

# BIELA14-T sarja

## Gen III LOV™ sähkötoiminen rasvakeitin



### Asennus-, käyttö- ja huolto-opas

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

Tämä laitetta käsittelevä osio on liitettävä laitekäsikirjan rasvakeitintä koskevaan kohtaan.



#### SISÄLLYSLUETTELO

VAROITUKSET JA ILMOITUKSET .....	Sivu ii
TAKUULAUSEKE .....	Sivu v
JOHDANTO .....	Sivu 1-1
ASENNUSOHJEET .....	Sivu 2-1
KÄYTTÖOHJEET .....	Sivu 3-1
M4000 TIETOKONEEN KÄYTTÖOHJEET .....	Sivu 4-1
SISÄISEN SUODATUSJÄRJESTELMÄN KÄYTTÖ .....	Sivu 5-1
ENNAKKOHUOLTO .....	Sivu 6-1
KÄYTTÄJÄN VIANETSINTÄ .....	Sivu 7-1
RTI (BULKKIÖLJY) OHJEET .....	Sivu A-1
JIB:N VALMISTELU KIIINTEÄN RASVAN VAIHTOEHDOLLA .....	Sivu B-1
KIIINTEÄN RASVAN SULATUSYKSIKÖN KÄYTTÖOHJEET .....	Sivu C-1
Öljyn lauanturin käyttö (OQS) .....	Sivu D-1

#### TURVALLISUUSOHJE

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



8 1 9 7 7 4 6

Osanumero: FRY\_IOM\_8197746 09/2022

Alkuperäisen käännöksen ohjeet Finnish / Suomi

 **HUOMIO**

**LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN RASVAKEITTIMEN KÄYTTÖÄ.**



#### HUOMIO

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

#### HUOMIO

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

#### HUOMIO

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

#### YHDYSVALTALAISIA ASIAKKAITA KOSKEVA ILMOITUS

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

#### HUOMIO

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

#### HUOMIO

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

#### KOSKETUSNÄYTÖN OHJAIMILLA VARUSTETTUIJEN YKSIKÖIDEN OMISTAJIA KOSKEVA ILMOITUS

##### **YHDYSVALLAT**

Tämä laite noudattaa FCC-sääntöjen osaa 15. Käyttöä koskevat seuraavat kaksi ehtoa: 1) Tämä laite ei saa aiheuttaa haitallisia häiriöitä, ja 2) Tämän laitteen on pystyttävä ottamaan vastaan kaikki siihen tulevat häiriöt, mukaan luettuina häiriöt, jotka saattavat johtaa ei-toivottuun toimintaan. Vaikka tämä laite on vahvistettu A-luokan laite, sen on todettu täyttävän B-luokan rajoja koskevat vaatimukset.

##### **KANADA**

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

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



#### **VAARA**

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

 **VAROITUS**

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

 **VAARA**

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

 **VAARA**

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

 **TURVALLISUUSOHJE**

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

 **VAARA**

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

 **VAROITUS**

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

 **VAARA**

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

 **VAARA**

Rasvakeittimessä on virtajohto (kolmivaiheinen) jokaiselle paistoaltaalle, ja saattaa olla yksi viisijohtoinen johto koko järjestelmälle. Ennen Frymaster-rasvakeittimen liikuttamista, testausta, huoltoa tai korjausta on sähkövirta katkaistava TÄYSIN rasvakeittimestä.

 **VAARA**

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

 **VAROITUS**

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi lasten toimesta, jotka ovat alle 16-vuotiaita tai henkilöiden toimesta joilla on vähentynyt fyysistä, aistillista tai henkistä kapasiteettia, tai joilta puuttuu kokemuspohjaa ja tietoja, elleivät nämä ole valvottuja koskien laitteiden käyttöä ja henkilön toimesta joka vastaa näiden turvallisuudesta. Älä anna lasten leikkiä tällä laitteella.

 **VAROITUS**

Jotta rasvakeittimen ja kuvun turvallinen ja tehokas toiminta voidaan varmistaa, kupuun tehoa toimittavan 120 voltin sähköjohdon pistokkeen on oltava täysin kytkettynä ja lukittuna soviteholkkiinsa.

**HUOMIO**

Tämän oppaan bulkkiöljyjärjestelmän täyttämistä ja hävittämistä koskevat ohjeet ovat RTI-järjestelmästä. Nämä ohjeet eivät välttämättä sovi muille bulkkiöljyjärjestelmille.



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



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



Laitteen ollessa käytössä sen lähetyvillä ei saa suihkuttaa aerosolisuihkuja.



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



Alustan ympäristössä tai rasvakeittimien alla ei saa olla esteitä.



Tätä laitetta ei saa puhdistaa vesiruiskulla.



Tämän tuotteen käyttö, asennus ja huolto saattavat altistaa sinun kemikaaleille/tuotteille, mukaan lukien [Bisfenoli A (BPA), lasivilla tai keraamiset kuidut ja kiteinen piidioksidi], jotka ovat tunnettuja Kalifornian osavaltiossa syövän, syntymävaurioiden tai muiden lisääntymisvaurioiden aiheuttamisessa. Katso lisätietoja osoitteessa [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

# LOV-T™ SÄHKÖINEN TAKUULAUSEKE

Frymaster, L.L.C. antaa alkuperäiselle ostajalle seuraavat rajalliset takuut, jotka kattavat vain tämän laitteen ja sen vaihto-osat:

## **A. TAKUUVARAUKSET: RASVAKEITTIMET**

1. Frymaster L.L.C. takaa kaikki osat aines- ja valmistusvikojen varalta kahden vuoden ajan.
2. Kaikki osat paitsi paistinallas, kuumennuselementit, O-renkaat ja sulakkeet, taataan kahden vuoden ajan rasvakeittimen asennuspäivästä lukien.
3. Jos jotkin osat, sulakkeita ja O-renkaita lukuun ottamatta, vioittuvat kahden vuoden kuluessa asennuspäivästä lukien, Frymaster maksaa korkeintaan kahden tunnin säännöllisen työajan palkkakustannukset ja lisäksi matkakustannukset enintään 160 kilometrin osalta (80 km kuhunkin suuntaan).

## **B. TAKUUVARAUKSET: PAISTINALTAAT**

Paistoaltaalla on elinikäinen takuu osien ja työn osalta. Jos paistoallas alkaa vuotaa asennuksen jälkeen, Frymaster korvaa kyseisen paistoaltaan sekä korvaa paistoaltaan vaihtamisen palkkakustannukset enintään siihen maksimiaikaan asti, joka annetaan Frymasterin työaikataulukossa. Elinikäinen takuu kattaa myös paistoaltaaseen liitetyt osat, kuten lämpötilanrajoitin, anturi, tiivisteet, sinetit ja vastaavat kiristimet, jos niiden vaihtaminen vaaditaan paistoaltaan vaihtamisen yhteydessä. Takuu ei kata väärinkäytöstä, tai kierteisistä liittimistä (kuten antureista, rajoittimista, tyhjennysventtiileistä tai palautusputkista) johtuvia vuotoja.

## **C. TAKUUEHDOT - EASY TOUCH - KOSKETUSNÄYTTÖOHJAIN**

Frymaster L.L.C. takaa Easy Touch - kosketusnäytön ohjaimet viallisten materiaalien tai valmistusvirheiden varalta kolmen vuoden ajaksi osien ja valmistuksen osalta alkuperäisestä asennuspäivämäärästä alkaen.

## **D. OSIEN PALAUTUS**

Kaikki vialliset takuunalaiset varaosat on palautettava Frymaster-tehtaan valtuuttamalle huoltotaholle 60 vuorokauden kuluessa hyvityksen saamiseksi. Hyvitystä ei anneta 60 vuorokauden jälkeen.

## **E. TAKUUN RAJOITUKSET**

Tämä takuu ei kata laitteita, jotka ovat vaurioituneet väärinkäytön, muutosten tai onnettomuuksien vuoksi, esimerkiksi:

- väärä tai valtuuttamaton korjaus (mukaan luettuna paistoallas, jota on hitsattu käyttöpaikalla)

- huoltovaatimuskorttien mukaisten asianmukaisten asennusohjeiden tai säännöllisen huollon noudattamatta jättäminen. Takuun ylläpitämiseen vaaditaan todisteet säännöllisestä huollosta
- väärä huolto
- kuljetusvauriot
- epänormaali käyttö
- joko tehokilven tai kuumennuselementtien päiväysmerkinnän poistaminen, muuttaminen tai peittäminen
- paistoaltaan käyttö ilman rasvaa tai jotain muuta nestettä
- millekään rasvakeittimelle ei anneta takuuta, jota koskevaa käynnistyslomaketta ei ole vastaanotettu

Tämä takuu ei myöskään kata:

- yli 160 kilometrin (80 km kumpaankin suuntaan) kuljetusta tai matkustamista tai yli kahden tunnin matkaa
- ylityö- tai juhlapäivätyömaksuja
- seurannaisvahinkoja (muun vaurioituneen omaisuuden korjaus- tai vaihtokustannukset), ajan, liikevoiton tai käytön menetyksiä eikä muunlaisia satunnaisia vaurioita.

Mitään konkludenttisia kaupattavuutta tai johonkin erityiseen käyttöön tai tarkoitukseen sopivuutta koskevia takuita ei anneta.

Tämä takuu on sovellettavissa painatushetkellä ja siihen voidaan tehdä muutoksia milloin tahansa.

# BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

## LUKU 1: JOHDANTO

**HUOM.:** Ennen Frymaster BIELA14-T -rasvakeitintä käyttävien henkilöiden on tutustuttava laitteeseen ja opittava sen toimintaperiaatteet ennen laitteen käyttöönottoa ravintolaympäristössä.

### 1.1 Yleistä

Tässä ohjekirjassa annetut ohjeet on luettava perusteellisesti ennen kuin tätä laitetta yritetään käyttää. Tämä ohjekirja kattaa McDonald'sin BIELA14-T LOV™ -mallien kaikki kokoonpanot. Useimmat osat tämän malliryhmän rasvakeittimissä ovat yhteisiä, ja kun niitä käsitellään ryhmänä, käytämme niistä nimitystä "LOV™"-rasvakeittimet.

BIELA14-T LOV™ rasvakeittimen ominaisuutena on alhaisen tilavuuden paistoallas, automaattinen öljyn ylivuotokatkaisu, automaattinen välivaiheen suodatusyksikkö ja kosketusnäyttö. Euro-Look-mallissa on pyöreä päällyskansi ja suuri pyöreä tyhjennysaukko, mikä varmistaa paistetun ruuan ja muiden ruoka-ainesten huuhtoutumisen suodatinpannuun. BIELA14-T LOV™ -rasvakeittimiä ohjataan M4000-kosketusnäytön ohjaimella. Tämän sarjan rasvakeittimet toimitetaan täysikokoisella altaalla tai jaetulla altaalla varustettuina ja ne voidaan ostaa jopa viidestä altaasta koostuvana ryhmänä.

Kukin paistoallas on varustettu lämpötila-anturilla tarkkaa lämpötilan ohjausta varten.

BIELA14-T LOV™ -rasvakeittimet toimitetaan täysin koottuina. Kaikki rasvakeittimet toimitetaan standardien lisävarusteiden pakkauksella. Kukin rasvakeitin on säädetty, testattu ja tarkastettu tehtaalla, ennen pakkaamista kuljetusta varten.

### 1.2 Tietoa turvallisuudesta

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

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



**VARO**



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



**VAROITUS**



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



**VAARA**



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

The BIELA14-T LOV™ -rasvakeittimiin sisältyy korkean lämpötilan havaitseva toiminto, joka katkaisee virran elementteihin, jos lämpötilansäätimet menevät epäkuntoon.

Ohjain on varustettu litium-akulla. Korvaa akku Panasonic CR2032 3V litium-akulla, vain osanumero 8074674. Muun pariston käyttö voi aiheuttaa tulipalo- tai räjähdysvaaran. Akun voi hankkia paikallisesta tehtaasta valtuuttamalta huoltoliikkeeltä.



**VARO**

**Akku voi räjähtää, mikäli käsitellään väärin. Älä lataa uudelleen, pura tai hävitä polttamalla.**

### 1.3 Tietoja M4000-ohjaimista

Tämä laite on testattu ja sen on havaittu olevan FCC-sääntöjen osassa 15 A-luokan digitaalilaitteille asetettujen rajojen sisällä. Vaikka tämä laite on vahvistettu A-luokan laite, sen on todettu täyttävän B-luokan rajoja koskevat vaatimukset. Nämä rajoitukset on suunniteltu siten, että haitalliset häiriöt eivät vaikuta liikeympäristössä oleviin laiteasennuksiin. Laite tuottaa, käyttää ja voi säteillä radiotaajuusenergiaa ja voi aiheuttaa haitallisia häiriöitä radioviestintään, jos sitä ei asenneta ja käytetä käyttöohjeessa ilmoitetulla tavalla. Tämän laitteen käyttö asuinalueella aiheuttaa todennäköisesti haitallisia häiriöitä, jolloin käyttäjän on poistettava häiriöt omalla kustannuksellaan.

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

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

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

### 1.4 Euroopan yhteisöä koskevia erityistietoja

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



### 1.5 Asennus-, käyttö- ja huoltohenkilöstö

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

### 1.6 Määritelmät

#### **PÄTEVÄ TAI VALTUUTETTU KÄYTTÖHENKILÖSTÖ**

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

#### **PÄTEVÄ ASENNUSHENKILÖSTÖ**

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



## PÄTEVÄ HUOLTOHENKILÖSTÖ

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

### 1.7 Kuljetusvahinkoja koskeva reklamaatiomenettely

#### **Menettely laitteiden saapuessa vahingoittuneina:**

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

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

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

### 1.8 Tietoa huollosta

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

Seuraavat tiedot ovat tarpeen tehokkaan avun saamiseksi:

Mallin numero \_\_\_\_\_

Sarjanumero \_\_\_\_\_

Jännite \_\_\_\_\_

Ongelman laatu \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

# BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

## LUKU 2: ASENNUSOHJEET

### 2.1 Yleisiä asennusvaatimuksia

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

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

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

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

Huoltoa varten voi ottaa yhteyden paikalliseen Frymasterin valtuuttamaan huoltoon.



**VAARA**

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

**HUOMIO**

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



**VAARA**

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

**HUOMIO**

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

**HUOMIO**

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

**HUOMIO**

Jos tämä laite liitetään pysyvästi kiinteään langoitukseen, sen liittämiseen on käytettävä kuparijohtimia, joiden lämpötila-arvo on vähintään 75 °C (167 °F).

**HUOMIO**

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



**VAARA**

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



**VAARA**

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



**VAARA**

Kuivaustelinettä ei saa asentaa yksittäisen rasvakeittimen edustalle. Rasvakeittimestä voi tulla epävakaata ja se voi kaatua ja aiheuttaa tapaturman. Laitteen lähistöllä ei saa olla koskaan syttyviä aineita.

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

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

### 2.1.1 Vapaa väli ja tuuletus

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



**VAROITUS**

**Alustan ympäristössä tai rasvakeittimien alla ei saa olla esteitä.**



**VAARA**

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

### 2.1.2 Maadoitusvaatimukset

Kaikki sähköllä toimivat laitteet on maadoitettava kaikkien sovellettavien kansallisten ja paikallisten säännösten ja, mikäli sovellettavissa, CE-säännösten mukaan. Paikallisten säädösten puuttuessa, laite tulee maadoittaa Kansallisen sähkönormin, ANSI/NFPA 70, tai Kanadalainen sähkönormin, CSA C22.2, mukaisesti sovellusvaatimuksen pohjalta. Kaikki yksiköt (johto liitetty tai pysyvästi liitetty) tulee liittää maadoitettuun tehonsyötön järjestelmään. Johdotuskaaviot toimitetaan rasvakeittimen mukana. Tarkista jännitteen sopivuus rasvakeittimen oven sisäpuolelle kiinnitetyistä tehokilvestä.

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



8021852A



**VAARA**

Tässä laitteessa on kolmipiikkinen maadoitettu pistoke, joka suojaa sähköiskuvaaralta, ja se tulee liittää suoraan oikein maadoitettuun kolmireikäiseen pistorasiaan. Älä leikkaa, irrota tai muutoin ohita maadoituspiikkiä tässä pistokkeessa!



**VAROITUS**

Jotta rasvakeittimen ja kuvun turvallinen ja tehokas toiminta voidaan varmistaa, kupuun tehoa toimittavan ohjauksen virran sähköjohdon pistokkeen on oltava täysin kytkettynä ja lukittuna soviteholkkiinsa.

### 2.1.3 Australialaiset vaatimukset

Asennus on tehtävä AS 5601 / AG 601 säännösten, paikallisten määräysten sekä kaasua ja sähköä koskevien ja muiden asiaankuuluvien lakimääräisten sääntöjen mukaisesti.

## 2.2 Sähkövirtaa koskevat vaatimukset

Elementtien kolmivaiheisen virransyöttöpistokkeen nimellisarvo on 60 A, 250 VAC ja sen NEMA-kokoonpano on L15-60P. Säädön ja suodattimen pistokkeen nimellisarvo on 20 A, 120/208 VAC ja sen NEMA-kokoonpano on L21-20P. Kunkin rasvakeittimen elementteihin virtaa syöttävän johdon on oltava omassa virtapiirissään ja kullakin on oltava säätöjohto.

JÄNNITE	VAIHE	JOHTO HUOLTO	MIN. KOKO	AWG (mm <sup>2</sup> )	A/JALKA		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

### HUOMIO

**Jos tämä laite liitetään pysyvästi kiinteään langoitukseen, sen liittämiseen on käytettävä kuparijohtimia, joiden lämpötila-arvo on vähintään 75 °C (167 °F).**



### VAARA

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



### VAARA

**Tämän laitteen kaikki johtokytkennät on tehtävä laitteen mukana toimitettujen johdotuskaavioiden mukaan. Tätä laitetta asennettaessa tai huollettaessa on tarkastettava laitteen oven sisäpuolelle kiinnitetty johdotuskaaviot.**

## 2.3 Rasvakeittimien paistoasemaan sijoittamisen jälkeen



### VAARA

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

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

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

Etuoikea rulla voidaan lukita asetusruuveilla, joita ehkä joudutaan löysäämään sen siirtämiseksi kohdalleen. Kun se on kohdallaan, rullan asetusruuvit voidaan lukita rullan pyörä yhdensuuntaisena rasvakeittimen kanssa edestä taakse rasvakeittimen liikuttamisen helpottamiseksi suojan sisään ja siitä ulos puhdistusta varten ja estäen rullia iskeytymästä öljysäiliöön.

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



### VAARA

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

**⚠ VAARA**

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

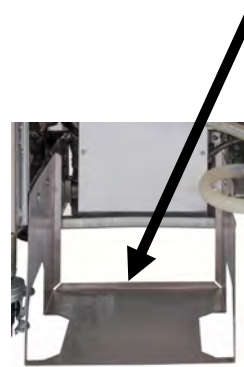
2. Puhdista ja täytä paistoaltaat öljyn tason alaviivaan asti ruokaöljyllä. (Katso **Laitteen käyttökuuntoon asetukseen ja sammutukseen liittyvät menettelyt** luvusta 3.)

## 2.4 JIB-telineen asentaminen

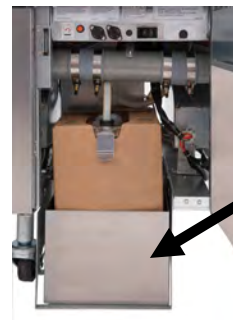
Avaa rasvakeittimen ovi (normaalisti etäoikea tai kolmas ovi) ja poista poikkituki, jota käytettiin kuljetustukena, poistamalla neljä ruuvia (katso Kuva 1). Asenna lisävarustepakkauksessa toimitettu JIB-teline (voi olla erilainen, kuin kuvassa näytetty) käyttämällä ruuveja, jotka poistettiin poikkituen poistamisen yhteydessä (katso Kuva 2). Joissain määrityksissä teline on valinnainen. Asenna valinnainen JIB-roiskesuoja suojaamaan JIB-kanisterilaatikon pohjaa (katso Kuva 3). Jos käytetään kiinteää lyhennysvaihtoehtoa, katso asennusohjeita tämän ohjekirjan lopussa olevista liitteistä B ja C.



Kuva 1



Kuva 2

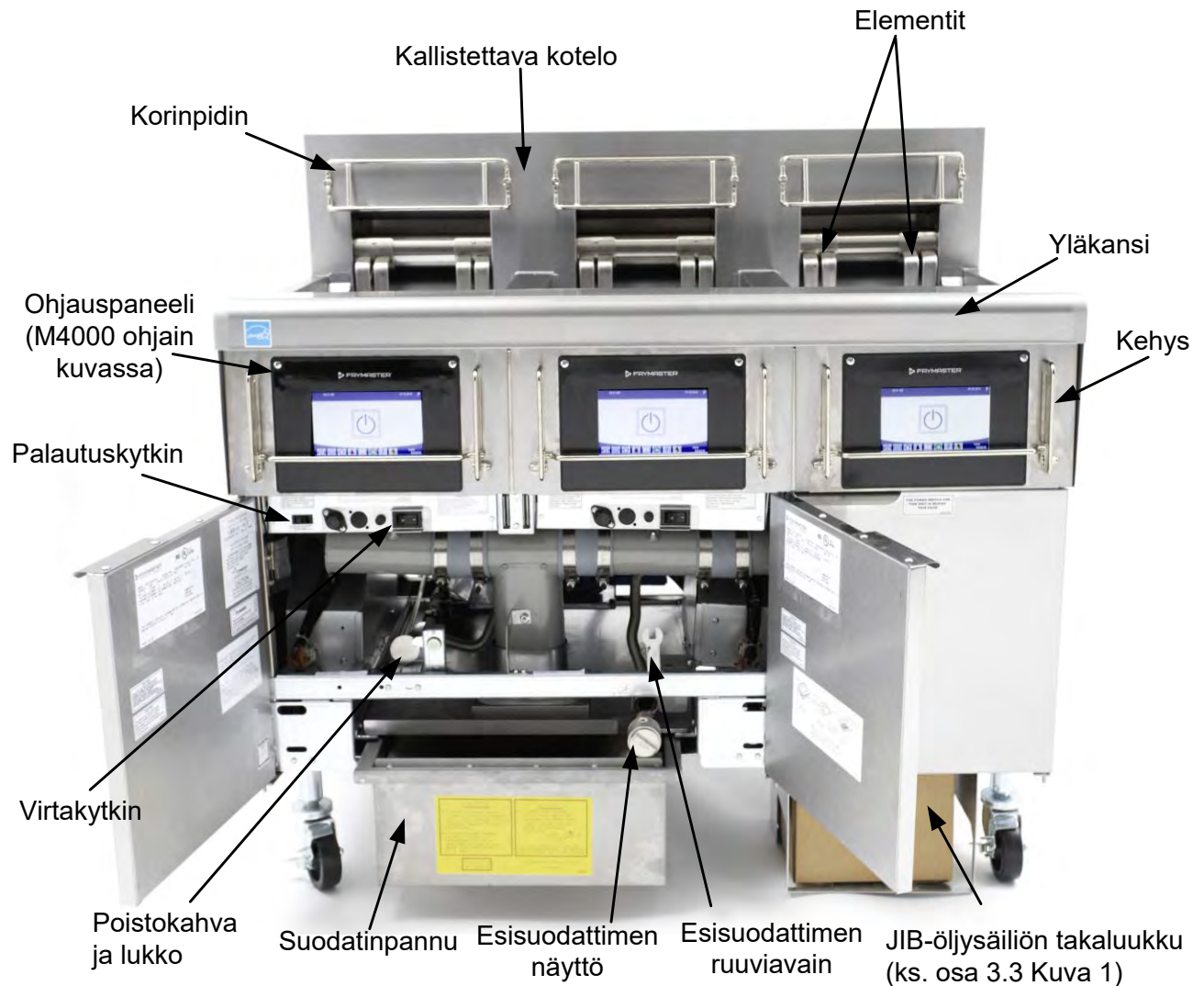


Kuva 3

# BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

## LUKU 3: KÄYTTÖOHJEET

### BIELA14-T SERIES LOV™ SÄHKÖTOIMISEN RASVAKEITTIMEN OSAT



#### TYYPILLINEN KOKOONPANO (KUVASSA BIELA314-T)

**HUOM.:** Rasvakeitin saattaa näyttää himan erilaiselta, riippuen sen kokoonpanosta ja valmistusajankohdasta.

### 3.1 Laitteen käyttökuntoon asetukseen ja sammutukseen liittyvät menettelyt

#### VAROITUS

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

#### VARO

Enne rasvakeittimen kytkemistä päälle, varmista, että paistoaltaan venttiilit ovat suljettuja. Poista korin tukitelinet(et), jos asennettuja, ja täytä rasvakeitin pohjan ÖLJYTASON viivalle. Jos käytetään kiinteää rasvaa, varmista että se on pakattuna paistoaltaan pohjalle.

#### 3.1.1 LED-valon asennus

#### VAARA

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

#### VAARA

Poista kaikki vesipisarot paistoaltaasta ennen sen täyttämistä öljyllä. Muussa tapauksessa seurauksena on kuumen nesteen roiskuminen, kun öljyä lämmitetään paistolämpötilaan.

#### VAROITUS

BIELA14-T -laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi kiinteän rasvan kanssa ilman kiinteän rasvan varustepakkauksen asennusta. Kiinteän rasvan käyttäminen ilman kiinteän rasvan varustepakkausta tukkii ylivuodon öljyputket. BIELA14-T LOV™ -rasvakeittimen öljykapasiteetti on 14,5 kg. (14,5 litraa/3,8 galloniaa) täysikokoiselle altaalle lämpötilassa 21 °C (70 °F) ja 7 kg. (8,33 litraa/2,2 galloniaa) lämpötilassa 21 °C (70 °F) kutakin jako-ammeen puolikasta varten.

1. Täytä paistoallas ruokaöljyllä paistoaltaan takaosassa sijaitsevaan alempaan ÖLJYTASO-viivaan asti. Tällöin öljy pääsee laajenemaan sitä lämmitettäessä. Kylmää öljyä ei saa täyttää alemmaa viivaa korkeammalle, sillä öljy voi vuotaa yli, kun sitä lämmitetään.. Katso ohjeet kappaleesta 5.3.9 altaan täyttämiseksi öljyntäyttöjärjestelmästä. Jos käytetään kiinteää rasvaa, varmista että se on pakattuna paistoaltaan pohjalle.
2. Varmista, että verkkojohto/johdot kytketään ja lukitaan (jos mahdollista) oikeaan pistorasiaan/pistorasioihin. Varmista, että pistokkeen otsapinta on pistorasian levyn tasalla niin, ettei mikään osa kosketinnastoista ole näkyvissä.
3. Varmista, että virta on kytketty päälle. Pääkatkaisija sijaitsee vasemman rasvakeittimen luukun takana vasemman kosketinrasian edessä.
4. Varmista, että ohjain on kytketty ON (päälle) painamalla ja pidättelemällä virtapainiketta 3 sekunnin ajan. Virtakeitin siirtyy automaattisesti sulatussyklin tilaan, jos paistoaltaan lämpötila on alle 82 °C (180 °F) ja näyttää **MELT CYCLE IN PROGRESS (sulatussykli käynnissä)**. (HUOMAA: Sulatussyklin aikana, elementit energisoituvat muutaman sekunnin ajaksi, sitten poistuvat pidemmäksi ajaksi.) Kiinteää rasvaa tulee sekoittaa ajoittain kuumennusprosessin aikana varmistaaksesi että kaikki altaan kiinteä rasva on nesteytynyt.. Kun paistoaltaan lämpötila saavuttaa 82 °C (180 °F), yksikkö vaihtaa automaattisesti kuumennustilaan ja **PREHEAT (esilämmitys)** on näkyvillä 9 °C (15 °F) puiteissa asetuspisteestä. Elementit pysyvät energisoituina kunnes paistoaltaan lämpötila saavuttaa ohjelmoidun paistolämpötilan. Kun rasvakeitin saavuttaa asetusarvon, ohjaimen näyttöön vaihtuu **START (käynnistys)**. Rasvakeitin on tällöin valmis käytettäväksi.
5. Varmista, että öljytaso on ylemmässä OIL LEVEL (öljytaso) -viivassa, kun öljy on paistolämpötilassa.
6. Suurin eräpanos ranskalaisia perunoita öljyssä tai rasvassa saa olla enintään 0,7 kg.



## **Sammutus**

1. Aseta ohjaimen ON/OFF (päällä/pois) -kytkin OFF (pois)-asentoon kytkeäksesi rasvakeittimen pois päältä.
2. Suodata öljy ja puhdista rasvakeittimet (ks. luvut 5 ja 6).
3. Puhdista suodatinpannu ja vaihda suodatintyyny tai -paperi. Älä jätä kiinteää rasvaa suodatinpannuun yön yli.
4. Aseta paistoaltaan kannet paikoilleen.

## **3.2 Käyttö**

Tämä rasvakeitin on varustettu M4000-tietokoneella (kuva oikealla). Ohjaimen ohjelmointi- ja käyttömenettelyt löytyvät *M4000-ohjaimen käyttöohjeista kappaleesta 4*.

Laitteeseen sisältyvän suodatusjärjestelmän käyttöohjeet ovat tämän ohjekirjan luvussa 5.



**M4000 OHJAIN**

## **3.3 Alhaisen öljytason automaattinen täyttö**

Kun alhaisen öljytason järjestelmä (LOV™) on paikallaan rasvakeittimessä, paistoaltaan öljytasot tarkastetaan ja täytetään jatkuvasti kaapissa olevasta varastosta. Varastossa on 15,9 kg:n öljysäiliö. Tyypillisessä käytössä tämä kestää noin kaksi päivää. Järjestelmän komponentit esitellään oikealla (ks. kuva 1).

**HUOM.:** Järjestelmä on tarkoitettu paistoaltaiden öljymäärän lisäämiseen, ei altaiden täyttämiseen. Paistoaltaat täytyy täyttää manuaalisesti rasvakeitintä käynnistettäessä sekä syväpuhdistuksen jälkeen (puhdistuskiehutus), ellei käytetä öljyntäyttömenetelmää.



**Kuva 1**

**JIB (Jug In Box) nollauskytkin:** Nollaa keltaisen LED-valon öljyvaihdon jälkeen.

**Erityiskansi:** Kiinnitetyt putket imevät öljyä varastosta paistoaltaisiin.

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

### **3.3.1 Järjestelmän valmistelu käyttöön**

Kun rasvakeitin on asetettu katteen alle, asenna JIB (Jug In Box) -kori, joka on toimitettu lisävarustepakein mukana (ks. kuva 2). Jos käytät kiinteän rasvan vaihtoehtoa, ks. liitteet B ja C.



**Kuva 2**

### **3.3.2 Öljysäiliön vaihto**

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

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

Järjestelmä on nyt valmis käytettäväksi.



### 3.3.3 Rutiininomaiset öljyvaihdot

Kun öljysäiliön öljytaso on matala, keltainen LED-valo syttyy (ks. kuva 3) ja näytöllä näkyy TOP OFF OIL EMPTY (ylivuotoöljy tyhjä). Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, tallentaaksesi arvon. Kun säiliö täytetään ja/tai vaihdetaan, paina ja pidä painettuna öljysäiliön yläpuolella olevaa oranssia painiketta, kunnes keltainen LED-valo sammuu. Jos käytät kiinteitä rasvoja, ks. lisäosat B ja C ohjeita varten.



Kuva 3

Keltainen ilmaisin, ilmaisee öljysäiliön olevan tyhjä .

1. Avaa kaappi ja liu'uta JIB-laatikkokanisteri ulos kaapista (ks. kuva 4).
2. Poista kansi ja kaada jäljellä oleva öljy kanisterista tasaisesti kaikkiin paistoaltaisiin (ks. kuva 5).



Kuva 4



Kuva 5

3. Kun vaihdettava kanisteri on pystyasennossa, poista alumiinisulkija (ks. kuva 6).
4. Aseta letku uuteen täyteen kanisteriin (ks. kuva 7).



Kuva 6



Kuva 7



5. Liu'uta JIB-laatikkokanisteri hyllylle rasvakeittimen kaappiin (kuten kuvassa 4).
6. Paina JIB-nollauspainiketta, kytkeäksesi keltaisen JIB-ilmaisinvalon M4000:ssa pois päältä (ks. kuva 8)



Kuva 8

**3.3.4 Öljyntäyttöjärjestelmät tai öljyjärjestelmien etupuolen hävitys**  
Öljyntäyttöjärjestelmän asennus- ja käyttöohjeet löytyvät liitteestä A tämän käyttöohjeen takaosasta.

# BIELA30-T SERIES GEN III LOV™ SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

## LUKU 4: M4000 OHJAIMEN KÄYTTÖOHJEET

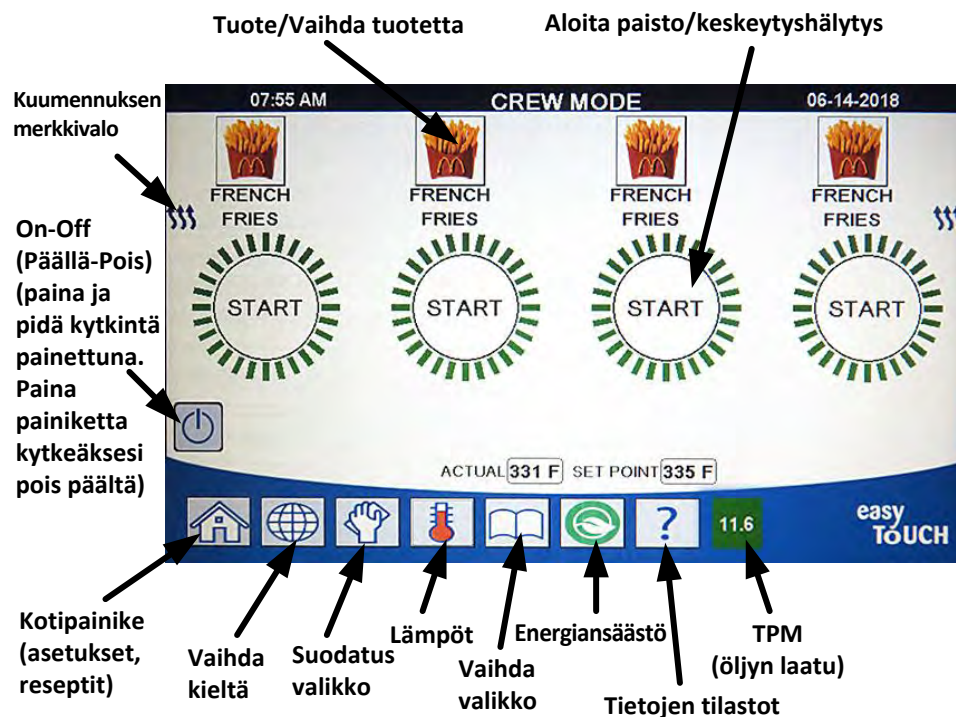
### 4.1 M4000 Yleistä tietoa

Tervetuloa M4000 sisältöön, helppokäyttöinen kosketusnäyttöohjain hyödyntäen 40 tuotevalikon kyvykkyyttä. Yksi painike käynnistää paisto-ohjelman valittua tuotetta varten. Valitse vain valikon kohta tuotepainikkeella ja paina START-painiketta näytön alapuolella halutun tuotteen kohdalla. Ohjain voi siirtyä saumattomasti McNuggets-tuotteesta Crispy Chicken-tuotteeseen tai mihin tahansa muuhun lisättyyn valikkonimikkeeseen.

M4000-tietokone toimii sekä täysikokoisella että jaetulla altaalla varustetuissa sähkö- ja kaasutoimisissa rasvakeittimissä.

### 4.2 M4000-painikkeiden kuvaukset ja toiminnot

#### 4.2.1 Navigointipainikkeet



##### 4.2.1.1 Päävalikon painikepalkki

Päävalikon painikepalkkia näytön alaosassa käytetään navigoimaan erilaisia M4000-valikoita (ks. kuva 1).



Kuva 1

##### 4.2.1.2 Kotipainike

Kotipainiketta käytetään kytkemään kotinäyttö (ks. kuva 2). Kotinäytöllä on Crew-tila, Valikot, Reseptit, Asetukset ja Huoltopainikkeet.



Kuva 2

#### 4.2.1.3 Crew-tilapainike

Crew-tilapainike vaihtaa kotinäytöltä paistotilaan (ks. kuva 3).

#### 4.2.1.4 Valikot-painike

Valikot-painiketta käytetään asettamaan useat valikot erikoistuotteilla, kuten aamiainen, lounas ja muutosvalikot (ks. kuva 4).

#### 4.2.1.5 Reseptit-painike

Reseptit-painike mahdollistaa tuotteiden muokkauksen tai lisäyksen (ks. kuva 5).

#### 4.2.1.6 Asetuspainike

Asetuspainike mahdollistaa pääsyn rasvakeittimen asetusten muokkaamiseen (ks. kuva 6).

#### 4.2.1.7 Huoltopainike

Huoltopainike mahdollistaa pääsyn huoltotoimintoihin rasvakeittimessä (ks. kuva 7).

Ohjelmoinnin ja muiden toimintojen aikana, mikäli mitään aktiiviteettia ei tapahdu yhteen minuuttiin, ohjain palautuu aikaisempaan toimintatilaan.

#### 4.2.1.8 Virtapainike

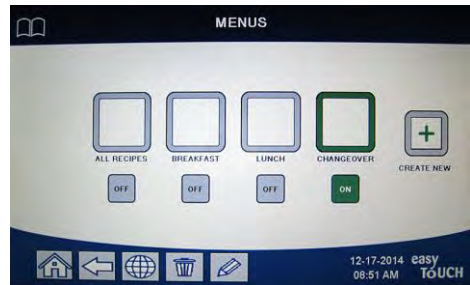
Virtapainikkeen painaminen ja pito (3) sekunnin ajan virroittaa käyttöliittymän ja rasvakeittimen. Painamalla virtapainiketta, kun keitin on päällä, kytkee rasvakeittimen pois päältä (ks. kuva 8).

#### 4.2.1.9 Kielipainike

Painamalla kielipainiketta vaihdetaan ensisijainen ja toissijainen kieli, jos ominaisuus määritetään hallinnan asetuksissa (ks. kuva 9).



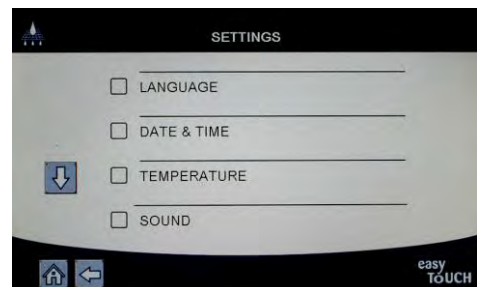
Kuva 3



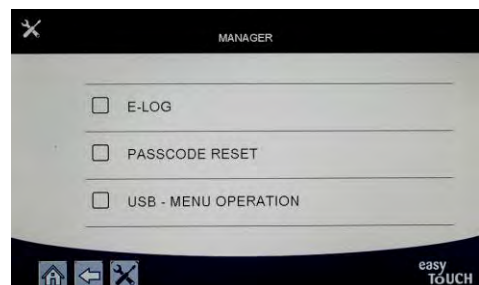
Kuva 4



Kuva 5



Kuva 6



Kuva 7



Kuva 8



Kuva 9

#### 4.2.1.10 Suodatusvalikkopainike

Suodatusvalikkopainikkeen painaminen tuottaa pääsyn toimintoihin, jotka liittyvät suodatukseen, poistoon, tyhjennykseen, täyttöön sekä myös altaiden syväpuhdistukseen (ks. kuva 10). Jos automaattisuodatus ohitetaan painike muuntuu keltaiseksi, kunnes suodatus on päättynyt.



Kuva 10

#### 4.2.1.11 Lämpötilapainike

Lämpötilapainikkeen painaminen tuo näytölle varsinaisen altaan lämpötilan ja asetuspisteen lämpötilan (ks. kuva 11).



Kuva 11

#### 4.2.1.12 Valikkopainike

Painamalla valikkopainiketta mahdollistetaan eri valikoiden välillä vaihto, jos määritetty (ks. kuva 12).



Kuva 12

#### 4.2.1.13 Energian säästöpainike

Painaessa energiansäästöpainiketta vaihtuu rasvakeittimen standardi asetuspiste alhaisemmaksi lämpötilaksi rasvakeittimen ollessa lepotilassa, energiakustannusten säästämiseksi (ks. kuva 13).



Kuva 13

#### 4.2.1.14 Tilastotiedot-painike

Painaessa tilastotiedot-painiketta toimitetaan tietoja suodattimen tilastoista, öljyn tilastoista, elinkaaren tilastoista, käytön tilastoista, palautusajoista, viimeisen kuormituksen tilastoista sekä ohjelmistoversioista (ks. kuva 14).



Kuva 14

#### 4.2.1.15 Escape-valikkonimikkeet

MENUS (VALIKOISTA) ja SUB-MENUS (ALIVALIKOISTA) poistutaan painamalla Aloitus- tai Takaisin-nuolta (ks. kuva 15).



Kuva 15

#### 4.2.1.16 TPM (Total Polar Materials) OQS (Oil Quality Sensor) -painike

Painamalla TPM-painiketta, kun kiinteä tila, näkyy viimeiset 30 päivää TPM/OQS -lukemia (ks. kuva 16). Painamalla TPM-painiketta vilkkumisen yhteydessä, merkitsee on kulunut yli 24 h viimeisestä OQS-suodatuksesta ja tuottaa OQS-suodattimen kehotteen.



Kuva 16














### 4.3 M4000-valikkopuun yhteenveto

Alla näkyvät M4000-tietokoneen pääasialliset ohjelmointiosiot sekä järjestys, jossa alavalikoiden otsikot löytyvät Asennus- ja käyttöoppaan kappaleista.



#### Suodatusvalikko

- Automaattinen suodatus
- Suodattimen kunnossapito
- Hävitä öljy
- Tyhjennä öljy
- Täytä allas tyhjennyspannusta
- Täytä allas täyttöjärjestelmästä (vain täyttöjärjestelmä)
- Pannusta jätesäiliöön (vain täyttöjärjestelmä)
- Syväpuhdistus

#### Home (Koti) -painike

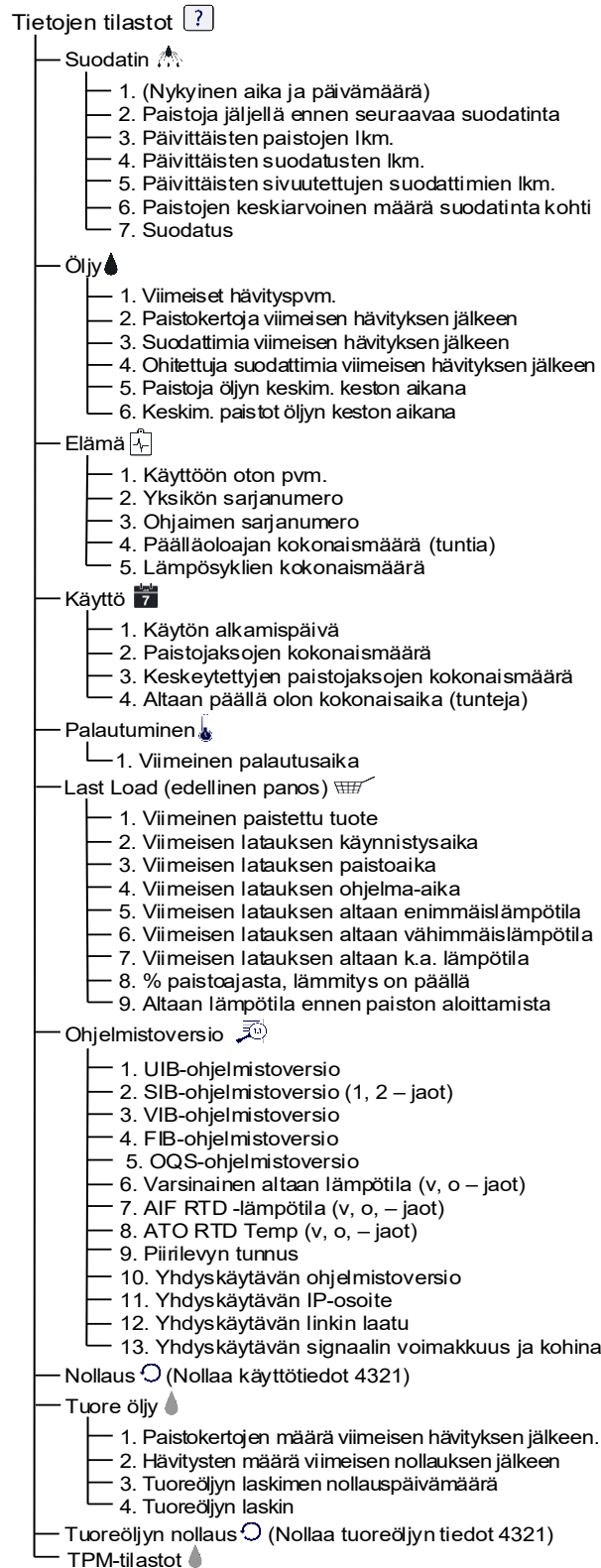
- Crew-tila (paistotila) 
- Valikot (1234) 
  - Luo uusi
- Reseptit (1234) 
  - Tuotenimi
  - Lämpöt. 
  - Paistoaika 
  - Latauskoko 
  - Laatuajastin 
  - Ravistus 1 
  - Ravistus 2 
  - Suodata 
- Asetukset 
  - Manageri {1234} 
    - Kieli
      - Ensis.
      - Toiss.
    - Pvm. ja aika
    - F° - C° / C° - F° (vaihtaa lämpötila-asteikkoa)
    - Ääni
      - Äänenvoimakkuus
      - Äänitaajuus
    - Suodattimen ominaisuudet
      - Suodatus jälkeen (paistot)
      - Suodatusaika (tunnit)
      - Suodattimen lukitus
      - Suodattimen lukitusaika
    - Energiansäästöt (käytössä, lämpötila, aika)
    - Linjojen määritykset (korien lkm)
    - Kirkkkaus
    - Näytönsäästäjä
  - Huolto 1650 
    - Sijainti (CE / muu kuin CE)
    - Energian tyyppi (kaasu/sähkö)
    - Altaan tyyppi (täysi/jaettu)
      - Korin määrittäminen
    - Öljyjärjestelmän tyyppi (JIB / Bulkki)
    - Jäteöljy (ei lankaan / bulkki / etupoistettava)
    - Automaattinen ylivuotoallas (Päällä / Pois päältä / käyttäjäkehoitteinen ylivuoto)
    - Käyttäjäkehoitteinen ylivuotoajastin
    - ATO-viiveaika
    - Suodatusajan asetukset
    - Suodatustyyppi
    - OQS-asennus
      - OQS (ota käyttöön / poista käytöstä)
      - Öljyn tyyppi (öljykäyrä)
      - Näytön tyyppi (numero/teksti)
      - Hävitys heti (TPM-arvo)
      - Hävityksen viive (TPM-offset-arvo)
      - Hävityksen viiveajastin

#### Huolto

- Manageri {4321} 
  - Virheloki
  - Salakoodin asetus
  - USB-valikon toiminnot
    - Kopioi valikko UBS:ltä keittiimeen
- Crew (Miehistö) 
  - Yliarvon testi

## 4.4 M4000-tietopuun yhteenveto

Alla näkyvät M4000-tietokoneen tilastotiedot sekä järjestys, jossa alavalikoiden otsikot löytyvät ohjaimesta.



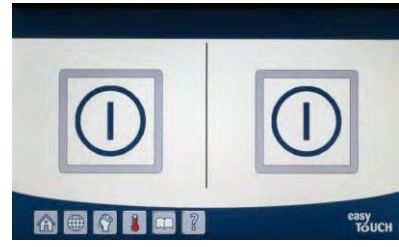


# M4000 perustoiminnot



**Kytke rasvakeitin ON (PÄÄLLE) tai OFF (POIS) PÄÄLTÄ**

Paina ja pidä painiketta painettuna kytkeäksesi päälle. Paina painiketta kytkeäksesi pois päältä. Valitse painike jaetun altaan toivotulla puolella.



**Tuotteen vaihtaminen**

Paina tuote-KUVAKETTA, joka on liitetty linjalle tuotteen vaihtamiseksi. Paina sitten uusi tuote -kuvaketta.

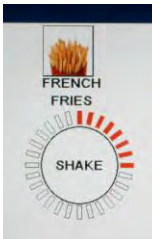


**Käynnistä paistosykli**

Paina START (Aloita)-painiketta halutun tuotteen alla.

**Peruuta paisto-ohjelma**

Paina PUNAISTA "X" -painiketta halutun tuotteen vieressä ensimmäisten 30 sekunnin paistoajan aikana.



**Peruuta tehtäväkehote tai ravistushälytys**

Paina painiketta aktiivisen näytön kohdalla.

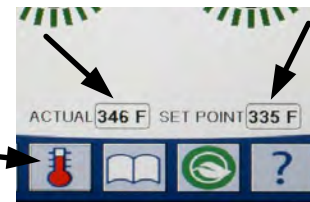
**Paina paisto (REMOVE (POISTO)) -hälytyksen päätyminen**

Paina painiketta aktiivisen näytön kohdalla.



**Tarkista lämpötila ja asetuspiste**

Paina lämpötilapainiketta. Näyttää varsinaisen lämpötilan ja asetuspisteen.



Kotipainike (asetukset, reseptit)

Vaihda Suodatin Lämpöt. Valikko Energiastö Tietojen tilastot  
kieltä valikko



## 4.6 Paistaminen

# M4000 perustoiminnot

- 1** Tuote näkyy näytöllä. Valitaksesi eri tuotteen, paina tuotekuvaketta ja valitse toinen tuote.



- 2** Paina START (ALOITA)-painiketta tuotteen alla paistosityklin aloittamiseksi.

- 3** Näytä muutokset sisältöön COOKING (PAISTO) jäljellä olevan paistoaajan kanssa.



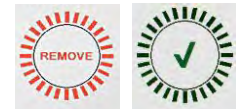
- 4** Näytöllä näkyy SHAKE (RAVISTUS) vaihdellen korin kanssa, kun on aika ravistaa paistokoria.



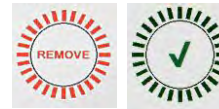
- 5** Paina SHAKE/BASKET (RAVISTUS/KORI) -painiketta peruuttaaksesi SHAKE (RAVISTUS) -hälytyksen.



- 6** Näytöllä näkyy REMOVE (POISTA) vaihdellen CHECKMARK (MERKINTÄ) kanssa paistojakson ollessa valmis.



- 7** Paina REMOVE/CHECKMARK (POISTA/MERKINTÄ) -painiketta peruuttaaksesi hälytyksen.



- 8** QUALITY TIMER (LAATUAJASTIN) on näkyvillä alla olevassa START (ALOITA)-painikkeen alla, kun laatuaistin laskee loppuun.



- 9** START (ALOITA)-painikkeen painaminen tällä hetkellä aloittaa paisto-ohjelman ja lopettaa laatulaskennan.



- 10** Näytöllä näkyy HOLD EXPIRED (PITO PÄÄTTYNYT) vaihdellen CHECKMARK (MERKINTÄ) kanssa kun laatuaika kuluu loppuun ja on päättynyt.













- 11** HOLD EXPIRED/CHECKMARK (PITO PÄÄTTYNYT/MERKINTÄ) painikkeen painaminen palauttaa näytön nykyiseen valittuun tuotteeseen, ja asema on jälleen valmis paistamiseen.



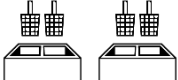























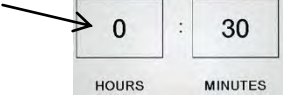









## 4.7 Rasvakeitin (huolto) asennuksen ohjelmointi

On tarvittavaa lähtökohtaisessa käynnistyksessä tai, kun vaihdetaan ohjainta määrittää parametrit rasvakeitintä varten. Asennus sisältää paikan, energian tyyppin, altaan tyyppin, tuoreen öljyn tyyppin, jäteöljyn tyyppin ja automaattisen täytön pois päältä asetukset. Näitä asetuksia saa vaihtaa VAIN teknikon toimesta.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Ohjain pois päältä/lepoasennossa, paina Aloitus-painiketta.
	2. Paina Asetukset-painiketta.
	3. Paina huoltopainiketta.
1 6 5 0	4. Syötä <b>1650</b>
	5. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
□ <b>LOCALE (PAIKKA)</b>	6. Paina Paikka-painiketta.
<b>CE NON-CE (CE MUU KUIN CE)</b>	7. Valitse <b>CE or NON-CE (CE tai MUU KUIN CE)</b> . CE (Euroopan vaatimustenmukainen standardi) tai Muu kuin CE (ei Euroopan vaatimustenmukainen standardi) ja paina.
<b>SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (ASENNUS ON VALMIS, NOLLA JÄRJESTELMÄ)</b>	8. Ei toimenpiteitä.
	9. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
□ <b>ENERGY TYPE (ENERGIAN TYYPI)</b>	10. Paina energian tyyppi -painiketta.
<b>GAS ELECTRIC (KAASU SÄHKÖ)</b>	11. Valitse <b>GAS (KAASU)</b> tai <b>ELECTRIC (SÄHKÖ)</b>
<b>SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (ASENNUS ON VALMIS, NOLLA JÄRJESTELMÄ)</b>	12. Ei toimenpiteitä.
	13. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
□ <b>VAT TYPE (ALTAAN TYYPI)</b>	14. Paina Altaan tyyppi -painiketta.
<b>FULL VAT SPLIT VAT (TÄYSI TAI JAETTU ALLAS)</b>	15. Valitse <b>FULL VAT (TÄYSI ALLAS)</b> tai <b>SPLIT VAT (JAETTU ALLAS)</b> .
4	16. Valitse korin määräitys Oletus on 4.
	17. Paina tuotekuvaketta ja valitse haluttu tuote. Toista muita linjoja varten.
	18. Paina Tallenna-painiketta kun olet valmis.
<b>SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (ASENNUS ON VALMIS, NOLLA JÄRJESTELMÄ)</b>	19. Ei toimenpiteitä.
	20. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
	21. Paina alanuolen painiketta.
□ <b>OIL SYSTEM TYPE (ÖLJYJÄRJESTELMÄN TYYPI)</b>	22. Paina öljyjärjestelmän tyyppi painiketta.
<b>JIB BULK</b>	23. Valitse <b>JIB</b> tai <b>BULK</b> . <b>HUOM.:</b> JIB (Jug in Box) tai BIB (Bag in Box) on hävitettävä säiliötyyppi. Bulkijärjestelmässä käytetään suuria öljyvarastosäiliöitä, jotka on liitetty rasvakeittimeen öljyvaraston täyttämiseksi.
<b>SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (ASENNUS ON VALMIS, NOLLA JÄRJESTELMÄ)</b>	24. Ei toimenpiteitä.

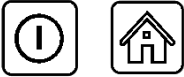












NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	25. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
<input type="checkbox"/> WASTE OIL (JÄTEÖLJY)	26. Paina jäteöljyn painiketta.
<b>NONE BULK FRONT DISPOSE</b>	27. Valitse <b>NONE, BULK tai FRONT DISPOSE</b> . <b>HUOM.:</b> Valitse NONE jos öljy tyhjenetään MSDU:un muuhun METALLI-säiliöön. Valitse BULK, jos tyhjenetään öljyä bulkkiöljyjärjestelmään, jolla on suuri öljysäiliö, jotka ovat yhdistettyinä rasvakeittimeen. Valitse FRONT DISPOSE, jos tyhjennys tapahtuu etutyypiseen tyhjennyspannuun.
<b>SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (ASENNUS ON VALMIS, NOLLA JÄRJESTELMÄ)</b>	28. Ei toimenpiteitä.
	29. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
<input type="checkbox"/> AUTO TOP OFF VAT (AUTOMAATTINEN YLIVUOTOALLAS)	30. Paina Automaattinen ylivuotoallas -painiketta.
	31. Valitse <b>LEFT VAT (VASEN AMME)</b> tai <b>RIGHT VAT (OIKEA AMME)</b> jaettuun alaita varten.
<b>ON OFF USER PROMPTED TOP OFF (PÄÄLLÄ POIS PÄÄLTÄ KÄYTTÄJÄÄ KEHOTETAAN YLIVUOTAMAAN)</b>	32. Valitse <b>ON (PÄÄLLÄ)</b> automaattista ylivuotoa varten. Valitse OFF (POIS PÄÄLTÄ) poistaaksesi automaattisen ylivuodon käytöstä. Valitse <b>USER PROMPTED TOP OFF (KÄYTTÄJÄKEHOTTEINEN YLIVUOTO)</b> poistaaksesi automaattisen ylivuodon päältä ja kehottaaksesi käyttäjää, kun ylivuoto on tarpeellinen. Oletus <b>ON (PÄÄLLÄ)</b> .
	33. Paina alanuolen painiketta.
<input type="checkbox"/> USER PROMPTED TOP OFF TIMER (KÄYTTÄJÄKEHOTTEINEN YLIVUOTOAJASTIN)	34. Aseta aika kehottamaan uudelleen, kun ylivuotokehote on kuitattu. Tämä asetusta käytettävissä vain, jos <b>USER PROMPTED TOP OFF (KÄYTTÄJÄN KEHOTTEINEN YLIVUOTO)</b> on valittuna <b>AUTO TOP OFF VAT (AUTOMAATTISEN YLIVUODON ALLAS)</b> -osassa (Oletusarvo on 30 minuuttia).
<input type="checkbox"/> ATO DELAY TIME (ATO-viiveaika)	35. Paina ATO-viiveaika-painiketta.
<b>30 MINUUTTIA</b>	36. Paina aika, muuttaaksesi viiveajan sen jälkeen, kun ylivuotoöljysäiliö on muutettu ennen kuin järjestelmä alkaa ylivuotamaan. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta. Syötä arvo, joka on suurempi kuin 0 kiinteää lyhennystä varten. Oletus on 30 minuuttia mahdollistamaan lyhennyksen käynnistämään sulatuksen ennen kuin ylivuoto alkaa. Aseta arvo 0 nesteen lyhennystä varten.
	37. Ei toimenpiteitä.
<b>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS).</b>	38. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta ASENNUS VALMIS -rasian sisällä.
	39. Paina suodatusajan asetusten painiketta.
<input type="checkbox"/> FILTRATION TIME SETTINGS (SUODATUSAJAN ASETUKSET)	40. Näitä asetuksia tulee säätää vain tehtaan ohjeistamana. Oletuksina olevat sijainnit ovat: <input type="checkbox"/> POLISH TIME (KIILLOTUSAIKA)-300 <input type="checkbox"/> DEEP CLEAN TIME (SYVÄPUHDISTUSAIKA)-3600 <input type="checkbox"/> AUTO FILTER WASH TIME (AUTOMAATTISUODATUKSEN PESUAIKA) -5 <input type="checkbox"/> MAINTENANCE FILTER WASH TIME (HUOLTOSUODATUKSEN PESUAIKA) -30 Paina takaisin-painiketta kun olet valmis.
<input type="checkbox"/> POLISH TIME (KIILLOTUSAIKA) <input type="checkbox"/> DEEP CLEAN TIME (SYVÄPUHDISTUSAIKA) <input type="checkbox"/> AUTO FILTER WASH TIME (AUTOMAATTISUODATUKSEN PESUAIKA) <input type="checkbox"/> MAINTENANCE FILTER WASH TIME (HUOLTOSUODATUKSEN PESUAIKA)	
	
	41. Paina alanuolen painiketta.
<input type="checkbox"/> FILTRATION TYPE (SUODATUKSEN TYYPPI)	42. Paina suodatuksen tyyppi painiketta.
<b>SOLID LIQUID (KIINTEÄ NESTE)</b>	43. Valitse SOLID (KIINTEÄ), jos kiinteän lyhennettä käytetään. Valitse LIQUID (NESTE), jos nesteen lyhennettä käytetään. Paina takaisin-painiketta kun olet valmis.
	
<input type="checkbox"/> OQS SETUP (OQS-ASETUKSET)	44. Paina OQS-asetus-painiketta, mikäli OQS-anturi on asennettu.









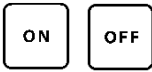




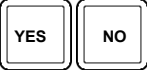
NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
<input type="checkbox"/> <b>OQS ENABLE/DISABLE (OQS OTA KÄYTTÖÖN / POISTA KÄYTÖSTÄ)</b>	45. Paina OQS ENABLE/DISABLE (OQS OTA KÄYTTÖÖN / POISTA KÄYTÖSTÄ) -painiketta ottaaksesi käyttöön / poistaaksesi käytöstä oqs-anturin.
<b>ENABLE DISABLE (OTA KÄYTTÖÖN POISTA KÄYTÖSTÄ)</b>	46. Valitse <b>ENABLE (OTA KÄYTTÖÖN)</b> ottaaksesi käyttöön OQS-anturin tai <b>DISABLE (POISTA KÄYTÖSTÄ)</b> poistaaksesi OQS-anturin.
<b>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</b> 	47. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -valintaruudussa.
<input type="checkbox"/> <b>OIL TYPE (ÖLJYTYYPPI)</b>	48. Paina Öljytyyppi-painiketta.
<b>OC01v01, OC02v02, jne.</b> 	49. Valitse oikea öljytyyppiin käyrä. Paina alanuoli-painiketta vierittääksesi ylimääräisille öljytyyppiin käyrille. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Varmista, että öljytyyppi vastaa sitä, mitä varasto käyttää.
<b>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</b> 	50. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -valintaruudussa.
<input type="checkbox"/> <b>DISPLAY TYPE (NÄYTTÖTYYPPI)</b>	51. Paina näyttötyyppipainiketta.
<b>NUMBER TEXT (NUMEROTEKSTI)</b>	52. Valitse <b>NUMBER (NUMERO)</b> tai <b>TEXT (TEKSTI)</b> . HUOM.: Jos asetus on NUMBER (NUMERO), täysin polarisoituneet materiaalit (TPM) -arvo näkyy numerona. Jos asetus on teksti, vain arvot DISCARD SOON (hävitä pian)/CONFIRM (vahvista), OIL IS GOOD (öljy on hyvää) tai DISCARD NOW (hävitä nyt) näkyvät.
<b>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</b> 	53. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -valintaruudussa.
<input type="checkbox"/> <b>DISCARD NOW (HÄVITÄ HETI)</b>	54. Paina Hävitä heti -painiketta.
<b>TPM VALUE (TPM-ARVO)</b>	55. Paina lukua TPM-arvon yläpuolella. Kun TPM (Total Polar Materials) arvo öljylle on saavutettu, rasvakeitin kehottaa poistamaan öljyn.
	56. Käytä näppäimistöä syöttääksesi TPM:n välittömän hävityksen arvon.
	57. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, kun arvo on syötetty.
	58. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, tallentaaksesi arvon.
<b>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</b> 	59. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -valintaruudussa.
	60. Paina alanuoli-painiketta.
<input type="checkbox"/> <b>DISCARD SOON (HÄVITÄ PIAN)</b>	61. Paina Hävitä pian -painiketta.
<b>TPM VALUE (TPM-ARVO)</b>	62. Paina lukua Hävitä pian TPM-arvon yläpuolella. Tämä arvo tyypillisesti valitaan lukuna TPM Hävitä heti arvon alapuolella. Tämä arvo näkyy Hävitä pian -viestissä, kun TPM Hävitä pian -arvo saavutetaan. Tämä toimii ilmoituksena henkilöstölle, että öljy tulee hävittää pian.
	63. Käytä näppäimistöä syöttääksesi TPM:n hävitä pian -arvon.












NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	64. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, kun arvo on syötetty.
	65. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, tallentaaksesi arvon.
<b>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</b> 	66. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -valintaruudussa.
<input type="checkbox"/> <b>DISPOSE DELAY TIMER (HÄVITYKSEN VIIVEAJASTIN)</b>	67. Paina hävityksen viiveajastimen ajastinpainiketta. Tämä on aika siitä, kun DISCARD NOW (hävitä nyt) -kehote näkyy ja ohitetaan ennen kuin DISCARD NOW (hävitä nyt) -viesti palaa esiin. (Oletus on: 30 minuuttia. Minimiarvo on :00=DISABLED (pois käytöstä, maksimiarvo on 4:00 tuntia.)
	68. Paina tunti-valintaruutua syöttääksesi viiveajan tunneissa.
	69. Näppäimistön käyttö, syötä aika tunneissa.
	70. Paina minuutin valintaruutua syöttääksesi viiveajan minuuteissa.
	71. Näppäimistön käyttö, syötä aika minuuteissa.
	72. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, tallentaaksesi arvon.
<b>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</b> 	73. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -valintaruudussa.
	74. Paina Kotipainiketta.
 <b>CREW MODE (CREW-TILA)</b>	75. Paina Crew-tilapainiketta.
	76. Paina ja pidä painettuna nollauskytkintä vasemman oven sisäpuolella kolmenkymmenen (30) sekunnin ajan.
	77. Järjestelmä käynnistyy uudelleen n. 45 sekunnin kuluessa ja palautuu pois päältä/valmiustilaan.

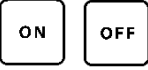





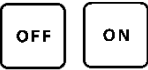







## 4.8 Rasvakeitin (Manageri) asetusten ohjelmointi

On tarvittavaa lähtökohtaisessa käynnistyksessä tai, kun vaihdetaan ohjainta määrittää paikallisen managerin asetukset rasvakeitintä varten. Asetus sisältää kielen, päivämäärän ja ajan, lämpötila-asteikon, ääniasetukset, suodatinasetukset, energian säästöt, linjan määrytykset ja näytön kirkkauden. Näitä asetuksia saa vaihtaa VAIN manageri tai teknikko.












NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Ohjain pois päältä/lepoasennossa, paina Kotipainiketta.
	2. Paina Asetukset-painiketta.
	3. Paina Manager-painiketta.
1 2 3 4	4. Syötä <b>1234</b>
	5. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
□ LANGUAGE (KIELI)	6. Paina Kieli-painiketta.
	7. Paina Ensisijainen kieli -painiketta.
□ ENGLISH (ENGLANTI)	8. Valitse haluttu ensisijainen kieli.
	9. Paina Toissijainen kieli -painiketta.
□ SPANISH (ESPANJA)	10. Valitse haluttu toissijainen kieli.
	11. Paina Takaisin-painiketta.
□ DATE & TIME (Pvm. ja aika)	12. Paina Pvm. ja aika -painiketta.
	13. Paina Aseta aika -painiketta.
	14. Paina tunti-valintaruutua.
	15. Näppäimistön käyttö, syötä aika tunneissa.
	16. Paina minuutti-valintaruutua.
	17. Näppäimistön käyttö, syötä aika minuuteissa.
AM PM 24hr	18. Paina AM, PM tai 24HR -painiketta.
	19. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)	20. Ei toimenpiteitä.
	21. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta ASENNUS VALMIS -rasian sisällä.
	22. Paina Aseta pvm. -painiketta.
	23. Paina päivämäärän muoto valintaruutua vaihtaaksesi MM-DD-YY (KK-PP-VV) tai DD-MM-YY (PP-KK-VV) välillä.
	24. Näytön yläosassa näkyy vuosi. Paina vasen tai oikea nuolipainikkeita vuoden valitsemiseksi.
	25. Vuoden alla on kuukausi. Paina vasen tai oikea nuoli valitaksesi kuukauden.
	26. Valitse päivämäärä käyttämällä numeronäppäimiä ja paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)	27. Ei toimenpiteitä.
	28. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -rasian sisällä.
	29. Paina DST (DAYLIGHT SAVINGS TIME - Kesäaika) ASETUS -painiketta.
<input type="checkbox"/> DST ON/OFF (DST PÄÄLLÄ/POIS PÄÄLTÄ)	30. Paina DST ON/OFF (DST PÄÄLLÄ/POIS PÄÄLTÄ) -painiketta.
	31. Valitse On (Päällä) ottaaksesi tämän toiminnon käyttöön tai Off (Pois päältä) ottaaksesi toiminnon pois käytöstä.
SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)	32. Ei toimenpiteitä.
	33. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -rasian sisällä.
<input type="checkbox"/> DST SETTINGS (DST-ASETUKSET)	34. Paina DST SETTINGS (DST-ASETUKSET) -painiketta.
<input type="checkbox"/> DST START MONTH (kesäajan aloittava kuukausi) <input type="checkbox"/> DST START SUNDAY (kesäajan aloittava sunnuntai) <input type="checkbox"/> DST END MONTH (kesäajan lopettava kuukausi) <input type="checkbox"/> DST END SUNDAY (kesäajan lopettava sunnuntai)	35. Valitse mikä tahansa näistä ja käytä näppäimistöä muuttaaksesi. Oletusasetukset Yhdysvaltoja varten ovat: DST START MONTH (kesäajan aloittava kuukausi) - 3 DST START SUNDAY (kesäajan aloittava sunnuntai) - 2 DST END MONTH (kesäajan lopettava kuukausi) - 11 DST END SUNDAY (kesäajan lopettava sunnuntai) - 1
	36. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kun olet valmis.
SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)	37. Ei toimenpiteitä.
	38. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -rasian sisällä.
	39. Paina Takaisin-painiketta kolme (3) kertaa.
<input type="checkbox"/> F° to C° (F° muotoon C°)	40. Paina F° to C° tai F° TO C° -painiketta. <b>HUOM.:</b> F tarkoittaa Fahrenheit-asteikkoa, C Celsius-asteikkoa.
CONFIRM (VAHVISTA) 	41. Valitse YES (KYLLÄ) vaihtaaksesi lämpötila-asteikkoa.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
<p><b>COMPLETED SUCCESSFULLY</b> (Suoritettu onnistuneesti)</p> 	42. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kun olet valmis.
<p>□ <b>SOUND (ÄÄNI)</b></p>	43. Paina Ääni-painiketta.
	44. Käytä ylä- tai alanuolia vaihtaaksesi äänenvoimakkuuden tasoa ja ääntä. Äänenvoimakkuuden tasoja on yhdeksän, joista 1 on hiljaisin ja 9 voimakkain. Äänellä on kolme taajuutta välillä 1-3. Käytä eri taajuuksia erottamaan lihan ja ranskanperunoiden paistoasemat.
	45. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kun olet valmis.
<p><b>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS.)</b></p>	46. Ei toimenpiteitä.
	47. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -rasian sisällä.
	48. Paina ALAS-painiketta
<p>□ <b>FILTER ATTRIBUTES</b> (SUODATTIMEN OMINAISUUDET)</p>	49. Paina Suodattimen ominaisuudet -painiketta. Automaattisessa suodatustilassa käytetään kahta mittausta suodatuskehotteiden välillä. Yksi mittaa paisto-ohjelmien määrää, jota säädetään FILTER AFTER (SUODATA JÄLKEEN) -asetuksessa, ja toinen mittaa aikaa, joka säädetään seuraavassa kappaleessa FILTER TIME (SUODATUSAIKA)-asetus Suodatuskehote annetaan kumman tahansa mittauksen ehtojen täytyessä ensin, kun joko asetettu määrä syklejä tai aikaa on kulunut.
<p>□ <b>FILTER AFTER (suodata jälkeen)</b></p>	50. Paina Filter After -painiketta. FILTER AFTER (suodata jälkeen) -toimintoa käytetään asettamaan paisto-ohjelmien määrä, jonka kulumisen jälkeen suodatuskehote näkyy näytössä.
	51. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi tai paina numeropainiketta ja syötä keittäjien lukumäärä ja paina ✓ (kuittaus) -painiketta. (Oletuksena, täysi allas on asetettu 12 keittäjälle ja halkaistu alla on asetettu 6 keittäjälle.)
	52. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
<p><b>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</b></p>	53. Ei toimenpiteitä.
	54. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -rasian sisällä.
<p>□ <b>FILTER TIME (suodatusaika)</b></p>	55. Paina suodatusaikapainiketta. Suodatusaika-vaihtoehtoa käytetään asettamaan aika, jonka kulumisen jälkeen suodatuskehote näkyy näytöllä. Tämä vaihtoehto on hyödyllinen pienemmissä liikkeissä, joissa suodatus halutaan useammin kuin mitä paisto-ohjelmien välillä tapahtuisi.
	56. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi tai painaaksesi numeropainiketta ja syötä tuntien lukumäärä suodatuskehotusten välillä. (esim. aina kahden tunnin välein, syötä lukuna 2) ja paina ✓ (kuittaus) -painiketta. (Oletuksena, aika on asetettu 0-tunniksi.)
	57. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
<p><b>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</b></p>	58. Ei toimenpiteitä.
	59. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -rasian sisällä.
<p>□ <b>FILTER LOCKOUT</b> (SUODATTIMEN LUKITUS)</p>	60. Paina Suodattimen lukitus -painiketta. Suodattimen lukitus -vaihtoehtoa käytetään asettamaan aikoja, joissa suodatin on poistettu käytöstä (esim. keskipäivän ruuhka).










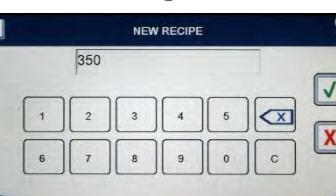


NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>61. Valitse ON (PÄÄLLÄ) ottaaksesi käyttöön FILTER LOCKOUT (SUODATTIMEN LUKITUS). Valitse OFF (POIS PÄÄLTÄ) poistaaksesi käytöstä FILTER LOCKOUT (SUODATTIMEN LUKITUS).</p>
<p>□ FILTRATION LOCKOUT TIME (SUODATTIMEN LUKITUSAIKA)</p>	<p>62. Paina Suodattimen lukitusaika -painiketta. Suodattimen lukitusaika -vaihtoehtoa käytetään asettamaan ajat, jolloin suodattimen kehotus on poistettu käytöstä (esim. keskipäivän ruuhka). <b>HUOM.: Jos FILTER LOCKOUT (SUODATTIMEN LUKITUS) on poistettu käytöstä (OFF (POIS PÄÄLTÄ)), tämä vaihtoehto näkyy harmaana, eikä se ole saatavana.</b></p>
	<p>63. Käytä alanuolia vierittääksesi välillä M-P 1 - SUN 4. On olemassa yhteensä 12 jaksoa, jotka voidaan ohjelmoida suodattimen kehotteen lukitukseen. Valitse muokattava kenttä käynnistys ja pysäytysajat milloin suodatinkohote tulee keskeyttää. Valitse AM/PM. Kun ajat ovat valittuja, paina merkintäpainiketta tallentaaksesi asetuksen. (Esimerkki vasemmalla näyttää maanantaista perjantaihin suodatusta ei haluta lounasruuhkan aikaan klo 11 ja 13 välillä).</p>
	<p>64. Kun ajat ovat valittuina, paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
<p>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</p>	<p>65. Ei toimenpiteitä.</p>
	<p>66. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -rasian sisällä.</p>
<p>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</p>	<p>67. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -valintaruudussa.</p>
	
	<p>68. Paina Takaisin-painiketta.</p>
<p>□ ENERGY SAVINGS (ENERGIASÄÄSTÖT)</p>	<p>69. Paina Energiasäästöt-painiketta. Energiasäästöt-valintaa käytetään lepotilajaksojen aikana vähentämään paistoaltaan lämpötilaa energian säästämiseksi.</p>
	<p>70. Paina Ota käyttöön -painiketta vaihtaaksesi energiansäästön vaihtoehdon päälle tai pois päältä.</p>
	<p>71. Paina Aseta takalämpötila -painiketta vaihtaaksesi energiansäästön vaihtoehdon asetuspisteen. Käytä numeronäppäimistöä syöttääksesi energiansäästön asetuspisteen lämpötilan ja paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
	<p>72. Paina lepoaika-painiketta vaihtaaksesi ajan minuuttien osalta amme on levossa ennen kuin se automaattisesti siirtyy energiansäästötilaan. Käytä numeronäppäimistöä syöttääksesi energiansäästön asetuspisteen lämpötilan ja paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
	<p>73. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
<p>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</p>	<p>74. Ei toimenpiteitä.</p>
	<p>75. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -rasian sisällä.</p>
<p>□ LANE ASSIGNMENTS (linjamääritykset)</p>	<p>76. Paina Linjamääritykset-painiketta. Tätä käytetään asettamaan linjojen tai korien lukumäärä kunkin altaan käyttöön. (Oletus on 4.)</p>
	<p>77. Paina numero 4 -painiketta.</p>
	<p>78. Paina kunkin linjan alla olevaa kuvaketta ja valitse liitännäinen tuote paistaaksesi kyseisellä linjalla.</p>
	<p>79. Paina tallennus-painiketta.</p>

























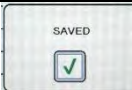



NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
<b>SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (ASENNUS ON VALMIS, NOLLAA JÄRJESTELMÄ)</b>	80. Ei toimenpiteitä.
	81. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (ASENNUS ON VALMIS, NOLLAA JÄRJESTELMÄ) -rasian sisällä.
<input type="checkbox"/> <b>BRIGHTNESS (KIRKKAUS)</b>	82. Paina kirkkaus-painiketta. Tätä käytetään asettamaan näytön kirkkaus. Käytä valintaan ylä- tai alanuolia. (Oletus on 100.)
	83. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
<b>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</b>	84. Ei toimenpiteitä.
	85. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -rasian sisällä.
<input type="checkbox"/> <b>SCREEN SAVER (NÄYTÖNSÄÄSTÄJÄ)</b>	86. Paina näytönsäästäjä -painiketta. Tätä käytetään asettamaan ajan määrä, kun ohjain on kytketty pois päältä, ennen siirtymistä näytönsäästäjän tilaan. Käytä ylä- ja alanuolia ajan säätämiseksi. (Oletusarvo on 15 minuuttia.)
	87. Käytä ylä- ja alanuolia säätämään näytön kirkkautta. Kirkkauden tasoja on yhdeksän, joista 100 on kirkkain ja 10 tummin.
	88. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kun olet valmis.
<b>SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS)</b>	89. Ei toimenpiteitä.
	90. Paina pienempää ✓ (kuittaus) -painiketta SETUP COMPLETE (ASENNUS ON VALMIS) -rasian sisällä.
	91. Paina Takaisin-painiketta.
	92. Paina Kotipainiketta.
 <b>CREW MODE (CREW-TILA)</b>	93. Paina Crew-tilapainiketta.
	94. Paina ja pidä painettuna nollauskytkintä vasemman oven sisäpuolella kolmenkymmenen (30) sekunnin ajan.
	95. Järjestelmä käynnistyy uudelleen n. 45 sekunnin kuluessa ja palautuu pois päältä/valmiustilaan.

## 4.9 Olemassa olevien tuotteiden lisäys ja muokkaus

Tätä toimintoa käytetään uusien tuotteiden lisäämiseen tai olemassa olevien tuotteiden muokkaamiseen.











NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina Kotipainiketta.
	2. Paina Reseptit-painiketta.
<b>1 2 3 4</b>	3. Syötä <b>1234</b>
	4. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
	5. Valitse tuotteen kuvake muokataksesi tai paina + lisätäksesi uuden tuotteen.
	6. Paina kynäkuvaketta näytön alaosassa muokataksesi olemassa olevaa tuotetta.
	7. Syötä tai muuta tuotteen nimeä näppäimistöä käyttämällä.
	8. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
	9. Tällä näytöllä näkyvät nykyiset asetuspisteen paistoaika, latauksen kompensatio tai herkkyys, laatuajastin, ravistusajastimet ja suodattimen asetukset. Parametrien muokkaamiseksi, paina muokattavaa nimikettä.
	10. Lämpötilan muokkaamiseksi, paina lämpötila-painiketta.
	11. Käytä näppäimistöä syöttääksesi tai muokataksesi paiston lämpötilaa tuotetta varten.
	12. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
	13. Paina paistoaikapainiketta.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>14. Käytä näppäimistöä syöttääksesi tai muokataksesi keittoaikaa minuuteissa ja sekunneissa.</p>
	<p>15. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
	<p>16. Paina latauksen kompensatio tai herkkyys -painiketta.</p>
	<p>17. Käytä ylä- ja alanuolia vaihtaaksesi latauksen kompensation tai herkkyyden suositeltuja asetuksia tätä tuotetta varten.</p> <p>Tämä asetus mahdollistaa tuotteen vasteen kompensoinnin (herkkyyasetuksen) muuttamisen. Joitakin valikon kohtia täytyy ehkä säätää niiden paisto-ominaisuuksista riippuen. <b>HUOM.: Tämän asetuksen muuttamista EI suositella, sillä se voi vaikuttaa tuotteisiin epäsuotuisasti.</b> Tuotevasteen oletusasetus on neljä.</p>
	<p>18. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
	<p>19. Paina laatuajastin-painiketta.</p>
	<p>20. Syötä aika minuutteina ja sekunteina tuotteen pitoaikaa varten.</p>
	<p>21. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
	<p>22. Paina ravistusajastin 1 -painiketta.</p>
	<p>23. Syötä aika minuutteina ja sekunteina ensimmäistä suoritettavaa ravistusta varten.</p>
	<p>24. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
	<p>25. Paina alanuolta vierittääksesi useampiin asetuksiin.</p>
	<p>26. Paina ravistusajastin 1 -painiketta, lisäravistusta tarvitaan, muussa tapauksessa ohita tämä vaihe ja siirry vaiheeseen 30.</p>

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>27. Syötä aika minuutteina ja sekunteina suoritettavaa ravistusta varten.</p>
	<p>28. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
	<p>29. Paina suodatinpainiketta.</p>
	<p>30. Varmista, että suodatinpainike on ON (PÄÄLLÄ) mahdollistaaksesi automaattisen suodatuksen tätä tuotetta varten. Tällä asetuksella estetään tuotekohtaisten öljyjen sekoittuminen. Tuotteita varten, kuten FISH (KALA), valitse NO (EI) estääksesi automaattisen suodatuksen.</p>
	<p>31. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
	<p>32. Valitse liitettävä kuvake tuotereseptiin, jota ollaan kirjaamassa tai muokkaamassa.</p>
	<p>33. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
	<p>34. Valitse valikot liitännäisiksi tuotereseptin kanssa, jota ollaan kirjaamassa tai muokkaamassa.</p>
	<p>35. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
	<p>36. Näytölle tulee teksti Source (Lähde).</p>
	<p>37. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
	<p>38. Valitse toinen tuote muokataksesi tai paina + -näppäintä lisätäksesi tuotteita. Jos valmis, paina Kotipainiketta.</p>
 <p><b>CREW MODE (CREW-TILA)</b></p>	<p>39. Paina Crew-tilapainiketta palataksesi päänäytölle.</p>


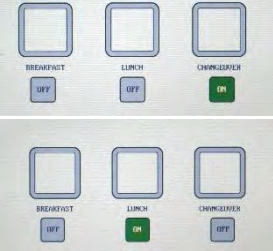




## 4.10 Valikoiden lisäys tai muokkaus

Tätä toimintoa käytetään valikoiden lisäämiseen tai muokkaukseen. Valikot mahdollistavat käyttäjän ryhmittävän tiettyjä tuotteita yhteen. Esim., aamiaisvalikon asettaminen mahdollistaa vain aamiaistuotteiden ryhmittäen. Tämä on avuliasta, kun vaihdetaan tuotteita kaventaessa valittavien tuotteiden lukumäärää.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina Kotipainiketta.
	2. Paina Valikot-painiketta.
1 2 3 4	3. Syötä <b>1234</b>
	4. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
	5. Valitse valikko painamalla painiketta ON/OFF (päällä/pois päältä) -painikkeen yllä muokataksesi tuotteita (korostettu vihreällä) tai paina +-painiketta lisätäksesi uuden valikon. Jos lisää uuden valikon, syötä valikon nimi seuraavalla näytöllä ja paina ✓ (kuittaus) -painiketta. Jos poistamassa valikkoa, korosta valikko ja paina roskakoria näytön alaosassa.
	6. Paina kynäkuvaketta näytön alaosassa muokataksesi olemassa olevaa valikkoa.
	7. Valitse halutut tuotteet painamalla niiden kuvakkeita lisättäviksi valittuun valikkoon. Valitut tuotteet korostetaan vihreinä. Poistaaksesi tuotteen valinnan, paina kuvaketta ja korostus vaihtuu vihreästä harmaaksi.
	8. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta päätettyäsi tallentaaksesi valitut tuotteet valikkoon.
	9. Paina takaisin-painiketta muokataksesi lisävalikoita alkaen vaiheesta 5, muutoin siirry seuraavaan vaiheeseen
	10. Paina Kotipainiketta.
 CREW MODE (CREW-TILA)	11. Paina Crew-tilapainiketta.

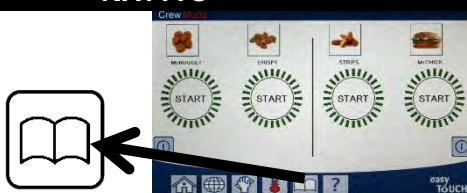
#### 4.11 Vaihto aamiaisvalikosta välivaiheen tai lounaan valikkoon

Jos erillisiä valikoita luodaan aamiaiselle, välivaiheelle ja lounaalle, painamalla MENU (valikko) -painiketta päänäytöltä näytetään valikon vaihdon valinnaisuudet. Halutun valikon painaminen kytkee valikot päälle.

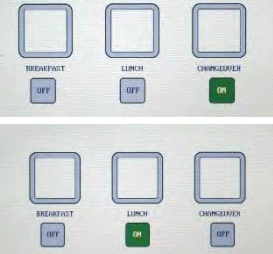




NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>1. Paina Menu (Valikko) -painiketta.</p>
	<p>2. Paina ON/OFF (PÄÄLLÄ/POIS PÄÄLTÄ) -painiketta välivaiheen tai lounaan alla vaihtaaksesi valikkoja.</p> <p><b>HUOM.:</b> Vain yksi valikko voidaan valita kerrallaan.</p>
	<p>3. Kun haluttu valikko on valittu, "ON" (päällä) on korostettuna valikon alapuolella.</p>
	<p>4. Paina takaisin-painiketta palataksesi edelliselle ruudulle.</p>
	<p>5. Paina tuote-kuvaketta vaihtaaksesi tuotteisiin.</p>
	<p>6. Näyttö palaa päänäytölle.</p>

#### 4.12 Vaihto lounasvalikosta välivaiheeseen aamiaisvalikkoon

Jos erillisiä valikoita luodaan aamiaiselle, välivaiheelle ja lounaalle, painamalla MENU (valikko) -painiketta päänäytöltä näytetään valikon vaihdon valinnaisuudet. Halutun valikon painaminen kytkee valikot päälle.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>1. Paina Menu (Valikko) -painiketta.</p>



NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>2. Paina ON/OFF (PÄÄLLÄ/POIS PÄÄLTÄ) -painiketta aamiaisen tai välivaiheen alla vaihtaaksesi valikkoja.</p> <p><b>HUOM.:</b> Vain yksi valikko voidaan valita kerrallaan.</p>
	<p>3. Kun haluttu valikko on valittu, "ON" (päällä) on korostettuna valikon alapuolella.</p>
	<p>4. Paina takaisin-painiketta palataksesi edelliselle ruudulle.</p>
	<p>5. Paina tuote-kuvaketta vaihtaaksesi tuotteisiin.</p>
	<p>6. Näyttö palaa päänäytölle.</p>

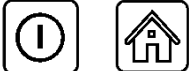


## 4.13 Huoltotehtävät

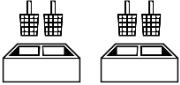

Tässä osassa ovat katettuina miehistön ja managerin huoltotehtävät, joita käytetään alueilla kuten yläarvotesti, E-Loki (virheloki), salasanan asetus ja toiminnot valikoiden kopioimiseksi rasvakeittimeen/-stä USB:ltä käyttäen valikkoliitäntää.

### 4.13.1 Yläarvon testi

Yläarvon testaustilaa käytetään yläarvopiirin testaukseen. Yläarvon testaus tuhoaa öljyn. Testi tulisi suorittaa vain vanhalla öljyllä. Sammuta rasvakeitin ja ota välittömästi yhteyttä huoltoon, jos lämpötila ylittää 238 °C (460 °F) ilman, että toinen yläarvo laukeaa, ja jos ohjaimen näytössä näkyy HIGH LIMIT FAILURE (yläarvon vika) ja DISCONNECT POWER (irrota virtajohto) ja hälytysääni kuuluu testauksen aikana.

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

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>1. Ohjain pois päältä/lepoasennossa, paina Kotipainiketta.</p>
	<p>2. Paina huoltopainiketta.</p>
	<p>3. Paina Crew-painiketta.</p>







NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	4. Valitse LEFF VAT (VASEN ALLAS) tai RIGHT VAT (OIKEA ALLAS) jaettuun altaan varten.
<b>PRESS AND HOLD (PAINA JA PIDÄ PAINETTUNA ALAS)</b>	5. Paina ja pidä painettuna painiketta aloittaaksesi yläarvotestin.
<b>RELEASE</b>	6. Painaessa ja pidelleessä painiketta allas alkaa kuumentua. Ohjaimen näytössä näkyy altaan todellinen lämpötila testin aikana. Kun lämpötila saavuttaa 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F)*, ohjaimen näytössä näkyy teksti HOT HI-1 (esim. 210°C (410 °F)) ja kuumennus jatkuu. *HUOM: Euroopan unionissa käytetyissä ohjaimissa (joissa on CE-merkintä) tämä lämpötila on 202 °C (395 °F), kun ohjaimessa näkyy HOT HI-1.
<b>HOT HI-1</b>	7. Kun jatketaan painikkeen painamista ja pidättelyä, rasvakeitin jatkaa kuumenemista, kunnes yläraja avautuu. Tämä tapahtuu yleensä silloin, kun lämpötila saavuttaa 217 °C-231 °C (423 °F-447 °F) (yläarvo muille kuin CE-merkin omaaville tietokoneille) tai 207 °C-219 °C (405 °F-426 °F) (yläarvo CE-merkin omaaville tietokoneille).
<b>HELP HI-2</b>	8. Vapauta painike. Allas lakkaa kuumentumasta, ja ohjaimen näytössä näkyy nykyinen lämpötilan asetus, kunnes lämpötila putoaa alle 204 °C (400 °F). Paina virtapainiketta katkaistaksesi hälytyksen.
<b>HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (YLÄARVOTERMOSTAATTI EI TOIMI KATKAISE VIRTAA)</b>	9. Jos ohjain näyttää tämän viestin, irrota virta rasvakeittiimeen ja ota välittömästi yhteyttä huoltoon.
	10. Yläarvotestin jälkeen, altaan jäähtyttyä alle 204 °C (400 °F), poista öljy.

## 4.13.2 Managerin toiminnot


### 4.13.2.1 E-Log (Virheloki)

Virhelokitoimintoa käyttämällä nähdään rasvakeittimen (10) viimeisintä virhekoodia. Koodit esitetään järjestyksessä, viimeisin ensimmäisenä. Virhekoodi, aika ja päivämäärä ovat näkyvillä.

Jos mitään virheitä ei ole, ohjain on tyhjä tässä toiminnossa. Virheistä näytetään järjestyksessä jaetun altaan kyseessä ollessa altaan puoli, virhekoodi, aika ja päivämäärä. Virhekoodi, jossa näkyy merkintä "L" tarkoittaa jaetun altaan vasenta puolta, ja "R" jaetun altaan oikeaa puolta (R E19 06:34 04/22/2014). Virhekoodi näyttäen "G" ilmaisee tämän olleen globaali virhe, joka ei ole linkitetty mihinkään tiettyyn altaaseen. Virhekoodit ovat luetteloituja tämän ohjekirjan kappaleessa 7.6.













NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina Kotipainiketta.
	2. Paina huoltopainiketta.
	3. Paina Manager-painiketta.
<b>4 3 2 1</b>	4. Syötä <b>4321</b>
	5. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
<b>E-LOG (virheloki)</b>	6. Paina E-LOG (virheloki) -painiketta. Vain kolme viimeisintä virhettä näytetään.
	7. Paina Alas-painiketta Seuraavat kolme virhettä näytetään. Jatka painamalla alaluota tarkastellaksesi lisävirheitä.
	8. Paina takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai paina Kotipainiketta poistuaksesi.



NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
 CREW MODE (CREW-TILA)	9. Paina Crew-tilapainiketta.





#### 4.13.2.2 Salakoodin asetus

Salasanatilassa ravintolapäällikkö voi vaihtaa useiden tilojen salasanat.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina Kotipainiketta.
	2. Paina huoltopainiketta.
 4 3 2 1	3. Paina Manager-painiketta.
	4. Syötä <b>4321</b>
	5. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
<input type="checkbox"/> <b>PASSCODE SETUP (salakoodin asetus)</b>	6. Paina PASSCODE SETUP (salakoodin asetus) -painiketta.
<input type="checkbox"/> <b>MENUS (valikot)</b> <input type="checkbox"/> <b>RECIPES (reseptit)</b> <input type="checkbox"/> <b>SETTINGS MANAGER (asetusmanageri)</b> <input type="checkbox"/> <b>DIAGNOSTICS MANAGER (diagnoosiikkamanageri)</b>	7. Valitse haluttu muutettava salakoodi. Paina alanuolta vierittääksesi lisätilastoihin. Oletusarvot ovat: MENUS (VALIKOT) 1234 RECIPES (RESEPTIT) 1234 SETTINGS MANAGER (ASETUKSET-MANAGERI) 1234 DIAGNOSTICS MANAGER (DIAGNOSTIIKKA-MANAGERI) 4321
	8. Käytä näppäimistöä siirtyäksesi uuteen salakoodiin valittua nimikettä varten.
	9. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
RETYPE PASSWORD (KIRJOITA SALASANA UUELLEEN)	10. Käytä näppäimistöä syöttääksesi uuden salakoodin varmistaaksesi.
	11. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (salakoodin asetus onnistui)	12. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
	
<input type="checkbox"/> <b>MENUS (valikot)</b> <input type="checkbox"/> <b>RECIPES (reseptit)</b> <input type="checkbox"/> <b>SETTINGS MANAGER (asetusmanageri)</b> <input type="checkbox"/> <b>DIAGNOSTICS MANAGER (diagnoosiikkamanageri)</b>	13. Paina takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai paina Koti-painiketta poistuaksesi.
 	
 CREW MODE (CREW-TILA)	14. Paina Crew-tilapainiketta.

### 4.13.2.3 USB-valikon käyttö




Tämä vaihto ehto mahdollistaa kyvykkyyden ladata valikkoja ohjaimeen. Tämä mahdollistaa tuotteiden luonnin MenuSyncissä ja tallennettaviksi USB-asemalle ja ladattaviksi rasvakeittimeen.






NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina Kotipainiketta.
	2. Paina huoltopainiketta.
	3. Paina Manager-painiketta.
4 3 2 1	4. Syötä <b>4321</b>
	5. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
<input type="checkbox"/> <b>USB – MENU OPERATION (USB-VALIKON KÄYTTÖ)</b>	6. Paina USB – MENU OPERATION (USB-valikon käyttö) -painiketta.
<input type="checkbox"/> <b>COPY MENU FROM USB TO FRYER (KOPIOI VALIKOT USB:LTÄ RASVAKEITTIMEEN)</b>	7. Paina COPY MENU FROM USB TO FRYER (KOPIOI VALIKOT USB:LTÄ RASVAKEITTIMEEN) -painiketta.
<b>INSERT USB... (asetä USB paikalleen)</b>	8. Asetä USB-asema liittimeen kauempana olevaan vasemmanpuoleiseen rasvakeittimen kanteen.
<b>IS USB INSERTED? (onko USB paikallaan) YES NO (kyllä/ei)</b>	9. Paina YES (kyllä) kerran USB-aseman ollessa paikallaan.
<b>READING FILE FROM USB (TIEDOSTON LUENTA USB:LTÄ) PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (älä irrota USB:tä lukiessa)</b>	10. Ei tarvittavia toimenpiteitä.
<b>UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (ui-ui -valikon tiedonsiirto käynnissä)</b>	11. Mitään toimenpiteitä ei tarvita tiedostoa luettaessa.
<b>MENU UPGRADE IN PROGRESS (Versiopäivitys käynnissä)</b>	12. Mitään toimenpiteitä ei vaadita versiopäivityksen ollessa käynnissä.
<b>UPGRADE COMPLETE (päivitys valmis)? YES (KYLLÄ)</b>	13. Paina YES (kyllä).
<b>MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM. (Valikon versiopäivitys valmis, irrota USB ja käynnistä järjestelmä uudelleen.)</b>	14. Irrota USB-asema ja käynnistä uudelleen rasvakeittimen akun kokonaisuus käyttämällä nollaus-painiketta rasvakeittimen kauempana olevan takavasemman luukun takana USB-liitännän alla. <b>HUOM.: Varmista, että kytkintä painetaan ja pidetään ainakin 30 sekunnin ajan.</b>

## 4.14 Tietojen tilastot

### 4.14.1 Suodattimen tilastot







Suodattimen tilastotoimintoa käytetään tarkastelemaan jäljellä olevia paistoja seuraavaan suodattimeen asti, paistojen määrää allasta kohti, suodattimien määrää allasta kohti, ohitettujen tai väliin jätettyjen suodattimien määrää allasta kohti ja paistojaksojen keskiarvo suodatinta ja päivää kohti.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina tiedot-painiketta.
	2. Paina suodatinpainiketta.
<input type="checkbox"/> <b>DAY 1 (PÄIVÄ 1)</b> <input type="checkbox"/> <b>DAY 2 (PÄIVÄ 2)</b> <input type="checkbox"/> <b>DAY 3 (PÄIVÄ 3)</b> <input type="checkbox"/> <b>DAY 4 (PÄIVÄ 4)</b> 	3. Valitse ja paina haluttu päivä. Paina alanuolta vierittääksesi useampiin päiviin.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
<p>1. <b>DAY AND DATE</b> (päivä ja pvm) (Suodattimen tilaston päivä ja pvm näkyvillä)</p> <p>2. <b>COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER</b> (paistoja jäljellä seuraavaan suodatinkehotteeseen asti) (Paistojen lukumäärä, joka on jäljellä seuraavaan suodatinkehotteeseen asti.)</p> <p>3. <b>DAILY NUMBER OF COOKS</b> (paistojen määrä päivän aikana) (paistojen lukumäärä kyseisenä päivänä)</p> <p>4. <b>DAILY NUMBER OF FILTERS</b> (suodattimien määrä päivän aikana) (Altaan suodatusten määrä tietyn päivän aikana)</p> 	<p>4. Paina alanuolta vierittääksesi useampiin tilastoihin.</p>
<p>5. <b>DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS</b> (päivittäinen ohitettujen suodattimien lukumäärä) (Kyseisenä päivänä ohitettujen suodattimien lukumäärä.)</p> <p>6. <b>AVERAGE COOKS PER FILTER (paistojen keskiarvoinen määrä suodatinta kohti)</b> - (paistojen keskiarvoinen määrä suodatinta kohti kyseisenä päivänä)</p> <p>7. <b>FILTRATION (suodatus)</b> - (Näyttää onko suodatus käytössä tai pois käytöstä. Diagnostinen työkalu FIB-levyn tilan päättelemiseksi.)</p>  	<p>5. Paina ylänuolta vierittääksesi ylös tai takaisin-painiketta palataksesi tai valitaksesi toisen päivän.</p>
 	<p>6. Paina takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai Kotipainiketta poistuaksesi.</p>

#### 4.14.2 Öljytilastot

Öljytilastot-toimintoa käytetään tarkastelemaan viimeisen hävityksen päivämäärää, paistojen lukumäärää viimeisen hävityksen jälkeen, suodattimia viimeisen hävityksen jälkeen, ohitettuja suodattimia viimeisen hävityksen jälkeen, nykyisen öljyn käyttöikää ja keskimääräistä paistojen määrää öljyn käyttöiän läpi.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>1. Paina tiedot-painiketta.</p>
	<p>2. Paina Öljy-painiketta.</p>
<p>1. <b>LAST DISPOSE DATE</b> (viimeinen hävityspvm)</p> <p>2. <b>COOKS SINCE LAST DISPOSE</b> (paistokertoja viimeisen hävityksen jälkeen)</p> <p>3. <b>FILTERS SINCE LAST DISPOSE</b> (suodattimia viimeisen hävityksen jälkeen)</p> <p>4. <b>SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE</b> (ohitettuja suodattimia viimeisen hävityksen jälkeen)</p> 	<p>3. Paina alanuolta vierittääksesi useampiin tilastoihin.</p>
<p>5. <b>CURRENT OIL LIFE</b> (nykyisen öljyn kesto)</p> <p>6. <b>AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE</b> (keskim. paistot öljyn keston aikana)</p>   	<p>4. Paina ylänuolta vierittääksesi ylös; takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai Kotipainiketta poistuaksesi.</p>



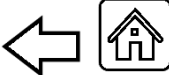
#### 4.14.3 Keston tilastot

Keston tilastotoimintoa käytetään tarkastelemaan rasvakeittimen käyttöönoton päivämäärää, joka asetetaan automaattisesti, kun keitin on suorittanut 25 paistoa, ohjaimen sarjanumero, keittimen käytön kokonaisaika tunneissa ja keittimen lämpösyklien kokonaismäärä (kertojen lukumäärä ohjain on kytketty lämmön päälle/pois päältä).

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina tiedot-painiketta.
	2. Paina Keston tilastot -painiketta.
1. COMMISSION DATE (käyttöönoton pvm.) 2. UNIT SERIAL NUMBER (yksikön sarjanumero) 3. CONTROLLER SERIAL NUMBER (ohjaimen sarjanumero) 4. TOTAL ON TIME (HOURS) (päälläoloajan kokonaismäärä (tuntia)) 5. TOTAL HEAT CYCLE COUNT (lämpösyklien kokonaismäärä)	3. Paina takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai Koti-painiketta poistuaksesi.
	




#### 4.14.4 Käyttötilastot

Käyttötilastot näyttävät kaikki paisto-ohjelmat allasta kohden, paisto-ohjelmien määrän allasta kohden, ennen loppumista keskeytettyjen paisto-ohjelmien määrän, altaan (altaiden) käyttötunnit sekä edellisen alkuasetusten palauttamispäivämäärän.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina tiedot-painiketta.
	2. Paina Käyttötilastot-painiketta.
1. USAGE START DATE (käytön alkamispäivä) 2. TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (paistojaksojen kokonaismäärä) 3. TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (keskeytettyjen paistojaksojen kokonaismäärä) 4. TOTAL VAT ON TIME (HOURS) (ammeen käytön kokonaismäärä (tunnit))	3. Paina takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai Kotipainiketta poistuaksesi.
	








#### 4.14.5 Palautumisaika

Palautumista käytetään päättelemään toimiiko rasvakeitin oikein. Palautuminen näyttää ajan, jonka rasvakeitin tarvitsee öljyn lämpötilan nostamiseen 28 °C (50 °F):sta 121 °C (250 °F):seen ja 149 °C (300 °F):seen. Maksimiasettumisaika ei saisi ylittää 1:40 min. sähkötoimisille ja 3.15 min. kaasutoimisille rasvakeittimille.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina tiedot-painiketta.
	2. Paina Palautuminen-painiketta. Aika näytetään aina minuuteissa ja sekunneissa.
1. LAST RECOVERY TIME (Viimeinen palautumisaika)	3. Paina takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai Kotipainiketta poistuaksesi.
	






#### 4.14.6 Viimeisimmät lataustilastot


Viimeisimmät lataustilastot näyttävät viimeisen paisto-ohjelman tiedot.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina tiedot-painiketta.
	2. Paina Viimeinen lataus -painiketta.
1. LAST COOKED PRODUCT (viimeinen paistettu tuote) 2. LAST LOAD START TIME (viimeinen latauksen käynnistysaika) 3. LAST LOAD COOK TIME (viimeinen latauksen paistoaika) 4. LAST LOAD PROGRAM TIME (viimeinen latausohjelman aika) 	3. Paina alanuolta vierittääksesi useampiin tilastoihin.
5. LAST LOAD MAX VAT TEMP (viimeinen lataus altaan enimmäislämpötila) 6. LAST LOAD MIN VAT TEMP (viimeinen lataus altaan vähimmäislämpötila) 7. LAST LOAD AVG VAT TEMP (viimeinen lataus altaan keskiarvolämpötila) 8. % OF COOK TIME, HEAT IS ON (% paistoaajasta, lämmitys on päällä) 	4. Paina alanuolta vierittääksesi useampiin tilastoihin.
9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (allaslämpötila ennen paiston aloittamista)   	5. Paina ylänuolta vierittääksesi ylös; takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai Kotipainiketta poistuaksesi.

#### 4.14.7 Ohjelmistoversio






Ohjelmistoversion toiminto toimittaa ohjaimen ja piirilevyjen ohjelmistojen versiot rasvakeitinjärjestelmässä; lämpötila-anturin, AIF RTD -anturin ja ATO RTD -anturin arvot.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina tiedot-painiketta.
	2. Paina alanuoli-painiketta.
	3. Paina ohjelmistoversion painiketta.
1. UIB SOFTWARE VERSION (UIB-OHJELMISTOVERSIO) 2. SIB SOFTWARE VERSION (SIB-OHJELMISTOVERSIO) 3. VIB SOFTWARE VERSION (VIB-OHJELMISTOVERSIO) 4. FIB SOFTWARE VERSION (FIB-OHJELMISTOVERSIO) 	4. Paina alanuolta vierittääksesi ohjelmiston lisäversioihin, anturin lämpötiloihin ja tietoihin. <b>HUOM.: Jaetuilla altaila on SIB2 ja oikea ja vasen allas AIF, ja ATO - lämpötilat.</b>
5. OQS SOFTWARE VERSION (OQS-OHJELMISTOVERSIO) 6. ACTUAL VAT TEMP (ALTAAN VARSINAINEN LÄMPÖTILA) 7. AIF RTD TEMP (AIF RTD -LÄMPÖTILA) 8. ATO RTD TEMP (ATO RTD -LÄMPÖTILA) 9. BOARD ID (PIIRILEVYN TUNNUS) 	5. Paina alanuolta vierittääksesi ohjelmiston lisäversioihin ja tietoihin.
10. GATEWAY SOFTWARE VERSION (YHDYSKÄYTTÄVÄN OHJELMISTOVERSIO)	6. Paina ylänuolta vierittääksesi ylös;

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
11. GATEWAY IP ADDRESS (YHDYSKÄYTVÄN IP-OSOITE) 12. GATEWAY LINK QUALITY (YHDYSKÄYTVÄN LINKIN LAATU) 13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE (YHDYSKÄYTVÄN SIGNAALIN VOIMAKKUUS JA KOHINA) 	takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai Kotipainiketta poistuaksesi.





#### 4.14.8 Nollaa käyttötilastot

Nollaustoiminto nolaa kaikki käyttötiedot käyttötilastoissa.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina tiedot-painiketta.
	2. Paina alanuoli-painiketta.
	3. Paina RESET (NOLLAA).
4 3 2 1	4. Syötä <b>4321</b>
	5. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (KAIKKI KÄYTTÖTIEDOT ON NOLLATTU)	6. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
	7. Paina ylänuolta vierittääksesi ylös; takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai Kotipainiketta poistuaksesi.









#### 4.14.9 Tuoreöljytilastot

Tuoreöljytilastot toimintoa tarkastelemaan nykyisen tuoreöljyn tietoja.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Paina Kotipainiketta ja sitten tiedot-painiketta.
	2. Paina alanuoli-painiketta.
	3. Paina tuoreöljyn painiketta.
1. NUMBER OF COOKS SINCE LAST DISPOSE (PAISTOKERTOJEN MÄÄRÄ VIIMEISEN HÄVITYKSEN JÄLKEEN) 2. DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (PAISTOJEN HÄVITYKSEN MÄÄRÄ VIIMEISEN NOLLAUKSEN JÄLKEEN) 3. FRESH OIL COUNTER RESET DATE (TUOREÖLJYN LASKIMEN NOLLAUSPÄIVÄMÄÄRÄ) 4. FRESH OIL COUNTER (TUOREÖLJYN LASKIN)	4. Paina takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai Kotipainiketta poistuaksesi.
	








#### 4.14.10 Tuoreöljyn käyttötilastot

Nollaustoiminto nolaa kaikki tuoreöljyn tiedot tuoreöljyn tilastoissa.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
 	1. Paina Koti-painiketta ja sitten tiedot-painiketta.
	2. Paina alanuoli-painiketta.
	3. Paina tuoreöljyn nollaus -painiketta.
4 3 2 1	4. Syötä <b>4321</b>
	5. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET (TUOREÖLJYN TIEDOT ON NOLLATTU) 	6. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
 	7. Paina takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai Kotipainiketta poistuaksesi.

#### 4.14.11 TPM (Total Polar Material) -tilastot

TPM-tilastot toimittavat tiedot OQS:stä (öljyn laatuanturi). Samoihin tietoihin voidaan päästä TPM-painikkeesta ohjaimen edessä, kun TPM-painike on kiinteä.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
 	1. Paina Kotipainiketta ja sitten tiedot-painiketta.
	2. Paina alanuolta.
	3. Paina TPM-tilastot -painiketta. TPM-arvot edellisille voimassa oleville (30) päivälle ovat luetteloituina.
  	4. Paina ylänuolta vierittääksesi ylös; takaisin-painiketta palataksesi valikkoon tai Kotipainiketta poistuaksesi.

# BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

## LUKU 5: SUODATUSVALIKON OHJEET

### 5.1 Johdanto

FootPrint Pro -suodatusjärjestelmä mahdollistaa yhdessä paistoaltaassa olevan öljyn turvallisen ja tehokkaan suodatuksen muiden paistoaltaiden pysyessä toiminnassa.

Kappale 5.2 käsittelee suodatusjärjestelmän valmistelua käyttöä varten. Järjestelmän käyttöä käsitellään kappaleessa 5.3.

#### ⚠ VAROITUS

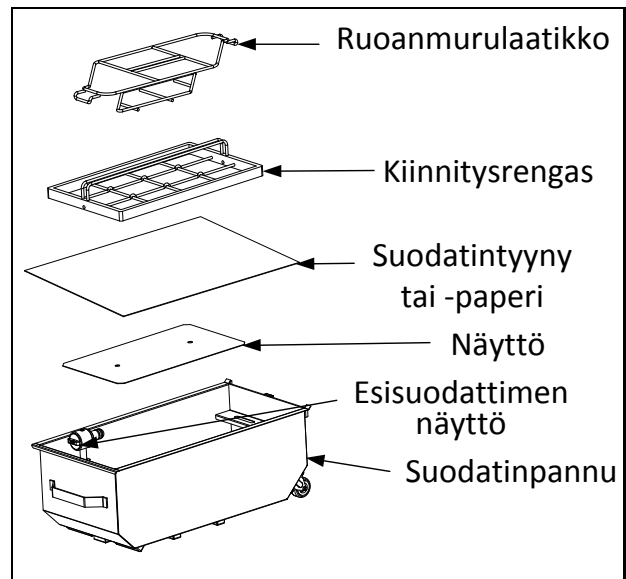
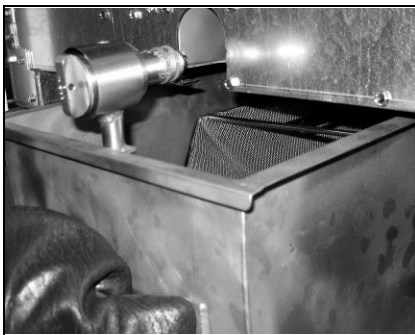
Paikalla oleva työnvalvoja on vastuussa siitä, että käyttäjät ovat tietoisia kuuman öljyn suodatusjärjestelmän käyttöön liittyvistä vaaroista, erityisesti öljyn suodatus-, tyhjennys- ja puhdistusmenettelyjen eri puolista.

#### ⚠ VAROITUS

Suodatintyyny tai -paperi TÄYTYY vaihtaa päivittäin.

### 5.2 Suodattimen valmistelu käyttöä varten

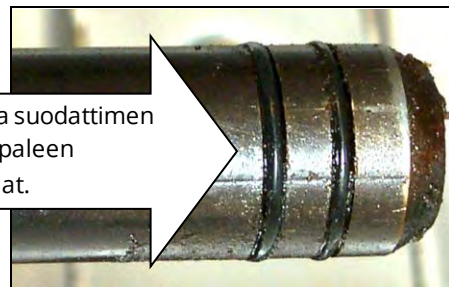
1. Vedä suodatinpannu kaapista ulos jonkin verran ja odota kunnes tippuminen pysähtyy, ennen pannun täysimittaista irrottamista (näytetty alla olevassa). Irrota ruoanmurulaatikko, kiinnitysrenkas, suodatintyyny (tai -paperi), ja suodatinkehys (ks. kuva 1). Puhdista kaikki metalliosat yleispuhdistusaineella ja kuumalla vedellä ja kuivaa ne sitten perusteellisesti.



Kuva 1

2. Tarkasta suodatinpannun liitinkappale varmistaaksesi, että molemmat O-renkaat ovat hyvässä kunnossa (katso kuva 2). Varmista esisuodatuskehys on asennettuna, puhdas ja kireä.

Tarkasta suodattimen liitinkappaleen O-renkaat.



Kuva 2

3. Käyttäen vastakkaista järjestystä aseta sitten metallinen imuverkko pannun pohjan keskelle ja aseta sen jälkeen suodatintyyny verkon päälle niin, että tyynyn **karkea** puoli on ylöspäin. Varmista, että tyyny on suodatinpannun kohokuvioitujen harjojen välissä. Aseta sitten kiinnitysrenkas tyynyn päälle. Jos käytät suodatinpaperia, aseta suodatinpaperiarkki pannun päälle niin, että se pistää esiin joka sivulla. Aseta kiinnitysrenkas suodatinpaperin päälle ja laske rengas pannuun ja anna paperin laskostua renkaan ympärille, kun rengas työnnetään pannun pohjaan. Sirota sitten rasiallinen (225 g) suodatinjauhetta suodatinpaperin päälle.



4. Aseta ruoanmurulaatikko takaisin pannun etuosaan. (Katso kuva 1).

**SUODATINJAUHETTA EI SAA KÄYTTÄÄ TYINYSSÄ!**

5. Työnnä suodatinpannu takaisin rasvakeittimen alle. Varmista, että "P" ei ole näkyvillä minkään ohjaimen yläoikeassa kulmassa. Suodatusjärjestelmä on nyt valmis käytettäväksi.



**VAARA**

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



**VAARA**

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



**VAROITUS**

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

### 5.3 Suodatusvalikko

Suodatusvalikon valintoja käytetään suodattamiseen, tyhjentämiseen, täyttämiseen ja hävittämiseen.

Suodatusvalikko on luetteloitu alla olevassa:

- Automaattinen suodatus sivu 5-2
- Automaattinen suodatusvaatimus sivu 5-3
- Huoltosuodatin sivu 5-5
- Poista öljy (muu kuin bulkkijärjestelmät) sivu 5-6
- Poista öljy (bulkkijärjestelmät) sivu 5-7
- Tyhjennä öljy sivu 5-9
- Täytä allas tyhjennyspannusta sivu 5-10
- Täytä allas Bulkista (vain Bulkki) sivu 5-11
- Öljypannu jätettä varten (vain bulkki) sivu 5-11
- Syväpuhdistus (muu kuin bulkkijärjestelmät) sivu 5-13
- Syväpuhdistus (Bulkki) sivu 5-15

#### 5.3.1 Automaattinen suodatus

Automaattinen suodatus on toiminto, joka kehotteen perusteella suodattaa automaattisesti paistoaltaan asetetun paisto-ohjelmien määrän tai ajan jälkeen. Tämä toiminto voidaan myös suorittaa vaadittaessa ja selitetty seuraavassa osassa. **Huomaa:** Useiden altaiden samanaikainen suodatus ei ole mahdollista.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
FILTRATION REQUIRED - FILTER NOW? (SUODATUS VAADITAAN - SUODATA HETI?)	1. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta käynnistääksesi suodatuksen. Jos X-painike on valittuna, suodatus on peruutettu ja rasvakeitin jatkaa normaalia toimintaa. Suodatinpainike muuntuu keltaiseksi kunnes rasvakeitin on suodatettu. Ohjain kehottaa kohta uudelleen öljyn suodattamiseksi. Tämä toimintasarja toistuu, kunnes suodatus viedään päätökseen.
OIL LEVEL TOO LOW (ÖLJYN TASO LIIAN ALHAINEN)	2. Näytetään, jos öljyn tason on liian alhainen. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kuitataksesi asian ja palauttaaksesi keittimen lepotilaan. Tarkista, onko JIB-laattikkokanisterin öljytaso alhainen. Jos JIB-laattikkokanisterin öljytaso ei ole alhainen ja kehote toistuu, ota yhteyttä huoltoon.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
SKIM DEBRIS FROM VAT - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (KERÄÄ JÄÄNTEET ALTAASTA - PAINA VAHVISTUS LOPETETTUASI)	3. Murut kuoritaan rasvan pinnalta edestakaisella liikkeellä mahdollisimman huolellisesti. Tämä on olennaisen tärkeää öljyn käyttöiän ja laadun optimoimiseksi. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kun olet valmis.
INSERT PAN (asetä pannu paikoilleen)	4. Työnä suodatinpannu täysin paikoilleen. Näkyy, jos suodatinpannua ei ole täysin kiinnitetty.
DRAINING IN PROGRESS (TYHJENNYS KÄYNNISSÄ)	5. Ei tarvittavia toimenpiteitä.
WASHING IN PROGRESS (PESU KÄYNNISSÄ)	6. Ei tarvittavia toimenpiteitä.
FILLING IN PROGRESS (TÄYTTÖ KÄYNNISSÄ)	7. Ei tarvittavia toimenpiteitä.
PREHEAT (ESILÄMMITYS)	8. Ei tarvittavia toimenpiteitä. Poistuu näytöltä, kunnes rasvakeitin saavuttaa asetuspisteen.
START (KÄYNNISTÄ)	9. Rasvakeitin on valmis käytettäväksi. Poistuu näytöltä kun rasvakeitin saavuttaa asetuspisteen.

Koko suodatusprosessi kestää noin neljä minuuttia.

Jos suodatuksen aikana öljy ei ole täysin palautettu, järjestelmä etenee ei-päätettyyn suodatustoimintoon. Ks. osa 7.3.1.

**HUOM.:** Jos suodatinpannu poistetaan suodatuksen aikana, suodatusprosessi pysähtyy ja jatkuu kun pannu asetetaan takaisin paikalleen.



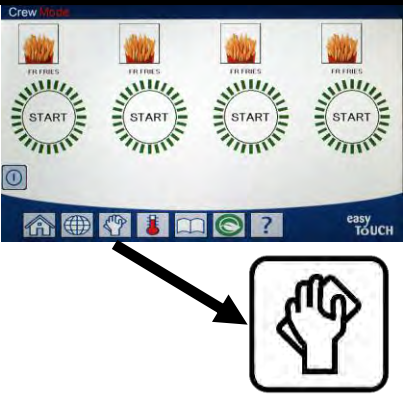
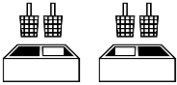

**VAARA**

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

### 5.3.2 Automaattinen käyttäjälähtöinen suodatus

Automaattista käyttäjälähtöistä suodatusta käytetään aloittamaan automaattinen suodatusohjelma manuaalisesti.

**Huomaa:** Useiden altaiden samanaikainen suodatus ei ole mahdollista.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Rasvakeittimen <b>TÄYTYY</b> olla asetusravon lämpötilassa. Paina suodatuvalikon painiketta.
	2. Valitse LEFT VAT (VASEN ALLAS) tai RIGHT VAT (OIKEA ALLAS) jaettuina altaita varten.
	3. Valitse AUTO FILTRATION (AUTOMAATTINEN SUODATUS).
AUTO FILTRATION? (AUTOMAATTINEN SUODATUS?)	4. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta suodatuksen käynnistämiseksi. If X-painike valitaan, suodatus peruutetaan ja rasvakeitin jatkaa normaalia toimintaa.

<b>OIL LEVEL TOO LOW (ÖLJYN TASO LIIAN ALHAINEN)</b>	5. Näytetään, jos öljyn tason on liian alhainen. Paina √ (kuittaus) -painiketta kuitataksesi asian ja palauttaaksesi keittimen lepotilaan. Tarkista, onko JIB-laattikkokanisterin öljytaso alhainen. Jos JIB-laattikkokanisterin öljytaso ei ole alhainen ja kehote toistuu, ota yhteyttä huoltoon.
SKIM DEBRIS FROM VAIT - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (KERÄÄ JÄÄNTEET ALTAASTA - PAINA VAHVISTUSLOPETETTUASI)	6. Murut kuoritaan rasvan pinnalta edestakaisella liikkeellä mahdollisimman huolellisesti. Tämä on olennaisen tärkeää öljyn käyttöä ja laadun optimoimiseksi. Paina √ (kuittaus) -painiketta kun olet valmis.
INSERT PAN (asetta pannu paikoilleen)	7. Työnnä suodatinpannu täysin paikoilleen. Näkyy, jos suodatinpannu ei ole täysin kiinnitetty.
DRAINING IN PROGRESS (TYHJENNYS KÄYNNISSÄ)	8. Mitään toimenpiteitä ei vaadita kun öljy vuotaa suodatinpannuun.
WASHING IN PROGRESS (PESU KÄYNNISSÄ)	9. Ei tarvittavia toimenpiteitä, koska jäänteet huuhdellaan pois altaasta.
FILLING IN PROGRESS (TÄYTTÖ KÄYNNISSÄ)	10. Mitään toimenpiteitä ei vaadita altaan täytyessä uudelleen.
PREHEAT (ESILÄMMITYS)	11. Mitään toimenpiteitä ei vaadita rasvakeittimen lämmittäessä asetuspisteeseen.
START (KÄYNNISTA)	12. Rasvakeitin on valmis käytettäväksi. Poistuu näytöltä kun rasvakeitin saavuttaa asetuspisteen.

Koko suodatusprosessi kestää noin neljä minuuttia.

**HUOM.:** Jos suodatinpannu poistetaan suodatuksen aikana, suodatusprosessi pysähtyy ja jatkuu kun pannu asetetaan takaisin paikalleen.



**VAARA**

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

Mikäli automaattisen suodatuksen toimenpidemenetelmä epäonnistuu, virheviesti tulee näkyviin. Noudata ohjeita ohjaimella poistaaksesi virheen.

Kun näytössä näkyy teksti FILTER BUSY (suodatin varattu), FIB-levy odottaa toisen altaan suodattamista tai jonkin vian korjaamista. Paina √ (kuittaus) -painiketta ja odota 15 minuuttia nähdäksesi onko ongelma korjattu. Jos ongelma ei korjaudu, ota yhteys paikalliseen tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.



**VAARA**

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



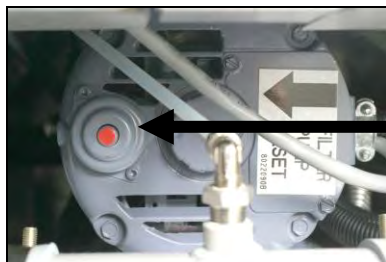
**VAROITUS**

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



**VAROITUS**

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



Suodattimen moottorin asetuskatkaisin


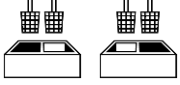

### 5.3.3 Huolto tai päivän päätöksen suodatin


Varmista, että suodatintyyny tai -paperi vaihdetaan päivittäin, jotta järjestelmä toimisi oikein. Asianmukaiset toimenpiteet korkeaa määrää tai 24h varastoja varten, suodatintyyny tai -paperi tulee vaihtaa kahdesti päivässä.

Jos näytössä näkyy teksti CLOSE DISPOSE VALVE (sulje tyhjennysventtiili), sulje järjestelmän tyhjennysventtiili. Paina X-painiketta poistuaksesi.

**HUOMIO**  
Suodatintyyny tai -paperi täytyy vaihtaa päivittäin.

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

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>1. Rasvakeittimen <b>TÄYTY</b> olla asetusarvon lämpötilassa. Paina suodatuvalikon painiketta.</p>
	<p>2. Valitse LEFT VAT (VASEN ALLAS) tai RIGHT VAT (OIKEA ALLAS) jaettuuta alaita varten.</p>
	<p>3. Valitse MAINTENANCE FILTER (HUOLTOSUODATIN).</p>
<p>MAINTENANCE FILTRATION? (HUOLTOSUODATUS?)</p>	<p>4. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta suodatuksen käynnistämiseksi. If X-painike valitaan, suodatus peruutetaan ja rasvakeitin jatkaa normaalia toimintaa.</p>
<p><b>WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (KÄYTÄ SUOJAAVIA HANSIKKAITA – PAINA VAHVISTA, KUN VALMIS)</b></p>	<p>5. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kerran, kun kaikki henkilökohtaiset suojavarusteet, mukaan lukien kuumuuden kestävät hansikkaat ovat paikoillaan.</p>
<p><b>ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (VARMISTA, ETTÄ ÖLJYPANNU JA KANSI OVAT PAIKALLAAN)</b></p>	<p>6. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, jos öljypannu ja suoja ovat paikoillaan.</p>
<p>DRAINING IN PROGRESS (TYHJENNYS KÄYNNISSÄ)</p>	<p>7. Mitään toimenpiteitä ei vaadita kun öljy vuotaa suodatinpannuun.</p>
<p>SCRUB INSIDE VAT AND BETWEEN HEATERS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (HANKAA ALTAAN SISUSTA JA LÄMMITTIMIEN VÄLISTÄ – PAINA VAHVISTA, KUN VALMIS)</p>	<p>8. Hankaa allas puhtaaksi. Jos sähköinen, puhdista elementtien välit. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kun olet valmis.</p>
<p>CLEAN SENSORS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (PUHDISTA ANTURIT – PAINA VAHVISTUS LOPETETTUASI)</p>	<p style="text-align: center;"><b>VAARA</b> Pidä kaikki tavarat poissa tyhjennysosista. Toimilaitteiden sulkeminen voi aiheuttaa vahinkoa tai vammoja.</p> <p>9. (Vain kaasua) Puhdista öljytason anturi naarmuttamattomalla tynnyllä (ks. osa 6.6.2 sivu 6-4). (Kaikki rasvakeittimet) Puhdista AIF- ja ATO-antureiden ympäristöt ruuvitaltalla tai vastaavalla esineellä poistaaksesi kaiken sedimentin anturien ympäriltä (ks. osa 6.2.4 sivulla 6-1) ja paina ✓ (kuittaus) -painiketta kun valmis.</p>



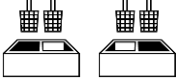
NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
WASH VAT? (PESE ALLAS?)	10. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.
WASHING IN PROGRESS (PESU KÄYNNISSÄ)	11. Mitään toimenpiteitä ei vaadita, kun takaiskuventtiili avautuu, ja allas huuhdellaan suodatinpannusta tulevalla öljyllä.
WASH AGAIN? (PESE UUELLEEN?)	12. Suodattimen pumppu sulkeutuu pois päältä. Jos allas on puhdas jäänteistä, paina X-painiketta jatkaaksesi. Jos altaassa on vielä muruja, paina ✓ (kuittaus) -painiketta ja suodatinpumppu käynnistyy uudelleen. Tämä sykli toistuu, kunnes X-painiketta painetaan.
RINSING IN PROGRESS (HUUHTELU KÄYNNISSÄ)	13. Mitään toimenpiteitä ei vaadita, samalla kun takaiskuventtiili sulkeutuu ja suodatinpumppu täyttää altaan. Tyhjennysventtiili avautuu ja huuhtelee altaan.
RINSE AGAIN? (HUUHTELE UUELLEEN?)	14. Jos allas on puhdas jäänteistä, paina X-painiketta jatkaaksesi. Jos lisähuuhtelua vaaditaan, paina ✓ (kuittaus) -painiketta ja huuhtelee toistuvasti, kunnes X-painiketta painetaan.
POLISH? (KIILLOTA?)	15. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi.
POLISH IN PROGRESS (KIILLOTUS KÄYNNISSÄ)	16. Mitään toimenpiteitä ei vaadita, kun tyhjennys- ja takaiskuventtiilit ovat auki, ja öljyä pumpataan paistoaltaan läpi viiden minuutin ajan.
FILL VAT? (täytä allas?)	17. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi.
FILLING IN PROGRESS (TÄYTTÖ KÄYNNISSÄ)	18. Mitään toimenpiteitä ei vaadita altaan täytyessä uudelleen.
IS VAT FULL? (ONKO ALLAS TÄYNNÄ?)	19. Paina X-painiketta käyttäaksesi pumppua uudelleen, jos öljytaso on öljy on sen huipputasoin linjan alapuolella.* Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kerran öljytason ollessa yläöljytason täydellä viivalla. Jos altaan öljytaso ei ole kokonaan täynnä, tarkasta suodatinpannusta, onko suurin osa öljystä palautunut. Pannussa voi olla pieni määrä öljyä. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kerran ja öljyä ei jää suodatinpannuun.
	20. Ohjain kytkeytyy OFF (pois päältä).



**\*HUOM:** Huoltosuodatuksen jälkeen on normaalia, että pannuun jää hieman öljyä, eikä öljytaso välttämättä palaudu samalle tasolle kuin ennen huoltosuodatusta. Jos vastaat YES (KYLLÄ) kahteen altaan täyttörytykseen, automaattinen lisäsjärjestelmä voi korvata suodatuksessa menetetyn öljyn.

### 5.3.4 Hävitys muiden kuin Bulkkiöljyjärjestelmien osalta

Tätä vaihtoehtoa käytetään hävittämään vanha öljy joko rasvanhävitysyksikköön tai **METALLISEEN** astiaan.

Kun paistamiseen käytetty ruokaöljy on vanhentunutta, hävitä öljy oikeaan säiliöön ja kuljeta se hävityssäiliöön. Frymaster suosittelee McDonald'sin kiinteän rasvan hävitysyksikköä (PMSDU). Yksityiskohtaiset käyttöohjeet löytyvät hävitysyksikön mukana toimitetusta ohjekirjasta. **HUOM.:** Jos käytössä on MSDU, joka on valmistettu ennen tammikuuta 2004, yksikkö ei mahdu tyhjennyksen alle. Jos rasvanhävitysyksikköä ei ole käytettävissä, anna öljyn jäähtyä 38 °C (100 °F):seen ja laske öljy sitten **METALLISEEN** astiaan, jonka vetoisuus on vähintään 15 litraa, jotta öljyä ei läiky yli.



NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Rasvakeittimen <b>ON OLTAVA</b> POIS PÄÄLTÄ.
	2. Paina suodatusvalikon painiketta.
	3. Valitse LEFT VAT (VASEN ALLAS) tai RIGHT VAT (OIKEA ALLAS) jaettuina altaita varten.

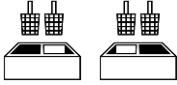



NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	4. Valitse DISPOSE OIL. (TYHJENNÄ ÖLJY.)
TYHJENNÄ ÖLJY.	5. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Jos X-painike valitaan, käyttäjä palautuu suodatusvalikkoon. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ VAARA</b> <b>Öljyn on annettava jäähtyä 38 °C (100 °F):seen ennen sen laskemista sopivaan METALLISEEN astiaan hävittämistä varten.</b></div>
INSERT DISPOSAL UNIT (asetä hävitysyksikkö)	6. Poista suodatinpannu ja aseta paikalleen hävitysyksikkö. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ VAARA</b> <b>Kun lasket öljyä hävitysyksikköön, älä täytä astiaan merkityn enimmäistäyttöviivan yläpuolelle.</b></div>
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (ONKO HÄVITYSYKSIKKÖ PAIKALLAAN?)	7. Varmista, että rasvahävitysyksikkö tai vähintään 15 litran vetoinen METALLINEN astia on paikallaan. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ VAARA</b> <b>Kun tyhjennät öljyä sopivaan METALLISEEN astiaan, varmista, että astian vetoisuus on vähintään 15 litraa. Muutoin kuuma neste voi yli läikkyessään aiheuttaa vahinkoa.</b></div>
DISPOSING (tyhjennys)	8. Mitään toimenpidettä ei tarvita. kun altaasta hävitetään öljy.
IS VAT EMPTY? (ONKO ALLAS TYHJÄ?)	9. Kun allas on tyhjä, paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi.
CLEAN VAT COMPLETE? (PUHDISTA ALLAS TÄYSIN?)	10. Puhdista allas kuurausharjalla ja kun olet valmis, paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi.
MANUALLY FILL VAT (TÄYTÄ ALLAS MANUAALISESTI)	11. Kaada varovasti öljyä altaaseen kunnes se saavuttaa rasvakeittimen alatasen täyttöviivan rasvakeittimessä. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, kun allas on täynnä.
	12. Ohjain kytkeytyy OFF (pois päältä).

### 5.3.5 Bulkkioiljyjärjestelmien hävitys


Tätä vaihtoehtoa käytetään hävittämään vanha öljy bulkkioiljyn hävitysyksikköön, kuten RTI. Öljyntäyttöjärjestelmissä käytetään pumppua loppuun käytetyn öljyn siirtoon rasvakeittimestä säiliöön. Öljyntäyttöjärjestelmä on liitetty rasvakeittimeen lisäputkien avulla.

**⚠ VAROITUS**  
**Varmista, että suodatintyyny on paikallaan ennen kuin tyhjennät tai hävität öljyä. Jos tyynyä ei ole asetettu, letkut ja/tai pumppu voivat tukkeutua.**

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Rasvakeittimen <b>ON OLTAVA</b> OFF (POIS PÄÄLTÄ).
	2. Paina suodatusvalikon painiketta.



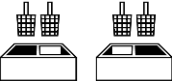

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>3. Valitse LEFT VAT (VASEN ALLAS) tai RIGHT VAT (OIKEA ALLAS) jaettuun altaan varten.</p>
	<p>4. Valitse DISPOSE OIL (TYHJENNÄ ÖLJY).</p>
<p>TYHJENNÄ ÖLJY.</p>	<p>5. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Jos X-painike valitaan, käyttäjä palautuu suodatusvalikkoon.</p>
<p>BULK TANK FULL? (Bulkkisäiliö täynnä)</p>	<p>6. Tämä viesti näytetään vain, jos bulkkisäiliö on täynnä. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kuitataksesi ja ota yhteys öljyjärjestelmän jätteenkäsittelijään. Näyttö palautuu OFF (POIS PÄÄLTÄ) -tilaan.</p>
<p>DRAINING IN PROGRESS (TYHJENNYS KÄYNNISSÄ)</p>	<p>7. Mitään toimenpiteitä ei vaadita kun öljy vuotaa suodatinpannuun.</p>
<p>VAT EMPTY? (allas tyhjä?)</p>	<p>8. Kun allas on tyhjä, paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi.</p>
<p>CLEAN VAT COMPLETE? (PUHDISTA ALLAS TÄYSIN?)</p>	<p>9. Puhdista allas kuurausharjalla ja kun olet valmis, paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi.</p>
<p>OPEN DISPOSE VALVE (avaa poistiventtiili)</p> 	<p>10. Avaa kaapin vasen ovi ja avaa venttiilin lukitus jos tarpeen. Vedä tyhjennysventtiili auki ääriasentoon aloittaaksesi hävityksen.</p>
<p>DISPOSING (tyhjennys)</p>	<p>11. Mitään toimenpidettä ei tarvita, kun pumppu siirtää jäteöljyn pannusta järjestelmän jäteöljysäiliöihin neljän (4) minuutin ajan.</p>
<p>REMOVE PAN (POISTA PANNU)</p>	<p>12. Vedä suodatinpannu varovasti ulos rasvakeittimestä.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ VAARA</b></p> <p><b>Avaa suodatuspannu hitaasti välttääksesi kuuman öljyn läikkyemisen. Kuuma öljy voi läikkyessään aiheuttaa vakavia palovammoja, liukastumisen ja kaatumisen.</b></p> </div>
<p>IS PAN EMPTY? (onko pannu tyhjä?)</p>	<p>13. Kun suodatinpannu on tyhjä, paina ✓ (kuittaus) -painiketta. Jos pannu ei ole tyhjä, paina X-painiketta ja palaa vaiheeseen 11 asetettuasi suodatinpannun paikoilleen.</p>
<p>INSERT PAN (asetä pannu paikoilleen)</p>	<p>14. Asetä suodatinpannu paikoilleen.</p>
<p>CLOSE DISPOSE VALVE (sulje poistiventtiili)</p> 	<p>15. Sulje tyhjennysventtiili työntämällä venttiilin kahvaa rasvakeittimen takaseinää kohti, kunnes kahva pysähtyy. Lukitse venttiili, jos tätä vaaditaan.</p>
<p>FILL VAT FROM BULK? (täytetäänkö allas täyttöjärjestelmästä?)</p>	<p>16. Allas on valmis täytettäväksi öljyllä. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi, muutoin paina X-painiketta poistuaksesi vaiheeseen 20.</p>
<p>START FILLING? (aloita täyttö?) PRESS AND HOLD (PAINA JA PIDÄ PAINETTUNA ALAS)</p>	<p>17. Paina ja pidä alhaalla painiketta täyttääksesi altaan. Täyttöjärjestelmän täyttöpumppu käyttää painokytkintä. Se pumppaa vain niin kauan kuin kytkin on alaspainettuna.</p>




NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
RELEASE BUTTON WHEN FULL (vapauta painike kun täynnä)	18. Vapauta painike, kun allas on täytetty öljyntäytön alaviivaan asti.
CONTINUE FILLING? (jatka täyttämistä?)	19. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta palataksesi vaiheeseen 17 ja jatkaaksesi täyttämistä. Muutoin, kun allas on täynnä, paina X-painiketta poistuaksesi ja palataksesi OFF (POIS PÄÄLTÄ)-tilaan.
	20. Ohjain kytkeytyy OFF (pois päältä).

### 5.3.6 Öljyn tyhjentäminen pannuun

Pannuun tyhjentämisen toiminto tyhjentää öljyn altaasta suodatinpannuun.



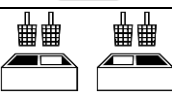

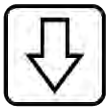


NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Rasvakeittimen <b>ON OLTAVA</b> OFF (POIS PÄÄLTÄ).
	2. Paina suodatusvalikon painiketta.
	3. Valitse LEFT VAT (VASEN ALLAS) tai RIGHT VAT (OIKEA ALLAS) jaettuun altaan varten.
	4. Valitse DRAIN OIL (Tyhjennä öljy).
DRAIN TO PAN? (Tyhjennä pannuun?)	5. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Jos X-painike valitaan, ohjain siirtyy OFF (pois päältä) -tilaan. Jos mitään pannua ei havaita, ohjaimen näytössä näkyy teksti ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (varmista, että öljypannu ja kansi ovat paikallaan) kunnes järjestelmä tunnistaa pannun.
DRAINING IN PROGRESS (TYHJENNYS KÄYNNISSÄ)	6. Mitään toimenpiteitä ei tarvita, kun altaasta tyhjenee öljy suodatinpannuun.
IS VAT EMPTY? (ONKO ALLAS TYHJÄ?)	7. Kun allas on tyhjä, paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (täytä allas tyhjennyspannusta?)	8. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta täyttääksesi altaan suodatinpannusta jatkaaksesi, muutoin siirry askeleeseen 10.
FILLING (TÄYTTÖ)	9. Mitään toimenpiteitä ei vaadita altaan täytyessä.
IS VAT FULL? (ONKO ALLAS TÄYNNÄ?)	10. Paina X-painiketta käyttääksesi pumppua uudelleen, jos öljytaso on sen huipputaso linjan alapuolella. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, kun allas on täynnä siirry vaiheeseen 15 palataksesi to OFF (pois päältä) -tilaan.
REMOVE PAN (POISTA PANNU)	11. Vedä suodatinpannu varovasti ulos rasvakeittimestä. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>⚠ VAARA</b> <b>Avaa suodatuspannu hitaasti välttääksesi kuuman öljyn läikkymisen. Kuuma öljy voi läikkyessään aiheuttaa vakavia palovammoja, liukastumisen ja kaatumisen.</b></div>
IS PAN EMPTY? (onko pannu tyhjä?)	12. <b>HUOMAUTUS:</b> Pieni määrä öljyä voi jäädä pannuun täytön jälkeen. Kun suodatinpannu on tyhjä, paina ✓ (kuittaus) -painiketta siirtyäksesi vaiheeseen 12. Jos pannu ei ole tyhjä, paina X-painiketta palaa vaiheeseen 7 kohtaan FILL VAT FROM DRAIN PAN? (täytä allas tyhjennyspannusta?). Jos pannu ei ole tyhjä ja rasvakeittimessä käytetään öljyntäyttöjärjestelmää, paina X-painiketta ja siirryvaiheeseen 13.



NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
INSERT PAN (asetä pannu paikoilleen)	13. Asetä suodatinpannu paikoilleen ja siirry askeleeseen 14 palataksesi OFF (pois päältä) tilaan.
PAN TO WASTE? (pannu jätesäiliöön?)	14. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta hävittääksesi öljyn järjestelmän jätesäiliöihin. Siirry osaan 5.3.10 OIL PAN TO WASTE (öljypannujäte) vaihe 6.
	15. Ohjain kytkeytyy OFF (pois päältä).



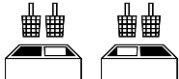


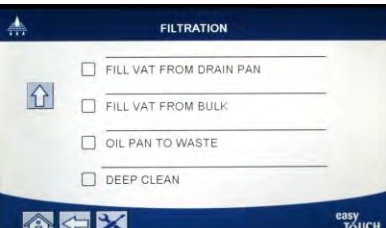

### 5.3.7 Altaan täyttäminen tyhjennys (suodatin) -pannusta

Pannuun tyhjentämisen toiminto tyhjentää öljyn altaasta suodatinpannuun.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Rasvakeittimen <b>ON OLTAVA</b> OFF (POIS PÄÄLTÄ).
	2. Paina suodatusvalikon painiketta.
	3. Valitse LEFT VAT (VASEN ALLAS) tai RIGHT VAT (OIKEA ALLAS) jaettuja altaita varten.
 	4. Paina alanuolta.
	5. Valitse FILL VAT FROM DRAIN PAN? (täytä allas tyhjennyspannusta).
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (täytä allas tyhjennyspannusta?)	6. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Jos X-painike valitaan, ohjain siirtyy OFF (pois päältä) -tilaan. Jos pannua ei havaita, ohjaimen näytössä näkyy teksti INSERT PAN (asetä pannu) kunnes järjestelmä tunnistaa pannun.
FILLING (TÄYTTÖ)	7. Mitään toimenpiteitä ei vaadita altaan täytyessä.
IS VAT FULL? (ONKO ALLAS TÄYNNÄ?)	8. Paina X-painiketta käyttäaksesi pumppua uudelleen, jos öljytaso on sen huipputaso linjan alapuolella. Jos allas on täynnä, paina ✓ (kuittaus) -painiketta palataksesi OFF (POIS PÄÄLTÄ)-tilaan.
	9. Ohjain kytkeytyy OFF (pois päältä).



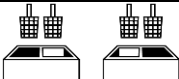
### 5.3.8 Altaan täyttäminen öljyntäyttöjärjestelmästä



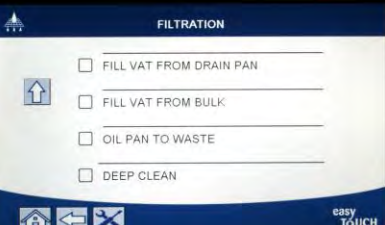



Pannuun tyhjentämisen toiminto tyhjentää öljyn altaasta suodatinpannuun.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Rasvakeittimen <b>ON OLTAVA</b> OFF (POIS PÄÄLTÄ).
	2. Paina suodatusvalikon painiketta.
	3. Valitse LEFT VAT (VASEN ALLAS) tai RIGHT VAT (OIKEA ALLAS) jaettuun altaan varten.
 	4. Paina alanuolta.
	5. Valitse FILL VAT FROM BULK (täytä allas täyttöjärjestelmästä).
FILL VAT FROM BULK? (täytetäänkö allas täyttöjärjestelmästä?)	6. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Jos X-painike valitaan, ohjain siirtyy OFF (pois päältä) -tilaan.
START FILLING? (aloita täyttö?) PRESS AND HOLD (PAINA JA PIDÄ PAINETTUNA ALAS)	7. Paina ja pidä alhaalla painiketta täyttääksesi altaan. Täyttöjärjestelmän täyttöpumppu käyttää painokytkintä. Se pumpkaa vain niin kauan kuin kytkin on alaspainettuna.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (vapauta painike kun täynnä)	8. Vapauta painike, kun allas on täytetty öljyntäytön alaviivaan asti.
CONTINUE FILLING? (jatka täyttämistä?)	9. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi täyttöä. Muutoin, kun allas on täynnä, paina X-painiketta poistuaksesi ja palataksesi OFF (POIS PÄÄLTÄ)-tilaan.
	10. Ohjain kytkeytyy OFF (pois päältä).

### 5.3.9 Öljypannu jätesäiliöön

Pannu jätesäiliöön on vaihtoehto, jonka avulla öljyntäyttöjärjestelmä voi pumpata ylimääräisen öljyn pannusta öljyjärjestelmän jätesäiliöön ilman pannun tyhjentämistä.



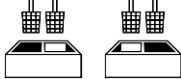

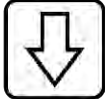

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Rasvakeittimen <b>ON OLTAVA</b> OFF (POIS PÄÄLTÄ).
	2. Paina suodatusvalikon painiketta.
	3. Valitse LEFT VAT (VASEN ALLAS) tai RIGHT VAT (OIKEA ALLAS) jaettuun altaan varten.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
 	<p>4. Paina alanuolta.</p>
	<p>5. Valitse OIL PAN TO WASTE (pannu jätesäiliöön).</p>
<p>OIL PAN TO WASTE (öljypannu jätesäiliöön)?</p>	<p>6. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Jos X-painike valitaan, käyttäjä palautuu suodatusvalikkoon. Jos pannua ei havaita, ohjaimen näytössä näkyy teksti INSERT PAN (asetta pannu) kunnes järjestelmä tunnistaa pannun.</p>
<p>BULK TANK FULL? (Bulkkisäiliö täynnä)</p>	<p>7. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kuitataksesi ja ota yhteys öljyjärjestelmän jätteenkäsittelijään. Näyttö palautuu OFF (POIS PÄÄLTÄ)-tilaan.</p>
<p>OPEN DISPOSE VALVE (avaa poistoventtiili)</p> 	<p>8. Avaa kaapin vasen ovi ja avaa venttiilin lukitus jos tarpeen. Vedä tyhjennysventtiili auki ääriasentoon aloittaaksesi hävityksen.</p>
<p>DISPOSING (tyhjennys)</p>	<p>9. Mitään toimenpidettä ei tarvita, kun pumppu siirtää jäteöljyn pannusta järjestelmän jäteöljysäiliöihin neljän (4) minuutin ajan.</p>
<p>REMOVE PAN (POISTA PANNU)</p>	<p>10. Vedä suodatinpannu varovasti ulos rasvakeittimestä.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ VAARA</b>  <b>Avaa suodatuspannu hitaasti välttääksesi kuuman öljyn läikkymisen. Kuuma öljy voi läikkyessään aiheuttaa vakavia palovammoja, liukastumisen ja kaatumisen.</b></p> </div>
<p>IS PAN EMPTY? (onko pannu tyhjä?)</p>	<p>11. Kun suodatinpannu on tyhjä, paina ✓ (kuittaus) -painiketta. Jos pannu ei ole tyhjä, paina X-painiketta ja palaa vaiheeseen 9.</p>
<p>INSERT PAN (asetta pannu paikoilleen)</p>	<p>12. Aseta suodatinpannu paikoilleen.</p>
<p>CLOSE DISPOSE VALVE (sulje poistoventtiili)</p> 	<p>13. Sulje tyhjennysventtiili työntämällä venttiilin kahvaa rasvakeittimen takaseinää kohti, kunnes kahva pysähtyy. Lukitse venttiili, jos tätä vaaditaan.</p>
	<p>14. Ohjain kytkeyty OFF (pois päältä).</p>


### 5.3.10 Syväpuhdistus (kiehutus) muille kuin bulkkiöljyjärjestelmille

Syväpuhdistustilaa käytetään poistamaan hiiltynyttä öljyä paistoaltaasta.

**HUOM.:** LOV™-rasvakeittimen syväpuhdistuksen ohjeet löytyvät Kay Chemicalin oppaasta "Fryer Deep Clean Procedure" (rasvakeittimen syväpuhdistusmenettely).

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Rasvakeittimen <b>ON OLTAVA</b> OFF (POIS PÄÄLTÄ).
	2. Paina suodatusvalikon painiketta.
	3. Valitse LEFT VAT (VASEN ALLAS) tai RIGHT VAT (OIKEA ALLAS) jaettuja altaita varten.
 	4. Paina alanuolta.
	5. Valitse DEEP CLEAN (syväpuhdistus).
DEEP CLEAN? (syväpuhdistus)	6. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Jos X-painike valitaan, käyttäjä palautuu suodatusvalikkoon. Jos pannua ei havaita, ohjaimen näytössä näkyy teksti INSERT PAN (asetta pannu) kunnes järjestelmä tunnistaa pannun.
IS VAT OIL REMOVED (onko altaan öljy poistettu?)	7. Paina X-painiketta, jos öljy on altaassa. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, jos suodatinpannu on tyhjä ja jatka vaiheeseen 12.
INSERT DISPOSAL UNIT (asetta hävitysyksikkö)	8. Poista suodatinpannu ja aseta paikalleen hävitysyksikkö. <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ VAARA</b></p> <p><b>Varmista, että PMSDU (McDonald's kiinteän rasvan hävitysyksikkö) tai sopiva, vähintään 15 litran vetoinen metallinen astia on paikallaan tyhjennettävän altaan alla.</b></p> </div>

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (ONKO HÄVITYSYKSIKKÖ PAIKALLAAN?)	<p>9. Varmista, että rasvanhävitysyksikkö tai vähintään 15 litran vetoinen METALLINEN astia on paikallaan. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ VAARA</b></p> <p><b>Öljyn on annettava jäähtyä 38 °C (100 °F):seen ennen sen laskemista sopivaan METALLISEEN astiaan hävittämistä varten.</b></p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ VAARA</b></p> <p><b>Kun lasket öljyä hävitysyksikköön, älä täytä astiaan merkityn enimmäistäyttöviivan yläpuolelle.</b></p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ VAARA</b></p> <p><b>Kun tyhjennät öljyä sopivaan PMSDU -rasvanhävitysyksikköön tai metalliseen astiaan, varmista, että astian vetoisuus on vähintään 15 litraa. Muutoin öljy voi yli läikkyessään aiheuttaa vammoja.</b></p> </div>
DRAINING IN PROGRESS (TYHJENNYS KÄYNNISSÄ)	10. Mitään toimenpidettä ei tarvita, kun altaasta hävitetään öljy hävitysastiaan.
IS VAT EMPTY? (ONKO ALLAS TYHJÄ?)	11. Kun allas on tyhjä, paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi.
SOLUTION ADDED? (liuosta lisätty?)	12. Täytä puhdistettava allas vedellä ja puhdistusainekoituksella. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta aloittaaksesi puhdistuksen toimenpiteen. Katso syväpuhdistuksen huoltokortista sekä Kay Chemicalin toimittamasta oppaasta "Fryer Deep Clean Procedure" (Rasvakeittimen syväpuhdistusmenettely), McDonald'sin syväpuhdistus (puhdistuskiehutus).
DEEP CLEANING (syväpuhdistus)	13. Hankaa allasta ja anna sitten liuoksen liota, altaan samalla kuumentuessa 91 °C (195 °F) tasolle yhden tunnin ajan.
CLEAN DONE (puhdistus suoritettu)	14. Tunnin kuluttua, lämmitin kytketty pois päältä. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta hälytyksen vaimentamiseksi.
IS SOLUTION REMOVED? (Onko liuos poistettu?)	<p>15. Poista suodatinpannu ja irrota ruoanmurulaatikko, kiinnitysrenkas, suodatintynny ja imuverkko. Vaihda rasvakeittimeen tyhjä suodatinpannu. Puhdistusaineen poistamisohjeet löytyvät Kay Chemicalin toimittamasta oppaasta "Fryer Deep Clean Procedure" (rasvakeittimen syväpuhdistusmenettely).</p> <p>Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, kun pesuaine on poistettu.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ VAARA</b></p> <p><b>Anna syväpuhdistusaineen (kiehutusaineen) jäähtyä 38 °C (100 °F):seen ennen hävitystä. Muutoin kuuma neste voi aiheuttaa vammoja.</b></p> </div>
SCRUB VAT COMPLETE? (Onko allas hangattu puhtaaksi?)	16. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, kun allas on hangattu.
DRAINING IN PROGRESS (TYHJENNYS KÄYNNISSÄ)	17. Mitään toimenpidettä ei tarvita, kun allas tyhjentää pienen määrän ammeeseen jäänyttä liuosta.
RINSE COMPLETE? (huuhtelu valmis?)	18. Huuhtele puhdistusaineen jäänteet altaasta. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi, kun allas on kokonaan huuhdeltu.
REMOVE PAN (POISTA PANNU)	19. Irrota suodatinpannu ja tyhjennä suodatinpannun sisältö. Huuhtele pannu kaikista liuoksen jäänteistä.
VAT AND PAN DRY? (allas ja pannu kuivia?)	<p>20. Varmista, että allas ja suodatinpannu ovat täysin kuivia.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>⚠ VAARA</b></p> <p><b>Varmista, että paistoaltaassa ja suodatinpannussa ei ole yhtään vettä ja ne ovat täysin kuivia, ennen kuin täytät ne öljyllä. Muussa tapauksessa seurauksena on kuumenesteen roiskuminen, kun öljyä lämmitetään paistolämpötilaan.</b></p> </div>



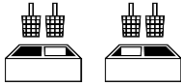


NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
INSERT PAN (asetä pannu paikoilleen)	21. Asenna näyttö, suodatintyyny, kiinnitysrenkas ja murukori uudelleen poistettu vaiheessa 15. Asetä suodatinpannu paikoilleen.
MANUALLY FILL VAT (TÄYTÄ ALLAS MANUAALISESTI)	22. Kaada varovasti öljyä altaaseen kunnes se saavuttaa rasvakeittimen alatasen täyttöviivan rasvakeittimessä. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, kun allas on täynnä.
	23. Ohjain kytkeytyy OFF (pois päältä).



### 5.3.11 Syväpuhdistus (kiehautus) bulkkiöljyjärjestelmille

Syväpuhdistustilaa käytetään poistamaan hiiltynyttä öljyä paistoaltaasta.


**HUOM.:** LOV™-rasvakeittimen syväpuhdistuksen ohjeet löytyvät Kay Chemicalin oppaasta "Fryer Deep Clean Procedure" (rasvakeittimen syväpuhdistusmenettely).

**VAROITUS**  
Varmista, että suodatintyyny on paikallaan ennen kuin tyhjennät tai hävität öljyä. Jos tyynyä ei ole asetettu, letkut ja/tai pumpput voivat tukkeutua.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	1. Rasvakeittimen <b>ON OLTAVA</b> OFF (POIS PÄÄLTÄ).
	2. Paina suodatusvalikon painiketta.
	3. Valitse LEFT VAT (VASEN ALLAS) tai RIGHT VAT (OIKEA ALLAS) jaettuja altaita varten.
	4. Paina alanuolta.
	5. Valitse DEEP CLEAN (syväpuhdistus).
DEEP CLEAN? (SYVÄPUHDISTUS?)	6. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Jos X-painike valitaan, käyttäjä palautuu suodatusvalikkoon. Jos pannua ei havaita, ohjaimen näytössä näkyy teksti INSERT PAN (asetä pannu) kunnes järjestelmä tunnistaa pannun.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
BULK TANK FULL? (Bulkkisäiliö täynnä)	7. Tämä viesti näytetään vain, jos bulkkisäiliö on täynnä. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kuitataksesi ja ota yhteys öljyjärjestelmän jätteenkäsittelijään. Näyttö palautuu OFF (POIS PÄÄLTÄ) -tilaan.
IS VAT OIL REMOVED (onko altaan öljy poistettu?)	8. Paina X-painiketta, jos öljy on altaassa. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, jos suodatinpannu on tyhjä ja jatka vaiheeseen 17.
DRAINING IN PROGRESS (TYHJENNYS KÄYNNISSÄ) VAT EMPTY? (allas tyhjä?)	9. Mitään toimenpiteitä ei vaadita kun öljy vuotaa suodatinpannuun. 10. Kun allas on tyhjä, paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi.
OPEN DISPOSE VALVE (avaa poistoventtiili) 	11. Avaa kaapin vasen ovi ja avaa venttiilin lukitus jos tarpeen. Vedä tyhjennysventtiili auki ääriasentoon aloittaaksesi hävityksen.
DISPOSING (tyhjennys)	12. Mitään toimenpidettä ei tarvita, kun pumppu siirtää jäteöljyn pannusta järjestelmän jäteöljysäiliöihin neljän (4) minuutin ajan.
REMOVE PAN (POISTA PANNU)	13. Vedä suodatinpannu varovasti ulos rasvakeittimestä. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><p><b>⚠ VAARA</b></p><p><b>Avaa suodatuspannu hitaasti välttääksesi kuuman öljyn läikkymisen. Kuuma öljy voi läikkyessään aiheuttaa vakavia palovammoja, liukastumisen ja kaatumisen.</b></p></div>
IS PAN EMPTY? (onko pannu tyhjä?)	14. Kun suodatinpannu on tyhjä, paina ✓ (kuittaus) -painiketta. Jos pannu ei ole tyhjä, paina X-painiketta ja palaa vaiheeseen 9.
INSERT PAN (asetä pannu paikoilleen)	15. Asetä suodatinpannu paikoilleen.
CLOSE DISPOSE VALVE (sulje poistoventtiili) 	16. Sulje tyhjennysventtiili työntämällä venttiilin kahvaa rasvakeittimen takaseinää kohti, kunnes kahva pysähtyy. Lukitse venttiili, jos tätä vaaditaan.
SOLUTION ADDED? (liuosta lisätty?)	17. Täytä puhdistettava allas vedellä ja puhdistusaineseoitteella. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta aloittaaksesi puhdistuksen toimenpiteen. Katso syväpuhdistuksen huoltokortista sekä KayChemicalin toimittamasta oppaasta "Fryer Deep Clean Procedure" (Rasvakeittimen syväpuhdistusmenettely), McDonald'sin syväpuhdistus (puhdistuskiehutus).
DEEP CLEANING (syväpuhdistus)	18. Hankaa allasta ja anna sitten liuoksen liota, altaan samalla kuumentuessa 91 °C (195 °F) tasolle yhden tunnin ajan.
CLEAN DONE (puhdistus suoritettu)	19. Tunnin kuluttua, lämmitin kytkeytyy pois päältä. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta hälytyksen vaimentamiseksi.
IS SOLUTION REMOVED? (Onko liuos poistettu?)	20. Poista suodatinpannu ja irrota ruoanmurulaatikko, kiinnitysrenkas, suodatintyyny ja imuverkko. Vaihda rasvakeittimeen tyhjä suodatinpannu. Puhdistusaineen poistamisohjeet löytyvät Kay Chemicalin toimittamasta oppaasta "Fryer Deep Clean Procedure" (rasvakeittimen syväpuhdistusmenettely). Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, kun pesuaine on poistettu. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><p><b>⚠ VAARA</b></p><p><b>Anna syväpuhdistusaineen (kiehutusaineen) jäähtyä 38 °C (100 °F): seen ennen hävitystä. Muutoin kuuma neste voi aiheuttaa vammoja.</b></p></div>



NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
SCRUB VAT COMPLETE? (Onko allas hangattu puhtaaksi?)	21. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, kun allas on hangattu.
DRAINING IN PROGRESS (TYHJENNYS KÄYNNISSÄ)	22. Mitään toimenpidettä ei tarvita, kun allas tyhjentää pienen määrän ammeeseen jäänyttä liuosta.
RINSE COMPLETE? (huuhtelu valmis?)	23. Huuhtelee puhdistusaineen jäänteet altaasta. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi, kun allas on kokonaan huuhdeltu.
REMOVE PAN (POISTA PANNU)	24. Irrota suodatinpannu ja tyhjennä suodatinpannun sisältö. Huuhtelee pannu kaikista liuoksen jäänteistä.
VAT AND PAN DRY? (allas ja pannu kuivia?)	25. Varmista, että allas ja suodatinpannu ovat täysin kuivia. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><p><b>⚠ VAARA</b></p><p><b>Varmista, että paistoaltaassa ja suodatinpannussa ei ole yhtään vettä ja ne ovat täysin kuivia, ennen kuin täytät ne öljyllä. Muussa tapauksessa seurauksena on kuuman nesteen roiskuminen, kun öljyä lämmitetään paistolämpötilaan.</b></p></div>
INSERT PAN (asetä pannu paikoilleen)	26. Kiinnitä kohdassa 15 irrotetut imuverkko, suodatintyyny, kiinnitysrenkas ja ruoanmurulaatikko paikalleen. Asetä suodatinpannu paikoilleen.
FILL VAT FROM BULK? (täytetäänkö allas täyttöjärjestelmästä?)	27. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Jos X-painike valitaan, käyttäjä palautuu suodatusvalikkoon.
START FILLING? (aloita täyttö?) PRESS AND HOLD (PAINA JA PIDÄ PAINETTUNA ALAS)	28. Paina ja pidä alhaalla painiketta täyttääksesi altaan. Täyttöjärjestelmän täyttöpumppu käyttää painokytintä. Se pumpkaa vain niin kauan kuin kytkin on alaspainettuna.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (vapauta painike kun täynnä)	29. Vapauta painike, kun allas on täytetty öljyntäytön alaviivaan asti.
CONTINUE FILLING? (jatka täyttämistä?)	30. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi täyttöä. Muutoin, kun allas on täynnä, paina X-painiketta poistuaksesi ja palataksesi OFF (POIS PÄÄLTÄ)-tilaan.
	31. Ohjain kytkeytyy OFF (pois päältä).



# BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

## LUKU 6: ENNAKKOHUOLTO

### 6.1 Rasvakeittimen ehkäisevän huollon tarkistukset ja huolto



**VAARA**

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



**VAARA**

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



**VAROITUS**

Käytä McDonald'sin yleispuhdistustiivistettä. Lue käyttöohjeet ja varoitukset ennen käyttöä. Erityistä huomiota on kiinnitettävä puhdistusaineen väkevyyteen ja siihen, kuinka pitkäksi aikaa puhdistusaine jätetään ruokatavaroiden kanssa kosketuksiin tuleville pinoille.

### 6.2 PÄIVITTÄISET TARKISTUKSET JA HUOLTO

#### 6.2.1 Tarkasta rasvakeitin ja lisävarusteet vaurioiden varalta

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

#### 6.2.2 Puhdista rasvakeittimen kaappi sisä- ja ulkopuolelta - päivittäin

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

Puhdista rasvakeittimen kaapin ulkopuoli McDonald'sin yleispuhdistustiivisteellä kostutetulla puhtaalla, kostealla rievulla. Pyyhi kuivaksi puhtaalla, kostealla rievulla.

#### 6.2.3 Puhdista sisäinen suodatusjärjestelmä - päivittäin



**VAROITUS**

**Älä koskaan käytä suodatusjärjestelmää ilman öljyä järjestelmässä.**



**VAROITUS**

**Älä koskaan käytä suodatinpannua kuljettamaan vanhaa öljyä hävitysalueelle.**



**VAROITUS**

**Älä koskaan laske vettä suodatinpannuun. Vesi vahingoittaa suodattimen pumppua.**

FootPrint Pro suodatusjärjestelmä ei vaadi muita säännöllisiä ennakkohuoltotarkastuksia ja toimenpiteitä kuin suodatinpannun päivittäinen puhdistus kuumasta vedestä ja McDonald'sin yleispuhdistustiivisteestä koostuvalla liuksella.

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

## 6.2.4 Puhdista AIF- ja ATO-antureiden ympäriltä

1. Puhdista sedimentti AIF- ja ATO-anturien ympäriltä huoltosuodatuksen aikana, kun öljy valutetaan paistoaltaasta.
2. Käytä ruuvitalttaa tai muita vastaavia esineitä, jotka mahdollistavat pääsyn anturiin (ks. oikealla oleva valokuva). Toimi varoen varmistaksesi, että anturi ei ole vahingoittunut.
3. Palauta öljy, kun huoltosuodatus on valmis.



## 6.3 VIIKOITTAISET TARKISTUKSET JA HUOLTO

### 6.3.1 Puhdista rasvakeittimen tausta

Puhdista rasvakeittimien takaosa käyttäen huoltotarvekortissa selostettua menettelyä.




**Jotta rasvakeittimen ja kuvun turvallinen ja tehokas toiminta voidaan varmistaa, kupuun tehoa toimittavan 120 voltin sähköjohdon pistokkeen on oltava täysin kytkettynä ja lukittuna soviteholkkiinsa.**

### 6.3.2 Puhdista suodatinpannu, irrotettavat osat ja lisävarusteet

Pyyhi kaikki irrotettavat osat ja lisävarusteet puhtaalla, kuivalla rievulla. Poista irrotettaviin osiin ja lisävarusteisiin kerääntynyt hiiltynyt öljy McDonald'sin yleispuhdistustiivisteliuksella kyllästetyllä puhtaalla rievulla. Huuhtelee osat ja lisävarusteet perusteellisesti puhtaalla vedellä ja pyyhi ne kuiviksi ennen takaisin paikoilleen asettamista. ÄLÄ käytä teräsvillaa tai hankaavia tyynyjä näiden osien puhdistukseen. Sellaisesta hankaamisesta aiheutuvat naarmut vaikeuttavat tulevia puhdistuksia.

## 6.4 KAHDESTI VIKOSSA TAPAHTUVAT TARKISTUKSET JA HUOLTO

### 6.4.1 Tarkista FilterQuick™-ohjaimen asetusarvon tarkkuus

1. Aseta lämpömittarin tai pyrometrin mittapää paistoaltaaseen rasvakeittimen lämpöanturin lähelle.
2. Kun näytössä on "START" (käynnistys) (ilmaisee paistoaltaan sisällön olevan paistovalmiina), paina  -painiketta kerran, jolloin näytössä näkyy lämpöanturin mittaama lämpötila ja asetusarvo.
3. Huomioi lämpömittarin tai pyrometrin lukema. Varsinaiset lämpötilan ja pyrometrin lukemien tulee olla välillä  $\pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $5 \text{ }^{\circ}\text{F}$ ) toisistaan kun sallitaan lämmön sykli päälle ja pois päältä kolme (3) kertaa. Jos lämpötila on yhä toleranssiarvon ulkopuolella, ota yhteyttä tehtaan valtuuttamaan huoltoon avun saamiseksi.

## 6.5 NELJÄNNESVUOSITTAISET TARKISTUKSET JA HUOLTO

### 6.5.1 Puhdista paistoallas ja kuumennuselementit



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

### 6.5.2 Vaihda O-renkaat

Suodatusliitännän O-renkaiden vaihtamisen tarkat tiedot ja ohjeet ovat McDonald'sin huoltovaatimus korteissa.

### 6.5.3 Paistoaltaan syväpuhdistus (kiehuttamalla)

Paistoaltaan sisälle muodostuu kova kerros karamelloitunutta öljyä sen jälkeen, kun rasvakeitintä on käytetty jonkin aikaa. Tämä kerros on poistettava säännöllisesti Kay Chemicalin ohjeistuksen puhdistuskiehutusmenettelyä noudattaen. *Yksityiskohtaiset tiedot tietokoneen valmistelusta puhdistuskiehutusta varten löytyvät sivulta 5-15 - 5-20.*



**VAARA**

**Öljyn on annettava jäähtyä 38 °C (100 °F) tai alhaisemmaksi ennen sen laskemista sopivaan astiaan hävittämistä varten.**



**VAROITUS**

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



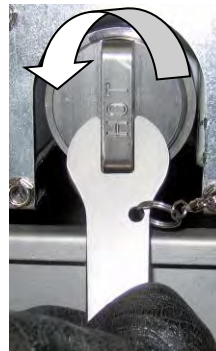
**VAARA**

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

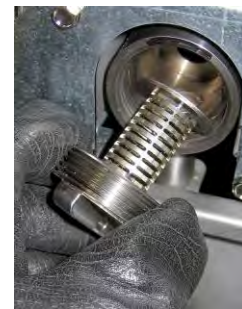
### 6.5.4 Esisuodattimen huolto

Esisuodatin vaatii säännöllistä huoltoa. Joka 90 päivän välein tai useammin, jos öljyn virtaus hidastuu, poista tulppa ja puhdista liitetty ruutu.

1. Käyttämällä suojakäsineitä käytä laitteen mukana toimitettua avainta poistamaan esisuodatin (**Kuva 1**).
2. Käytä pientä harjaa poistamaan likaa liitetystä ruudusta (**Kuva 2**).
3. Puhdista juoksevalla vedellä ja kuivaa täysin.
4. Palauta tulppa esisuodattimen koteloon ja kiristä.



**Kuva 1**



**Kuva 2**



**VAROITUS**

**ÄLÄ irrota** esisuodattimen korkkia, kun suodattimen kierto on käynnissä.  
**ÄLÄ käytä** suodatinjärjestelmää korkin ollessa poistettuna. Käytä suojakäsineitä korkkia käsitellessä. Metallia ja alttiina oleva öljy ovat kuumia.

### 6.6 Järjestelmän säännöllinen vuosi-/kausitarkastus

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

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

#### 6.6.1 Rasvakeitin

- Tarkasta, onko kaapin sisä- ja ulkopuolella ja sen etu- tai takapuolella ylimääräistä öljyä.
- Varmista, että kuumennuselementtien johtimet ovat kunnossa ja että johdoissa ei ole näkyvissä hankautumisesta aiheutuvia vaurioita tai eristyksen vaurioitumista ja että niissä ei ole öljyä.
- Varmista, että kuumennuselementit ovat kunnossa eikä niissä ole hiilikerrostumia tai hiiltyneen öljyn muodostamia kerrostumia. Tarkasta, onko elementeissä merkkejä kuivakuumennuksesta.
- Varmista, että kallistusmekanismi toimii kunnolla elementtejä nostettaessa ja laskettaessa ja että elementtien johdot eivät ole juuttuneet tai hankautuneet.
- Varmista, että kuumennuselementtien virranotto on laitteen tehokilpeen merkittyjen sallittujen rajojen sisällä.

- Varmista, että lämpötilan mittausanturi ja yläarvoanturi on liitetty ja kiristetty kunnolla ja että ne toimivat asianmukaisesti ja että kiinnitysvälineet ja anturin suojukset ovat paikoillaan ja asennettu asiaankuuluvasti.
- Varmista, että komponenttikotelon ja kontaktorikotelon komponentit (ts. tietokone/ohjain, releet, liitäntäkortit, muuntajat, kontaktorit jne.) ovat kunnossa ja että niissä ei ole öljyä tai muita jätteitä.
- Varmista, että komponenttilaatikon ja kontaktorilaatikon johdinliitännät ovat tiukat ja että johdotus on kunnossa.
- Varmista, että kaikki varmistuslaitteet (ts. kontaktorien suojukset, tyhjennyksen turvakytkimet jne.) ovat paikoillaan ja toimivat asianmukaisesti.
- Varmista, että paistoallas on kunnossa ja että siinä ei esiinny vuotoja ja että paistoaltaan eristys on käyttökelpoisessa kunnossa.
- Varmista, että kaikki johdinsarjat ja liitännät ovat tiukkoja ja ehjiä.

## 6.6.2 Sisäinen suodatusjärjestelmä

- Tarkasta, onko paluuöljy- ja tyhjennysputkissa vuotoja ja varmista kaikkien liitäntöjen tiukkuus.
- Tarkastaa, onko suodatinpannussa vuotoja ja onko se puhdas. Jos ruoanmurukorissa on runsaasti muruja, kehota omistajaa tai käyttäjää tyhjentämään ruoanmurukorin tulenkestävään astiaan ja puhdistamaan sen päivittäin.
- Varmista, että kaikki O-renkaat ja tiivisteet ovat tiukat ja kunnossa. Vaihda O-renkaat ja tiivisteet uusiin, jos ne ovat kuluneet tai vaurioituneet.
- Tarkasta suodatusjärjestelmän eheys seuraavasti:
  - Varmista, että suodatinpannun kansi on paikoillaan ja asennettu oikein.
  - Kun suodatinpannu on tyhjä, aseta kukin allas altaan täyttäminen tyhjennyspannusta -valintaan (katso osa 5.3.8 sivulla 5-12), yksi kerrallaan. Varmista kunkin paluuöljyventtiilin asianmukainen toiminta käynnistämällä suodattimen pumpun käyttämällä altaan täyttäminen tyhjennyspannusta -valintaa. Varmista, että pumppu käynnistyy ja että vastaavan paistoaltaan öljyyn ilmestyy poreita.
  - Varmista, että suodatinpannu on valmisteltu asianmukaisesti suodattamista varten, ja laskee sitten paistoaltaan 177 °C (350 °F):een lämmitettyä öljyä suodatinpannuun, käyttäen tyhjennä pannuun -valintaa (katso osa 5.3.7 sivulla 5-11). Käyttäen nyt altaan täyttäminen tyhjennyspannusta -valintaa (katso osa 5.3.8 sivulla 5-12) anna öljyn palata kokonaan paistoaltaaseen (kun ruokaöljy alkaa poreilla). Paina tarkistuspainiketta, kun öljy on palautettu. Paistoaltaan pitäisi täytyä noin 2,5 minuutin kuluessa.

# BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

## LUKU 7: KÄYTTÄJÄN VIANETSINTÄ

---

### 7.1 Johdanto

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

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

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

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



**VAARA**

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



**VAARA**

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

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

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

## 7.2 Vianmääritys

### 7.2.1 Ohjain- ja kuumennusongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toimenpide
Ohjaimen näyttö ei toimi.	A. Rasvakeittimeen ei tule virtaa. B. Ohjain tai muu osa on mennyt epäkuuntoon.	A. Varmista, että rasvakeitin on kytketty pistorasiaan ja että suojakatkaisin ei ole lauennut. B. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
M4000-tietokoneen näyttössä lukee IS VAT FULL? (onko allastäynnä?) YES NO (kyllä/ei) suodatuksen jälkeen.	Likainen tai tukkeutunut suodatintyyny tai -paperi, tukkeutuneet esisuodattimet, väärin asennetut suodatinpannat osat, kulunut tai puuttuva O-rengas, kylmä öljy tai suodatinmoottorin ylikuumentuminen lauennut, palautusventtiilin tai toimilaitteen vikatila tai tukkeutunut suodatin on aiheuttanut suodatinvian.	Noudata ohjeita näytöllä poistaaksesi virheen. Ks. osa 5.2 ohjeita suodattimen vaihtamiseksi; osa 6.5.4 puhdistaaksesi esisuodattimen, tai 5.3.2 paikantaaksesi suodattimen moottorin ylikuormituksen. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
M4000:n näyttössä lukee CHANGE FILTER PAD? (vaihda suodatintyyny?)	Suodatinvirhe, tukkeutunut tyyny/suodatinpaperi, 25 tunnin tyynyn/suodatinpaperin vaihtokehote on annettu tai edellisen kehoituksen mukaista suodatinpaperin vaihtoa ei ole tehty.	Vaihda suodatintyyny/-paperi ja varmista, että suodatinpannu on poistettuna rasvakeittimestä vähintään 30 sekuntia. <b>ÄLÄ</b> sivuuta <b>CHANGE FILTER PAPER</b> (vaihda suodatinpaperi) -kehotuksia.
Rasvakeitin ei lämpiä.	A. Pääverkkojohtoa ei ole kytketty pistorasiaan. B. Ohjain tai muita komponentteja on mennyt epäkuuntoon.	A. Varmista, että sekä pääverkkojohto että tavallinen verkkojohto on sovitettu kunnolla pistorasiaan ja lukittu paikoilleen ja että suojakatkaisin ei ole lauennut. B. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Rasvakeitin lämpiä siihen asti, kun yläarvo aiheuttaa suojakytkimen laukaisun lämmönoittimen näyttäessä lämpiämistä.	Lämpötila-anturi tai ohjain on mennyt epäkuuntoon.	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Rasvakeitin lämpiä siihen asti, kun yläarvo aiheuttaa suojakytkimen laukaisun lämmönoittimen näyttäessä lämpiämisen puutetta.	Kontaktori tai ohjain on mennyt epäkuuntoon.	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
M4000 näyttää VÄÄRIN MISCONFIGURED ENERGY TYPE (MÄÄRITETTY ENERGIAN TYYPPI)	Energian tyyppi rasvakeittimen asetuksissa on väärä.	Varmista, että rasvakeitin on määritetty oikein oikeaa energian tyyppiä varten.
M4000 näyttää VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (ALLASTUNNUKSEN LIITINTÄ EI YHDISTETTYNÄ)	Ohjaimen paikannin puuttuu tai irrotettu.	Varmista 6-neulainen paikannin on yhdistetty ohjaimen takaosaan ja se on oikein maadoitettu ohjausrasiassa.
Ohjain lukkiutuu.	Ohjainvirhe.	Poista ja palauta virta ohjaimeen. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

### 7.2.2 Virheilmoitukset ja näyttöongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toimenpide
M4000 näyttössä lukee s E19 HEATING FAILURE (lämmitysvika).	Vioittunut ohjain, vioittunut muunnin, vioittunut SIB-levy, avautunut yläarvon termostaatti.	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toimenpide
<b>M4000 näytöllä on väärä lämpötila-asteikko (fahrenheit tai celsius).</b>	Väärä näyttöasetus ohjelmoitu.	Vaihda F° ja C° välillä syöttämällä Managerin asetukset, lämpötila ja vaihtamalla lämpötila-asteikkoa. Kytke ohjain päälle ja tarkasta lämpötila. Jos haluttu lämpötila-asteikko ei näy, toista vaihe.
<b>M4000 näytössä HOT-HI-1.</b>	Paistoaltaan lämpötila ylittää 210 °C (410 °F) tai EY-maissa 202 °C (395 °F).	Sammuta rasvakeitin välittömästi ja ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
<b>M4000 näytössä HELP HI-2 tai HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Korkean yläarvon vikatila irrota virtajohto).</b>	Yläarvon termostaatti on mennyt epäkuntoon	Sammuta rasvakeitin välittömästi ja ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
<b>M4000 näytössä TEMPERATURE PROBE FAILURE (Lämpötilan anturivika).</b>	Lämpötilan mittauspiirissä, anturi mukaan luettuna, on vika, tai ohjaimen johtosarja tai liitin on vaurioitunut.	Sammuta rasvakeitin ja ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
<b>Lämmönoitin näyttää lämpiämistä, mutta rasvakeitin ei lämpiä.</b>	Kolmiosainen verkkojohto on irti tai suojakatkaisin on lauennut.	Varmista, että sekä pääverkkojohto että tavallinen verkkojohto on sovitettu kunnolla pistorasiaan ja lukittu paikoilleen ja että suojakatkaisin ei ole lauennut. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
<b>M4000 näytössä lukee RECOVERY FAULT (Asettumisvika) ja hälytysmerkki kuuluu.</b>	Asettumisaika on ylittänyt enimmäisaikarajan.	Poista virhe ja katkaise hälytys painamalla √-painiketta. Sähkötoimisen rasvakeittimen maksimiasettumisaika on 1:40. Jos virhe ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
<b>M4000 näytöllä NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (Ei käytössä olevaa valikkoryhmää valittavaksi)</b>	Kaikki valikkoryhmät on poistettu.	Luo uusi MENU (VALIKKORYHMÄ). Kun uusi valikko on luotu, lisää reseptejä ryhmään (ks. osa 4.10).
<b>M4000 näytöllä lukee SERVICE REQUIRED (vaatii huoltoa) sekä virheilmoitus.</b>	On tapahtunut virhe, joka vaatii huoltohenkilön käyntiä.	Paina * (2 NO (EI)) -painiketta jatkaaksesi paistamista ja ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Joissakin tapauksissa paistoa ei välttämättä voi jatkaa.

### 7.3 Automaattisen suodatuksen vianmääritys




Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toimenpide
<b>Rasvakeitin suorittaa suodatuksen jokaisen paisto-ohjelman jälkeen.</b>	"Suodata jälkeen" -asetus on väärin.	Muuta tai korvaa "Suodata jälkeen" -asetus syöttämällä uudelleen asetuksen arvo Managerin asetuksissa. Suodatusominaisuudet osassa 4.8.
<b>MAINTENANCE FILTER (HUOLTOSUODATUS) ei käynnisty.</b>	Lämpötila on liian alhainen.	Varmista, että rasvakeittimen lämpötila on sama kuin asetusarvo ennen MAINTENANCE FILTER (huoltosuodatusohjelman) aloittamista.
<b>M4000 näytössä lukee FILTER BUSY (suodatin varattu).</b>	A. Toinen suodatusohjelma tai suodatintyönnyn vaihto on yhä kesken. B. Suodattimen liitännäpiirilevy ei ole tyhjentänyt tarkistusjärjestelmää.	A. Odota, kunnes edellinen suodatusohjelma loppuu ja aloita sitten suodatusohjelma. Vaihda suodatintyönnyn, jos näytössä on vaihtokehote. B. Odota 15 minuuttia ja yritä uudelleen.

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toimenpide
<b>Suodattimen pumppu ei käynnisty tai pumppu pysähtyy suodatuksen aikana.</b>	<p>A. Verkkojohtoa ei ole yhdistetty pistorasiaan tai suojakatkaisin on lauennut.</p> <p>B. Pumpun moottori on ylikuumentunut ja aiheuttanut lämpökatkaisimen laukeamisen.</p> <p>C. Suodattimen pumppu tukkeutunut.</p>	<p>A. Varmista, että virtajohto on täysin kytketty pistorasiaan ja että suojakatkaisin ei ole lauennut.</p> <p>B. Jos moottori on niin kuuma, että sitä ei voi koskettaa kauempaa kuin muutaman sekunnin ajan, lämpökatkaisin on luultavasti lauennut. Anna moottorin jäähtyä vähintään 45 minuutin ajan ja paina sen jälkeen pumpun asetuskatkaisinta (katso sivu 5-5).</p> <p>C. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.</p>
<b>Tyhjennysventtiili tai takaiskuventtiili pysyy auki.</b>	<p>A. VIB-kortti on mennyt epäkuntoon.</p> <p>B. Toimilaitteen vika.</p>	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
<b>M4000:n näytössä lukee INSERT pan (asetä pannu).</b>	<p>A. Suodatinpannua ei ole asetettu kunnolla rasvakeittimeen.</p> <p>B. Suodatinpannun magneetti puuttuu.</p> <p>C. Suodatinpannun katkaisijassa on vika.</p>	<p>A. Vedä suodatinpannu ulos ja aseta se kunnolla rasvakeittimeen. Varmista, että ohjaimessa ei näy P.</p> <p>B. Varmista, että suodatinpannun magneetti on paikallaan, ja jos se puuttuu, aseta uusi magneetti.</p> <p>C. Jos suodatinpannun magneetti on kokonaan katkaisijaa vasten ja ohjaimen näytössä lukee edelleen INSERT PAN (asetä pannu), katkaisija on mahdollisesti viallinen.</p>
<b>Automaattinen suodatus ei käynnisty.</b>	<p>A. Öljyn taso liian alhainen.</p> <p>B. Öljyn lämpötila on liian alhainen.</p> <p>C. Suodatinpannu ulkona.</p> <p>D. Suodatus reseptiasetuksissa on asetettu tilaan OFF (pois päältä).</p> <p>E. Suodattimen rele on vioittunut.</p>	<p>A. Varmista, öljytaso öljyn täyttölinjan yläosassa (öljyn ylätasen anturilla).</p> <p>B. Varmista, että öljyn lämpötila on asetusasteessa.</p> <p>C. Varmista, että ohjaimessa ei näy P. Varmista, että suodatinpannu on täysin asetettuna rasvakeittimeen. Käynnistä rasvakeitin virtalähteestä.</p> <p>D. Aseta suodatus resepteissä tilaan ON (päällä).</p> <p>E. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.</p>
<b>Suodattimen pumppu toimii, mutta öljyn paluu on hyvin hidasta.</b>	<p>A. Suodatinpannun osat on asennettu tai valmisteltu väärin.</p> <p>B. Esisuodatuksen näyttö voi olla tukkeutunut.</p>	<p>A. Poista öljy suodatinpannusta ja vaihda suodatintyyny/-paperi, varmistaen, että suodatinnäyttö on paikoillaan tyynyn/paperin <b>alla</b>. Varmista, käyttämällä tyynyä, että sen karkea puoli on ylöspäin. Varmista, että suodatinpannun liitinkappaleen O-renkaat ovat paikallaan ja kunnossa.</p> <p>B. Puhdista esisuodatin (ks. osa 6.5.4).</p>



### 7.3.1 Suodatusta ei suoritettu loppuun

Mikäli automaattisen suodatuksen toimenpidemenetelmä epäonnistuu, virheviesti tulee näkyviin. Noudata ohjeita näytöllä palauttaaksesi öljyn ja poistaaksesi virheen.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
IS VAT FULL? (ONKO ALLAS TÄYNNÄ?)	1. Jos allas on täynnä , paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Ohjain palautuu paiston lepotilaan tai  . Paina X, jos allas ei ole kokonaan täynnä.
FILLING IN PROGRESS (TÄYTTÖ KÄYNNISSÄ)	2. Mitään toimenpiteitä ei vaadita pumpun käydessä.
IS VAT FULL? (ONKO ALLAS TÄYNNÄ?)	3. Jos allas on täynnä , paina ✓ (merkintä) -painiketta jatkaaksesi. Ohjain palautuu paiston lepotilaan tai  . Paina X, jos allas ei ole kokonaan täynnä.
FILLING IN PROGRESS (TÄYTTÖ KÄYNNISSÄ)	4. Mitään toimenpiteitä ei vaadita pumpun käydessä.
IS VAT FULL? (ONKO ALLAS TÄYNNÄ?)	5. Jos allas on täynnä , paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Ohjain palautuu paiston lepotilaan tai  . Paina X, jos allas ei ole kokonaan täynnä. Jos tämä on kuudes perättäinen vajaa suodatus, siirry kohtaan 10.
CHANGE FILTER PAD? (Vaihda suodatintyyny?)	6. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Painaessa X, edetään kohtaan  .
REMOVE PAN (POISTA PANNU)	7. Poista suodatinpannu.
CHANGE FILTER PAD (Vaihda suodatintyyny)	8. Vaihda suodatintyyny ja varmista, että suodatinpannu on vedetty ulos kaapista vähintään 30 sekuntia. Kun pannu on ollut ulosvedetty 30 sekuntia, ohjaimen näyttö vaihtuu paiston lepotilaan. Varmista, että pannu on kuiva ja koottu oikein. Työnnä suodatinpannu takaisin rasvakeittimen kaappiin. Varmista "P" ei ole näkyvillä ohjaimella.
IS VAT FULL? (ONKO ALLAS TÄYNNÄ?)	9. Jos allas on täynnä , paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Ohjain palautuu paiston lepotilaan. Paina X, jos allas ei ole täynnä ja ohjain etenee kohtaan  .
SERVICE REQUIRED (VAATII HUOLTOA)	10. Jos suodatusvirhe tapahtuu kuusi perättäistä kertaa, palautusventtiili sulkeutuu. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta mykistääksesi hälytyksen ja jatkaaksesi.
ERROR PUMP NOT FILLING (pumppu ei täytä)	11. Järjestelmä havaitsee, että öljy ei ole palaamassa altaaseen ja palvelua vaaditaan. Soita tehtaan huoltopäivystykseen.
SYSTEM ERROR FIXED? (JÄRJESTELMÄVIRHE KORJATTU?)	12. Paina X-painiketta jatkaaksesi paistoa, mikäli mahdollista. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen rasvakeittimen korjaamiseksi ja alkuasetusten palauttamiseksi. Virheilmoitus toistetaan 15 minuutin välein, kunnes ongelma on korjattu. Automaattinen suodatus ja automaattinen öljyn lisäys ovat poissa käytössä kunnes rasvakeittimen alkuasetukset on palautettu.
ENTER CODE (SYÖTÄ KOODI)	13. Tehtaan huoltopalvelun tekniikka syöttää teknisen koodin rasvakeittimen nollaamiseksi.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (täytä allas tyhjennyspannusta?)	14. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta täyttääksesi altaan suodatinpannusta jatkaaksesi. Noudata kehoitteita altaan ollessa täynnä. Paina X ohittaaksesi täyden tyhjennyspannusta.
REMOVE PAN (POISTA PANNU)	15. Poista suodatinpannu.
IS PAN EMPTY? (onko pannu tyhjä?)	16. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, jos suodatinpannu on tyhjä ja jatka seuraavaan vaiheeseen. Paina X jatkaaksesi säiliön tyhjentämistä. Noudata kehoitteita, kun allas on täynnä.
	17. Ohjain kytkeytyy OFF (pois päältä).

### 7.3.2 Suodatin varattu

Kun näytössä näkyy teksti **FILTER BUSY** (suodatin varattu), suodattimen liitintälevy odottaa toisen altaan suodattamista tai jonkin toisen toiminnon päättymistä. Odota 15 minuuttia ja katso, korjautuuko ongelma. Jos ongelma ei korjaudu, ota yhteys paikalliseen tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

### 7.4 Vianmääritys koskien automaattisen ylivuodon ongelmia

ONGELMA	TODENNÄKÖISET SYYT	KORJAAVA TOIMENPIDE
Rasvakeitin pannu ylivuotaa kylmänä.	Väärä asetuspiste.	Varmista, että asetuspiste on oikein.
Yhteen altaaseen ei lisätä öljyä.	A. Järjestelmässä on suodatinvirhe. B. Järjestelmässä on huoltoa vaativa virhe. C. Lieriökäämin, pumpun, pistokkeen, RTD- tai ATO-järjestelmän ongelma.	A. Poista suodatinvirhe oikein. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. B. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. C. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Paistoaltaisiin ei lisätä öljyä.	A. Rasvakeittimen lämpötila on liian alhainen. B. Öljy on liian kylmää. C. Keltainen ylivuodon öljyilmaisin on valaistu. D. Järjestelmässä on huoltoa vaativa virhe. E. Sulatusyksikön katkaisija on pois päältä (vain kiinteissä kiinteän rasvan yksiköissä). F. Palanut sulake.	A. Rasvakeittimen täytyy olla asetusarvon lämpötilassa. B. Varmista, että ylivuotosäiliössä olevan öljyn lämpötila on yli 21 °C (70 °F). C. Varmista, ettei ylivuotosäiliöstä ole loppunut öljyä. Vaihda ylivuotosäiliö tai täytä bulkista ja nollaa ylivuotojärjestelmä. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. D. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. E. Varmista, että kytket sulatusyksikön ON (päällä) asentoon. F. Tarkista sulake ATO-kotelon vasemmalla puolella. Jos käytän kiinteän rasvan sulatusyksikköä, tarkista sulake sulatusyksikön katkaisijan alla.

### 7.5 Bulkkiöljyntäyttöjärjestelmän ongelmien vianmääritys

ONGELMA	TODENNÄKÖISET SYYT	KORJAAVA TOIMENPIDE
Ylivuoto säiliö ei täyty.	A. Asetukset on tehty väärin. B. Käynnissä on toinen toiminto. C. Tyhjennysventtiili ei ole täysin suljettu. D. Täyttöjärjestelmän öljysäiliö on tyhjä. E. Lieriökäämin, pumpun tai katkaisijan ongelma.	A. Käynnistä rasvakeitin virtalähteestä irrottamalla ja kytkemällä uudelleen 5-nastainen bulkkiöljyn ohjausvirtajohto rasvakeittimen takaosaan. B. Jos käynnissä on suodatus tai jokin suodatusvalikon toiminto, tai näytöllä lukee FILTER NOW? (suodatetaanko nyt?) YES/NO (kyllä/ei), CONFIRMYES/NO (vahvista, kyllä/ei), tai SKIM VAT (kuori allas puhtaaksi), odota, kunnes prosessi on päättynyt ja uudelleen. C. Varmista, että tyhjennysventtiilin kahva on työnnetty täysin kiinni-asentoon. D. Ota yhteys bulkkiöljyntoimittajaan. E. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Ylivuotosäiliö tai allas täyttyy hitaasti.	A. Pumpun tai letkun ongelma, joka ei ole käyttäjän ratkaistavissa vianetsinnän keinoin.	A. Ota yhteys öljyntoimittajaan.

ONGELMA	TODENNÄKÖISET SYYT	KORJAAVA TOIMENPIDE
<b>Paistoallas ei täyty.</b>	A. Asetukset on tehty väärin. B. Tyhjennysventtiili ei ole täysin suljettu. C. Täyttöjärjestelmän öljysäiliö on tyhjä. D. RTI-pumpun ongelma.	A. Käynnistä rasvakeitin virtalähteestä irrottamalla ja kytkemällä uudelleen 5-nastainen bulkkiöljyn ohjausvirtajohto rasvakeittimen takaosaan. B. Varmista, että tyhjennysventtiilin kahva on työnnetty täysin kiinni-asentoon. C. Ota yhteys öljyntoimittajaan. D. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseesi.

## 7.6 Virhelokin koodit

Ks. Osa 4.13.2.1 koskien ohjeita Virhelokiin siirtymisestä.

Tunnus	VIRHEILMOITUS	SELITYS
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (Lämpötila-anturin oikosulku)	Lämpötila-anturin lukema on alueen ulkopuolella
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (YLÄRAJA 1 YLITETTY)	Yläarvon lämpötila ylittää 210 °C (410 °F) tai EY-maissa 202 °C (395 °F).
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (YLÄRAJA 2 YLITETTY)	Yläarajakatkaisin on avautunut.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (YLÄRAJAONGELMA) DISCONNECT POWER (KATKAISE VIRTAA)	Altaan lämpötila ylittää 238 °C (460 °F) ja yläarjan avaus ei ole onnistunut. Irrota välittömästi rasvakeittimen virtajohto ja ota yhteys huoltoon.
E19	HEATING FAILURE (kuumennusvika)- XXX F tai XXX C	Lämmönohjauksen salpapiiri vikatilassa. Lämpökosketin lukitus epäonnistui.
E25	HEATING FAILURE (kuumennusvika)- BLOWER (puhallin)	Ilmanpaineen katkaisijan sulkeminen epäonnistui.
E27	HEATING FAILURE (kuumennusvika)- PRESSURE SWITCH (painekeytkin)- CALL SERVICE (OTA YHTEYS HUOLTOON)	Ilmanpaineen katkaisijan sulkeminen epäonnistui.
E28	HEATING FAILURE (kuumennusvika)- XXX F tai XXX C	Rasvakeitin ei ole kyennyt syttymään ja on lukinnut sytytysmoduulin.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE (ylivuotoanturin vikatila) - CALL SERVICE (soita huoltoon)	ATO:n RTD-lukema on alueen ulkopuolella
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN (tyhjennysventtiili ei avoinna) - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (suodatus ja ylivuoto poistettu käytöstä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Tyhjennysventtiili yritti avautua ja vahvistus puuttuu
E33	DRAIN VALVE NOT OPEN (tyhjennysventtiili ei avoinna) - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (suodatus ja ylivuoto poistettu käytöstä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Tyhjennysventtiili yritti sulkeutua ja vahvistus puuttuu
E34	RETURN VALVE NOT OPEN (palautusventtiili ei avoinna) - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (suodatus ja ylivuoto poistettu käytöstä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Takaiskuventtiili yritti avautua ja vahvistus puuttuu
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED (palautusventtiili ei ole suljettu) - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (suodatus ja ylivuoto poistettu käytöstä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Takaiskuventtiili yritti sulkeutua ja vahvistus puuttuu
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE (venttiilin liitinkortin vikatila) - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (suodatus ja ylivuoto poistettu käytöstä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Venttiilin liitinkortin liitännät hävinneet kortin vikatila.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE (automaattisen välisuodatuksen anturin vikatila) - FILTRATION DISABLED (suodatus poistettu käytöstä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	AIF:n RTD-lukema on alueen ulkopuolella
E39	CHANGE FILTER PAD (Vaihda suodatintyyny)	25 tunnin ajastinaika on kulunut umpeen tai likaisen suodattimen logiikka on aktivoitunut
E41	OIL IN PAN VIRHE (öljyä pannussa vika)	Järjestelmä havaitsee, että suodatinpannussa voi olla öljyä.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) (tukkeutunut tyhjennysputki (kaasu))	Allas ei tyhjentynyt suodatuksen aikana
E43	OIL SENSOR FAILURE (öljyanturin vikatila) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Öljytason anturi voi olla vioittunut.
E44	RECOVERY FAULT (asettumisvika)	Asettumisaika on ylittänyt enimmäisaikarajan.
E45	RECOVERY FAULT CALL SERVICE (asettumisvika, ota yhteys huoltoon)	Asettumisaika on ylittänyt enimmäisaikarajan kahden tai useamman ohjelman ajan.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING (järjestelmäliitinlevy 1 puuttuu) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Yhteys SIB-korttiin on katkennut tai kortin vikatila.
E51	DUPLICATE BOARD ID (kaksinainen kortin tunnus) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Kahdella tai useammalla ohjaimella on sama paikannustunnus.

Tunnus	VIRHEILMOITUS	SELITYS
E52	USER INTERFACE CONTROLLER VIRHE (käyttöliittymän ohjaimen virhe) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Ohjaimessa on tuntematon virhe.
E53	CAN BUS ERROR (CAN-väylävika) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Levyjen välinen viestintä on katkennut.
E54	USB ERROR (USB-virhe)	USB-liitäntä kadonnut päivityksen aikana.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING (järjestelmäliitinlevy 1 puuttuu) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Yhteys SIB-korttiin on katkennut; ATO-kortin vika
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (väärin määritetty energian tyyppi)	Rasvakeitin on määritetty virheelliselle energiatyypille.
E62	VAT NOT HEATING (allas ei kuumene)- CHECK ENERGY SOURCE (tarkista energian lähde)- XXXF OR XXXC (XXXF tai XXXC)	Allas ei kuumene oikein.
E63	RATE OF RISE (nousun nopeus)	Nousun nopeuden virhe tapahtui palautustestin aikana.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE (suodatusliitinkortin vikatila)- FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (suodatus ja ylivuoto poistettu käytöstä)- CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Suodatus liitinkortin liitännät hävinneet tai kortin vikatila.
E65	CLEAN OIB SENSOR (puhdista OIB-anturi) - XXX F OR XXX C (XXX F tai XXX C) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Kaasu -Öljyn taka-anturi ei havaitse öljyä. Puhdista öljyanturi (ks. osa 6.6.2).
E66	DRAIN VALVE OPEN (tyhjennysventtiili avoinna) - XXXF OR XXXC (XXXF tai XXXC)	Tyhjennysventtiili on avoinna paiston aikana.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED (järjestelmäliitinlevyä ei ole määritetty) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Ohjain on kytketty päälle, vaikka SIB-levyä ei ole määritetty.
E68	OIB FUSE TRIPPED (OIB-sulake lauennut) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	VIB-liitin OIB-sulake on lauennut eikä nollautunut.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE (ei saatavilla olevia reseptejä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Ohjainta ei ole ohjelmoitu tuoteresepteillä. Vaihda ohjain tehdasohjelmoidulla ohjaimella.
E70	OQS TEMP HIGH (OQS-lämpötila korkea)	Öljyn lämpötila on liian korkea kelpovollista OQS-lukemaa varten. Suodata lämpötilassa välillä 149 °C - 191 °C (300 °F - 375 °F).
E71	OQS TEMP LOW (OQS-lämpötila alhainen)	Öljyn lämpötila on liian matala kelpovollista OQS-lukemaa varten. Suodata lämpötilassa välillä 149 °C - 191 °C (300 °F - 375 °F).
E72	TPM RANGE LOW (TPM-alue alhainen)	TPM on liian alhainen kelpovollista OQS-lukemaa varten. Tämä saatetaan nähdä myös tuoreen uuden öljyn kanssa. Väärä öljyn tyyppi saatetaan valita asennusvalikossa. Anturia ei voida kalibroida öljyn tyyppille. Ks. öljyn tyypin kaavio ohjeasiakirjassa 8197316. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tehtaan huoltopalveluun.
E73	TPM RANGE HIGH (TPM-alue korkea)	TPM-lukema on liian korkea kelpovollista OQS-lukemaa varten. Hävitä öljy.
E74	OQS ERROR (OQS-virhe)	OQS:ssä on sisäinen virhe. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tehtaan huoltopalveluun.
E75	OQS AIR ERROR (OQS -ilmavirhe)	OQS havaitsee ilmaa öljyssä. Tarkista O-renkaat ja tarkista/kiristä esinäyttösuodatin varmistaaksesi ettei ilmaa saavu OQS-anturiin. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tehtaan huoltopalveluun.
E76	OQS ERROR (OGS-virhe)	OQS-anturissa on viestintävirhe. Tarkista OQS-anturin liitännät. Virtasykliä rasvakeittimen akun kokonaisuus. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tehtaan huoltopalveluun.

# BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

## LIITE A: RTI (BULKKIÖLJY) TÄYTTÖOHJEET

**HUOM.:** Tämän oppaan bulkkiöljyjärjestelmän täyttämistä ja hävittämistä koskevat ohjeet ovat RTI-järjestelmästä. Nämä ohjeet eivät välttämättä sovi muille bulkkiöljyjärjestelmille.

### C.1.1 Öljyntäyttöjärjestelmät

Bulkkiöljyjärjestelmillä tarkoitetaan kokoonpanoja, joissa esim. ravintolan takaosassa on suuri öljysäiliö, joka on yhdistetty rasvakeittimen takaosaan. Käytetty öljy pumpataan keittimen pohjalla olevan sovittimen kautta hävityssäiliöihin, ja uusi öljy pumpataan säiliöistä vasemmalla olevan sovittimen läpi keittimeen (katso Kuva 1). Poista alusta paljastaen RTI-liitännän ja liitä RTI-liitäntä rasvakeittimeen (ks. kuva 2).

On välttämätöntä, että rasvakeitinjärjestelmä käynnistetään uudelleen sen jälkeen kun öljyn järjestelmätyyppi vaihdetaan JIB:stä Bulk-tyypiksi.

Bulkkijärjestelmiin kytkettävien LOV™-keittimien kotelon sisällä oma, kahdella sovittimella varusteltu öljykannu RTI:n toimittama. Irrota kansi ja aseta vakioiliitin kanisteriin niin että metallikansi lepää kanisterin reunan päällä. Öljy pumpataan sisään ja ulos kanisterista saman liittimen kautta (katso Kuva 3).

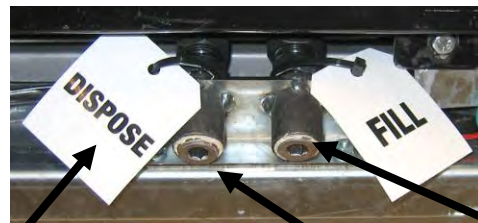


Kuva 3

RTI-johdotuskaavio (Hävityksmerkin nään takana).



Kuva 2



Kuva 1

Uuden öljyn liittämä

Käytetyn öljyn liittämä

**VAROITUS**  
Älä lisää KUUMAA tai KÄYTETTYÄ öljyä ylivuotokanisteriin.

Hetkellinen kytkin, jota käytetään nollaamaan ylivuotosäiliön matala ilmenenä, käytetään myös täyttämään kanisteri RTI-järjestelmässä. Ylivuotojärjestelmän nollaamiseksi tarkoitetun painikkeen painamisen jälkeen, painamalla ja pitämällä alhaalla hetkellistä kytkintä, joka sijaitsee ylivuotosäiliön yläpuolella, käyttäjä voi täyttää kanisterin bulkkiöljyvarastosäiliöstä (katso Kuva 4).

Kanisteri täytetään painamalla ja pitämällä alhaalla ylivuodon nollaus -painiketta kunnes kanisteri on täynnä ja vapauttamalla sitten painike.\*

**HUOMAA: ÄLÄ TÄYTÄ kanisteria liian täyteen.**

Ohjeet altaan täyttämiseksi öljyntäyttöjärjestelmästä, ks. Osa 5.3.9.



Kuva 4

\* **HUOMAA:** Kestää noin 12 sekuntia siitä, kun ylivuoto pois päältä nollauspainiketta painetaan, kunnes RTI-pumppu käynnistyy. Voi kestää jopa 20 sekuntia ennen kuin ylivuodon taso säiliössä alkaa nousta. Normaalisti säiliön täyttö kestää noin kolme minuuttia. Jaetun altaan täyttö kestää noin minuutin ja täysikokoisen altaan täyttö kaksi minuuttia.

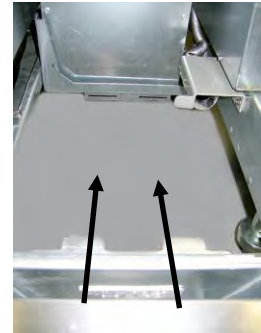
# BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

## LIITE B: JIB-laatikkokanisterin ja kiinteän rasvan valmistelun vaihtoehto

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



**Kuva 1:** Liitä kohdistuskiinnitin ATO-laatikon tuen pohjaan.



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



**Kuva 3:** Aseta sisäinen öljyvarastopannu sulatusyksikköön.



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



**Kuva 5:** Liitä sulatusyksikkö kummallakin puolella oleviin kiskoisiin.

Oranssinvärinen painike nolaa järjestelmän alhaisen öljyn näytön jälkeen.



**Kuva 6:** Liitä kaksineulaiset valkoiset liittimet ja kiinnitä musta liitin esitetyllä tavalla pistorasiaan. \* Huomaa, että musta liitäntä saattaa erota kuvasta.



Sulatusyksikön virtakytkin.

**Kuva 7:** Koottu sulatusyksikkö näytetään kuvassa sen ollessa paikoillaan.



# BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

## LIITE E: Kiinteän rasvan sulatusyksikön käyttö

### Nollaa öljyvarastojärjestelmä

- Varmista, että kiinteän rasvan sulatusyksikkö on päällä.
- Täytä sulatusyksikkö kiinteällä rasvalla.
- Anna kiinteän rasvan sulaa 2-3 tuntia. **ÄLÄ** paina oranssia nollauspainiketta ennen kuin rasvalla on ollut aikaa sulaa. Alhaisen öljyvaraston valo valaistuu, jos rasvakeitin vaatii öljyä ennen kuin kiinteä rasva on nestemäistä sulatusyksikössä.
- Kun kiinteä rasva on täysin sulanut, paina ja pidä oranssinväristä nollauspainiketta kytkeäksesi pois päältä valon ja nollataksesi ylivuotojärjestelmän.
- **ÄLÄ LISÄÄ** kuumaa öljyä kiinteän rasvan sulatusaltaaseen. Öljyvaraston lämpötila ei saa ylittää 60 °C (140 °F). Lisää pieniä määriä kiinteää rasvaa öljysäiliöön varmistaaksesi, että siinä on riittävä määrä öljyä öljynlisäysjärjestelmän käyttämiseksi.
- Saadaksesi parhaat tulokset **ÄLÄ SAMMUTA** kiinteän rasvan sulatusyksikköä yön ajaksi.
- Sulatusyksikön virtakytkintä käytetään myös nollauskytkimenä, jos järjestelmän lämpötilan yläraja saavutetaan.



Sulatusyksikön  
virtakytkin



Nosta  
varovasti  
lisätäkseen  
kiinteää  
rasvaa.

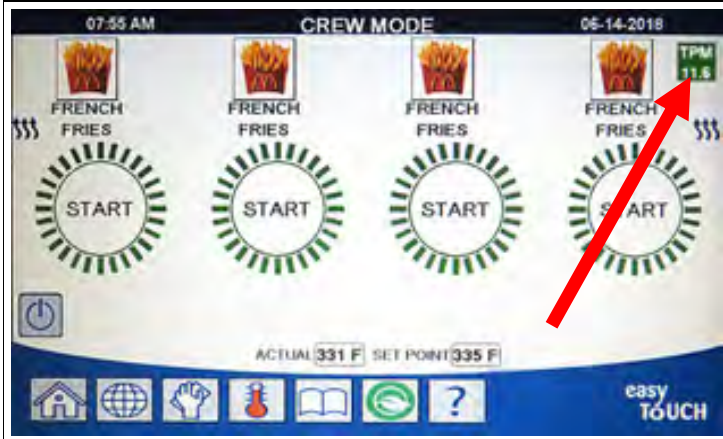
### VAROITUS

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

# BIELA14-T SERIES GEN II LOV™ SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

## LIITE D: Öljyn laatuanturin käyttö (OQS)

### D.1 Tarkista TPM-arvo

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>TPM-painike, oikeassa yläkulmassa, näyttää viimeisen TPM-mittauksen. TPM-painikkeen painaminen tuo näytölle viimeisten 30 päivän TPM-mittaukset. Paina takaisin-nuolipainiketta palataksesi päänäytölle.</p>

### D.2 Huoltosuodatin OQS:n tai lopetuspäivän suodattimen kanssa

Varmista, että suodatintyyny tai -paperi vaihdetaan päivittäin, jotta järjestelmä toimisi oikein. Asianmukaiset toimenpiteet korkeaa määrää tai 24h varastoja varten, suodatintyyny tai -paperi tulee vaihtaa kahdesti päivässä.


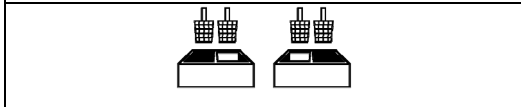
Jos näytössä näkyy teksti CLOSE DISPOSE VALVE (sulje tyhjennysventtiili), sulje järjestelmän tyhjennysventtiili. Paina X-painiketta poistuaksesi.

**HUOMIO**


Suodatintyyny tai -paperi täytyy vaihtaa päivittäin.




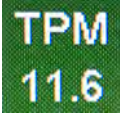
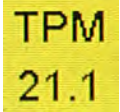

**VAROITUS**

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

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Rasvakeittimen <b>TÄYTYY</b> olla asetusarvon lämpötilassa. Paina suodatusvalikon painiketta.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Valitse VASEN ALLAS tai OIKEA ALLAS jaettuuta altaita varten.</li> </ol>



NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>3. Valitse MAINTENANCE WITH OQS FILTER (huolto OQS-suodattimen kanssa).</p>
<p>MAINTENANCE FILTRATION? (huoltosuodatus)</p>	<p>4. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta suodatuksen käynnistämiseksi. Jos X-painike on valittuna, suodatus on peruutettu ja rasvakeitin jatkaa normaalia toimintaa.</p>
<p>WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (käytä suojaavia hansikkaita – paina vahvista, kun valmis)</p>	<p>5. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kerran, kun kaikki henkilökohtaiset suojaruuvit, mukaan lukien kuumuuden kestävät hansikkaat ovat paikoillaan.</p>
<p>ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (varmista, että öljypannu ja kansi ovat paikallaan)</p>	<p>6. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta, jos öljypannu ja suoja ovat paikoillaan.</p>
<p>DRAINING IN PROGRESS (tyhjennys käynnissä)</p>	<p>7. Mitään toimenpiteitä ei vaadita kun öljy vuotaa suodatinpannuun.</p>
<p>SCRUB VAT COMPLETE (onko allas hangattu puhtaaksi)</p>	<p>8. Hankaa allas puhtaaksi. Jos sähköinen, puhdista elementtien välit. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kun olet valmis.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>⚠ VAARA</b>  <b>Pidä kaikki tavarat poissa tyhjennysosista. Toimilaitteiden sulkeminen voi aiheuttaa vahinkoa tai vammoja.</b></p> </div>
<p>CLEAN SENSORS (puhdistaa anturit)?</p>	<p>9. (Vain kaasu) Puhdista öljytason anturi naarmuttamattomalla tynnyllä (ks. osa 6.6.2 IO-ohjekirjassa). (Kaikki rasvakeittimet) Puhdista AIF- ja ATO-antureiden ympäristöt ruuvitaltalla tai vastaavalla esineellä poistaaksesi kaiken sedimentin anturien ympäriltä (ks. osa 6.2.4 IO-ohjekirjassa) ja paina ✓ (kuittaus) -painiketta kun valmis.</p>
<p>WASH VAT (pese allas)?</p>	<p>10. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta.</p>
<p>WASHING IN PROGRESS (pesu käynnissä)</p>	<p>11. Mitään toimenpiteitä ei vaadita, kun takaiskuventtiili avautuu, ja allas huuhdellaan suodatinpannusta tulevalla öljyllä.</p>
<p>WASH AGAIN (pese uudelleen)?</p>	<p>12. Suodattimen pumppu sulkeutuu pois päältä. Jos allas on puhdas jäänteistä, paina X-painiketta jatkaaksesi. Jos altaassa on vielä muruja, paina ✓ (kuittaus) -painiketta ja suodatinpumppu käynnistyy uudelleen. Tämä sykli toistuu, kunnes X-painiketta painetaan.</p>
<p>RINSING IN PROGRESS (huuhtelu käynnissä)</p>	<p>13. Mitään toimenpiteitä ei vaadita, samalla kun takaiskuventtiili sulkeutuu ja suodatinpumppu täyttää altaan. Tyhjennysventtiili avautuu ja huuhtelee altaan.</p>
<p>RINSE AGAIN (huuhtele uudelleen)?</p>	<p>14. Jos allas on puhdas jäänteistä, paina X-painiketta jatkaaksesi. Jos lisähuuhtelua vaaditaan, paina ✓ (kuittaus) -painiketta ja huuhtele toistuvasti, kunnes X-painiketta painetaan.</p>
<p>POLISH IN PROGRESS (kiillotus käynnissä)</p>	<p>15. Mitään toimenpiteitä ei vaadita, kun tyhjennys- ja takaiskuventtiilit ovat auki, ja öljyä pumpataan paistoaltaan läpi kolmen minuutin ajan.</p>
<p>FILLING IN PROGRESS (täyttö käynnissä)</p>	<p>16. Mitään toimenpiteitä ei vaadita OQS-ilmaisimen täyttyessä.</p>
<p>MEASURING OIL QUALITY (öljyn laadun mittaus)</p>	<p>17. Mitään toimenpiteitä ei vaadita OQS-ilmaisimen laskiessa öljyn TPM-arvon.</p>
<p>POLISH IN PROGRESS (kiillotus käynnissä)</p>	<p>18. Mitään toimenpiteitä ei vaadita, kun tyhjennys- ja takaiskuventtiilit ovat auki, ja öljyä pumpataan paistoaltaan läpi kahden lisäminuutin ajan.</p>

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
FILLING IN PROGRESS (täyttö käynnissä)	19. Mitään toimenpiteitä ei vaadita altaan täytyessä uudelleen.
IS VAT FULL? (onko allas täynnä?)	20. Paina X-painiketta käyttäaksesi pumppua uudelleen, jos öljytaso on sen huipputaso linjan alapuolella. * Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kerran öljytason ollessa yläöljytason täydellä viivalla. Jos altaan öljytaso ei ole kokonaan täynnä, tarkasta suodatinpannusta, onko suurin osa öljystä palautunut. Pannussa voi olla pieni määrä öljyä. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta kerran ja öljyä ei jää suodatinpannuun.
TPM VALUE – ##.# (TPM-arvo – ##.#)	21. Paina ✓ (kuittaus - KYLLÄ) -painiketta jatkaaksesi. Jos TPM on alle OQS-ASETUKSET - HÄVITÄ PIAN ja OQS-ASETUKSET - HÄVITÄ rajojen, siirry vaiheeseen 24. Jos TPM on yli OQS-ASETUS – HÄVITÄ PIAN arvon rajojen yläpuolella, jatka vaiheeseen 22. Jos TPM-lukema on OQS-ASETUS – HÄVITÄ arvon rajojen yläpuolella, jatka vaiheeseen 23.
DISCARD SOON (hävitä pian) 	22. Paina ✓ (kuittaus - KYLLÄ) -painiketta jatkaaksesi. Siirry askeleeseen 24.
DISCARD NOW (hävitä nyt) 	23. Paina ✓ (kuittaus - KYLLÄ) -painiketta jatkaaksesi. Siirry kohtaan HÄVITÄ osassa 5.3.4/5. Paina X (EI) viivyttääksesi HÄVITÄ.
	24. Ohjain kytkeytyy POIS PÄÄLTÄ.
  	25. Jos OQS = Teksti ja jos TPM-lukema on alle OQS-ASETUKSET - HÄVITÄ HETI ja hävitä pian rajojen, TPM-arvo näkyy vihreässä TPM-laatikossa ylemmässä oikeassa kulmassa. Jos OQS = Teksti ja jos TPM-lukema on alle OQS-ASETUKSET - HÄVITÄ HETI, mutta HÄVITÄ PIAN rajojen, TPM-arvo näkyy keltaisessa TPM-laatikossa ylemmässä oikeassa kulmassa. Jos OQS = Teksti ja jos TPM-lukema on alle OQS-ASETUKSET - HÄVITÄ HETI rajojen; TPM-arvo näkyy oranssissa TPM-laatikossa ylemmässä oikeassa kulmassa. Öljy tulee poistaa.

**\*HUOM:** Huoltosuodatuksen jälkeen on normaalia, että pannuun jää hieman öljyä, eikä öljytaso välttämättä palaudu samalle tasolle kuin ennen huoltosuodatusta. Jos vastaat KYLLÄ kahteen altaan täyttörytykseen, automaattinen lisäsjärjestelmä voi korvata suodatuksessa menetetyn öljyn.


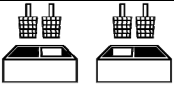
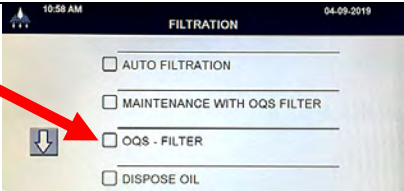
### D.3 OQS (Öljyn laatuanturi) -suodatin





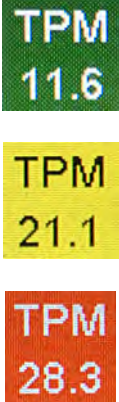
OQS-suodatin on toiminto, joka suodattaa altaan, joka ottaa öljylukeman TPM:n (vastakkaiset materiaalit yhteensä) testaamiseksi öljyssä käyttäen sisään rakennettua OQS-anturia. Tätä toimintoa käytetään päättämään milloin öljy on saavuttanut sen käyttöiän päättymisen ja milloin tulee hävittää. Varmista, että suodatintyyny tai -paperi vaihdetaan päivittäin, jotta järjestelmä toimisi oikein. Asianmukaiset toimenpiteet korkeaa määrää tai 24h varastoja varten, suodatintyyny tai -paperi tulee vaihtaa kahdesti päivässä.

Jos näytössä näkyy teksti CLOSE DISPOSE VALVE (sulje tyhjennysventtiili), sulje tyhjennysventtiili. Paina X (EI) -painiketta poistuaksesi.

**HUOMIO**  
Suodatintyyny tai -paperi täytyy vaihtaa päivittäin.

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

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
	<p>1. Rasvakeittimen <b>TÄYTY</b> olla asetusarvon lämpötilassa. Paina suodatusvalikon painiketta.</p>
	<p>2. Valitse VASEN ALLAS tai OIKEA ALLAS jaettuja altaita varten.</p>
	<p>3. Valitse OQS (öljyn laatuanturi) - FILTER (suodatin).</p>
<p>OQS - FILTER NOW? (OQS-suodata nyt)</p>	<p>4. Paina ✓ (kuittaus - KYLLÄ) -painiketta suodatuksen käynnistämiseksi. Jos X (EI) -painike on valittuna, suodatus on peruutettu ja rasvakeitin jatkaa normaalia toimintaa.</p>
<p>OIL LEVEL TOO LOW (öljyn taso liian alhainen)</p>	<p>5. Näytetään, jos öljyn taso paistoaltaassa on liian alhainen. Paina ✓ (kuittaus - KYLLÄ) -painiketta kuitataksesi asian ja palauttaaksesi keittimen lepotilaan. Varmista, että keittoaltaan öljyn taso on kahden tason välillä keittoaltaan takaosassa. Tarkista, onko JIB-laattikkokanisterin öljytaso alhainen. Jos JIB-laattikkokanisterin öljytaso ei ole alhainen ja kehote toistuu, ota yhteyttä huoltoon.</p>
<p>SKIM DEBRIS FROM VAT PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (kerää jäänteet altaasta paina vahvistus lopetettua)</p>	<p>6. Murut kuoritaan rasvan pinnalta edestakaisella liikkeellä lastalla mahdollisimman huolellisesti. Tämä on olennaisen tärkeää öljyn käyttöiän ja laadun optimoimiseksi. Paina ✓ (kuittaus- KYLLÄ) -painiketta kun olet valmis. Paina virtapainiketta keskeyttääksesi suodattimen.</p>
<p>DRAINING IN PROGRESS (tyhjennys käynnissä)</p>	<p>7. Mitään toimenpiteitä ei vaadita kun öljy vuotaa suodatinpannuun.</p>

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
WASHING IN PROGRESS (pesu käynnissä)	8. Mitään toimenpiteitä ei vaadita, kun takaiskuventtiili avautuu, ja allas huuhdellaan suodatinpannusta tulevalla öljyllä. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  <b>VAARA</b>  <b>Pidä kaikki tavarat poissa tyhjennysosista. Toimilaitteiden sulkeminen voi aiheuttaa vahinkoa tai vammoja.</b> </div>
FILLING IN PROGRESS (täyttö käynnissä)	9. Mitään toimenpiteitä ei vaadita OQS-anturin täytyessä.
MEASURING OIL QUALITY (öljyn laadun mittaus)	10. Mitään toimenpiteitä ei vaadita OQS-anturin laskiessa öljyn laadun arvon.
FILLING IN PROGRESS (täyttö käynnissä)	11. Mitään toimenpiteitä ei vaadita altaan täytyessä uudelleen.
TPM VALUE - ##.# (TPM-arvo - ##.#)	12. Paina ✓ (kuittaus- KYLLÄ) -painiketta jatkaaksesi. Jos TPM on OQS-ASETUS - HÄVITÄ PIAN ja arvon rajojen alapuolella, jatka vaiheeseen 15. Jos TPM on yli OQS-ASETUS - HÄVITÄ PIAN arvon rajojen yläpuolella, jatka vaiheeseen 13. Jos TPM-lukema on OQS-ASETUS - HÄVITÄ arvon rajojen yläpuolella, jatka vaiheeseen 14.
DISCARD SOON (hävitä pian) 	13. Paina ✓ (kuittaus-) -painiketta jatkaaksesi. Siirry kohtaan 15.
DISCARD NOW (hävitä nyt) 	14. Paina ✓ (kuittaus) -painiketta jatkaaksesi. Siirry kohtaan HÄVITÄ osassa 5.3.4/5. Paina X (EI) viivyttääksesi HÄVITÄ.
PREHEAT (esilämmitys)	15. Mitään toimenpiteitä ei vaadita rasvakeittimen lämmittäessä asetuspisteeseen.
	16. Rasvakeitin on valmis käytettäväksi. Poistuu näytöltä kun rasvakeitin saavuttaa asetuspisteen.
	17. Jos OQS = Teksti ja jos TPM-lukema on alle OQS-ASETUKSET - HÄVITÄ HETI ja HÄVITÄ PIAN rajojen, TPM-arvo näkyy vihreässä TPM-laatikossa ylemmässä oikeassa kulmassa. Jos OQS = Teksti ja jos TPM-lukema on alle OQS-ASETUKSET - HÄVITÄ HETI, mutta HÄVITÄ PIAN rajojen, TPM-arvo näkyy keltaisessa TPM-laatikossa ylemmässä oikeassa kulmassa. Jos OQS = Teksti ja jos TPM-lukema on alle OQS-ASETUKSET - HÄVITÄ HETI rajojen; TPM-arvo näkyy oranssissa TPM-laatikossa ylemmässä oikeassa kulmassa. Öljy tulee poistaa.

**HUOMAUTUS:** Jos öljy ei ole täysin palautettu suodatuksen aikana, järjestelmä etenee ei-päätettyyn suodatustoimintoon.

Tämä sivu on tarkoituksella jätetty  
tyhjäksi



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare<sup>®</sup> aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland<sup>™</sup>, Convotherm<sup>®</sup>, Crem<sup>®</sup>, Delfield<sup>®</sup>, Frymaster<sup>®</sup>, Garland<sup>®</sup>, Kolpak<sup>®</sup>, Lincoln<sup>®</sup>, Merco<sup>®</sup>, Merrychef<sup>®</sup> and Multiplex<sup>®</sup>.

*Bringing innovation to the table* • [welbilt.com](http://welbilt.com)