

BIELA14-T-serien

Gen III LOV™ Elektrisk fritös



Bruksanvisning för installation, användning och underhåll

Denna bruksanvisning uppdateras då ny information och nya modeller släpps. Gå till vår webbplats för den senaste bruksanvisningen.

Kapitlet för den här utrustningen ska sättas in under Fritös i *utrustningens handbok*.



INNEHÅLL

VARNINGAR OCH ANMÄRKNINGAR.....	Sida ii
GARANTIMEDDELANDE.....	Sida v
INLEDNING.....	Sida 1-1
INSTALLATIONSANVISNINGAR	Sida 2-1
ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING	Sida 3-1
DATORANVISNINGAR FÖR M4000	Sida 4-1
KÖRA DET INBYGGDA FILTRERINGSSYSTEMET	Sida 5-1
FÖREBYGGANDE UNDERHÅLL.....	Sida 6-1
FELSÖKNING FÖR ANVÄNDARE.....	Sida 7-1
ANVISNINGAR FÖR (RTI) BULKOLJA	Sida A-1
FÖRBEREDELSE FÖR DUNK I LÅDA MED FAST MATFETT	Sida B-1
ANVÄNDNING AV SMÄLTENHET FÖR FAST MATFETT.....	Sida C-1
Använda oljekvalitetssensorn (OQS)	Sida D-1

SÄKERHETSANVISNINGAR

Förvara eller använd inte bensen eller andra lättantändliga ångor eller vätskor i närheten av denna eller någon annan maskin.



8 1 9 7 7 6 4

 **SE UPP**

LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT INNAN DU

Artikelnummer: FRY_IOM_8197764 10/2022

Original översättningsinstruktioner Swedish / Svenska

OBSERVERA

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

OBSERVERA

Denna apparat är avsedd endast för professionell användning och ska skötas endast av kvalificerad personal. En Frymaster-auktoriserad servicegivare (Frymaster Authorized Servicer, FAS), eller annan behörig professionell tekniker ska utföra installation, underhåll och reparationer. Installation, underhåll, eller reparationer utförda av okvalificerad personal kan häva tillverkarens garanti. Se Kapitel 1 den här instruktionsboken för definitioner av kvalificerad och behörig personal.

OBSERVERA

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

OBSERVERA FÖR KUNDER I USA

Den här utrustningen ska installeras enligt den grundläggande rörmokarförordningen (basic plumbing code) utgiven av Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) samt Food Service Sanitation Manual utgiven av Food and Drug Administration.

OBSERVERA

Apparaten är avsedd för kommersiell användning, t.ex. i restaurang- och kantinkök, sjukhus och på kommersiella anrättningar såsom bagerier, slakterier, m.fl. men inte för kontinuerlig massproduktion av mat.

OBSERVERA

Ritningar och fotografier som används i denna bruksanvisning är avsedda att illustrera drift, rengöring och tekniska rutiner, och de kanske inte överensstämmer exakt med den enskilda arbetsplatsens driftrutiner.

ANMÄRKNING TILL ÄGARE AV ENHETER UTRUSTADE MED BERÖRINGSKÄNSLIGA STYRENHETER

USA

Den här enheten överensstämmer med del 15 av FCC-bestämmelserna. Driften förutsätter följande två villkor: 1) Den här enheten får inte orsaka skadliga störningar, och 2) Den här enheten måste klara alla störningar som den tar emot, inklusive störningar som kan orsaka oönskad drift. Denna apparat har bekräftats uppfylla kraven för Klass A och den har även visat sig uppfylla gränsvärdeskraven för Klass B.

KANADA

Den här digitala apparaturen överstiger inte gränsvärdena för radiostörningar enligt Klass A eller B enligt det kanadensiska kommunikationsdepartementets standard +ICES-003.

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



FARA

När apparaten är installerad måste den vara elektriskt jordad i enlighet med lokala regler, eller om lokala regler inte finns, i enlighet med National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, Canadian Electrical Code, CSA C22.2 eller lämpliga nationella lagar i det land den installeras.

 VARNING

Apparaten måste monteras och användas på ett sådant sätt att vatten inte kan komma i kontakt med fett eller olja.

 FARA

Felaktig installation, justering, underhåll eller service, och obehöriga ändringar eller modifieringar kan orsaka dödsfall, personskada eller skador på egendom. Läs installations-, drifts- och serviceanvisningarna grundligt innan du installerar eller utför service på utrustningen.

 FARA

Framkanten på denna apparat är inte ett steg! Stå inte på apparaten. Det finns risk för allvarliga personskador om du halkar eller kommer i kontakt med den heta oljan.

 FÖR DIN SÄKERHET

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

 FARA

Smultråget i fritöser med filtersystem måste tömmas i en brandsäker behållare efter att fritösen har använts för sista gången varje dag. Vissa matpartiklar kan självantända om de ligger kvar i olja eller matfett.

 VARNING

Slå inte frityrkorgar eller andra bestick mot fritösens skarvplåt. Skarvplåten fungerar som en förseglande fog mellan frityrkärnen. Om frityrkorgarna slås mot skarvplåten för att slå loss matfett kan passformen skadas. De är konstruerade för att sitta tätt och ska endast tas ut vid rengöring.

 FARA

Det måste finnas tillräckliga anordningar som begränsar utrustningens rörelser utan att belasta eller överföra påkänningar till några elektriska kablar. En fasthållningssats medföljer fritösen. Om fasthållningssatsen saknas ska du kontakta lokal KES.

 FARA

Den här fritösen har en strömkabel (trefas) för varje frityrgräta och kan ha en kabel med fem ledningar för hela systemet. Innan du flyttar, testar, underhåller, eller reparerar din Frymaster-fritös ska du koppla bort ALLA elektriska nätkablar från strömförsörjningen.

 FARA

Håll alla delar borta från avlopp. Manöverdon som stängs kan orsaka personskador eller skador på egendom.

 VARNING

Den här apparaten är inte avsedd att användas av barn under 16 år eller personer med nedsatt fysisk, rörelsemässig eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap. Alla användare måste ha fått handledning/instruktion om hantering av utrustningen från en person som är ansvarig för deras säkerhet. Låt inte barn leka med den här apparaten.

 VARNING

För att fritösen och kupan ska kunna användas säkert och effektivt måste elkontakten för 120 V-ledningen med ström till kupan vara helt inkopplad och låst i det åtkomstskyddade uttaget.

OBSERVERA

Anvisningarna i den här instruktionsboken för användning av ett bulkoljesystem för påfyllning och avyttring av olja avser ett RTI-system. Dessa anvisningar kanske inte gäller för andra bulkoljesystem.



FARA

Den här apparaten måste anslutas till strömförsörjning med samma spänning och faser som anges på märkskylten som sitter på luckans insida.



VARNING

Var försiktig och bär lämplig skyddsutrustning för att undvika kontakt med het olja eller ytor som kan orsaka allvarliga brännskador eller personskador.



FARA

Spraya inte aerosoler i närheten av denna apparat medan den är i drift.



FARA

Du får aldrig ändra eller ta bort fritösens bärande delar för att underlätta placering av fritösen under kupor eller liknande. Frågor? Ring Frymaster Dean Servicetelefon +1 800 551 8633.



VARNING

Blockera inte området runt korgen eller under fritöserna.



VARNING

Använd inte vattenstrålar för att rengöra den här utrustningen.



VARNING

Drift, installation och service på den här produkten kan utsätta personer för kemikalier/produkter inklusive BPA (Bisphenol A), glasull eller keramiska fibrer samt kristallin kiseldioxid. Enligt delstaten Kalifornien är dessa kända för att orsaka cancer, fosterskador eller andra fortplantningsskador. Mer information hittar du på www.P65Warnings.ca.gov.

LOV-T™ GARANTIMEDDELANDE OM ELUTRUSTNING

Frymaster, L.L.C. ger följande begränsade garantier endast till den ursprungliga köparen för denna utrustning och reservdelar:

A. GARANTIVILLKOR – FRITÖSER

1. Frymaster L.L.C. garanterar alla komponenter mot defekter i material och utförande för en period på två år.
2. Alla delar, med undantag av frityrgrytan, o-ringar och säkringar är garanterade under två år efter fritösens installationsdatum.
3. Om någon del, med undantag av säkringar och filter o-ringar, blir defekt under de första två åren efter installationsdatum, betalar Frymaster också kostnad för normal arbetstid upp till två timmar för att byta ut delen, plus högst 160 km (100 miles) reseersättning (80 km/50 miles enkel resa).

B. GARANTIVILLKOR – FRITYRGRYTOR

Frityrgrytan har livstidsgaranti för delar och arbete. Om en frityrgryta börjar läcka efter installationen kommer Frymaster, enligt eget godtycke, antingen att byta ut hela batteriet eller byta ut frityrgrytan, och betala för arbetstid enligt Frymasters tabell för reparationstid. Komponenter som är fästa vid frityrgrytan, t.ex. givaren för den höga gränsen, packningar, tätningar, och tillhörande skruvar, täcks också av livstidsgarantin om ett byte erfordras pga frityrgrytans byte. Läckor pga misshandel eller från gängade beslag, t.ex. sond, givare, höggränsgivare, tömningsventiler eller returrör ingår inte.

C. GARANTIVILLKOR – EASY TOUCH – STYRENHET MED PEKSKÄRM

Frymaster L.L.C. lämnar garanti för styrenheter modell Easy Touch – Touch Screen mot materialfel eller tillverkningsfel under en period av tre år från ursprungligt installationsdatum – delar samt arbete.

D. RETUR AV DELAR

Alla defekta delar som är under garanti måste returneras till en av Frymaster auktoriserad servicerepresentant inom 60 dagar för kredit. Efter 60 dagar erbjuds ingen kredit.

E. UNDANTAG FRÅN GARANTIN

Denna garanti täcker inte utrustning som har skadats på grund av felanvändning, missbruk, ändring eller olyckshändelse som t.ex.:

- felaktig eller icke-auktoriserad reparation (inklusive alla frityrgrytor som svetsas i fältet);
- underlåtenhet att följa korrekta installationsanvisningar och/eller schemalagda underhållsförfaranden som föreskrivna på dina MRC-kort (maintenance requirement card, korten med underhållskrav). Bevis på schemalagt underhåll krävs för att garantin ska gälla;

- felaktigt underhåll;
- fraktskada;
- onormal användning;
- borttagning, ändring eller utplåning av antingen märkplåten eller datumkoden på värmeelementen;
- använda frityrgrytan utan matfett eller annan vätska i frityrgrytan;
- inga garantier lämnas på fritöser för vilka inget korrekt startformulär har mottagits.

Denna garanti täcker inte heller:

- transport eller resa över 160 km/100 miles (80 km/50 miles enkel resa) eller resa längre än två timmar;
- övertid eller debitering för helgdag;
- följdskador (kostnader för reparationer eller för att byta ut annan egendom som är skadad), förlust av tid, förtjänst, användning eller några andra tillfälliga skador av något slag.

Det finns inga underförstådda garantier av säljbarhet eller lämplighet för någon särskild användning eller särskilt syfte.

Denna garanti gäller när detta dokument trycks men är föremål för ändringar.

BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 1: INTRODUKTION

OBS: Fritösen Frymaster BIELA14-T kräver drifttagning, demonstrering och utbildning innan den får användas i restauranger.

1.1 Allmänt

Läs anvisningarna i denna bruksanvisning grundligt innan du försöker använda denna utrustning. Denna bruksanvisning täcker alla utföranden av McDonalds BIELA14-T LOV™. Fritöserna i denna modellfamilj har de flesta delarna gemensamt, och när de diskuteras som en grupp kallas de LOV™ fritöser.

Fritöser typ BIELA14-T LOV™ har frityrgryta med låg oljevolym, automatisk oljepåfyllning, halvautomatisk filtrering och pekskärm. Denna Euro-Look utformning har ett rundat topplock och ett stort runt avloppsrör, som säkerställer att pommes frites och annat skräp sköljs in i filterpannan. Fritöserna i serien BIELA14-T LOV™ styrs med en beröringskänslig pekskärm typ M4000. Fritöser i den här serien finns med hela eller delade kar och kan köpas som fritösbatterier med upp till fem kar.

Varje frityrgryta har en temperatursond för exakt temperaturreglering.

Fritöserna i serien BIELA14-T LOV™ levereras färdigmonterade. Alla fritöser levereras med en uppsättning standardtillbehör. Varje fritös har justerats, testats och besiktigats på fabriken innan den har förpackats för sändning.

1.2 Säkerhetsinformation

Läs noga anvisningarna i denna bruksanvisning innan du försöker köra din enhet.

I denna bruksanvisning finns genomgående notiser omgivna av dubbla rutor liknande den nedan.



SE UPP Dessa rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som **kan orsaka eller resultera i ett funktionsfel i systemet.**



VARNING Dessa rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som **kan orsaka eller resultera i skada på systemet**, och som kan orsaka fel i systemet.



FARA Dessa rutor innehåller information om åtgärder eller förhållanden som **kan orsaka eller resultera i personskador** och som kan orsaka skada på systemet och/eller orsaka fel i systemet.

Fritöser typ BIELA14-T LOV™ känner av hög temperatur och stänger av strömmen till elementen om temperaturregleringen inte fungerar.

Styrenheten har ett litiumbatteri. Batteriet måste bytas ut mot litiumbatteri typ Panasonic CR2032 3V, artikelnummer 8074674. Brand- eller explosionsrisk kan uppkomma om något annat batteri används. Batteriet kan köpas från en auktoriserad servicerepresentant.



Batteriet kan explodera om det hanteras på fel sätt. Batteriet får inte återuppladdas, tas isär eller kastas på eld.

1.3 Information om styrenheter typ M4000

Den här utrustningen har testats och befunnits överensstämma med gränsvärdena för digitala enheter av klass A, i enlighet med del 15 i FCC:s bestämmelser. Medan denna apparat har bekräftats som apparat Klass A, har den visat sig uppfylla gränserna för Klass B. Dessa gränser är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig störning när utrustningen används i en kommersiell miljö. Denna utrustning genererar, använder och kan utstråla radiofrekvent energi och, om den inte installeras och används i enlighet med bruksanvisningen, kan orsaka skadlig störning för radiokommunikationer. Drift av utrustningen i ett bostadsområde kommer sannolikt att orsaka skadlig störning, i vilket fall användaren kommer att behöva rätta till störningen på egen bekostnad.

Användaren varnas att alla ändringar eller modifikationer som inte uttryckligen godkänts av den part som är ansvarig för att uppfylla förordningar kan häva användares tillstånd att köra utrustningen.

Om så behövs ska användaren rådfråga återförsäljaren eller en erfaren radio- och televisionstekniker för ytterligare förslag.

Användaren kanske finner följande häfte från USA:s Federal Communications Commission hjälpsamt: Så här identifierar man och åtgärdar Radio- och TV-störningsproblem. (How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems). Denna broschyr är tillgänglig från U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, artikelnummer. 004-000-00345-4.

1.4 Information (CE) specifik för Europeiska gemenskapen

Den europeiska gemenskapen (CE) har etablerat vissa specifika standarder beträffande utrustning av denna typ. När det finns någon skillnad mellan CE och icke-CE standarder, identifieras informationen eller anvisningarna ifråga med skuggade rutor liknande den nedan.



1.5 Installation, drift och servicepersonal

Driftsinformation för Frymasterutrustning har iordningställt för användning av kvalificerad och/eller auktoriserad personal enbart, såsom definierats i avsnitt 1.6. **All installation och service på Frymasterutrustning måste utföras av kvalificerad, certifierad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal enligt definitionen i avsnitt 1.6.**

1.6 Definitioner

KVALIFICERAD OCH/ELLER AUKTORISERAD DRIFTPERSONAL

Kvalificerad/auktoriserad driftpersonal är de personer som har läst informationen i denna bruksanvisning noggrant och har satt sig in i utrustningens funktioner eller som har tidigare erfarenhet av driften av utrustningen som täcks i denna bruksanvisning.

KVALIFICERAD INSTALLATIONSPERSONAL

Kvalificerad installationspersonal är individer, firmor, bolag och/eller företag som, antingen personligen eller genom en representant, ägnar sig åt och är ansvariga för installation av elektriska apparater. Kvalificerad personal måste ha erfarenhet av sådant arbete, känna till alla elektriska varningar som gäller och uppfylla alla krav i tillämpliga nationella och lokala regler.

KVALIFICERAD SERVICEPERSONAL

Kvalificerad servicepersonal är sådana personer som känner till Frymasterutrustning och som har auktoriserats av Frymaster, L.L.C., att utföra service på utrustningen. Det krävs att all auktoriserad servicepersonal är utrustad med en fullständig uppsättning bruksanvisningar för service och delar och lagerför ett minimalt antal delar för Frymasterutrustning. En lista över av Frymaster Fabriksauktoriserade Servicegivare (FAS) finns på Frymasters webbplats www.frymaster.com. ***Underlåtenhet att använda kvalificerad servicepersonal innebär att garantin från Frymaster upphör att gälla för din utrustning***

1.7 Förfarande för krav på grund av fraktskada

Så här gör du om utrustningen anländer skadad:

Lägg märke till att denna utrustning inspekterades noga och förpackades av kunnig personal innan den lämnade fabriken. Speditionsfirman har fullt ansvar för säker leverans när den har accepterat utrustningen.

1. **Lämna in krav på ersättning omedelbart** – oavsett hur omfattande skadan är.
2. **Inspektera och notera alla synlig skador eller delar som fattas**, och kontrollera att informationen noteras på fraktsedeln eller expresskvittot och skrivs under av den person som levererar.
3. **Dold förlust eller skada** – Om skadan inte upptäcks förrän utrustningen har packats upp ska du meddela speditören **omedelbart** när skadan upptäcks och lämna in ett krav om dold skada. Detta måste skickas in inom 15 dagar från leveransen. Var noga med att behålla behållaren för inspektion.

***Frymaster TAR INTE ANSVAR FÖR SKADA ELLER FÖRLUST
SOM INTRÄFFAT UNDER TRANSPORT.***

1.8 Serviceinformation

För icke-rutinmässigt underhåll eller reparationer eller för serviceinformation kontakta din lokala av Frymaster auktoriserade servicegivare (FAS). För att snabbt kunna hjälpa dig måste Frymasters fabriksauktoriserade servicegivare (FAS) eller serviceavdelningens representant ha viss information om utrustningen. Det mesta av denna information är tryckt på en märkplåt som sitter på insidan av fritösens dörr. Artikelnummer finns i anvisningarna för service och reservdelar. Reservdelsbeställningar kan göras direkt hos din lokala FAS eller distributör. En lista över av Frymaster Fabriksauktoriserade Servicegivare (FAS) finns på Frymasters webbplats www.frymaster.com. Om du inte har tillgång till denna lista, kontakta Frymaster Service Department (Frymasters serviceavdelning) genom att ringa +1 800 551 8633 eller +1 318 865 1711 eller via e-post på fryservice@welbilt.com.

Vi behöver följande information för att betjäna dig effektivt:

Modellnummer _____

Serienummer _____

Spänning _____

Problemets natur _____

DENNA BRUKSANVISNING SKA FÖRVARAS PÅ SÄKER PLATS FÖR FRAMTIDA BRUK.

BIELA14-T SERIE GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANVISNINGAR

2.1 Allmänna installationskrav

Korrekt installation är avgörande för säker, effektiv och bekymmersfri drift av denna apparat.

Kvalificerad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal, enligt definitionen i avsnitt 1.6 i den här bruksanvisningen, ska utföra all installation och service på utrustning från Frymaster.

Om kvalificerad, licensierad och/eller auktoriserad installations- eller servicepersonal (såsom definierats i avsnitt 1.6 i denna bruksanvisning) inte används för att installera eller på annat sätt utföra service på denna utrustning blir Frymasters garanti ogiltig och kan resultera i skada på utrustningen eller personskada.

Där konflikt mellan anvisningar och information i denna bruksanvisning och lokala eller nationella regler eller föreskrifter förekommer, ska installation och drift uppfylla regler eller föreskrifter som gäller i det land där utrustningen installeras.

Service kan erhållas genom att du kontaktar närmaste servicerepresentant som är auktoriserad av Frymaster.



FARA

Enligt gällande byggnadsnormer är det förbjudet att installera en fritös med öppen tank bredvid en öppen låga av någon som helst typ, inklusive lågor i grillar och spisar.

OBSERVERA

Alla fritöser som levereras utan nätkabel och stickkontakt måste kopplas direkt med flexibelt skyddsrör till kopplingsplinten som finns baktill på fritösen. Dessa fritöser ska anslutas enligt gällande specifikationer. Enheter som är fast anslutna måste förses med beslag som håller fast dem.



FARA

Det måste finnas tillräckliga anordningar som begränsar utrustningens rörelser utan att belasta eller överföra påkänningar till några elektriska kablar. En fasthållningssats medföljer fritösen. Om fasthållningssatsen saknas ska du kontakta Frymasters auktoriserade servicegivare (FAS).

OBSERVERA

Om den här utrustningen är ansluten direkt till elkraftförsörjningen måste det finnas ett sätt att fränkoppla den med en separation av minst 3 mm för alla poler som ingår i det fasta kablaget.

OBSERVERA

Den här utrustningen måste placeras så att väggkontakten är åtkomlig tillgänglig om det inte finns andra sätt (t.ex. överspänningsskydd) att koppla bort den från strömförsörjningen.

OBSERVERA

Om den här apparaten ansluts permanent till fasta kablage måste den anslutas med kopparledning med temperaturmärkning för minst 75°C (167°F).

OBSERVERA

Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut. Detta ska göras av Frymasters auktoriserade servicegivare eller behörig elektriker så att fara undviks.



FARA

Den här apparaten måste anslutas till strömförsörjning som har samma spänning och faser som anges på märkskylten på luckans insida.



FARA

Alla kablageanslutningar till apparaten måste göras i enlighet med kopplingsschema(n) som medföljer apparaten. Se kopplingsschema(n) som medföljer apparaten vid installation av eller service på utrustningen.



FARA

Fäst inte en dräneringsskiva vid en ensam fritös. Fritösen kan bli instabil, tippa och orsaka personskador. Apparats område måste alltid hållas fritt och rent från brännbara material.

Vid strömavbrott stängs fritösen av automatiskt. Om detta inträffar ska du slå AV strömbrytaren. Försök inte starta fritösen förrän strömmen återställts.

Apparaten måste alltid hållas fri och ren från brännbara material, bortsett från att den får installeras på brännbara golv.

2.1.1 Avstånd och ventilation

En frigång på 15 cm (6 tum) måste finnas på båda sidorna och baktill i närheten av brännbar byggnad. Det ska finnas 61 cm (24 tum) utrymme framför utrustningen för service och korrekt drift.



VARNING

Blockera inte området runt korgen eller under fritöserna.



FARA

Du får aldrig ändra eller ta bort fritösens bärande delar för att underlätta placering av fritösen under kupor eller liknande. Frågor? Ring Frymaster Dean Servicetelefon +1 800 551 8633.

2.1.2 Jordningskrav för elsystem

Alla elektriska apparater måste jordas i enlighet med alla tillämpliga nationella och lokala regler, och i förekommande fall, CE-regler. Om inga lokala föreskrifter finns måste apparaten jordas i enlighet med National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, eller Canadian Electrical Code, CSA C22.2, eller andra lämpliga lagar och föreskrifter. Alla enheter (tillfälligt eller permanent monterad kabel) ska anslutas till ett jordat elsystem. Kopplingsscheman levereras med fritösen. Korrekta spänningar finns på märkplåten på insidan av fritösens dörr.

En jordningsklack gör att all utrustning på samma plats kan anslutas till el utan elektrisk potentialskillnad mellan enheterna, vilket annars kan innebära fara.



8021852A



FARA

Denna apparat är utrustad med en särskild (jordad) stickkontakt som skyddar mot elchock. Den måste anslutas direkt till ett jordat uttag. Du får aldrig skära, ta bort eller på annat sätt gå förbi de jordande delarna i kontakten!



VARNING

För att fritösen och kupan ska kunna köras säkert och effektivt måste elkontakten för manöverströmmen till kupan vara helt inkopplad och låst i det skyddade uttaget.

2.1.3 Australiska krav

Att installeras i enlighet med AS 5601 / AG 601, lokala myndigheter och alla andra relevanta lagenliga föreskrifter för gas och elektricitet.

2.2 Strömförsörjning

Trefaskontakten för elementen är märkt för 60 A, 250 V växelström och har NEMA-konfigurationen L15-60P. Kontakten för reglage och filter är märkt för 20 A, 120/208 V växelström och har NEMA-konfigurationen L21-20P. Elementen i varje fritös ska ha anslutningskablar på separat krets och samma sak gäller för kablarna till styrenheter.

SPÄNNING	FAS	KABEL SERVICE	MIN. MÅTT	AWG (mm ²)	AMP PER GREN		
					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

OBSERVERA

Om den här apparaten ansluts permanent till fasta kablage måste den anslutas med kopparledning med temperaturmärkning för minst 75°C (167°F).



FARA

Den här apparaten måste anslutas till strömförsörjning som har samma spänning och faser som anges på märkskylten på luckans insida.



FARA

Alla kablageanslutningar till apparaten måste göras i enlighet med kopplingsschema(n) som medföljer apparaten. Se kopplingsschema(n) som medföljer apparaten vid installation av eller service på utrustningen.

2.3 När fritöser har placerats på friteringsstationen



FARA

Du får aldrig ändra eller ta bort fritösens bärande delar för att underlätta placering av fritösen under kupor eller liknande. Frågor? Ring Frymasters servicetelefon +1 800 551 8633.

1. När fritösen har placerats på friteringsstationen ska du ta ett vattenpass, placera det över frityrgrytan, och kontrollera att enheten står plant, både från sida till sida och framifrån och bakåt.

Ställ fritösen plant genom att justera hjulen och var noga med att fritösen står på rätt höjd i friteringsstationen.

Höger framhjul kan låsas med skruvar som kan lossas när enheten behöver flyttas. När den väl är på plats kan hjulets låsskruvar låsas så att hjulet står parallellt med fritösen i fram/back-riktningen. Det går då lätt att dra fritösen in och ut under kupan och hindra styrhjulet från att slå emot oljebehållaren.

När fritösen står plant på sin slutliga plats ska beslagen från KES monteras. Dessa begränsar rörelsen och undviker påkänningar på elkablar och elanslutningar. Installera beslagen i enlighet med anvisningarna. Om beslagen kopplas bort för service eller av andra skäl måste de anslutas på nytt innan fritösen används.



FARA

Det måste finnas tillräckliga anordningar som begränsar utrustningens rörelser utan att belasta eller överföra påkänningar till några elektriska kablar. En fasthållningssats medföljer fritösen. Om fasthållningssatsen saknas ska du kontakta Frymasters auktoriserade servicegivare (FAS).



FARA

Het olja kan orsaka allvarliga brännskador. Undvik kontakt. Under alla omständigheter måste oljan tas bort från fritösen innan du försöker flytta den för att undvika spill, fall och allvarliga brännskador. Fritöser kan tippa och orsaka personskada om de inte hålls fast i ett stationärt läge.

2. Rengör och fyll frityrgrutan/grytorna med matolja till nedre oljenivåmarkeringen. (Se **Förfaranden för iordningställande och avstängning av utrustning** i Kapitel 3.)

2.4 Installera JIB-vagga

Öppna fritösens lucka (i regel luckan längst till höger eller den tredje) och ta bort tvärstaget som används som transportstöd genom att ta bort de fyra skruvarna (se Figur 1). Installera JIB-vaggan (dunken i lådan kan se annorlunda ut än den som visas på bilden) i tillbehörspaketet med skruvarna som lossades när tvärstaget togs bort (se Figur 2). I vissa utföranden är vaggan tillvalsutrustning. Installera det valfria JIB-stänkskyddet för att skydda botten av JIB:en (se Figur 3). Om fast matfett används, se Bilaga B och C i slutet av den här instruktionsboken för installationsanvisningar.



Figur 1



Figur 2

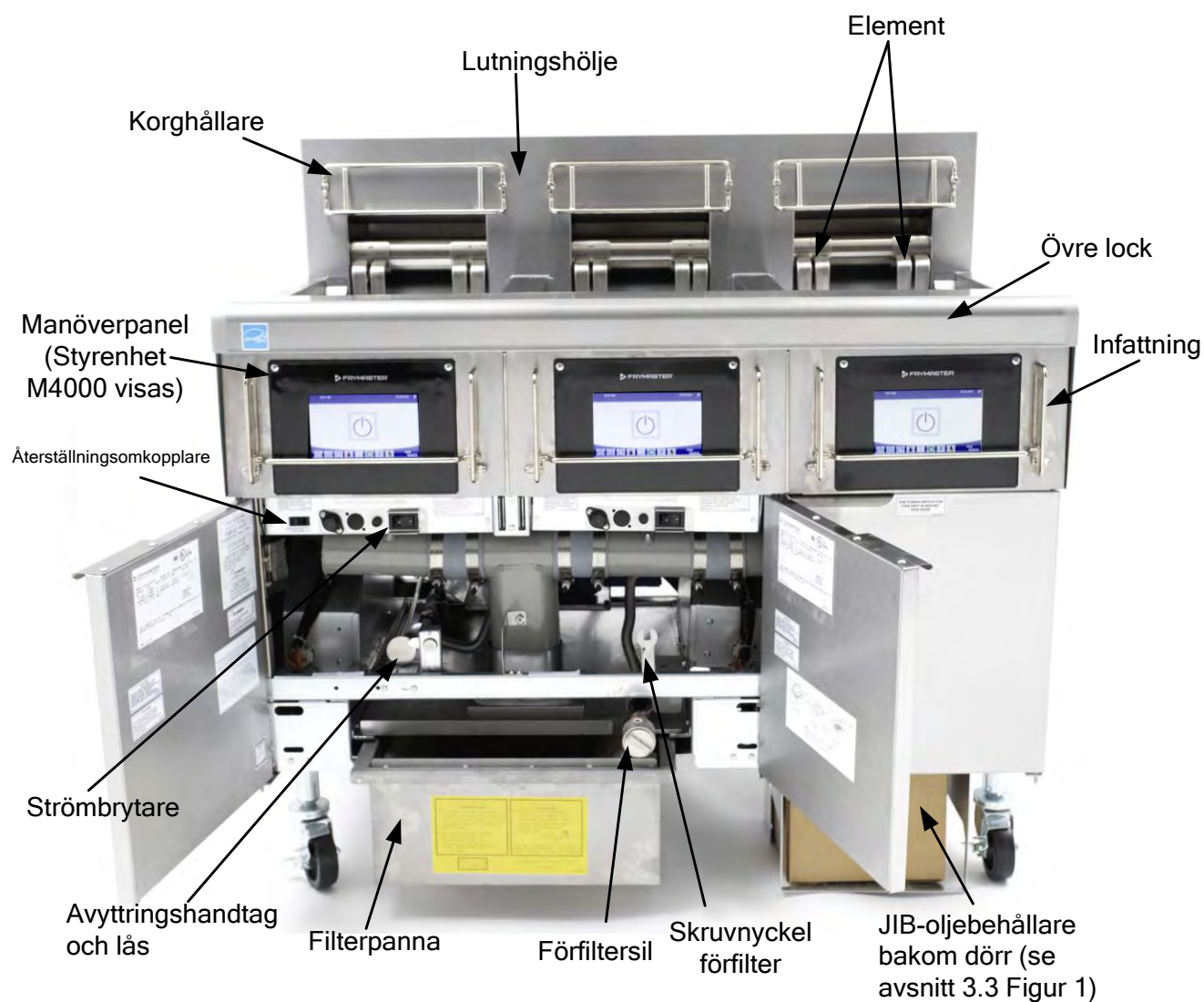


Figur 3

BIELA14-T SERIE GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 3: DRIFTANVISNINGAR

HITTA RÄTT PÅ DEN ELEKTRISKA FRITÖSEN BIELA14-T LOV™



TYPISKT UTFÖRANDE (BIELA314-T VISAS)

OBS: Din frituremaskin kan se annorlunda ut än den som visas beroende på inställning on produktionsdatum.

3.1 Förfaranden för iordningställande och avstängning av utrustning



VARNING

Arbetsledaren ansvarar för att alla användare är medvetna om alla faror vid användning av filtreringssystemet för värmning av olja, speciellt vad det gäller oljefiltrering, tömning och rengöring.



SE UPP

Innan du startar fritösen ska du kontrollera att frituregrytans avtappningsventiler är stängda. Ta bort korgens stödställ, om sådana finns, och fyll frituregrytan till den nedre OLJENIVÅ-linjen. Om fast matfett används ska du kontrollera att det packas ned i frituregrytans botten.

3.1.1 Inställningar



FARA

Använd aldrig apparaten med en tom frituregryta. Frituregrytan måste vara full upp till minst den nedre OLJENIVÅ-linjen med vatten eller olja innan elementen sätts på. Om detta inte görs kommer permanenta skador att uppstå på elementen och det finns risk för brand.



FARA

Ta bort alla vattendroppar från frituregrytan innan du fyller på olja. Om du inte gör detta kan het vätska skvätta när oljan värms till tillagningstemperatur.



VARNING

BIELA14-T är inte avsedd att användas med fast matfett utan att utrustning för fast matfett har installerats. Användning av fast matfett utan specialutrustning kan orsaka stopp i oljeledningarna. Den elektriska fritösen BIELA14-T LOV™ har kapacitet för 14,5 liter (32 lbs/3,8 gallons) vid 21°C (70°F) för ett fullt kar. Kapaciteten är 8,33 liter (18 lbs/2,2 gallons) vid 21°C (70°F) för delat kar.

1. Fyll frituregrytan med matolja till den nedersta OLJENIVÅ-linjen på frituregrytans baksida. Detta tillåter oljan att expandera när värmen sätts på. Fyll inte på med kall olja över den nedersta linjen. Om du överstiger den linjen kan oljan rinna över när värmen sätts på. För bulkoljesystem, se avsnitt 5.3.9 för anvisningar om påfyllning av kar från bulk. Om fast matfett används, kontrollera att det packas ned i frituregrytans botten.
2. Säkerställ att strömkabeln (-kablarna) är anslutna och låsta (om tillämpligt) i rätt vägguttag. Kontrollera att kabeln är ansluten korrekt till vägguttaget och att ingen metall del syns.
3. Kontrollera att strömbrytaren är på. Huvudströmbrytaren sitter bakom vänster fritöslucka fram till på den vänstra kontaktdonsdosan.
4. Kontrollera att styrenheten är PÅ genom att trycka och hålla in strömbrytarknappen under tre 3 sekunder. Fritösen går automatiskt till smältläget om frituregrytans temperatur ligger under 82°C (180°F) och visar **SMÄLT CYKEL PÅGÅR**. (OBS: Under smältcykeln kommer elementen att aktiveras under några sekunder varefter de stängs av under en längre period.) Matfettet måste röras om då och då under värmningen så att allt fett verkligen har vätskeform i alla kar. När frituregrytans temperatur når 82°C (180°F) växlar enheten automatiskt till värmningsläge. Texten **FÖRVÄRM** visas tills temperaturen ligger inom 9°C (15°F) från inställningsvärdet. Elementen kommer att vara aktiverade tills att frituregrytans temperatur når den programmerade tillagningstemperaturen. När fritösen har nått inställningspunkten ändras styrenhetens display till **START** och fritösen är klar att användas.
5. Kontrollera att oljenivån är vid den övre OLJENIVÅ-linjen när oljan håller tillagningstemperatur.
6. Den maximala mängden pommes frites i olja eller fett ska inte vara mer än 0,7 kg (1,5 lbs).

Avstängning

1. Sätt styrenhetens PÅ/AV-omkopplare i AV-läget för att stänga av fritösen.
2. Filtrera oljan och rengör fritöserna (se Kapitel 5 och 6).
3. Rengör filterpannan och byt ut filterpapperet eller inlägget. Lämna inte fast matfett i filterpannan över natten.
4. Placera lock på frityrgrytorna.

3.2 Användning

Den här fritösen har styrenheter typ M4000 (visas till höger). Se avsnittet om användning av *M4000-styrenheten i kapitel 4* för uppgift om programmering och drifrutiner.

Kapitel 5 i den här instruktionsboken innehåller anvisningar för det inbyggda filtreringssystemet.



MANÖVERENHET M4000

3.3 Automatisk påfyllning vid låg oljenivå

När Low Oil Volume (LOV™, eller låg oljenivå) system är på för frityren så kontrolleras kontinuerligt oljenivåerna och fylls på efter behov. Behållaren rymmer en oljelåda på cirka 17 kg (35 lbs). Vid normal användning varar den i cirka två dagar. Systemets komponenter visas till höger (se figur 1).

OBS: Systemet är avsedd att fylla på, inte fylla upp helt. Frityrgrytorna måste fyllas på manuellt vid start och efter djuprengöring (utkokning) såvida inte färsk bulkolja används.



← **Återställning för JIB (Jug In Box-Dunk i låda):** Återställer den gula indikatorn efter ett oljebyte.

← **Speciallock:** Med anslutning för att dra olja från behållaren till fritöskaren.

← **Jug In Box (JIB-dunk i låda):** JIB är oljans behållare eller dunk.

Figur 1

3.3.1 Preparera systemet för användning

När fritösen står under kupan kan du montera JIB-korgen (Jug In Box-dunk i låda) som finns i tillbehörspaketet (se Figur 2). Om du använder fast matfett, se Bilaga B och C.



Figur 2

3.3.2 Byta oljebhållare

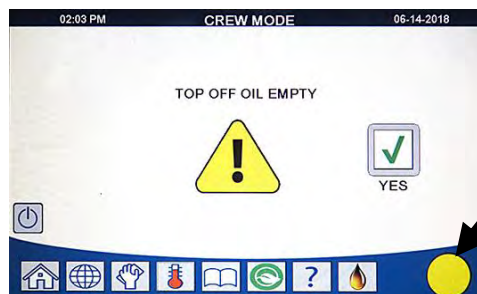
Ta bort originallocket från oljebhållaren och folien. Byt ut mot det avsedda locket som har hårdvara för sugkraft. Kontrollera att matarslangen på locket är på botten av oljereservoaren.

Placera oljebhållaren i skåpet och putta in den (som på bilden på nästa sida). Kontrollera att sugutrustningen inte slår emot skåpets insida när den placeras i frityren.

Systemet är klart för användning.

3.3.3 Rutinmässiga oljeyten

När nivån i oljebehållaren är låg tänds en gul indikator (se Figur 3) och visar PÅFYLNINGSSOLJA TOM. Tryck på markeringsknappen för att rensa skärmbilden. När behållaren är full igen och/eller har bytts ut håller du in den orange återställningsknappen bredvid oljebehållaren tills den gula indikatorn släcks. Om du använder fast matfett, se Bilaga B och C för anvisningar.



Figur 3

Gul indikator betyder att oljebehållaren är tom.

1. Öppna skåpet och dra ut JIB ur skåpet (se figur 4).



Figur 4

2. Ta bort locket och om det finns olja kvar i behållaren håller du över den i frityrkaren jämnt fördelat (se figur 5).



Figur 5

3. Ställ den nya flaskan rätt upp och ta bort locket och folieförseglingen (se figur 6).
4. Sätt tuben i den nya fulla behållaren (se figur 7).



Figur 6



Figur 7



VARNING

Lägg inte till HET eller
FÖRBRUKAD olja i JIB.

5. Placera JIB på hyllan på inuti fritösens skåp (som visas i figur 4).

6. Tryck på JIB-återställningen så att den gula JIB-indikatorn på manöverenheten för M4000 stängs av (se Figur 8).



Figur 8

3.3.4 Bulkoljesystem eller oljesystem med främre avyttring

Anvisningar för installation och användning av bulkoljesystem finns i Bilaga A i slutet av den här instruktionsboken.

BIELA30-T-SERIE GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 4: ANVISNINGAR FÖR STYRENHET M4000

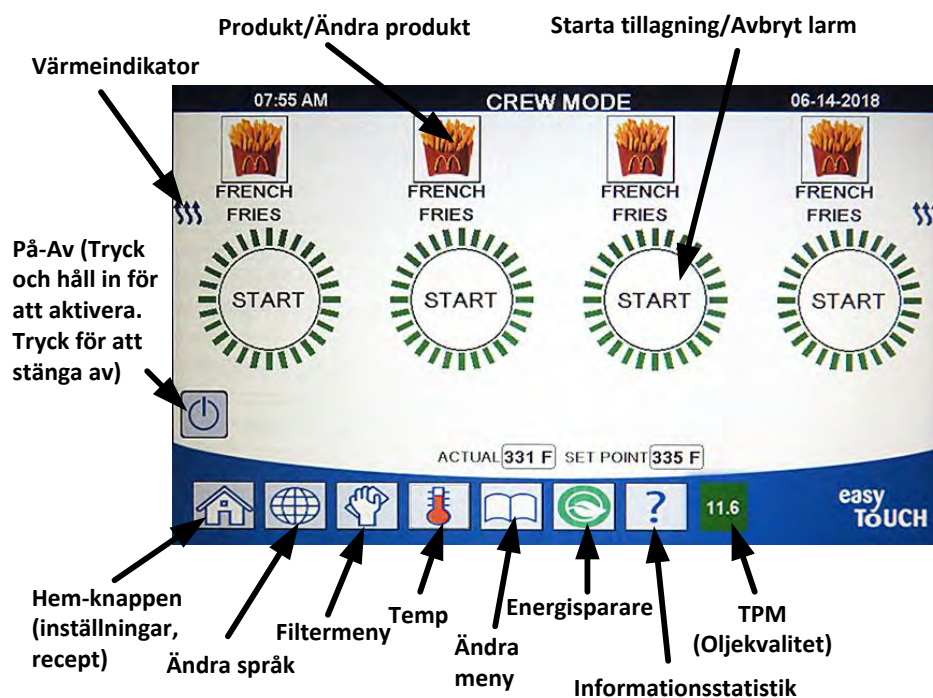
4.1 M4000 Allmän information

Välkommen till M4000, en lättanvänd beröringskänslig styrenhet som klarar en meny med 40 produkter. En knapptryckning startar en tillagningscykel för en vald produkt. Välj en menypost på en produktknapp och tryck på START-knappen under displayen som visar önskad artikel. Styrenheten kan flyttas enkelt från McNuggets till Crispy Chicken till valfritt annat menyalternativ.

M4000-datorn fungerar med elektriska och gasdrivna fritöser med helt kar eller delade kar.

4.2 M4000 Knappar: Beskrivningar och funktioner

4.2.1 Navigeringsknappar



4.2.1.1 Huvudmenyns knappfält

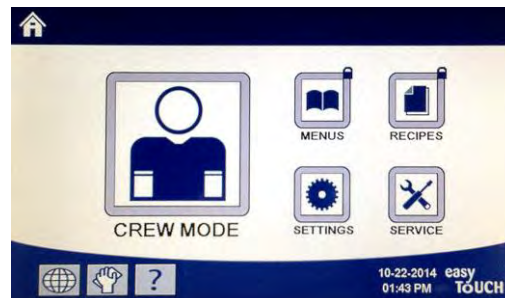
Huvudmenyns knappfält nederst på skärmbilden används för att navigera i de olika M4000-menyer (se Figur 1).



Figur 1

4.2.1.2 Hem-knapp

Hem-knappen används för att växla till startskärmbilden (se Figur 2). Startskärmbilden har knappar för besättningsläge, meny, recept, inställningar och service.



Figur 2

4.2.1.3 Knapp för besättningsläge

Knappen för besättningsläge växlar från Hem-skärmbilden till tillagningsläget (se Figur 3).

4.2.1.4 Knapp för menyer

Knappen för menyerna används för att ställa in flera menyer med specifika produkter som t.ex. frukost, lunch och övergångsmenyer (se Figur 4).

4.2.1.5 Knapp för recept

Med receptknappen kan användaren redigera eller lägga till produkter (se Figur 5).

4.2.1.6 Knapp för inställningar

Inställningsknappen gör det möjligt att redigera fritösens inställningar (se Figur 6).

4.2.1.7 Serviceknapp

Serviceknappen ger åtkomst till fritösens servicefunktioner (se Figur 7).

Om ingen aktivitet förekommer inom en minut under programmering och andra funktioner återgår styrenheten till tidigare driftläge.

4.2.1.8 På/Av-knapp

Om du trycker och håller in på/av-knappen i tre (3) sekunder mjukstartar användargränssnittet och fritösen. Om du trycker in på/av-knappen när fritösen är på kommer fritösen att stängas av (se Figur 8).

4.2.1.9 Språkknapp

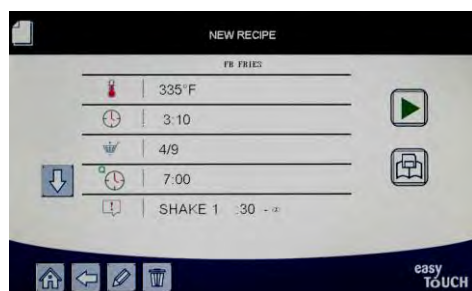
Om du trycker på språkknappen växlar systemet mellan ett första språk och ett andra språk, om funktionen har konfigurerats i inställningar (se Figur 9).



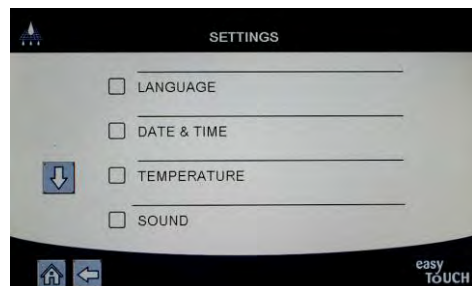
Figur 3



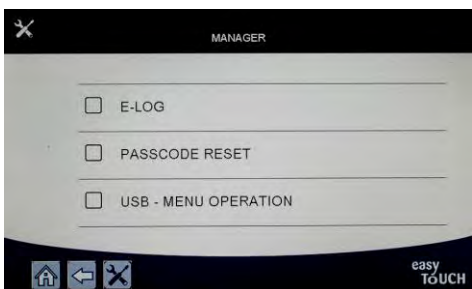
Figur 4



Figur 5



Figur 6



Figur 7



Figur 8



Figur 9

hanterarnas

4.2.1.10 Filtermenyknapp

Om du trycker på filtermenyknappen ger åtkomst till funktioner för filtrering, avyttring, tömning, påfyllning och djuprengöring av karen (se Figur 10). Om ett autofilter hoppas över växlar knappen till gult tills filtreringen är klar.



Figur 10

4.2.1.11 Temperaturknapp

Om du trycker på temperaturknappen visas den verkliga kartemperaturen och den inställda temperaturen (se Figur 11).



Figur 11

4.2.1.12 Menyknapp

Om du trycker på menyknappen växlar systemet mellan olika menyer om detta har konfigurerats (se Figur 12).



Figur 12

4.2.1.13 Energisparaknapp

Om du trycker på energisparaknappen växlar fritösen från ett inställt standardvärde till ett lägre temperaturvärde när fritösen är i viloläge för att spara energikostnader (se Figur 13).



Figur 13

4.2.1.14 Knapp för informationsstatistik

Om du trycker på knappen för informationsstatistik visas statistik om filter, olja, livslängd, användning, återhämtningstid, senaste iläggning samt programversioner (se Figur 14).



Figur 14

4.2.1.15 Menyns avslut-alternativ

Om du vill lämna eller avsluta MENYER och UNDERMENYER trycker du på Hem-knappen eller bakåtpilen (se Figur 15).



Figur 15

4.2.1.16 Knapp för TPM (Total Polar Materials) OQS (Oil Quality Sensor)

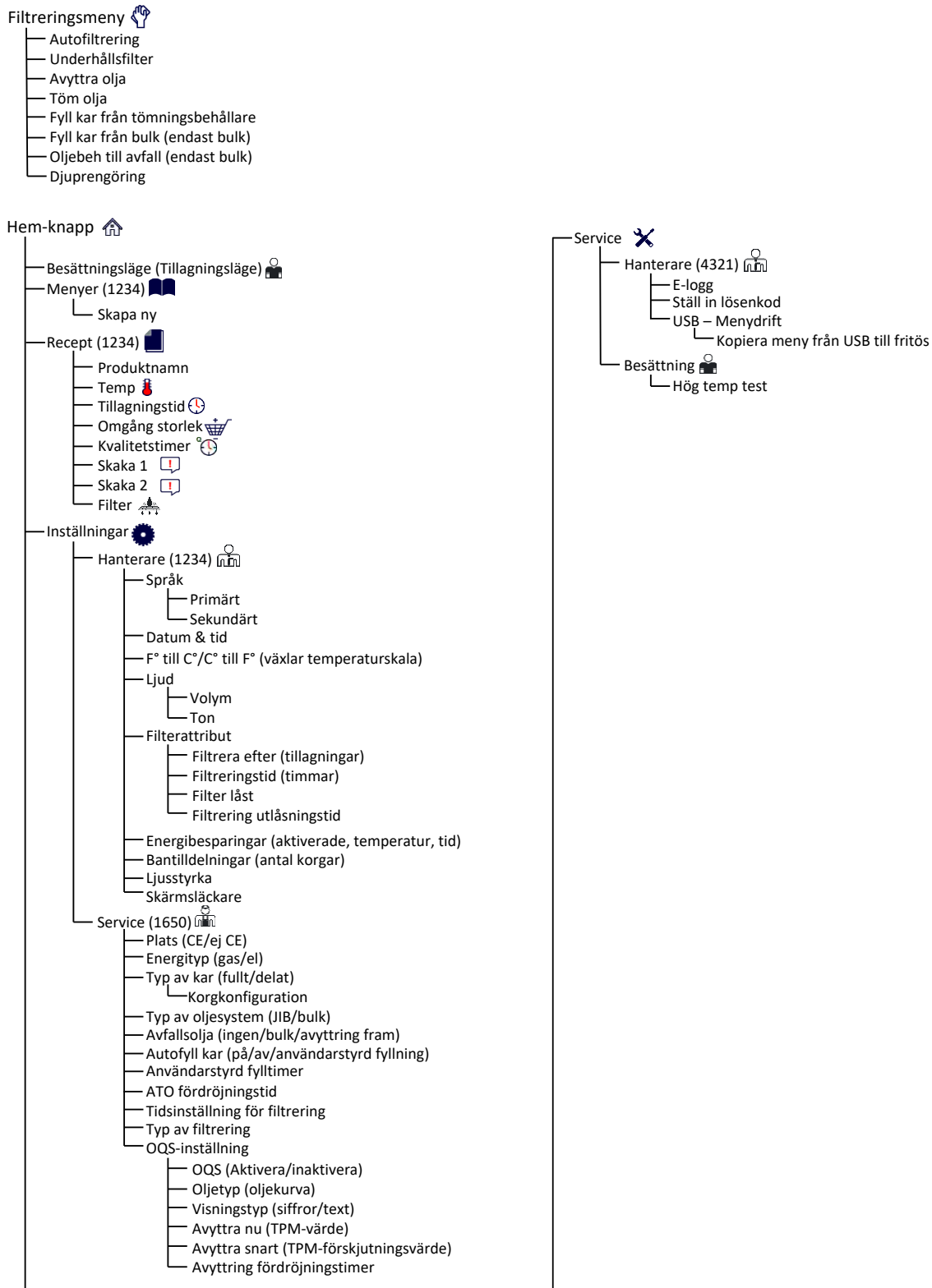
Om du trycker på TPM-knappen när den lyser med fast sken visas de senaste 30 dagarnas TPM/OQS-avläsningar (se Figur 16). Om du trycker på TPM-knappen när den blinkar har det gått mer än 24 timmar sedan den senaste OQS-filtreringen och begär OQS-filter.



Figur 16

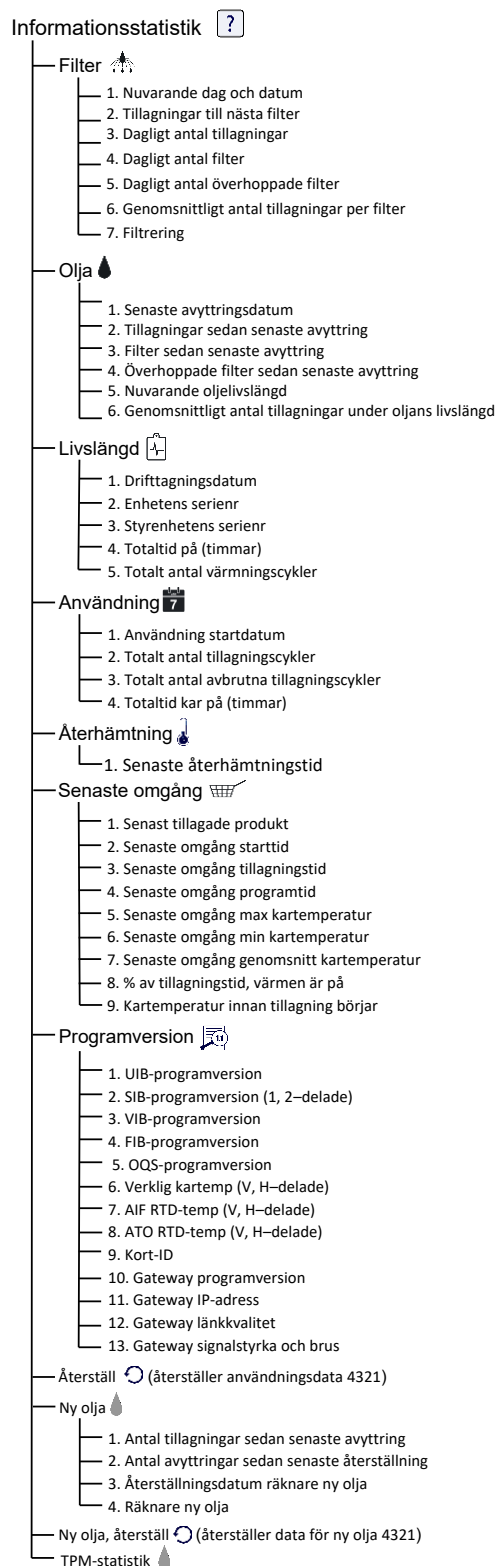
4.3 M4000 Menyträdsöversikt

Nedan visas de huvudsakliga programmeringsavsnitten i M4000 och den ordning i vilken undermenyernas rubriker kan hittas i avsnitten i Installations- och bruksanvisningen.



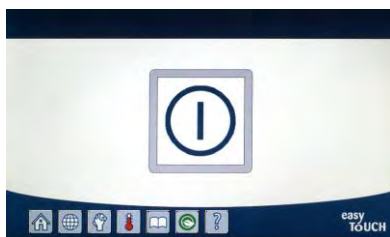
4.4 M4000 Informationssammanfattning, träd

Nedan visas informationsstatistiken i M4000 och den ordning undermenyernas rubriker återfinns i styrenheten.



4.5 Grundläggande användning

M4000 Grundläggande användning



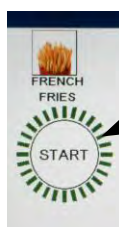
Fritös PÅ eller AV

Tryck och håll in knappen för att starta. Tryck på knappen för att stänga av. Använd knappen som sitter på önskad sida om ett delat kar.



Byta produkt

Tryck på produktikonen för den aktuella banan för att ändra produkten. Tryck sedan på den nya produktikonen.



Tryck för att starta en tillagningscykel

Tryck på START-knappen under önskad produkt.

Avbryta en tillagningscykel

Tryck på den RÖDA "X"-knappen bredvid den önskade produkten inom de första 30 sekunderna av en tillagning.



Avbryt aktivt larm eller skaklarm

Tryck på knappen under aktiv display.



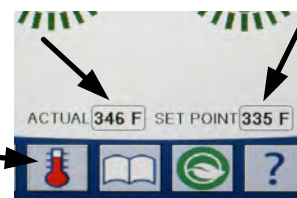
Avbryt larm (TA BORT) för avslutad tillagningscykel

Tryck på knappen under aktiv display.

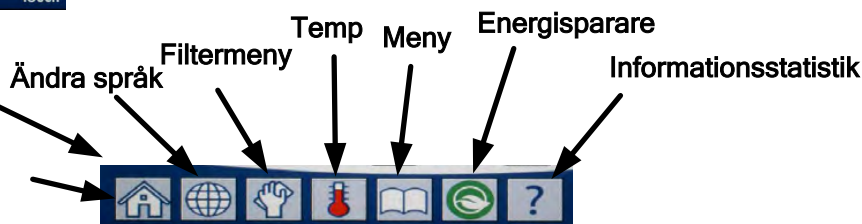


Kontrollera temperatur och börvärde

Tryck på temperaturknappen. Visar faktisk temperatur samt börvärde.



Hem-knappen
(inställningar, recept)



4.6 Tillagning

Tillagning med M4000

- 1** En produkt visas på displayen. Om du vill välja en annan produkt trycker du på produktikonen. Sedan kan du välja en annan produkt.



- 2** Tryck på START-knappen under produkten för att starta tillagningscykeln.

- 3** Visa ändringar i TILLAGNING samt återstående tillagningstid.



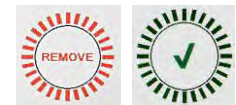
- 4** SKAK visas växelvis med korgen när det är dags att skaka friturekorgen.



- 5** Tryck på knappen SKAKA/KORG för att avbryta SKAK-larmet.



- 6** TA BORT visas växelvis med MARKERING när tillagningscykeln har slutförts.



- 7** Tryck på knappen TA BORT/MARKERING för att avbryta larmet.



- 8** KVALITETSTIMER visas under START-knappen när kvalitetstimern räknas ned.



- 9** Om du trycker på START-knappen nu börjar en tillagningscykel och kvalitetsnedräkningen stoppas.



- 10** PAUS FÖRFALLEN visas växelvis med MARKERING visas när kvalitetstiden har förflutit och förfallit.



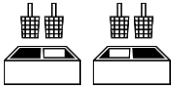
- 11** Om du trycker på PAUS FÖRFALLEN/MARKERING visas den nuvarande valda produkten på nytt och enheten är klar för tillagning.



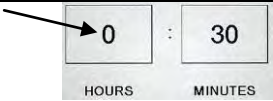
4.7 Programmering av fritösens (service-) inställningar

Vid första start eller vid byte av en styrenhet måste fritösens parametrar konfigureras. Inställningen innefattar plats, energityp, typ av kar, färsk oljetyp, spilloljetyp och inställningar för automatisk påfyllning. Dessa inställningar får **BARA** ändras av en tekniker.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Låt styrenheten stå i läget av/standby och tryck på Hem-knappen.
	2. Tryck på knappen Inställningar.
	3. Tryck på knappen Service.
1 6 5 0	4. Ange 1650
	5. Tryck på v (markering).
☐ LOKAL	6. Tryck på knappen Lokal.
CE EJ CE	7. Välj CE eller EJ CE . CE (standard för Europa) eller Non-CE (standarder utanför Europa)
INSTÄLLNING KLAR ÅTERSTÄLL SYSTEMET	8. Ingen åtgärd.
	9. Tryck på v (markering).
☐ ENERGITYP	10. Tryck på knappen Energityp.
GAS EL	11. Välj GAS eller EL
INSTÄLLNING KLAR ÅTERSTÄLL SYSTEMET	12. Ingen åtgärd.
	13. Tryck på v (markering).
☐ TYP AV KAR	14. Tryck på knappen Typ av kar.
FULLT KAR DELAT KAR	15. Välj FULLT KAR eller DELAT KAR .
4	16. Välj Korgkonfiguration. Standard är 4 .
	17. Tryck på produktikonen och välj önskad produkt. Upprepa för övriga banor.
	18. Tryck på Spara när du är klar.
INSTÄLLNING KLAR ÅTERSTÄLL SYSTEMET	19. Ingen åtgärd.
	20. Tryck på v (markering).
	21. Tryck på nedåtpilknappen.
☐ TYP AV OLJESYSTEM	22. Tryck på knappen Typ av oljesystem.
JIB BULK	23. Välj JIB eller BULK . OBS: En JIB (Jug in Box–dunk i låda) eller BIB (Bag in Box) är engångsbehållare för olja. Ett bulksystem har stora oljeförvaringstankar som är anslutna till fritösen och fyller en inbyggd behållare.
INSTÄLLNING KLAR ÅTERSTÄLL SYSTEMET	24. Ingen åtgärd.
	25. Tryck på v (markering).
☐ AVFALLSOLJA	26. Tryck på knappen Avfallsolja.

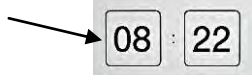
DISPLAY	ÅTGÄRD
INGEN, BULK FRÄMRE AVYTTRING	27. Välj INGEN, BULK eller FRÄMRE AVYTTRING . OBS: Välj INGEN om du avyttrar olja till en MSDU eller annan behållaren i METALL. Välj BULK om du avyttrar olja till ett bulkoljesystem som har stora oljetankar som är anslutna till fritösen. Välj FRÄMRE AVYTTRING om du avyttra till ett tråg framtill.
INSTÄLLNING KLAR ÅTERSTÄLL SYSTEMET	28. Ingen åtgärd.
	29. Tryck på v (markering).
☐ AUTOFYLL KAR	30. Tryck på knappen Autofyll kar.
	31. Välj VÄNSTER KAR eller HÖGER KAR för delade kar.
PÅ AV ANVÄNDARSTYRD Fyllning	32. Välj PÅ för automatisk fyllning. Välj AV för att inaktivera automatisk fyllning. Välj ANVÄNDARSTYRD Fyllning när du vill inaktivera automatisk fyllning. Användaren meddelas när systemet behöver fyllas på. Standard är PÅ .
	33. Tryck på nedåtpilknappen.
☐ ANVÄNDARSTYRD PÅFyllNINGSTIMER	34. Ställ in tiden för nytt meddelande efter kvittering av en påminnelse om ny påfyllning. Den här inställningen är bara tillgänglig om ANVÄNDARSTYRD Fyllning har valts vid AUTOFYLL KAR . (Standard är 30 minuter.)
☐ ATO FÖRDRÖJNINGSTID	35. Tryck på knappen ATO fördröjningstid.
30 MINUTER 	36. Tryck på tiden om du vill ändra fördröjningstiden för påfyllning, dvs. tiden innan systemet börjar fylla på. Tryck på v (markering). Ange ett värde större än 0 för fast matfett. Standard är 30 minuter så att matfettet ska kunna börja smälta innan påfyllningen startar. Ställ in värdet på 0 för flytande matfett.
INSTÄLLNING KLAR	37. Ingen åtgärd.
	38. Tryck på den mindre knappen v (markering) inne i rutan INSTÄLLNING KLAR.
☐ TIDSINSTÄLLNINGAR FILTRERING	39. Tryck på knappen Tidsinst för filtrering.
☐ POLERINGSTID ☐ DJUPRENGÖRINGSTID ☐ AUTOM FILTERTVÄTTID ☐ UNDERHÅLL FILTERTVÄTTID 	40. Dessa inställningar får bara justeras efter instruktion från fabriken. Standardinställningen är: ☐ POLERINGSTID -300 ☐ DJUPRENGÖRINGSTID -3600 ☐ AUTOM FILTERTVÄTTID -5 ☐ UNDERHÅLL FILTERTVÄTTID -30 Tryck på bakåtknappen när du är klar.
	41. Tryck på nedåtpilknappen.
☐ TYP AV FILTRERING	42. Tryck på knappen Typ av filtrering.
FAST VÄTSKA 	43. Välj FAST om du använder fast matfett. Välj VÄTSKA om flytande matfett används. Tryck på bakåtknappen när du är klar.
☐ OQS-INSTÄLLNING	44. Tryck på knappen OQS-inställning om en OQS-sensor finns installerad.
☐ OQS AKTIVERA/INAKTIVERA	45. Tryck på OQS AKTIVERA/INAKTIVERA för att aktivera/inaktivera OQS-sensorn.
AKTIVERA INAKTIVERA	46. Välj AKTIVERA för att aktivera OQS-sensorn eller INAKTIVERA för att inaktivera OQS-sensorn.
INSTÄLLNING KLAR 	47. Tryck på v (markering) i rutan INSTÄLLNING KLAR.
☐ OLJETYP	48. Tryck på knappen Oljetyp.

DISPLAY	ÅTGÄRD
OC01v01, OC02v02, osv. 	49. Välj rätt kurva för oljetyp. Tryck på nedåtpilen och skrolla ned för att se ytterligare oljetypkurvor. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Kontrollera att oljetypen stämmer med den typ som restaurangen använder.
INSTÄLLNING KLAR 	50. Tryck på v (markering) i rutan INSTÄLLNING KLAR.
☐ VISNINGSTYP	51. Tryck på knappen Visningstyp.
ANTAL TEXT	52. Välj ANTAL eller TEXT . OBS: Om ANTAL ställs in visas det totala polära materialet som en siffra. Om det är inställt på Text visas endast AVYTTRA SNART/BEKRÄFTA, OLJAN ÄR BRA eller AVYTTRA NU.
INSTÄLLNING KLAR 	53. Tryck på v (markering) i rutan INSTÄLLNING KLAR.
☐ AVYTTRA NU	54. Tryck på knappen Avyttra nu.
TPM-VÄRDE	55. Tryck på värdet ovanför TPM-värde. När TPM-värdet (totala polära material) för oljan fastställs kommer fritösen att uppmana dig att avyttra (kassera) oljan.
	56. Använd tangentbordet och mata in TPM-värdet som ska innebära avyttring.
	57. Tryck på v (markering) när värdet har matats in.
	58. Tryck på v (markering) för att spara värdet.
INSTÄLLNING KLAR 	59. Tryck på v (markering) i rutan INSTÄLLNING KLAR.
	60. Tryck på nedåtpilknappen.
☐ AVYTTRA SNART	61. Tryck på knappen Avyttra snart.
TPM-VÄRDE	62. Tryck på TPM-värdet ovanför Avyttra snart. Det här värdet ska normalt vara lägre än värdet TPM Kassera nu. Det här värdet visar meddelandet Kassera snart när TPM-värdet för Kassera snart uppnås. Personalen påminns om att oljan snart behöver bytas.
	63. Använd tangentbordet och mata in TPM-värdet för Avyttring snart.
	64. Tryck på v (markering) när värdet har matats in.
	65. Tryck på v (markering) för att spara värdet.
INSTÄLLNING KLAR 	66. Tryck på v (markering) i rutan INSTÄLLNING KLAR.

DISPLAY	ÅTGÄRD
□ AVYTTRING FÖRDRÖJNINGSTIMER	67. Tryck på knappen Avyttring fördröjningstimer. Detta är tiden från det att en uppmaning om AVYTTRA NU och den tid som går innan meddelandet AVYTTRA NU återkommer. (Standard är: 30 minuter. Minimivärdet är 0:00 = INAKTIVERAD, maximivärdet är 4:00 timmar.)
	68. Tryck på rutan för timmar och ange en fördröjningstid i timmar.
	69. Använd sifvertangentbordet och ange tiden i timmar.
	70. Tryck på rutan för minuter och ange en fördröjningstid i minuter.
	71. Använd sifvertangentbordet och ange tiden i minuter.
	72. Tryck på v (markering) för att spara värdet.
INSTÄLLNING KLAR 	73. Tryck på v (markering) i rutan INSTÄLLNING KLAR.
	74. Tryck på Hem-knappen.
 BESÄTTNINGSLÄGE	75. Tryck på knappen Besättningsläge.
	76. Tryck och håll in återställningsomkopplaren innanför vänster lucka i trettio (30) sekunder.
	77. Systemet startar om efter cirka 45 sekunder och återgår till läge Av/standby.

4.8 Inställningar för programmering av fritös (hanterare)

Vid första start eller vid byte av en styrenhet måste de lokala inställningarna konfigureras för fritösen. Det innebär att man måste ställa in språk, datum och tidpunkt, temperaturskala, ljudinställningar, filterinställningar, energisparläge, tilldela banor och anpassa bildskärmsljusstyrka. Dessa inställningar får BARA ändras av en chef eller tekniker.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Låt styrenheten stå i läget av/standby och tryck på Hem-knappen.
	2. Tryck på knappen Inställningar.
	3. Tryck på knappen Hanterare.
1 2 3 4	4. Ange 1234
	5. Tryck på ✓ (markering).
☐ SPRÅK	6. Tryck på knappen Språk.
	7. Tryck på Primärt språk.
☐ ENGELSKA	8. Välj önskat förstahandsspråk.
	9. Tryck på Sekundärt språk.
☐ SPANSKA	10. Välj önskat andrahandsspråk.
	11. Tryck på Bakåt-knappen.
☐ DATUM & TID	12. Tryck på Datum & Tid.
	13. Tryck på Ange tid
	14. Tryck på rutan för timmar.
	15. Använd sifvertangentbordet och ange tiden i timmar.
	16. Tryck på rutan för minuter.
	17. Använd sifvertangentbordet och ange tiden i minuter.
AM PM 24hr	18. Tryck på knappen för AM (förmiddag), PM (eftermiddag) eller 24TIM.
	19. Tryck på ✓ (markering).
INSTÄLLNING KLAR	20. Ingen åtgärd.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	21. Tryck på den mindre knappen ✓ (markering) inne i rutan INSTÄLLNING KLAR.
	22. Tryck på Ange datum
	23. Tryck på rutan Datumformat om du vill växla mellan MM-DD-ÅÅ eller DD-MM-ÅÅ.
	24. Året visas överst på skärmbilden. Tryck på vänster eller höger pil och välj innevarande år.
	25. Under året visas månaden. Tryck på vänster eller höger pil för att välja månad.
	26. Välj datum med hjälp av sifvertangenterna och tryck på ✓ (markering).
INSTÄLLNING KLAR	27. Ingen åtgärd.
	28. Tryck på den mindre knappen ✓ (markering) inne i rutan INSTÄLLNING KLAR.
	29. Tryck på SOMMARTID.
☐ SOMMARTID PÅ/AV	30. Tryck på knappen SOMMARTID PÅ/AV.
	31. Välj PÅ för att aktivera SOMMARTID eller AV för att inaktivera SOMMARTID.
INSTÄLLNING KLAR	32. Ingen åtgärd.
	33. Tryck på den mindre knappen ✓ (markering) inne i rutan INSTÄLLNING KLAR.
☐ INSTÄLLNINGAR SOMMARTID	34. Tryck på INSTÄLLNINGAR SOMMARTID (DST).
☐ SOMMARTID STARTMÅNAD ☐ SOMMARTID START SÖNDAG ☐ SOMMARTID SLUTMÅNAD ☐ SOMMARTID SLUT SÖNDAG	35. Välj några av dessa och använd tangentbordet för att ändra. Standardinställningarna för USA är: SOMMARTID STARTMÅNAD -3 SOMMARTID START SÖNDAG -2 SOMMARTID SLUTMÅNAD -11 SOMMARTID SLUT SÖNDAG -1
	36. Tryck på ✓ (markering) när du är klar.
INSTÄLLNING KLAR	37. Ingen åtgärd.
	38. Tryck på den mindre knappen ✓ (markering) inne i rutan INSTÄLLNING KLAR.
	39. Tryck på Bakåt-knappen tre (3) gånger.
☐ F° TILL C°	40. Tryck på antingen F° TILL C° eller C° TILL F°. OBS: F betyder Fahrenheit och C är Celsius
BEKRÄFTA 	41. Välj JA för att växla temperaturskala.
SLUTFÖRT UTAN PROBLEM	
	42. Tryck på ✓ (markering) när du är klar.
☐ LJUD	43. Tryck på Ljud-knappen.

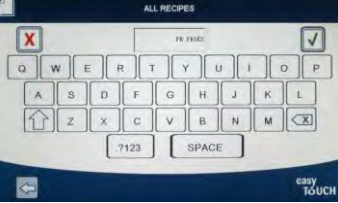
DISPLAY	ÅTGÄRD
	44. Använd uppåt- och nedåtpilarna för att ändra volym och ton. Volymen har nio steg där 1 är lägst volym och 9 är högst volym. Tonen har tre frekvenser från 1-3. Använd olika frekvenser för att skilja på protein eller pommes frites-stationer.
	45. Tryck på ✓ (markering) när du är klar.
INSTÄLLNING KLAR	46. Ingen åtgärd.
	47. Tryck på den mindre knappen ✓ (markering) inne i rutan INSTÄLLNING KLAR.
	48. Tryck på Nedåt-knappen.
□ FILTERATTRIBUT	49. Tryck på knappen Filterattribut. Autofiltreringsläget använder två mätningar innan det uppmanar dig att filtrera. En mätning kontrollerar tillagningscyklerna. Denna justeras under FILTRERA EFTER. Den andra mätningen kontrollerar tiden, som justeras under FILTRERINGSTID. Uppmaningen att filtrera visas antingen när ett visst antal arbetscykler eller en viss tid har förflutit.
□ FILTRERA EFTER	50. Tryck på knappen Filtrera efter. Alternativet FILTRERA EFTER används till att ställa in antalet stekperioder innan filtreringsuppsmaningen visas.
	51. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta eller tryck på antalsknappen. Ange antalet tillagningar och tryck på ✓ (markering). (I standardläget är fullt kar inställt på 12 tillagningar, och delat kar är inställt på 6 tillagningar.)
	52. Tryck på ✓ (markering).
INSTÄLLNING KLAR	53. Ingen åtgärd.
	54. Tryck på den mindre knappen ✓ (markering) inne i rutan INSTÄLLNING KLAR.
□ FILTRERINGSTID	55. Tryck på Filtreringstid. Alternativet Filtreringstid används för att ställa in tid innan nästa uppsmaning om filtrering. Alternativet är bra i restauranger med låga volymer, där filtrering behöver göras oftare.
	56. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta eller tryck på antalsknappen. Ange antalet timmar mellan filteruppsmaningar (t.ex. varannan timme, ange detta som 2) och tryck på ✓ (markering). (Standardinställningen är 0 timmar.)
	57. Tryck på ✓ (markering).
INSTÄLLNING KLAR	58. Ingen åtgärd.
	59. Tryck på den mindre knappen ✓ (markering) inne i rutan INSTÄLLNING KLAR.
□ FILTER LÅST	60. Tryck på knappen Filter låst. Alternativet Filter låst används för att ställa in de tidpunkter då systemet ska påminna om filtrering (t.ex. rusningstid vid lunch).
	61. Välj PÅ för att aktivera FILTER LÅST. Välj AV för att inaktivera FILTER LÅST.

DISPLAY	ÅTGÄRD
□ FILTRERING UTLÅSNINGSTID	62. Tryck på knappen Filter utlösningstid. Alternativet Filter utlösningstid används för att ställa in de tidpunkter då filtreringsprompten ska inaktiveras (t.ex. rusningstid vid lunch). OBS: Om FILTER LÅST har inaktiverats (AV) är det här alternativet gråmarkerat och ej tillgängligt.
	63. Använd uppåt- och nedåtpilarna för att skrolla mellan M-F 1 och SUN 4. Det finns totalt 12 perioder som kan programmeras för låsning av filterprompten. Markera fältet och redigera start- och stopptiderna när filterprompten ska inaktiveras. Välj AM/PM (FM/EM). När du har valt tiderna trycker du på markeringsknappen för att spara inställningen. (Exemplet till vänster visar att under måndag till fredag ska ingen filtrering göras vid lunch när belastningen är hög, 11:00 FM till 1:00 EM.)
	64. När du har valt tiderna trycker du på ✓ (markering).
INSTÄLLNING KLAR	65. Ingen åtgärd.
	66. Tryck på den mindre knappen ✓ (markering) inne i rutan INSTÄLLNING KLAR.
INSTÄLLNING KLAR 	67. Tryck på ✓ (markering) i rutan INSTÄLLNING KLAR.
	68. Tryck på Bakåt-knappen.
□ ENERGIBESPARINGAR	69. Tryck på knappen Energibesparingar. Alternativet Energibesparingar används under perioder med låg belastning för att sänka frytgrytans temperatur och spara energi.
OFF ON	70. Tryck på Aktivera om du vill aktivera eller inaktivera energisparläget.
	71. Tryck på Ange backtemp om du vill ändra inställningsvärdet för energisparläget. Använd sifbertangentbordet och ange önskad temperatur för energisparläget och tryck på ✓ (markering).
	72. Tryck på Inaktiv tid om du vill ändra antal minuter som karen inte används innan de växlar över till energisparläget. Använd sifbertangentbordet och ange önskad temperatur för energisparläget och tryck på ✓ (markering).
	73. Tryck på ✓ (markering).
INSTÄLLNING KLAR	74. Ingen åtgärd.
	75. Tryck på den mindre knappen ✓ (markering) inne i rutan INSTÄLLNING KLAR.
□ BANTILLDELNING	76. Tryck på Bantilldelning. Alternativet används för att ange antal banor eller korgar som varje kar kommer att använda. (Standard är 4.)
	77. Tryck på knapp 4.
	78. Tryck på ikonen nedanför varje bana och välj en produkt som ska tillagas på den banan.
	79. Tryck på Spara-knappen.
INSTÄLLNING KLAR ÅTERSTÄLL SYSTEM	80. Ingen åtgärd.

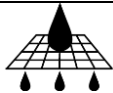
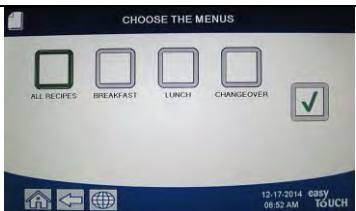
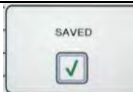
DISPLAY	ÅTGÄRD
	81. Tryck på den mindre knappen ✓ (markering) i rutan INSTÄLLNING KLAR ÅTERSTÄLL SYSTEMET.
□ LJUSSTYRKA	82. Tryck på knappen Ljusstyrka. Alternativet används för att ställa in bildskärmens ljusstyrka. Använd uppåt- och nedåtpilarna för att justera. (Standard är 100.)
	83. Tryck på ✓ (markering).
INSTÄLLNING KLAR	84. Ingen åtgärd.
	85. Tryck på den mindre knappen ✓ (markering) inne i rutan INSTÄLLNING KLAR.
□ SKÄRMSLÄCKARE	86. Tryck på knappen Skärmsläckare. Alternativet används för att ange hur lång tid som ska passera efter att styrenheten har stängts av innan systemet går till skärmsläckarläge. Använd uppåt- och nedåtpilarna för att justera tiden. (Standard är 15 minuter.)
	87. Använd uppåt- och nedåtpilarna för att ändra bildskärmens ljusstyrka. Ljusstyrkan har nio nivåer där 100 är ljusast och 10 är mörkast.
	88. Tryck på ✓ (markering) när du är klar.
INSTÄLLNING KLAR	89. Ingen åtgärd.
	90. Tryck på den mindre knappen ✓ (markering) inne i rutan INSTÄLLNING KLAR.
	91. Tryck på Bakåt-knappen.
	92. Tryck på Hem-knappen.
 BESÄTTNINGSLÄGE	93. Tryck på knappen Besättningsläge.
	94. Tryck och håll in återställningsomkopplaren innanför vänster lucka i trettio (30) sekunder.
	95. Systemet startar om efter cirka 45 sekunder och återgår till läge Av/standby.

4.9 Lägga till eller redigera befintliga produkter

Den här funktionen används för att lägga till ytterligare produkter eller redigera befintliga produkter.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på Hem-knappen.
	2. Tryck på knappen Recept.
1 2 3 4	3. Ange 1234
	4. Tryck på ✓ (markering).
	5. Välj produktikonen för att redigera eller tryck på + för att lägga till en ny produkt.
	6. Tryck på pennsymbolen nederst på skärmbilden för att redigera en befintlig produkt.
	7. Ange eller ändra namnet på produkten med tangentbordet.
	8. Tryck på ✓ (markering).
	9. Skärmbilden visar inställt värde, tillagningstid, lastkompensering eller känslighet, kvalitetstimer, skakningstid och filterinställningar. Tryck på en parameter när du vill redigera den.
	10. Om du vill redigera temperaturen trycker du på temp-knappen.
	11. Använd tangentbordet för att ange eller redigera produktens tillagningstemperatur.
	12. Tryck på ✓ (markering).
	13. Tryck på Tillagningstid.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	14. Använd tangentbordet för att ange eller redigera tillagningstiden i minuter och sekunder.
	15. Tryck på ✓ (markering).
	16. Tryck på knappen för lastkompensering eller känslighet.
	17. Använd uppåt- och nedåtpilarna för att ändra lastkompensering eller känslighetsinställning till det som rekommenderas för den här produkten. Med den här inställningen kan du ändra produktkompenseringen (känsligheten). Vissa menyalternativ kan behöva justeras beroende på deras tillagningsegenskaper. OBS: Vi rekommenderar starkt att du INTE justerar den här inställningen, eftersom den kan försämra produkternas tillagning. Standardinställningen för produktkompensering är inställd på fyra.
	18. Tryck på ✓ (markering).
	19. Tryck på knappen Kvalitetstimer.
	20. Ange produktens hålltid i minuter och sekunder.
	21. Tryck på ✓ (markering).
	22. Tryck på knappen Skakningstid 1.
	23. Ange tiden i minuter och sekunder för den första skakningen som ska utföras.
	24. Tryck på ✓ (markering).
	25. Tryck på nedåtpilen för att skrolla till fler inställningar.
	26. Tryck på knappen Skakningstid 2 om ytterligare skakning behövs. Gå annars vidare till steg 30.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	27. Ange tiden i minuter och sekunder för den andra skakningen som ska utföras.
	28. Tryck på ✓ (markering).
	29. Tryck på knappen Filter.
	30. Kontrollera att filterknappen är PÅ så att autofiltrering är aktiverad för den här produkten. Den här inställningen används för att förhindra att produktspecifika oljor blandas. För produkter som t.ex. FISK väljer du NEJ för att förhindra autofiltrering.
	31. Tryck på ✓ (markering).
	32. Välj ikonen som ska förknippas med produktreceptet som anges eller redigeras.
	33. Tryck på ✓ (markering).
	34. Välj meny (menyerna) som ska förknippas med produktreceptet som anges eller redigeras.
	35. Tryck på ✓ (markering).
	36. Styrenheten visar SPARAT.
	37. Tryck på ✓ (markering).
	38. Välj en annan produkt att redigera eller tryck på + för att lägga till ytterligare produkter. Tryck på Hem-knappen när du är klar.
 BESÄTTNINGSLÄGE	39. Tryck på Besättningsläge för att återgå till huvudskärmbilden.

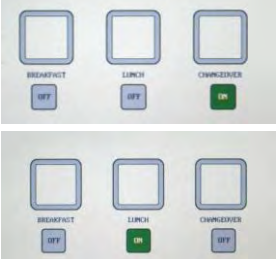
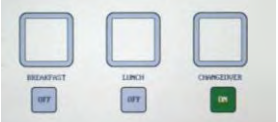
4.10 Lägga till eller redigera menyer

Den här funktionen används för att lägga till eller redigera menyer. Med menyerna kan operatören gruppera vissa produkter tillsammans. En frukostmeny kan t.ex. sättas samman så att endast frukostprodukter ingår. Detta är praktiskt vid produktbyte genom minskning av antal produkter att välja emellan.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på Hem-knappen.
	2. Tryck på knappen Menyer.
1 2 3 4	3. Ange 1234
	4. Tryck på ✓ (markering).
	5. Välj en meny genom att trycka på knappen ovanför PÅ/AV-knappen för att redigera produkter (markerade i grönt) eller tryck på + för att lägga till en ny meny. Om du lägger till en ny meny – ange menynamnet på nästa skärmbild och tryck på ✓ (markering). Om du tar bort en meny markerar du först menyn. Tryck sedan på papperskorgen nederst på skärmbilden.
	6. Tryck på pennsymbolen nederst på skärmbilden för att redigera en befintlig meny.
	7. Välj önskade produkter genom att trycka på ikonerna som ska läggas till i den valda menyn. De utvalda produkterna markeras i grönt. Du kan avmarkera en genom att trycka på ikonerna varvid markeringen växlar från grönt till grått.
	8. Tryck på ✓ (markering) men när du är klar för att spara utvalda produkter till menyn.
	9. Tryck på Bakåt-knappen för att redigera ytterligare menyer med början från steg 5, eller gå vidare till nästa steg
	10. Tryck på Hem-knappen.
 BESÄTTNINGSLÄGE	11. Tryck på knappen Besättningsläge.

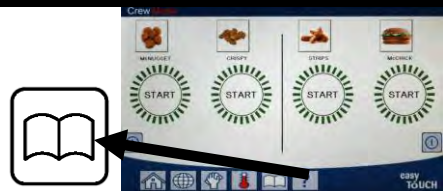
4.11 Ändra meny från Frukostmeny till Övergångs- eller Lunchmeny

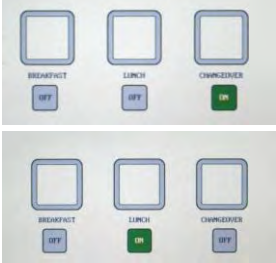
Om separata menyer skapas för Frukost, Övergång eller Lunch kan du trycka på MENY-knappen från huvudskärmbilden och visa alternativ för menyförändringar. Om du trycker på önskad meny växlar menyerna.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på Meny-knappen.
	2. Tryck in PÅ/AV-knappen under Övergång eller Lunch för att växla menyer. OBS: Det går endast att välja en meny åt gången.
	3. När den önskade menyn har valts markeras PÅ under menyn.
	4. Tryck på Bakåt-knappen för att återgå till huvudskärmbilden.
	5. Tryck på produktikonen för att växla produkter.
	6. Displayen återgår till huvudskärmbilden.

4.12 Ändra meny från Lunchmeny till Övergångs- eller Frukostmeny

Om separata menyer skapas för Frukost, Övergång eller Lunch kan du trycka på MENY-knappen från huvudskärmbilden och visa alternativ för menyförändringar. Om du trycker på önskad meny växlar menyerna.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på Meny-knappen.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	2. Tryck in PÅ/AV-knappen under Frukost eller Övergång för att växla menyer. OBS: Det går endast att välja en meny åt gången.
	3. När den önskade menyn har valts markeras PÅ under menyn.
	4. Tryck på Bakåt-knappen för att återgå till huvudskärmbilden.
	5. Tryck på produktikonen för att växla produkter.
	6. Displayen återgår till huvudskärmbilden.

4.13 Serviceuppgifter

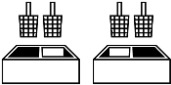
Det här avsnittet täcker in serviceuppgifter för besättningar och chefer. Det kan t.ex. omfatta högtemperaturtest, felloggar, inställning av lösenord samt funktioner för att kopiera menyer till och från fritösen från USB genom menykoppling.

4.13.1 Högtemperaturtest

Högtemperaturtestet används för att testa kretsen för avkänning av hög temperatur. Högtemperaturtestet kommer att förstöra oljan. Det ska endast utföras med gammal olja. Stäng av fritösen och beställ service omedelbart om temperaturen når 238°C (460°F) utan att det andra högtemperaturskyddet löser ut. Styrenheten visar HÖG TEMP FEL STÄNG AV ELEKTRICITET och en varningston hörs under pågående test.

Du kan avbryta testet när som helst genom att stänga av fritösen. När fritösen startas om igen återgår den till driftläget och visar produkten.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Låt styrenheten stå i läget av/standby och tryck på Hem-knappen.
	2. Tryck på knappen Service.
	3. Tryck på knappen Besättning.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	4. Välj VÄNSTER KAR eller HÖGER KAR för delade kar.
TRYCK OCH HÅLL NER	5. Tryck och håll in knappen för att starta högtemperaturtestet.
SLÄPP	6. Medan du håller in knappen börjar karet värmas upp. Styrenheten visar verklig kartemperatur under testet. När temperaturen når 210°C ± 12°C (410°F ± 10°F)* visar styrenheten HET MAX-1 (ex. 410F) och värmningen fortsätter. *OBS: I styrenheter som används i inom EU (CE-märkta) är temperaturen 202°C (395°F) när styrenheten visar HET HI-1.
HET MAX-1	7. Om du fortsätter hålla in knappen fortsätter fritösen värma tills övre temperaturgränsen triggas. Normalt händer detta när temperaturen uppnår 217°C till 231°C (423°F till 447°F). Detta är de höga temperaturgränserna utanför CE. För CE-märkt utrustning är gränsvärdena 207°C till 219°C (405°F till 426°F).
HJÄLP MAX-2	8. Släpp knappen. Karet stoppar värmningen och styrenheten visar inställd temperatur tills temperaturen faller under 204°C (400°F). Tryck på strömbrytarknappen för att avbryta larmet.
HÖG TEMP FEL STÄNG AV ELEKTRICITET	9. Om styrenheten visar det här meddelandet ska du stänga av fritösen och ringa efter service omedelbart.
	10. Efter ett högtemperaturtest ska oljan bortskaffas när karet svalnar till under 204°C (400°F).

4.13.2 Hanterarfunktioner

4.13.2.1 E-logg

E-LOGG-funktionen används för att visa de tio (10) senaste felkoderna på fritösen. Koderna visas och de senaste felen visas först. Felkod, tidpunkt och datum visas.

Om inga fel finns visar styrenheten ingenting. Skärmbilden visar om felet avser ett delat kar eller ett helt. Du kan se felkod, datum och tidpunkt. En felkod följt av "L" (V) indikerar vänster sida av ett delat bad: och "R" (H) indikerar höger sida av ett delat bad eller ett fullt bad där felet inträffade (R E19 06:34AM 04/22/2014). Om felkoden innehåller ett "G" är felet globalt och inte kopplat till en något specifikt kar. Felkoderna anges i avsnitt 7.6 i den här instruktionsboken.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på Hem-knappen.
	2. Tryck på knappen Service.
	3. Tryck på knappen Hanterare.
4 3 2 1	4. Ange 4321
	5. Tryck på ✓ (markering).
 E-LOGG	6. Tryck på knappen E-LOGG. De tre senaste felen visas.
	7. Tryck på Nedåt-knappen. De tre efterföljande felen visas. Fortsätta trycka på nedåtpilen för att visa ytterligare fel.
 	8. Tryck på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller tryck på Hem-knappen för att avsluta.

DISPLAY	ÅTGÄRD
 BESÄTTNINGSLÄGE	9. Tryck på knappen Besättningsläge.

4.13.2.2 Ställ in lösenkod

Med läget Lösenord kan en restaurangchef ändra lösenord för olika lägen.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på Hem-knappen.
	2. Tryck på knappen Service.
	3. Tryck på knappen Hanterare.
4 3 2 1	4. Ange 4321
	5. Tryck på ✓ (markering).
☐ STÄLL IN LÖSENKOD	6. Tryck på STÄLL IN LÖSENKOD.
☐ MENYER ☐ RECEPT ☐ INSTÄLLN HANTERARE ☐ DIAGNOS HANTERARE	7. Välj önskad lösenkod för att modifiera. Använd nedåtpilen för att skrolla till nästa inställning. Standard är: MENYER 1234 RECEPT 1234 INSTÄLLN HANTERARE 1234 DIAGNOSHANTERARE 4321
	8. Använd tangentbordet för att ange en ny lösenkod för valt alternativ.
	9. Tryck på ✓ (markering).
ANGE LÖSENORD IGEN	10. Använd tangentbordet för att ange en ny lösenkod igen och verifiera.
	11. Tryck på ✓ (markering).
LÖSENKOD INSTÄLLD	12. Tryck på ✓ (markering).
☐ MENYER ☐ RECEPT ☐ INSTÄLLN HANTERARE ☐ DIAGNOS HANTERARE	13. Tryck på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller tryck på Hem-knappen för att avsluta.
 	
 BESÄTTNINGSLÄGE	14. Tryck på knappen Besättningsläge.

4.13.2.3 USB – Menydrift

Det här alternativet gör det möjligt att ladda upp menyer till styrenheten. Produkter kan skapas i MenuSync och sparas till ett USB-minne och laddas upp till fritösen.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på Hem-knappen.
	2. Tryck på knappen Service.
	3. Tryck på knappen Hanterare.
4 3 2 1	4. Ange 4321
	5. Tryck på ✓ (markering).
□ USB – MENYDRIFT	6. Tryck på USB – MENYDRIFT.
□ KOP MENY FR USB TILL FRITÖS	7. Tryck på knappen KOP MENY FR USB TILL FRITÖS.
SÄTT I USB...	8. Sätt in USB-minnet i anslutningskontakten bakom fritösens vänstra lucka.
USB ISATT? JA NEJ	9. Tryck på JA när USB-enheten har satts in.
LÄSER FIL FRÅN USB TA INTE BORT USB UNDER AVLÄSNING	10. Ingen åtgärd krävs.
UI-UI MENYDATAÖVERFÖRING PÅGÅR	11. Ingen åtgärd krävs medan filen läses in.
MENYUPPGRADERING PÅGÅR	12. Ingen åtgärd krävs medan uppgraderingen pågår.
UPPGRADERING KLAR? JA	13. Tryck på JA.
MENYUPPGRADERING KLAR, TA BORT USB OCH STARTA OM SYSTEMET.	14. Ta bort USB-minnet och starta om hela fritösbatteriet med återställningsreglaget bakom fritösens vänstra lucka under USB-uttaget. OBS: Omkopplaren måste hållas intryckt i minst 30 sekunder.

4.14 Informationsstatistik

4.14.1 Filterstatistik

Filtrets statistikfunktion används för att visa antalet återstående tillagningar tills nästa filtrering, antal tillagningar per kar, antal filter per kar, antal överhoppade eller förbikopplade filter per kar samt genomsnittligt antal tillagningscykler per filter per dag.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på knappen Information.
	2. Tryck på knappen Filter.
□ DAG 1 □ DAG 2 □ DAG 3 □ DAG 4 	3. Välj och tryck på önskad dag. Tryck på nedåtpilen för att skrolla bakåt ytterligare dagar.

DISPLAY	ÅTGÄRD
1. DAG OCH DATUM (Dag och datum för filterstatistik visas) 2. TILLAGNINGAR TILL NÄSTA FILTER (Antal tillagningar som återstår till nästa filtreringsprompt.) 3. DAGLIGT ANTAL TILLAGNINGAR (Antal tillagningar under vald dag) 4. DAGLIGT ANTAL FILTER (Antal gånger som ett kar har filterats under en viss dag) 	4. Tryck på nedåtpilen för att skrolla till mer statistik.
5. DAGLIGT ANTAL ÖVERHOPPADE FILTRERINGAR (Antal gånger filtret förbikopplades under en viss dag.) 6. GENOMSN ANTAL TILLAGN PER FILTER – (Genomsnittligt antal tillagningscykler per filter per dag) 7. FILTRERING – (visas om filtrering är aktiverad eller inaktiverad. Diagnosverktyg för att fastställa FIB-kortets status.)  	5. Tryck på uppåtpilen för att skrolla uppåt, eller Bakåt-knappen för att gå tillbaka och välja en annan dag.
 	6. Tryck på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller Hem-knappen för att avsluta.

4.14.2 Oljestatistik

Funktionen för oljestatistik används för att visa datum för senaste avyttring, antal tillagningar sedan senaste avyttring, filtreringar sedan senaste avyttring, överhoppade filtreringar sedan senaste avyttring, oljans aktuella livslängd samt genomsnittligt antal tillagningar under oljans livslängd.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på knappen Information.
	2. Tryck på knappen Olja.
1. SENASTE AVYTTRINGSDATUM 2. TILLAGNINGAR SEDAN SISTA AVYTTRING 3. FILTRERINGAR SEDAN SISTA AVYTTRING 4. ÖVERHOPPADE FILTRERINGAR SEDAN SISTA AVYTTRING 	3. Tryck på nedåtpilen för att skrolla till mer statistik.
5. NUVARANDE OJELIVSLÄNGD 6. GENOMSNITTLIGT ANTAL TILLAGNINGAR OJLETID   	4. Tryck på uppåtpilen för att skrolla upp, på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller Hem-knappen för att avsluta.

4.14.3 Livslängd statistik

Funktionen för livslängdsstatistik används för att visa fritösens drifttagningsdatum. Detta ställs in automatiskt när fritösen har genomgått 25 tillagningar. Dessutom visas styrenhetens serienummer, total drifttid i timmar samt fritösens totala antal uppvärmningar (antal gånger styrenheten har slagit till eller stängt av värmningen).

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på knappen Information.
	2. Tryck på knappen Livslängd Statistik.
1. DRIFTTAGN DATUM 2. ENHETENS SERIENR 3. STYRENHETENS SERIENR 4. TOTALTID PÅ (TIMMAR) 5. TOTALT ANTAL VÄRMNINGSCYKLER  	3. Tryck på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller Hem-knappen för att avsluta.

4.14.4 Användningsstatistik

Användningsstatistiken visar totalt antal tillagningscykler per kar, antal tillagningscykler per kar, antal avbrutna tillagningscykler, antal timmar som karet (karen) har varit på samt datum för senaste återställning.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på knappen Information.
	2. Tryck på knappen Användningsstatistik.
1. ANVÄNDNING STARTDATUM 2. TOTALT ANTAL TILLAGNINGSCYKLER 3. TOTALT ANTAL AVBRUTNA TILLAGNINGSCYKLER 4. TOTALTID KAR PÅ (TIMMAR)  	3. Tryck på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller Hem-knappen för att avsluta.

4.14.5 Återhämtningstid

Återhämtning används för att fastställa om fritösen fungerar korrekt. Återhämtning visar den tid som krävs för att fritösen ska höja oljans temperatur 28°C (50°F) mellan 121°C (250°F) och 149°C (300°F). Maximal återhämtningstid ska inte överstiga 1:40 för el eller 3:15 för gas.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på knappen Information.
	2. Tryck på Återhämtning. Tiden visas i minuter och sekunder.
1. SENASTE ÅTERSTÄLLNINGSTID  	3. Tryck på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller Hem-knappen för att avsluta.

4.14.6 Sista omgång statistik

Statistiken för sista omgång visar data för senaste tillagningscykel.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på knappen Information.
	2. Tryck på Senaste omgång.
1. SENAST LAGADE PRODUKT 2. SENASTE OMGÅNG STARTTID 3. SENASTE OMGÅNG TILLAGNINGSTID  4. SENASTE OMGÅNG PROGRAMTID	3. Tryck på nedåtpilen för att skrolla till mer statistik.
5. SENASTE OMGÅNG MAX KARTEMP 6. SENASTE OMGÅNG MIN KARTEMP 7. SENASTE OMGÅNG GENOMSN KARTEMP  8. % AV TILLAGNINGSTID, VÄRMNING PÅ	4. Tryck på nedåtpilen för att skrolla till mer statistik.
9. KARTEMP INNAN TILLAGNING STARTAR   	5. Tryck på uppåtpilen för att skrolla upp, på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller Hem-knappen för att avsluta.

4.14.7 Programversion

Funktionen för programversion visar programversionerna för styrenhet och kretskort i fritössystemet, värdena i temperatursonderna, AIF RTD-sond samt ATO RTD-sond.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på knappen Information.
	2. Tryck på nedåtpilknappen.
	3. Tryck på Programversion.
1. UIB PROGRAMVERSION 2. SIB PROGRAMVERSION 3. VIB PROGRAMVERSION 4. FIB PROGRAMVERSION 	4. Tryck på nedåtpilen för att skrolla till ytterligare programvaruversioner, sondtemperaturer och information. OBS: Delade kar har en SIB2 samt vänster och höger kartemperaturer AIF och ATO.
5. OQS PROGRAMVERSION 6. VERKLIG KARTEMP 7. AIF RTD TEMP 8. ATO RTD TEMP 9. KORT-ID 	5. Tryck på nedåtpilen för att skrolla till ytterligare programvaruversioner och information.

DISPLAY	ÅTGÄRD
10. GATEWAY PROGRAMVERSION 11. GATEWAY IP-ADRESS 12. GATEWAY LÄNKKVALITET 13. GATEWAY SIGNALSTYRKA OCH BRUS   	6. Tryck på uppåtpilen för att skrolla upp, på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller Hem-knappen för att avsluta.

4.14.8 Återställ användningsstatistik

Återställningsfunktionen återställer alla användningsdata i statistiken.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Tryck på knappen Information.
	2. Tryck på nedåtpilknappen.
	3. Tryck på återställningsknappen.
4 3 2 1	4. Ange 4321
	5. Tryck på ✓ (markering).
ALL ANVÄND DATA ÅTERSTÄLLD	6. Tryck på ✓ (markering).
  	7. Tryck på uppåtpilen för att skrolla upp, på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller Hem-knappen för att avsluta.

4.14.9 Statistik ny olja

Statistiken för ny olja används för att visa information om aktuell ny olja.

DISPLAY	ÅTGÄRD
 	1. Tryck på Hem-knappen och därefter Information.
	2. Tryck på nedåtpilknappen.
	3. Tryck på knappen Ny olja.
1. ANTAL TILLAGNINGAR SEDAN SENASTE AVYTTRING 2. ANTAL AVYTTRINGAR SEDAN SENASTE ÅTERSTÄLLNING 3. ÅTERST DATUM RÄKNARE NY OLJA 4. RÄKNARE NY OLJA  	4. Tryck på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller Hem-knappen för att avsluta.

4.14.10 Återställ användningsstatistik ny olja

Återställningsfunktionen återställer alla statistikdata om ny olja.

DISPLAY	ÅTGÄRD
 	1. Tryck på Hem-knappen och därefter Information.
	2. Tryck på nedåtpilknappen.
	3. Tryck på återställningsknappen för ny olja.
4 3 2 1	4. Ange 4321 .
	5. Tryck på ✓ (markering).
NY OJLEDATA HAR ÅTERSTÄLLTS 	6. Tryck på ✓ (markering).
 	7. Tryck på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller Hem-knappen för att avsluta.

4.14.11 TPM-statistik (Total Polar Material)

TPM-statistiken ger data från OQS (Oil Quality Sensor-oljekvalitetssensorn). Du kan se samma data genom att trycka på TPM-knappen framtill på styrenheten när TPM-knappen lyser med fast sken.

DISPLAY	ÅTGÄRD
 	1. Tryck på Hem-knappen och därefter Information.
	2. Tryck på nedåtpilen.
	3. Tryck på knappen TPM-statistik. TPM-värden för föregående trettio (30) dagar visas.
  	4. Tryck på uppåtpilen för att skrolla upp, på Bakåt-knappen för att återgå till menyn eller Hem-knappen för att avsluta.

BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 5: ANVISNINGAR FÖR FILTRERINGSMENY

5.1 Introduktion

Filtreringssystemet FootPrint Pro gör att oljan i en frityrgröta kan filtreras säkert och effektivt samtidigt som andra grytor i systemet används.

Avsnitt 5.2 beskriver preparering av filtersystemet för användning. Användning av systemet beskrivs i avsnitt 5.3.

VARNING

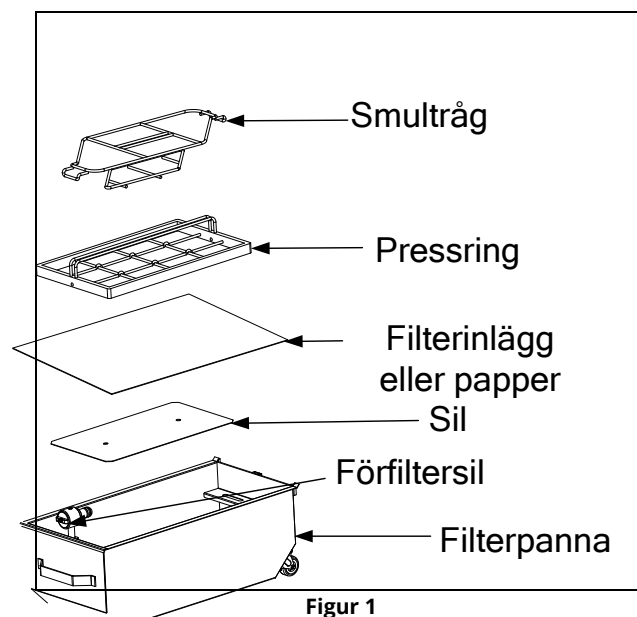
Arbetsledaren ansvarar för att alla användare är medvetna om alla faror vid användning av filtreringssystemet för värmning av olja, speciellt vad det gäller oljefiltrering, tömning och rengöring.

VARNING

Filterstopningen eller papperet **MÅSTE** bytas ut dagligen.

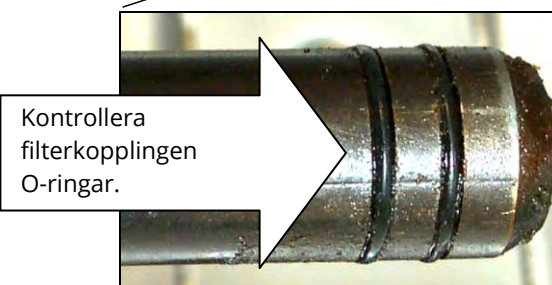
5.2 Preparera filtret för användning

1. Dra ut filterpannan en aning från skåpet och vänta tills det inte droppar längre. Ta sedan ut pannan helt (visas nedan). Ta bort smultråget, pressringen, filterinlägget, (eller papperet), och filtersilen (se Figur 1). Rengör alla metalldelar med allrengöring och varmt vatten och torka ordentligt.



Figur 1

2. Inspektera filtertrågets beslag och kontrollera att båda o-ringarna är i gott skick (se Figur 2). Kontrollera att förfiltersilen har monterats och att den är ren och sitter tätt.



Figur 2

3. Gör sedan tvärt om – placera den metalliska filtersilen på botten av pannan i mitten. Lagg sedan filterinlägget över silen och kontrollera att inläggets **grova** sida är vänd uppåt. Kontrollera att inlägget sitter mellan filterpannans upphöjda kanter. Placera sedan pressringen ovanpå inlägget. Om filterpapper används lägger du ett pappersark över pannans topp så att det täcker alla kanter. Positionera pressringen över filterpapperet och lägg ned ringen i pannan så att papperet viks upp och runt om ringen på botten av pannan. Strö sedan ett (1) paket (8 ounces) med filterpulver över filterpapperet.

4. Sätt tillbaka smultråget fram till på pannan. (Se Figur 1)

ANVÄND INTE FILTERPULVER PÅ PANNAN!

5. Sätt tillbaka filterpannan i fritösen och justera den under fritösen. Kontrollera att "P" inte visas i övre högra hörnet på någon styrenhet. Filtreringssystemet är nu klart att använda.



Töm inte mer än en frytgryta åt gången med den inbyggda filtreringsenheten – oljan får inte svämma över eller spilla ut eftersom det kan orsaka allvarliga brännskador. Dessutom finns risk för halka och fall.



Smultråget i fritöser med filtersystem måste tömmas i en brandsäker behållare efter att fritösen har använts för sista gången varje dag. Vissa matpartiklar kan självantända om de ligger kvar i olja eller matfett.



Slå inte frytkorgar eller andra bestick mot fritösens skarvplåt. Skarvplåten fungerar som en förseglande fog mellan frytkärlen. Om frytkorgarna slås mot skarvplåten för att slå loss matfett kan passformen skadas. De är konstruerade för att sitta tätt och ska endast tas ut vid rengöring.

5.3 Filtreringsmeny

Filtreringsmenyn innehåller alternativ för filtrering, tömning, fyllning, bortskaffande och rengöring av karen.

Filtreringsmenyn visas nedan:

- | | |
|--|-----------|
| • Autofiltrering | sida 5-2 |
| • Autotvingad filtrering | sida 5-3 |
| • Underhållsfilter | sida 5-5 |
| • Avyttra olja (ej bulksystem) | sida 5-6 |
| • Avyttra olja (bulksystem) | sida 5-7 |
| • Töm olja | sida 5-9 |
| • Fyll kar från tömningsbehållare | sida 5-10 |
| • Fyll kar från bulk (endast bulk) | sida 5-11 |
| • Oljebhållare till avfall (endast bulk) | sida 5-11 |
| • Djuprengöring (ej bulksystem) | sida 5-13 |
| • Djuprengöring (bulksystem) | sida 5-15 |

5.3.1 Autofiltrering

Efter ett visst antal tillagningscykler eller en viss tid kommer funktionen Automatisk filtrering att uppmana användaren att filtrera frytgrytorna. Den här funktionen kan också utföras på begäran och beskrivs i nästa avsnitt.

Obs: Systemet kommer inte att filtrera flera kar samtidigt.

DISPLAY	ÅTGÄRD
FILTRERING KRÄVS – FILTRERA NU?	1. Tryck på ✓ (markera) för att starta filtreringen. Om X-knappen trycks in avbryts filtreringen och fritösen återgår till normal drift. Filterknappen växlar till gult tills att fritösen har filterats. Styrenheten varnar igen när det är dags att filtrera oljan. Sekvensen fortsätter tills ett filter har slutförts.
OLJENIVÅ FÖR LÅG	2. Visas om oljenivån är för låg. Tryck på ✓ (markering) för att kvittera och återgå till vanligt tillagningsläge. Kontrollera om JIB har låg oljenivå. Om JIB inte är låg och problemet fortsätter kontaktar du din FAS.
SKUMMA BORT SKRÄP UR KARET - TRYCK PÅ BEKRÄFTA NÄR KLAR	3. Skumma smulorna från oljan med en rörelse framifrån och bakåt så att du får bort så många smulor som möjligt från varje kar. Detta är avgörande för att optimera oljans livslängd och kvalitet. Tryck på ✓ (markering) när du är klar.

DISPLAY	ÅTGÄRD
SÄTT IN PANNA	4. Skjut in filterpannan helt. Visas om filterpannan inte har satts in helt.
TÖMNING PÅGÅR	5. Ingen åtgärd krävs.
RENGÖRING PÅGÅR	6. Ingen åtgärd krävs.
PÅFYLLNING PÅGÅR	7. Ingen åtgärd krävs.
FÖRVÄRM	8. Ingen åtgärd krävs. Visas tills att fritösen når inställt värde.
START	9. Fritösen är klar för användning. Visas när fritösen har nått inställt värde.

Hela filtreringsprocessen tar cirka fyra minuter.

Om oljan inte återgår till systemet helt under filtreringen kommer systemet att gå vidare och aktivera en funktion för ofullständig filtrering. Se avsnitt 7.3.1.

OBS: Om filterpannan är utdragen under filtrering stoppas filtreringen och börjar på nytt när pannan sätts tillbaka.

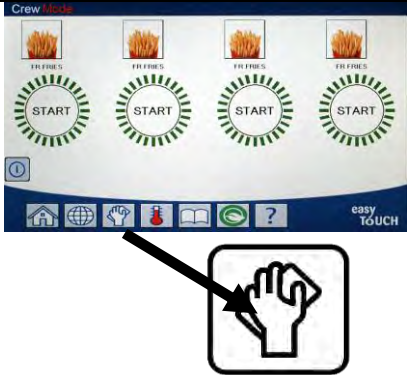
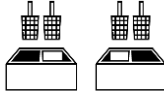


FARA

Håll alla delar borta från avlopp. Manöverdon som stängs kan orsaka personskador eller skador på egendom.

5.3.2 Autotvingad filtrering

Autotvingad filtrering används för att starta en autofiltrering manuellt. **OBS:** Systemet kommer inte att filtrera flera kar samtidigt.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Fritösen MÅSTE hålla inställd temperatur. Tryck på menyknappen för filtrering.
	2. Välj VÄNSTER KAR eller HÖGER KAR för delade kar.
	3. Välj AUTOFILTRERING.
AUTOFILTRERING?	4. Tryck på ✓ (markera) för att starta filtreringen. Om X-knappen har valts avbryts filtreringen och fritösen återgår till normal drift.

OLJENIVÅ FÖR LÅG	5. Visas om oljenivån är för låg. Tryck på ✓ (markering) för att kvittera och återgå till vanligt tillagningsläge. Kontrollera om JIB har låg oljenivå. Om JIB inte är låg och problemet fortsätter kontaktar du din FAS.
SKUMMA BORT SKRÄP UR KARET - TRYCK PÅ BEKRÄFTA NÄR KLAR	6. Skumma smulorna från oljan med en rörelse framifrån och bakåt så att du får bort så många smulor som möjligt från varje kar. Detta är avgörande för att optimera oljans livslängd och dess kvalitet. Tryck på ✓ (markering) när du är klar.
SÄTT IN PANNA	7. Skjut in filterpannan helt. Visas om filterpannan inte har satts in helt.
TÖMNING PÅGÅR	8. Ingen åtgärd krävs eftersom oljan töms till filterpannan.
RENGÖRING PÅGÅR	9. Ingen åtgärd krävs eftersom resterna spolats bort från karet.
PÅFYLLNING PÅGÅR	10. Ingen åtgärd krävs när karet fylls på.
FÖRVÄRM	11. Ingen åtgärd krävs när fritösen värms upp till inställt värde.
START	12. Fritösen är klar för användning. Visas när fritösen har nått inställt värde.

Hela filtreringsprocessen tar cirka fyra minuter.

OBS: Om filterpannan är utdragen under filtrering stoppas filtreringen och börjar på nytt när pannan sätts tillbaka.



Håll alla delar borta från avlopp. Manöverdon som stängs kan orsaka personskador eller skador på egendom.

Om autofiltreringsrutinen misslyckas genereras ett felmeddelande. Följ anvisningarna på styrenheten för att återställa felet.

När FILTRET UPPTAGET visas på FIB-brädan väntar ett annat kar på filtrering eller så pågår återställning av håller ett annat problem. Tryck på ✓ (markering) och vänta 15 minuter och se om problemet har åtgärdats. Ring annars din lokala FAS.



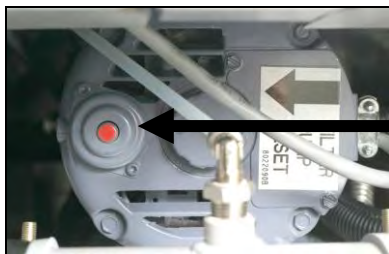
Töm inte mer än en frityrgryta åt gången med den inbyggda filtreringsenheten – oljan får inte svämma över eller spilla ut eftersom det kan orsaka allvarliga brännskador. Dessutom finns risk för halka och fall.



Filtermotorn har en manuell återställningsknapp som används om filtermotorn överhettas eller ett elektriskt fel inträffar. Om brytaren löser ut – stäng av strömmen till filtersystemet och låt pumpmotorn svalna i 20 minuter innan du försöker återställa brytaren (se bild på nästa sida).



Var försiktig och bär rätt säkerhetsutrustning när du återställer filtermotorn. Återställningen med brytaren måste göras försiktigt för att undvika brännskador. Rör dig försiktigt runt om tömningsslang och frityrgryta.



Återställningsbrytare för filtermotor

5.3.3 Underhåll eller filtrering vid slutet av dagen

Kontrollera att filterinlägget eller papperet byts ut dagligen så att systemet kan hållas i bra funktionellt skick. För att systemet ska fungera väl vid höga volymer eller i 24-timmarsrestauranger måste filterinlägget eller papperet bytas två gånger om dagen.

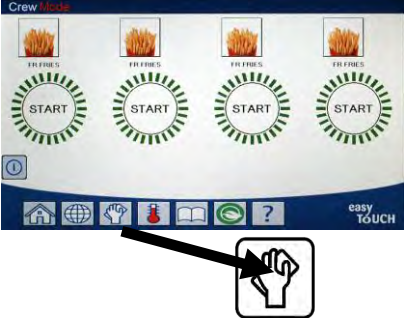
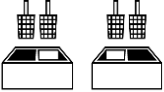
Om STÄNG TÖMNINGSVENTIL visas stänger du ventilen. Tryck på X-knappen för att avsluta.

OBSERVERA

Filterinlägget eller papperet måste bytas ut varje dag.

⚠ VARNING

Töm inte mer än en frityrgryta åt gången med den inbyggda filtreringsenheten – oljan får inte svämma över eller spilla ut eftersom det kan orsaka allvarliga brännskador. Dessutom finns risk för halka och fall.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Fritösen MÅSTE hålla inställd temperatur. Tryck på menyknappen för filtrering.
	2. Välj VÄNSTER KAR eller HÖGER KAR för delade kar.
	3. Välj UNDERHÅLL FILTER.
UNDERHÅLL FILTRERING?	4. Tryck på ✓ (markera) för att starta filtreringen. Om X-knappen har valts avbryts filtreringen och fritösen återgår till normal drift.
BÄR SKYDDSHANDSKAR – TRYCK PÅ BEKRÄFTA NÄR KLAR	5. Tryck på ✓ (markering) när all personlig skyddsutrustning inklusive värmeskyddande handskar finns på plats.
OLJEPANNA OCH LOCK SKA FINNAS	6. Tryck på ✓ (markering) om oljepannan och locket är på plats.
TÖMNING PÅGÅR	7. Ingen åtgärd krävs eftersom oljan töms till filterpannan.
SKURA KARETS INSIDA OCH MELLAN VÄRMARNA – TRYCK PÅ BEKRÄFTA NÄR KLAR	8. Skura karet. För elektriska modeller ska utrymmet mellan elementen rengöras. Tryck på ✓ (markering) när du är klar.
RENGÖR SENSORER – TRYCK PÅ BEKRÄFTA NÄR KLAR	9. (Endast gas) Rengör oljenivåsensorn med en svamp som inte lämnar repor (se avsnitt 6.6.2 på sida 6-4). (Alla fritöser) Rengör runt AIF- och ATO-sensorerna med en skruvmejsel eller liknande för att få bort alla sediment från området runt sensorerna (se avsnitt 6.2.4 på sida 6-1) och tryck på ✓ (markering) när du är klar.
RENGÖR KAR?	10. Tryck på ✓ (markering).
RENGÖRING PÅGÅR	11. Ingen åtgärd krävs medan returventilen öppnas och karet spolas med olja från filterpannan.

⚠ FARA

Håll alla delar borta från avlopp. Manöverdon som stängs kan orsaka personskador eller skador på egendom.

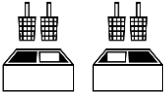
DISPLAY	ÅTGÄRD
RENGÖR IGEN?	12. Filterpumpen stängs av. Om karet är rent från rester trycker du på X-knappen för att fortsätta. Om smulor fortfarande finns KVAR trycker du på ✓ (markering) igen varefter filterpumpen körs på nytt. Arbetscykeln upprepas tills X-knappen har tryckts in.
SKÖLJNING PÅGÅR	13. Ingen åtgärd krävs medan tömningsventilen stänger och filterpumpen fyller karet på nytt. Tömningsventilen öppnas och sköljer karet.
SKÖLJ IGEN?	14. Om karet är rent från rester trycker du på X-knappen för att fortsätta. Om du vill skölja på nytt trycker du på ✓ (markering) varpå sköljningen upprepas tills X-knappen trycks in.
POLERA?	15. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta.
POLERING PÅGÅR	16. Ingen åtgärd krävs medan tömnings- och returventiler är öppna och olja pumpas genom frityrgrytan i fem minuter.
FYLL KAR?	17. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta.
PÅFYLLNING PÅGÅR	18. Ingen åtgärd krävs medan karet fylls på.
KARET FULLT?	19. Tryck på X-knappen för att köra pumpen igen om oljenivån är under översta oljenivålinjen.* Tryck på ✓ (markering) när oljenivån är uppe vid den översta oljenivålinjen. Om karetets oljenivå inte är helt uppe ska du kontrollera filterpannan och se om det mesta av oljan har returnerats. Pannan ha en liten mängd olja. Tryck på ✓ (markering) när ingen olja finns kvar i filterpannan.
	20. Styrenheten stänger av.

***OBS:** Efter en underhållningsfiltrering är det normalt att lämna kvar lite olja i pannan, och oljenivån kanske inte går tillbaka till samma nivå som innan filtreringen. Om du svarar JA efter två försök att återfylla karet kommer den automatiska påfyllningen att fylla på med så mycket olja som behövs.

5.3.4 Avyttring för oljesystem utan bulk tank

Det här alternativet användas för att avyttra gammal olja till en PMSDU-behållare eller behållare i **METALL**.

När matoljan har tagit slut ska restolja hällas i en lämplig mellanbehållare för transport till återvinningsbehållare. Frymaster rekommenderar a McDonald's PMSDU (Shortening Disposal Unit-bortskaffningssystem för matfett). Se den dokumentation som medföljer ditt bortskaffningssystem för detaljerade anvisningar. **OBS:** För MSDU som tillverkades innan januari 2004 kommer enheten inte att passa under utloppet. Om du inte har något bortskaffningssystem för matfett ska du först låta oljan svalna till 38°C (100°F). Häll sedan oljan i en behållare av **METALL** som rymmer minst 15 liters (fyra gallons) så att ingen olja spills ut.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Fritösen MÅSTE vara avstängd.
	2. Tryck på menyknappen för filtrering
	3. Välj VÄNSTER KAR eller HÖGER KAR för delade kar.

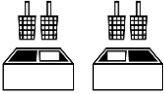
DISPLAY	ÅTGÄRD
	4. Välj AVYTTRA OLJA.
AVYTTRA OLJA?	5. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. Om X-knappen har valts återgår systemet till filtreringsmenyn. ⚠ FARA Låt oljan svalna till 38°C (100°F) innan du tömmer den i en lämplig behållare av METALL.
SÄTT IN AVYTTRINGSENHET	6. Ta bort filterpannan och sätt in bortskaffningsenheten. ⚠ FARA När du tömmer olja till en bortskaffningsenhet ska du inte fylla ovanför behållarens maxlinje.
ÄR AVYTTR ENHET PÅ PLATS?	7. Kontrollera att en PMSDU eller en behållare i METALL med minst 15 liters (FYRA gallons) kapacitet finns på plats. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. ⚠ FARA När du tömmer olja till en lämplig METALLbehållare måste behållaren klara minst 15 liter, annars kan het vätska svämma över och orsaka personskador.
AVYTTRAR	8. Ingen åtgärd krävs medan karet avyttrar oljan.
ÄR KARET TOMT?	9. När karet är tomt trycker du på ✓ (markering) för att fortsätta.
KARRENGORING KLAR?	10. Rengör karet med en skurborste och tryck på ✓ (markering) när detta är klart.
FYLL KAR MANUELLT	11. Håll försiktigt olja i karet upp till den nedre påfyllningslinjen i fritösen. Tryck på ✓ (markering) när karet är fullt.
	12. Styrenheten stänger av.

5.3.5 Avyttring för oljesystem med bulk tank

Det här alternativet används för att avyttra gammal olja till ett avyttringssystem som t.ex. RTI. Bulkoljesystem har en pump som flyttar förbrukad olja från fritösen till en förvaringstank. Ytterligare ledningar används för att ansluta bulkoljesystemet till fritöserna.

⚠ VARNING
Kontrollera att ett filterinlägg finns på plats innan du tömmer eller bortskaffar någon olja. Om du inte sätter in filterinlägg kan ledningarna och/eller pumpen täppas igen.

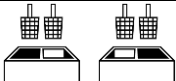
DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Fritösen MÅSTE vara avstängd.
	2. Tryck på menyknappen för filtrering

DISPLAY	ÅTGÄRD
	3. Välj VÄNSTER KAR eller HÖGER KAR för delade kar.
	4. Välj AVYTTRA OLJA.
AVYTTRA OLJA?	5. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. Om X-knappen har valts återgår systemet till filtreringsmenyn.
BULK TANK FULL?	6. Meddelandet visas bara om bulk tanken är full. Tryck på ✓ (markering) för att kvittera och ring den som hämtar upp förbrukad bulkolja. Displayen stängs AV igen.
TÖMNING PÅGÅR	7. Ingen åtgärd krävs eftersom oljan töms till filterpannan.
KAR TOMT?	8. När karet är tomt trycker du på ✓ (markering) för att fortsätta.
KARRENGORING KLAR?	9. Rengör karet med en skurborste och tryck på ✓ (markering) när detta är klart.
ÖPPNA AVYTTR VENTIL 	10. Öppna vänster skåplucka och lås upp ventilen om så behövs. Dra avyttringsventilen helt framåt för att starta avyttringen.
AVYTTRAR	11. Ingen åtgärd krävs medan pumpen överför förbrukad olja från pannan till förvaringstankarna för förbrukad bulkolja. Detta tar fyra (4) minuter.
TA BORT PANNA	12. Dra försiktig ut filterpannan från fritösen. ⚠ FARA Öppna filterpannan långsamt för att undvika att het olja skvätter. Het olja kan orsaka brännskador, halka och fall.
PANNAN TOM?	13. Om filterpannan är tom trycker du på ✓ (markering). Om pannan inte är tom trycker du på X-knappen, sätter in filterpannan och går till steg 11.
SÄTT IN PANNA	14. Sätt in filterpannan.
STÄNG AVYTTR VENTIL 	15. Stäng avyttringsventilen genom att trycka ventilhandtaget mot fritösens baksida till stopp. Lås ventilen igen om din chef anvisar dig att göra det.
FYLL KAR FRÅN BULK?	16. Karet är klart att återfyllas med olja. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta eller tryck på X-knappen för att gå till steg 20.
STARTA PÅFYLLNING? TRYCK OCH HÅLL NER	17. Tryck och håll in knappen för att fylla karet. Bulkoljans påfyllningspump har en momentanbrytare. Den pumpar bara så länge som brytaren är nedtryckt.
SLÄPP KNAPP NÄR FULLT	18. Släpp knappen när karet är fyllt till den nedre påfyllningslinjen.

DISPLAY	ÅTGÄRD
FORTSÄTT FYLLA PÅ?	19. Tryck på ✓ (markering) för att återgå till steg 1 och fortsätta påfyllningen. Tryck annars på X-knappen när karet är fullt för att avsluta och återgå till AV-läge.
	20. Styrenheten stänger av.

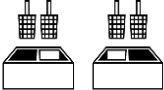
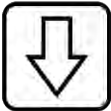
5.3.6 Töm olja till pannan

Funktionen för tömning till pannan tömmer ut oljan från karet till filterpannan.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Fritösen MÅSTE vara avstängd.
	2. Tryck på menyknappen för filtrering
	3. Välj VÄNSTER KAR eller HÖGER KAR för delade kar.
	4. Välj TÖM OLJA.
TÖM OLJA TILL PANNA?	5. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. Om X-knappen trycks in går styrenheten till AV-läget. Om ingen panna avkänns visar styrenheten OLJEPANNA OCH LOCK SKA FINNAS tills att pannan avkänns.
TÖMNING PÅGÅR	6. Ingen åtgärd krävs medan karet tömmer ut oljan till filterpannan.
ÄR KARET TOMT?	7. När karet är tomt trycker du på ✓ (markering) för att fortsätta.
FYLL KAR FRÅN TÖMN BEHÅLL?	8. Tryck på ✓ (markering) för att fylla karet på nytt, eller hoppa till steg 10.
FYLLER	9. Ingen åtgärd krävs medan karet fylls på.
KARET FULLT?	10. Tryck på X-knappen för att köra pumpen på nytt om oljenivån ligger under den översta oljenivålinjen. Tryck på ✓ (markering) när karet är fullt och gå till steg 15 för att återgå till AV.
TA BORT PANNA	11. Dra försiktig ut filterpannan från fritösen.  FARA Öppna filterpannan långsamt för att undvika att het olja skvätter. Het olja kan orsaka brännskador, halka och fall.
PANNAN TOM?	12. OBS: En liten mängd olja kan finnas kvar i pannan efter påfyllning. Om filterpannan är tom trycker du på ✓ (markering) och går vidare till steg 12. Om pannan inte är tom trycker du på X-knappen och går till FYLL KAR FRÅN TÖMN BEHÅLLARE? i steg 7. Om pannan inte är tom och fritösen använder ett bulkoljesystem trycker du på X-knappen och fortsätter till steg 13.
SÄTT IN PANNA	13. Sätt in filterpannan och gå till steg 14 för att återgå till AV.
PANNA TILL AVFALL?	14. Tryck på ✓ (markering) för att bortskaffa oljan till tankarna för förbrukad bulkolja. Hoppa till avsnitt 5.3.10 OLJEBEH TILL AVFALL steg 6.
	15. Styrenheten stänger av.

5.3.7 Fyll kar från tömningsbehållare (filter)

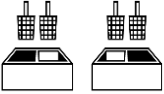
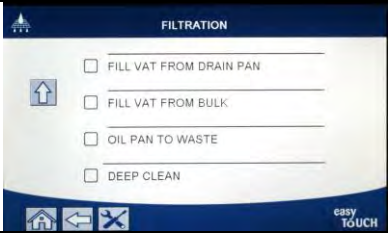
Funktionen för tömning till pannan tömmer ut oljan från karet till filterpannan.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Fritösen MÅSTE vara avstängd.
	2. Tryck på menyknappen för filtrering
	3. Välj VÄNSTER KAR eller HÖGER KAR för delade kar.
 	4. Tryck på nedåtpilen.
	5. Välj FYLL KAR FRÅN TÖMN BEHÅLL.
FYLL KAR FRÅN TÖMN BEHÅLL?	6. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. Om X-knappen trycks in går styrenheten till AV-läget. Om inget tråg upptäcks visar styrenheten SÄTT IN PANNAN tills att pannan avkänns.
FYLLER	7. Ingen åtgärd krävs medan karet fylls på.
KARET FULLT?	8. Tryck på X-knappen för att köra pumpen på nytt om oljenivån ligger under den översta oljenivålinjen. Tryck på ✓ (markering) när karet är fullt och för att återgå till AV.
	9. Styrenheten stänger av.

5.3.8 Fyll kar från bulk

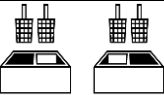
Funktionen för tömning till pannan tömmer ut oljan från karet till filterpannan.

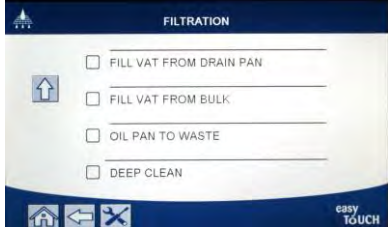
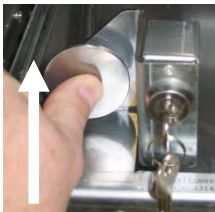
DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Fritösen MÅSTE vara avstängd.
	2. Tryck på menyknappen för filtrering

DISPLAY	ÅTGÄRD
	3. Välj VÄNSTER KAR eller HÖGER KAR för delade kar.
 	4. Tryck på nedåtpilen.
	5. Välj FYLL KAR FRÅN BULK.
FYLL KAR FRÅN BULK?	6. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. Om X-knappen trycks in går styrenheten till AV-läget.
STARTA PÅFYLLNING? TRYCK OCH HÅLL NER	7. Tryck och håll in knappen för att fylla karet. Bulkoljans påfyllningspump har en momentanbrytare. Den pumpar bara så länge som brytaren är nedtryckt.
SLÄPP KNAPP NÄR FULLT	8. Släpp knappen när karet är fyllt till den nedre påfyllningslinjen.
FORTSÄTT FYLLA PÅ?	9. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta påfyllningen. Tryck annars på X-knappen när karet är fullt för att avsluta och återgå till AV-läge.
	10. Styrenheten stänger av.

5.3.9 Oljepanna till avfall

Med alternativet Panna till avfall kan bulkoljesystem pumpa överskottsolja i pannan till tankar för avfallsolja utan att tömma ut befintlig olja i karet.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Fritösen MÅSTE vara avstängd.
	2. Tryck på menyknappen för filtrering
	3. Välj VÄNSTER KAR eller HÖGER KAR för delade kar.
 	4. Tryck på nedåtpilen.

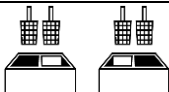
DISPLAY	ÅTGÄRD
	5. Välj OLJEPANNA TILL AVFALL.
OLJEPANNA TILL AVFALL?	6. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. Om X-knappen har valts återgår systemet till filtreringsmenyn. Om inget tråk upptäcks visar styrenheten SÄTT IN PANNAN tills att pannan avkänns.
BULK TANK FULL?	7. Tryck på ✓ (markering) för att kvittera och ring den som hämtar upp förbrukad bulkolja. Displayen stängs AV igen.
ÖPPNA AVYTTR VENTIL 	8. Öppna vänster skåplucka och lås upp ventilen om så behövs. Dra avyttringsventilen helt framåt för att starta avyttringen.
AVYTTRAR	9. Ingen åtgärd krävs medan pumpen överför förbrukad olja från pannan till förvaringstankarna för förbrukad bulkolja. Detta tar fyra (4) minuter.
TA BORT PANNA	10. Dra försiktig ut filterpannan från fritösen. ⚠ FARA Öppna filterpannan långsamt för att undvika att het olja skvätter. Het olja kan orsaka brännskador, halka och fall.
PANNAN TOM?	11. Om filterpannan är tom trycker du på ✓ (markering). Om pannan inte är tom trycker du på X-knappen och går tillbaka till steg 9.
SÄTT IN PANNA	12. Sätt in filterpannan.
STÄNG AVYTTR VENTIL 	13. Stäng avyttringsventilen genom att trycka ventilhandtaget mot fritösens baksida till stopp. Lås ventilen igen om din chef anvisar dig att göra det.
	14. Styrenheten stänger av.

5.3.10 Djuprengöring (utkokning) för oljesystem utan bulk tank

Djuprengöringsläget används för att ta bort förkolnad olja från frityrgrytan.

OBS: Se Kay Chemicals anvisningar "Djuprengöring av fritös" för LOV™-fritösen.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Fritösen MÅSTE vara avstängd.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	2. Tryck på menyknappen för filtrering
	3. Välj VÄNSTER KAR eller HÖGER KAR för delade kar.
	4. Tryck på nedåtpilen.
	5. Välj DJUPRENGÖRING.
DJUPRENG.?	6. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. Om X-knappen har valts återgår systemet till filtreringsmenyn. Om inget tråg upptäcks visar styrenheten SÄTT IN PANNAN tills att pannan avkänns.
KARET TÖMT PÅ OLJA?	7. Tryck på X-knappen om oljan är i karet. Tryck på ✓ (markering) om karet är tomt och gå vidare till steg 12.
SÄTT IN AVYTTRINGSENHET	8. Ta bort filterpannan och sätt in bortskaffningsenheten. ⚠ FARA Kontrollera att en PMSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit) eller lämplig metallbehållare finns på plats under avloppet. Den måste ha en kapacitet på minst 15 liter (FYRA (4) gallons).
ÄR AVYTTR ENHET PÅ PLATS?	9. Kontrollera att en PMSDU eller en behållare i METALL med minst 15 liters (FYRA gallons) kapacitet finns på plats. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. ⚠ FARA Låt oljan svalna till 38°C (100°F) innan du tömmer den i en lämplig behållare av METALL. ⚠ FARA När du tömmer olja till en bortskaffningsenhet ska du inte fylla ovanför behållarens maxlinje. ⚠ FARA När du tömmer olja till en lämplig PMSDU eller METALLbehållare måste du kontrollera att behållaren har en kapacitet på minst 15 liter (FYRA gallons). Annars kan olja svämma över och orsaka skada.

DISPLAY	ÅTGÄRD
TÖMNING PÅGÅR	10. Ingen åtgärd krävs medan karet tömmer oljan till avyttringsbehållaren.
ÄR KARET TOMT?	11. När karet är tomt trycker du på ✓ (markering) för att fortsätta.
LÖSNING TILLSATT?	12. Fylla karet som ska rengöras med vatten och rengöringslösning. Tryck på ✓ (markering) för att starta rengöringen. McDonalds förfarande för djuprengöring (utkokning) beskrivs på kortet med underhållskrav samt i Kay Chemicals anvisningar "Förfarande för djuprengöring av fritös".
DJUPRENGÖRING	13. Skura karet och låt lösningen verka medan karet värms upp till 91°C (195°F) under en timme.
RENGÖRING KLAR	14. Efter en timme stängs värmeelementet av. Tryck på ✓ (markering) för att tysta larmet.
LÖSNING UTTÖMD?	15. Ta bort filterpannan och smulkorgen, pressringen, filterinlägget och silen. Sätt tillbaka den tomma filterpannan i fritösen. Se Kay Chemicals anvisningar "Djuprengöring av fritös" för borttagning av rengöringslösningen. Tryck på ✓ (markering) när rengöringslösningen är borttagen. ⚠ FARA Låt lösningen för djup rengöring (urkokning) kallna till 38°C (100°F) innan du slänger den, annars kan het vätska orsaka skada.
SKURNING AV KAR KLAR?	16. Tryck på ✓ (markering) när karet är skurat.
TÖMNING PÅGÅR	17. Ingen åtgärd krävs medan karet tömmer ut den lilla mängd lösning som finns kvar i karet.
SKÖLJNING KLAR?	18. Skölj bort extra lösning ur karet. Tryck på ✓ (markering) när karet har sköljts helt.
TA BORT PANNA	19. Ta bort filterpannan och töm innehållet i filterpannan. Skölj panna ren från kvarvarande lösning.
KAR OCH PANNA TORRA?	20. Kontrollera att kar och filterpanna är helt torra. ⚠ FARA Kontrollera att frityrgrytan och filterpannan är helt torra och fria från vatten innan oljepåfyllningen påbörjas. Om du inte gör detta kan het vätska skvätta när oljan värms till tillagningstemperatur.
SÄTT IN PANNA	21. Återmontera sikt, filterinlägg, pressring och smulkorg som togs bort i steg 15. Sätt in filterpannan.
FYLL KAR MANUELLT	22. Håll försiktigt olja i karet upp till den nedre påfyllningslinjen i fritösen. Tryck på ✓ (markering) när karet är fullt.
	23. Styrenheten stänger av.

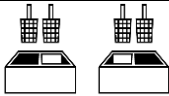
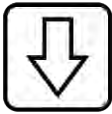
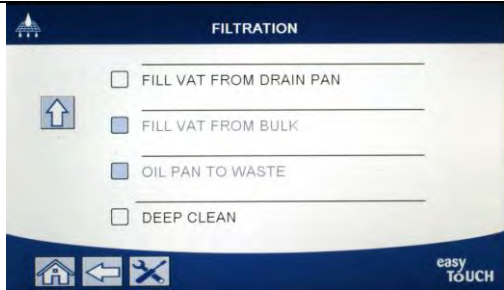
5.3.11 Djuprengöring (utkokning) för oljesystem med bulktank

Djuprengöringsläget används för att ta bort förkolnad olja från frityrgrytan.

OBS: Se Kay Chemicals anvisningar "Djuprengöring av fritös" för LOV™-fritösen.

⚠ VARNING

Kontrollera att ett filterinlägg finns på plats innan du tömmer eller bortskaffar någon olja. Om du inte sätter in filterinlägg kan ledningarna och/eller pumparna täppas igen.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Fritösen MÅSTE vara avstängd.
	2. Tryck på menyknappen för filtrering
	3. Välj VÄNSTER KAR eller HÖGER KAR för delade kar.
 	4. Tryck på nedåtpilen.
	5. Välj DJUPRENGÖRING.
DJUPRENG.?	6. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. Om X-knappen har valts återgår systemet till filtreringsmenyn. Om inget tråg upptäcks visar styrenheten SÄTT IN PANNAN tills att pannan avkänns.
BULK TANK FULL?	7. Meddelandet visas bara om bulktanken är full. Tryck på ✓ (markering) för att kvittera och ring den som hämtar upp förbrukad bulkolja. Displayen stängs AV igen.
KARET TÖMT PÅ OLJA?	8. Tryck på X-knappen om oljan är i karet. Tryck på ✓ (markering) om karet är tomt och gå vidare till steg 17.
TÖMNING PÅGÅR	9. Ingen åtgärd krävs eftersom oljan töms till filterpannan.
KAR TÖMT?	10. När karet är tomt trycker du på ✓ (markering) för att fortsätta.

DISPLAY	ÅTGÄRD
ÖPPNA AVYTTR VENTIL 	11. Öppna vänster skåplucka och lås upp ventilen om så behövs. Dra avyttringsventilen helt framåt för att starta avyttringen.
AVYTTRAR	12. Ingen åtgärd krävs medan pumpen överför förbrukad olja från pannan till förvaringstankarna för förbrukad bulkolja. Detta tar fyra (4) minuter.
TA BORT PANNA	13. Dra försiktig ut filterpannan från fritösen. ⚠ FARA Öppna filterpannan långsamt för att undvika att het olja skvätter. Het olja kan orsaka brännskador, halka och fall.
PANNAN TOM?	14. Om filterpannan är tom trycker du på ✓ (markering). Om pannan inte är tom trycker du på X-knappen och går tillbaka till steg 9.
SÄTT IN PANNA	15. Sätt in filterpannan.
STÄNG AVYTTR VENTIL 	16. Stäng avyttringsventilen genom att trycka ventilhandtaget mot fritösens baksida till stopp. Lås ventilen igen om din chef anvisar dig att göra det.
LÖSNING TILLSATT?	17. Fylla karet som ska rengöras med vatten och rengöringslösning. Tryck på ✓ (markering) för att starta rengöringen. McDonalds förfarande för djuprengöring (utkokning) beskrivs på kortet med underhållskrav samt i Kay Chemicals anvisningar "Förfarande för djuprengöring av fritös".
DJUPRENGÖRING	18. Skura karet och låt lösningen verka medan karet värms upp till 91°C (195°F) under en timme.
RENGÖRING KLAR	19. Efter en timme stängs värmeelementet av. Tryck på ✓ (markering) för att tysta larmet.
LÖSNING UTTÖMD?	20. Ta bort filterpannan och smulkorgen, pressringen, filterinlägget och silen. Sätt tillbaka den tomma filterpannan i fritösen. Se Kay Chemicals anvisningar "Djuprengöring av fritös" för borttagning av rengöringslösningen. Tryck på ✓ (markering) när rengöringslösningen är borttagen. ⚠ FARA Låt lösningen för djup rengöring (urkokning) kallna till 38°C (100°F) innan du slänger den, annars kan het vätska orsaka skada.
SKURNING AV KAR KLAR?	21. Tryck på ✓ (markering) när karet är skurat.
TÖMNING PÅGÅR	22. Ingen åtgärd krävs medan karet tömmer ut den lilla mängd lösning som finns kvar i karet.
SKÖLJNING KLAR?	23. Skölj bort extra lösning ur karet. Tryck på ✓ (markering) när karet har sköljts helt.
TA BORT PANNA	24. Ta bort filterpannan och töm innehållet i filterpannan. Skölj pannan ren från kvarvarande lösning.

DISPLAY	ÅTGÄRD
KAR OCH PANNA TORRA?	25. Kontrollera att kar och filterpanna är helt torra. ⚠ FARA Kontrollera att frityrgrytan och filterpannan är helt torra och fria från vatten innan oljepåfyllningen påbörjas. Om du inte gör detta kan het vätska skvätta när oljan värms till tillagningstemperatur.
SÄTT IN PANNA	26. Återmontera sikt, filterinlägg, pressring och smulkorg som togs bort i steg 15. Sätt in filterpannan.
FYLL KAR FRÅN BULK?	27. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. Om X-knappen har valts återgår systemet till filtreringsmenyn.
STARTA PÅFYLLNING? TRYCK OCH HÅLL NER	28. Tryck och håll in knappen för att fylla karet. Bulkoljans påfyllningspump har en momentanbrytare. Den pumpar bara så länge som brytaren är nedtryckt.
SLÄPP KNAPP NÄR FULLT	29. Släpp knappen när karet är fyllt till den nedre påfyllningslinjen.
FORTSÄTT FYLLA PÅ?	30. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta påfyllningen. Tryck annars på X-knappen när karet är fullt för att avsluta och återgå till AV-läge.
	31. Styrenheten stänger av.

BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 6: FÖREBYGGANDE UNDERHÅLL

6.1 Förebyggande underhåll för fritösen – kontroller och service



Smultråget i fritöser med filtersystem måste tömmas i en brandsäker behållare efter att fritösen har använts för sista gången varje dag. Vissa matpartiklar kan självantända om de ligger kvar i olja eller matfett.



Försök aldrig rengöra fritösen när den friterar eller när frytgrytan är fylld med het olja. Om vatten kommer i kontakt med olja som är uppvärmd till friteringstemperatur kommer oljan att skvätta vilket kan ge allvarliga brännskador på personer i närheten.



Använd McDonald's All-Purpose Concentrate. Läs instruktioner och försiktighetsuppsmaningar noggrant före användning. Var särskilt uppmärksam på rengöringsmedlets koncentration och hur länge rengöringsmedlet blir kvar på de ytor som är i kontakt med mat.

6.2 KONTROLLER OCH SERVICE – VARJE DAG

6.2.1 Inspektera fritösen och tillbehören avseende skador

Titta efter lösa eller slitna sladdar och ledningar, främmande material i fritösen eller skåpet eller andra tecken på att fritösen och tillbehören inte är i skick och säkra för användning.

6.2.2 Rengör in- och utsida på fritösens skåp – dagligen

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

Rengör utsidan av fritösskåpet med en ren, fuktig duk doppad i McDonalds All Purpose Concentrate. Torka av med en ren, fuktig duk.

6.2.3 Rengör det inbyggda filtreringssystemet – dagligen



Använd aldrig filtersystemet utan olja i systemet.



Använd aldrig filterpannan för att flytta gammal olja till avyttringsområdet.



Håll aldrig vatten i frytgrytan. Vatten skadar filtreringspumpen.

Det finns inga regelbundna förebyggande underhållskontroller och service för FootPrint Pro-filtreringssystemet. Du behöver bara göra en daglig rengöring av filterpannan och tillhörande komponenter med en lösning av hett vatten och McDonalds All Purpose Concentrate.

Om du märker att systemen pumpar långsamt eller inte alls ska du kontrollera att filterpannas sil ligger nederst i filterpannan med inlägget ovanpå silen. Se till att de två o-ringarna på fästet längst fram till höger på filterpannan finns där och är i bra skick.

6.2.4 Rengör runt AIF och ATO-sensorer

1. Rensa bort avlagringarna från området runt AIF och ATO sensorerna under underhållsfiltrering när oljan töms ut från frityrgrytan.
2. Använd en skruvmejsel eller andra liknande föremål som ger åtkomst runt sonden (se foto till höger). Var försiktig och kontrollera att sonden inte är skadad.
3. Returnera oljan när underhållsfiltreringen har slutförts.



6.3 KONTROLLER OCH SERVICE - VARJE VECKA

6.3.1 Rengör bakom fritöserna

Rengör bakom fritöserna enligt de rutiner som anges på kortet med underhållskrav.



VARNING

För att fritösen och kupan ska kunna användas säkert och effektivt måste elkontakten för 120 V-ledningen med ström till kupan vara helt inkopplad och låst i det åtkomstskyddade uttaget.

6.3.2 Rengör filterpannan, löstagbara delar och tillbehör

Torka av alla löstagbara delar och tillbehör med en ren, torr duk. Använd en ren duk som doppats i en lösning av McDonald's All Purpose Concentrate för att ta bort ackumulerad förkolnad olja på löstagbara delar och tillbehör. Skölj delarna och tillbehören grundligt med rent vatten och torka dem torra innan du sätter tillbaka dem. Använd INTE stålull eller skrubbsvampar för att rengöra dessa delar. Reporna som uppstår vid sådan skrubbing gör efterföljande rengöringar svårare.

6.4 KONTROLLER OCH SERVICE - VARANNAN VECKA

6.4.1 Kontrollera noggrannheten i inställda värden i M4000

1. Stick in en bra termometer eller pyrometersond i oljan, så att änden vidrör fritösens temperaturgivare.
2. När styrenheten visar "START" (vilket betyder att frityrgrytans innehåll har rätt tillagningstemperatur), ska du



trycka på en gång. Nu visas oljans inställda och verkliga avlästa temperatur.

3- Notera temperaturen på termometern eller pyrometern. De faktiska temperatur- och pyrometeravläsningarna bör vara inom $\pm 3^{\circ}\text{C}$ (5°F) från varandra, efter att värmen har slagits till och stängts av tre (3) gånger. Om temperaturen fortfarande ligger utanför tillåtna värden ska du kontakta en fabriksauktoriserad servicerepresentant.

6.5 KONTROLLER OCH SERVICE - VARJE KVARTAL

6.5.1 Rengör frityrgrytan och värmeelementen



FARA

Använd aldrig apparaten med en tom frityrgryta. Frityrgrytan måste vara fylld till fyllinjen med vatten eller matolja innan elementen slås på. Om detta inte görs kommer elementen att skadas permanent och det finns risk för brand.

6.5.2 Byt ut O-ringarna

Se McDonalds MRC-kort (maintenance requirement card, korten med underhållskrav) beträffande specifika detaljer om hur man byter ut O-ringarna på filteranslutningen.

6.5.3 Rengöra frityrgrytan (koka ur) grundligt

När fritösen har använts en tid kommer en film av hårdnad matolja att bildas på frityrgrytans insida. Denna film bör avlägsnas regelbundet genom att genomföra förfarandet för djup rengöring (urkokning) som finns i Kay Chemicals anvisningar "Förfarande för djup rengöring av fritöser". Se sidorna 5-15 till 5-20 för specifik information om hur styrenheten ska ställas in för djuprengöring (utkokning).



FARA

Låt oljan kallna till 38°C (100°F) innan du tömmer den i en lämplig behållare för bortskaffande.



VARNING

Lämna aldrig fritösen oövervakad under denna process. Om lösningen kokar över, tryck omedelbart PÅ-/AV-knappen till AV.



FARA

Kontrollera att frityrgrytan är helt fri från vatten innan du fyller på olja. När oljan värms upp till tillagningstemperatur kan vatten i frityrgrytan göra att den skvätter.

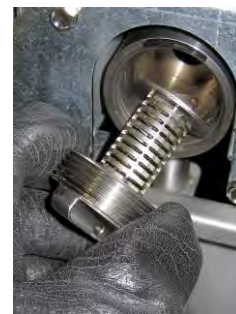
6.5.4 Underhåll av förfilter

Förfiltret kräver regelbundet underhåll. Med 90 dagars intervall, eller oftare om oljeflödet går långsammare, ska du ta bort locket och rengöra den monterade silen.

1. Använd de medföljande skyddshandskarna och skruvnyckeln för att ta bort locket över förfiltret (**Figur 1**).
2. Använd en liten borste och ta bort skräp från silen (**Figur 2**).
3. Rengör under en vattenkran och torka noggrant.
4. Sätt tillbaka locket på förfilterhuset och dra åt.



Figur 1



Figur 2



VARNING

Ta **INTE** bort förfilterlocket när en filtreringscykel är nära. Kör **INTE** filtersystemet med locket borttaget. Bär skyddshandskar när du hanterar locket. Metallen och den exponerade oljan är heta.

6.6 Årlig/regelbunden inspektion av systemet

Den här apparaten ska inspekteras och justeras regelbundet av behörig servicepersonal som en del i det normala köksunderhållet.

Frymaster **rekommenderar** att en fabriksauktoriserad servicetekniker besiktigar apparaten minst en gång om året enligt följande:

6.6.1 Fritös

- Inspektera skåpet inuti och utanpå, framtill och baktill och se om det finns någon utspild olja.
- Bekräfta att värmeelementledningarna är i gott skick och att ledningarna inte är fransiga eller att isoleringen är skadad samt att de är fria från olja.
- Bekräfta att värmeelement är i gott skick utan ansamling av kol eller ansamling av hårdnad olja. Inspektera elementen för tecken på omfattande torrgång.
- Bekräfta att lutningsmekanismen fungerar rätt när du lyfter och sänker elementen och att elementens ledningar inte fastnar eller skaver.
- Bekräfta att värmeelementens strömåtgång ligger inom tillåtet intervall som visas på apparatens märkplåt.

- Bekräfta att sonder för temperatur och höga gränser är ordentligt anslutna, åtdragna och fungerar korrekt, och att beslag och sonderskydd finns och är korrekt installerade.
- Bekräfta att komponenter i komponentlåda och kontaktorlåda (dvs. dator/reglage, reläer, kretskort, transformatorer, kontakter, etc.) är i gott skick och fria från olja och annat skräp.
- Bekräfta att ledningsanslutningar till komponentlåda och kontaktorlåda är sitter fast och att ledningar är i gott skick.
- Bekräfta att alla säkerhetsfunktioner (dvs. kontaktskydd, återställningsbrytare, etc.) finns och fungerar korrekt.
- Bekräfta att frityrgrytan är i gott skick och inte läcker och att frityrgrytans isolering är i gott skick.
- Bekräfta att alla kablage och anslutningar sitter fast och är i gott skick.

6.6.2 Inbyggt filtreringssystem

- Inspektera alla oljeretur- och avloppsrör beträffande läckage och bekräfta att alla anslutningar är täta.
- Inspektera filtertråget beträffande läckage och rengöring. Om mycket smulor har ackumulerats i smulkorgen ska du meddela ägaren/operatören att smulkorgen bör tömmas till en eldfast behållare och rengöras dagligen.
- Bekräfta att alla O-ringar och packningar är på plats och i gott skick. Byt ut o-ringar och packningar om de är slitna eller skadade.
- Kontrollera filtreringssystemets integritet så här:
 - Bekräfta att filterblockets lock är på plats och korrekt installerat.
 - Låt filterpannan vara tom och sätt varje kar på valet Fyll kar från tömningsbehållare (se avsnitt 5.3.8 på sida 5-12), ett åt gången. Bekräfta att varje oljereturventil fungerar genom att aktivera filtreringspumpen med alternativet Fyll kar från tömningsbehållare. Kontrollera att pumpen aktiveras och att bubblor syns i frityrgrytans stekolja.
 - Kontrollera att filterpannan är ordentligt preparerad för filtrering. Töm sedan en frityrgryta på olja som är uppvärmd till 177°C (350°F) till filterpannan. Använd valet "Töm till behållare" (se avsnitt 5.3.7 på sida 5-11). Använd sedan alternativet Fyll kar från tömningsbehållare (se avsnitt 5.3.8 på sida 5-12) och låt all olja gå tillbaka till frityrgrytan (indikeras av bubblor i matoljan). Tryck på markeringsknappen när alla olja har returnerats. Frityrgrytan bör ha fyllts igen på ungefär 2 minuter och 30 sekunder.

BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

KAPITEL 7: FELSÖKNING FÖR ANVÄNDARE

7.1 Inledning

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

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

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

- **Kontrollera att elkablarna är anslutna in och att kretsbytarna är på.**
- **Var beredd på att ange fritösens modell- och serienummer när teknikern frågar dig.**



FARA

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



FARA

Den här utrustningen ska kopplas ur innan service, utom vid särskilda elektriska kretsprovningar. Var extremt försiktig vid alla sådana provningar.

Den här apparaten kan ha flera anslutningspunkter för elektrisk strömförsörjning. Koppla från alla strömkablar innan något servicearbete utförs.

Inspektion, tester och reparation av elektriska komponenter måste utföras av auktoriserad servicerepresentant.

7.2 Felsökning

7.2.1 Problem med styrning och uppvärmning

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Styrenheten visar ingen info.	A. Ingen ström till fritösen. B. Fel på styrenhet eller annan komponent	A. Kontrollera att fritösens elsladd är i och att ingen krets brytare stängts av. B. Ring din FAS för hjälp.
M4000 visar KARET FULLT? JA NEJ efter en filtrering.	Ett filterfel har uppstått på grund av smutsigt eller igensatt filterinlägg eller filterpapper, felmonterad filterpanna eller komponenter, slitna eller saknade O-ringar, kall olja eller utlöst säkring för filtermotorn, fel på returventil, tömningsventil eller manöverdon, eller igensatt filterpump.	Följ anvisningarna på skärmen för att återställa felet. Se avsnitt 5.2 för anvisningar om hur du byter filter, avsnitt 6.5.4 för rengöring av förfilter eller 5.3.2 för lokalisering av filtermotorns överbelastning. Om problemet fortsätter, ring din FAS för hjälp.
M4000 visar BYT FILTERINLÄGG?	Ett filterfel har inträffat, filterinlägg/papper igensatt, filterinlägg/papper måste bytas efter 25 timmar, byte av filterinlägg/papper har ignorerats tidigare.	Byt filterinlägg/papper och kontrollera att filterpannan har tagits bort från fritösen under minst 30 sekunder. Ignorera INTE uppmaningar om att BYTA FILTERINLÄGG/PAPPER .
Fritösen värms inte upp.	A. Strömkabeln är inte ansluten.	A. Kontrollera att strömkabeln och 120V-kabeln är helt inkopplade och att strömbrytaren inte är av.
	B. Fel på styrenhet eller andra komponenter.	B. Ring din FAS för hjälp.
Fritösen värmer upp till högsta gränstemperatur med värmeindikatorn PÅ.	Temperatursonden eller styrenheten fungerar inte.	Ring din FAS för hjälp.
Fritösen värmer upp till högsta gränstemperatur utan att värmeindikatorn är PÅ.	Kontaktorn eller styrenheten fungerar inte	Ring din FAS för hjälp.
M4000 visar FELKONFIGURERAD ENERGITYP	Energitypen är felinställd i fritösens inställningar.	Kontrollera att fritösen har konfigurerats korrekt för rätt energityp.
M4000 visar KARETS ID-ANSLUTNING EJ ANSLUTEN	Styrenhetens lokaliseringsenhet saknas eller är fränkopplad.	Kontrollera att 6-stiftskontakten är ansluten till styrenhetens baksida och att den är ordentligt jordad i dosan.
Styrenheten låser sig.	Styrenhetsfel.	Stäng av strömmen till styrenheten och starta om den igen. Om problemet fortsätter, ring din FAS för hjälp.

7.2.2 Felmeddelanden och displayproblem

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
M4000 visar E19 VÄRMEFEL.	Fel på styrenhet, transformator, SIB-kort, överhettad termostat.	Ring din FAS för hjälp.
M4000 visar fel temperaturformat (Fahrenheit eller Celsius).	Felprogrammerat visningsalternativ.	Växla mellan F° och C° genom att gå till inställningar för Hanterare (chef/administratör) och ändra temperaturenhet. Starta styrenheten och kontrollera temperaturen. Om önskat format inte visas, repetera stegen.
M4000 visar HET-MAX-1.	Frityrkarets temperatur överstiger 210°C (410°F) eller, i CE-länder, 202°C (395°F).	Stäng av fritösen med en gång och ring din FAS för hjälp.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
M4000 visar HJÄLP MAX-2 eller HÖG TEMP FEL STÄNG AV ELEKTRICITET.	Temperaturgräns fungerar inte	Stäng av fritösen med en gång och ring din FAS för hjälp.
M4000 visar FEL PÅ TEMPERATURSOND.	Problem med temperaturmätning, inklusive sonden eller skadade ledningar till styrenhet eller koppling.	Stäng av fritösen och ring FAS för hjälp.
Värmeindikatorn är på, men fritösen värmer inte.	Trefaskabel urkopplad eller felaktig brytare.	Kontrollera att både huvudströmkabeln och 120 V-kabeln är ordentligt anslutna och låsta i uttagen, samt att kretsbyrtarna inte har löst ut. Ring FAS för assistans om problemet kvarstår.
M4000 visar ÅTERHÄMTNINGSFEL och larmet hörs.	Återhämtningstid överskreds.	Åtgärda problemet och avbryt larmet genom att trycka på √. Den maximala återhämtningstiden är 1:40. Om felet kvarstår, ring din FAS för assistans.
M4000 visar INGEN MENYGRUPP TILLGÄNGLIG FÖR VAL	Alla meny grupper har tagits bort.	Skapa en ny MENY-grupp. När en ny meny har skapats kan du lägga till recept i gruppen (se avsnitt 4.10).
M4000 visar SERVICE KRÄVS samt ett felmeddelande.	Ett fel har uppstått som kräver en servicetekniker.	Tryck på ✕ (2 NEJ) för att fortsätta tillagningen och ring FAS för assistans. I vissa fall kan tillagning kanske inte fungera.

7.3 Felsökning av autofiltrering

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
Fritösens filter efter varje tillagningscykel.	Inställning för filtrera efter är fel.	Ändra eller byt inställning för filter efter inställningen genom att ange värdet under Filterattribut på nytt under avsnitt 4.8.
UNDERHÅLL FILTER startar inte.	För låg temperatur.	Kontrollera att fritösen håller rätt temperatur innan du startar UNDERHÅLL FILTER.
M4000 visar FILTER UPPTAGET.	A. En annan filtreringsomgång eller filterbyte utförs. B. Filtrets gränssnittskort har inte återställt kontrollsystemet.	A. Vänta till föregående filtreringsomgång slutar för att börja en annan filtreringsomgång. Byt filterinlägg om du så uppmanas. B. Vänta 15 minuter och försök igen.
Filterpumpen startar inte eller stannar under filtrering.	A. Elsladden är inte inkopplad eller brytaren är av. B. Pumpmotorn har överhettats vilket har medfört för mycket värme till brytaren. C. Stopp i filterpumpen.	A. Kontrollera att elsladden är inkopplad och att brytaren är på. B. Om motorn är för varm för att vidröra i mer än några sekunder har brytaren för överhettning nog aktiverats. Låt motorn svalna i minst 45 minuter och tryck sedan på pumpens återställningsknapp (se sida 5-5). C. Ring din FAS för hjälp.
Tömningsventil eller returventil är öppen hela tiden.	A. VIB-kortet har slutat fungera. B. Aktuator felfungerar.	Ring din FAS för hjälp.

Problem	Troliga orsaker	Åtgärd
M4000-displayen visar SÄTT IN BEHÅLLARE.	A. Filterpannan är inte helt insatt i fritösen. B. Magnet saknas vid filterpanna. C. Defekt brytare för filterpanna.	A. Dra ur och sätt in filterpannan i fritösen. Kontrollera att styrenheten inte visar P. B. Kontrollera att filterpannans magnet finns på plats och byt ut den om den saknas. C. Om filterpannans magnet ligger helt emot brytaren och styrenheten fortsätter visa SÄTT IN BEHÅLLARE kan brytaren vara trasig.
Autofiltrering startar inte.	A. Oljenivå för låg. B. Oljetemperatur för låg. C. Filterpanna ute. D. Filtrering i receptinställningarna är inställd på AV. E. Filterkretsen har felfungerat.	A. Kontrollera att oljenivån är vid den översta oljepåfyllningslinjen (vid översta oljenivåsensor). B. Kontrollera att oljetemperaturen är på inställningsvärdet. C. Kontrollera att styrenheten inte visar P. Kontrollera att filterpannan sitter ordentligt i fritösen. Stäng av och starta om fritösen. D. Ställ in filtreringen i recepten till PÅ. E. Ring din FAS för hjälp.
Filterpumpen går men oljereturen går mycket långsamt.	A. Felinstallerad eller felpreparerade komponenter i filterpannan. B. Förfiltersilen kan vara igensatt.	A. Töm olja från filterpannan och byt ut filterinlägg/papper. Kontrollera att filtersilen finns på plats under inlägget/papperet. Om du använder ett inlägg ska du kontrollera att den grova sidan är vänd uppåt. Bekräfta att o-ringarna är på plats på filtertrågets anslutningsbeslag och i gott skick. B. Rengör förfiltret (se avsnitt 6.5.4).

7.3.1 Ofärdig filtrering

Om autofiltreringsrutinen misslyckas genereras ett felmeddelande. Följ anvisningarna på skärmen för att returnera oljan och återställa felet.

DISPLAY	ÅTGÄRD
KARET FULLT?	1. Tryck på ✓ (markering) om karet är fullt för att fortsätta. Styrenheten återgår till viloläge eller  . Tryck på X om karet inte har fyllts helt.
PÅFILLNING PÅGÅR	2. Ingen åtgärd krävs medan pumpen körs.
KARET FULLT?	3. Tryck på ✓ (markering) om karet är fullt för att fortsätta. Styrenheten återgår till viloläge eller  . Tryck på X om karet inte har fyllts helt.
PÅFILLNING PÅGÅR	4. Ingen åtgärd krävs medan pumpen körs.
KARET FULLT?	5. Tryck på ✓ (markering) om karet är fullt för att fortsätta. Styrenheten återgår till viloläge eller  . Tryck på X om karet inte har fyllts helt. Om detta är den sjätte sekvensen i rad med ofullständig filtrering fortsätter du till steg 10.
BYT FILTERINLÄGG?	6. Tryck på ✓ (markering) för att fortsätta. Tryck på X för att gå vidare till  .
TA BORT PANNA	7. Ta bort filterpannan.
BYT FILTERINLÄGG	8. Byt filterinlägg och kontrollera att filterpannan har dragits framåt, ut ur skåpet i minst 30 sekunder. När panna har varit utdragen i 30 sekunder återgår styrenheten till vänteläge. Kontrollera att panna är torr och korrekt monterad. Tryck filterpannan tillbaka in i fritösen. Kontrollera att "P" inte visas på styrenheten.
KARET FULLT?	9. Tryck på ✓ (markering) om karet är fullt för att fortsätta. Styrenheten återgår till viloläge. Tryck på X om karet inte är fullt och styrenheten går vidare till  .
SERVICE KRÄVS	10. Om ett filtreringsfel uppstår sex gånger i rad stängs returventilen. Tryck på ✓ (markering) för att stänga av larmet och fortsätta.
FEL PUMP FYLLER INTE PÅ	11. Systemet har upptäckt att olja inte går tillbaka till karet och service krävs. Ring auktoriserad service.
SYSTEMFEL FIXAT?	12. Tryck på X-knappen för att fortsätta tillagning om detta är möjligt. Ring din FAS för reparation och återställning av fritösen. Ett felmeddelande visar var 15:e minut tills felet åtgärdas. Autofiltrering och automatisk påfyllning är inaktiverade tills fritösen är återställd.
ANGE KOD	13. FAS-teknikern anger kod för återställning av fritösen.
FYLL KAR FRÅN TÖMNINGSBEHÅLLARE?	14. Tryck på ✓ (markering) för att fylla karet från filterpannan och fortsätta. Följ prompterna när karet är fullt. Tryck på X för att hoppa över påfyllning från tömningspanna.
TA BORT PANNA	15. Ta bort filterpannan.
PANNAN TOM?	16. Tryck på ✓ (markering) om filterpannan är tom och fortsatt till nästa steg. Tryck på X för att fortsätta påfyllning av karet. Följ prompterna så snart karet är fullt.
	17. Styrenheten stänger av.

7.3.2 Filter upptaget

När **FILTER UPPTAGET** visas på filtergränssnittet ett annat kar på filtrering eller så pågår återställning av en annan funktion. Vänta 15 minuter och se om problemet åtgärdats. Ring annars din lokala FAS.

7.4 Felsökning av automatisk påfyllning

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
Frityrgrytornas påfyllning kall.	Felinställt värde.	Kontrollera att det inställda värdet är korrekt.
Ett kar fylls inte upp.	A. Filterfel. B. Fel som kräver service har uppstått C. Solenoid, pump, pin-fel, RTD- eller ATO-fel.	A. Rensa filterfelet. Om problemet fortsätter – ring din FAS för hjälp. B. Ring din FAS för hjälp. C. Ring din FAS för hjälp.
Frityrgrytor fylls inte.	A. Frityrtemperaturen är för låg. B. Oljan är för kall. C. Gul indikator för påfyllning tänd D. Fel som kräver service har uppstått E. Smältenhetens omkopplare är avstängd (endast på enheter med smältning av fast matfett) F. Trasig säkring.	A. Frityrtemperaturen måste vara vid inställningstemperaturen. B. Kontrollera att oljan i påfyllningsbehållaren är varmare än 21°C (70°F). C. Kontrollera att påfyllningsbehållaren inte har slut på olja. Fyll påfyllningsbehållaren eller fyll från bulksystemet och återställ påfyllningssystemet. Om problemet fortsätter – ring din FAS för hjälp. D. Ring din FAS för hjälp. E. Kontrollera att omkopplaren på smältenheten är PÅ. F. Kontrollera säkringen till vänster om ATO-dosan. Om du använder en enhet med smältning av fast matfett ska du kontrollera säkringen under smältenhetens omkopplare.

7.5 Felsökning av bulkoljesystem

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
Påfyllningsbehållaren fyller inte.	A. Fel inställningsprocedur. B. En annan funktion pågår. C. Avloppsventilen inte helt stängd. D. Oljetanken tom. E. Fel på solenoid, pump eller brytare.	A. Stäng av och starta om fritösen genom att koppla från och återansluta bulkoljeregleringens 5-stiftskabel baktill på fritösen. B. Om filtrering eller annan menyfunktion pågår eller FILTRERA NU? JA/NEJ, BEKRÄFTA JA/NEJ eller SKIMMA FAT visas, vänta tills processen är klar och försök igen. C. Kontrollera att avloppsventilens handtag är helt stängt. D. Ring din oljeleverantör. E. Ring lokal FAS för assistans.
Påfyllningsbehållare eller kar fylls långsamt.	A. Pump- eller slangfel som inte kan åtgärdas utan reparation.	A. Kontakta din oljeleverantör.

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
Frityrgrytan fylls inte.	A. Fel inställningsprocedur. B. Avloppsventilen inte helt stängd. C. Oljetanken tom. D. Fel på RTI-pump.	A. Stäng av och starta om fritösen genom att koppla från och återansluta bulkoljeregleringens 5-stiftskabel baktill på fritösen. B. Kontrollera att avloppsventilens handtag är helt stängt. C. Ring din oljeleverantör. D. Ring lokal FAS för assistans.

7.6 Felkoder

Se avsnitt 4.13.2.1 för anvisningar om hur du kommer åt felloggen.

Kod	FELMEDDELANDE	FÖRKLARING
E13	FEL PÅ TEMPERATURSOND	TEMP Sonders läsning utom räckhåll
E16	HÖGGRÄNS 1 ÖVERSKRIDEN	Hög gränstemperatur är högre än 210°C (410°F), eller in CE länder, 202°C (202°F)
E17	HÖGGRÄNS 2 ÖVERSKRIDEN	Gränslägesbrytaren för högt värde har slagit ifrån.
E18	HÖG TEMP FEL KOPPLA FRÅN STRÖM	Kartemperaturen överskrider 238°C (460°F) och högttemperaturskyddet har inte slagit ifrån. Bryt omedelbart strömmen till fritösen och ring service.
E19	VÄRMEFEL – XXX F eller XXX C	Fel i värmeregleringens spärrets. Värmningens kontaktton spärrade inte.
E25	VÄRMEFEL – BLÅSARE	Lufttrycksomkopplaren (-arna) har inte slutit.
E27	VÄRMEFEL - TRYCKOMKOPPLARE - RING SERVICE	lufttrycket omkopplare har slutat fungera i stängt läge.
E28	VÄRMEFEL – XXX F eller XXX C	Fritösen har slutat tända och har låst tändningsmodulen.
E29	FEL I Fyllningssond - RING SERVICE	ATO-RTD-läsning utom räckhåll
E32	TÖMNINGSVENTIL INTE ÖPPEN - FILTRERING OCH Fyllning inaktiverad - RING SERVICE	Avloppsventil försökte öppnas och bekräftelse saknas
E33	TÖMNINGSVENTIL INTE Stängd - FILTRERING OCH Fyllning inaktiverad - RING SERVICE	Avloppsventil försökte stängas och bekräftelse saknas
E34	RETURVENTIL INTE ÖPPEN - FILTRERING OCH Fyllning inaktiverad - RING SERVICE	Återföringsventil försökte öppnas och bekräftelse saknas
E35	RETURVENTIL INTE Stängd - FILTRERING OCH Fyllning inaktiverad - RING SERVICE	Återföringsventil försökte stänga och bekräftelse saknades
E36	FEL I VENTILGRÄNSSNITTSKORT - FILTRERING OCH Fyllning inaktiverad - RING SERVICE	Ventilgränssnittets kortanslutningar förlorade eller fel på kortet.
E37	FEL I AUTOMATISK PERIODISK FILTRERINGSSOND - FILTRERING inaktiverad - RING SERVICE	AIF-RTD läsning utanför tillåtet intervall.
E39	BYT FILTERINLÄGG	25 timmar har förflutit sedan senaste filterbyte eller så har logikkretsen känt av smuts i filtret.
E41	OLJA I BEHÅLLARE FEL	Systemet upptäcker att olja kan finnas kvar i filterpannan.
E42	IGENSATT TÖMNING (Gas)	Karet tömdes inte under filtreringen
E43	FEL I OLJESENSOR - RING SERVICE	Oljenivåsensorn kan ha gått sönder.
E44	ÅTERHÄMTNINGSFEL	Återhämtningstid överskreds.
E45	ÅTERHÄMTNINGSFEL – RING SERVICE	Återhämtningstid överstegs för två eller fler omgångar.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 SAKNAS - RING SERVICE	SIB-kort 1 har förlorat kontakten alternativt fel på kortet.
E51	DUBBELT KORT-ID - RING SERVICE	Två eller flera regulatorer har samma plats-ID.
E52	ANVÄNDARGRÄNSSNITT, STYRFEL - RING SERVICE	Styrenheten har ett okänt fel.

Kod	FELMEDDELANDE	FÖRKLARING
E53	CANBUSS-FEL - RING SERVICE	Kommunikation förlorad mellan kort.
E54	USB-FEL	USB-anslutning förlorad under en uppdatering.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 SAKNAS - RING SERVICE	SIB-kort 2 har förlorat kontakten alternativt fel på kortet.
E61	FELKONFIGURERAD ENERGITYP	Fritösen har konfigurerats för fel energityp.
E62	KAR VÄRMS INTE - KONTROLLERA ENERGIKÄLLA - XXXF ELLER XXXC	Karet värmer inte ordentligt.
E63	ÖKNINGSTAKT	Fel i ökningstakt under återhämtningstest.
E64	FILTRERINGSGRÄNSSNITT KORTFEL - FILTRERING OCH Fyllning inaktiverad - RING SERVICE	Filtreringsgränssnittets kortanslutningar förlorade eller fel på kortet.
E65	RENGÖR OIB-SENSOR - XXX F ELLER XXX C - RING SERVICE	Gas - Oljesensorn känner inte av någon olja. Rengör oljesensorn (se avsnitt 6.6.2).
E66	TÖMNINGSVENTIL ÖPPEN - XXXF ELLER XXXC	Tömningssventilen har öppnats under tillagning.
E67	SYSTEMGRÄNSSNITT KORT EJ KONFIGURERAT - RING SERVICE	Styrenheten har aktiverats men SIB-kortet har inte konfigurerats.
E68	OIB-SÄKRING UTLÖST - RING SERVICE	VIB-kortets OIB-säkring har löst ut och återställdes inte.
E69	RECEPT EJ TILLGÄNGLIGA - RING SERVICE	Styrenheten har inte programmerats med produktrecept. Byt ut styrenheten mot en fabriksprogrammerad styrenhet.
E70	OQS TEMP HÖG	Oljetemperaturen är för hög för en giltig OQS-avläsning. Filtrera vid en temperatur mellan 149°C (300°F) och 191°C (375°F).
E71	OQS TEMP LÅG	Oljetemperaturen är för låg för en giltig OQS-avläsning. Filtrera vid en temperatur mellan 149°C (300°F) och 191°C (375°F).
E72	TPM INTERVALL LÅG	TPM-värdet är för lågt för en giltig OQS-avläsning. Detta kan också förekomma med ny färsk olja. Fel oljetyp kan väljas i inställningsmenyn. Sensorn kanske inte har kalibrerats för oljetypen. Se diagrammet över oljetyp i instruktionsdokumentet 8197316. Om problemet fortsätter ska du kontakta FAS.
E73	TPM INTERVALL HÖG	TPM-avläsningen är för hög för en giltig OQS-avläsning. Avyttra oljan.
E74	OQS FEL	OQS har ett internt fel. Om problemet fortsätter ska du kontakta FAS.
E75	OQS LUFT FEL	OQS känner av luft i oljan. Kontrollera O-ringarna och kontrollera/dra åt förfiltret och kontrollera att ingen luft kommer in i OQS-sensorn. Om problemet fortsätter ska du kontakta FAS.
E76	OQS FEL	OQS-sensorn har ett kommunikationsfel. Kontrollera anslutningarna till OQS-sensorn. Stäng av och starta om hela fritösbatteriet. Om problemet fortsätter ska du kontakta FAS.

BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

BILAGA A: ANVISNINGAR FÖR (RTI) BULKOLJA

OBS: Anvisningarna i den här bruksanvisningen för användning av ett bulkoljesystem för påfyllning och kassering av olja avser ett RTI-system. Dessa anvisningar kanske inte gäller för andra bulkoljesystem.

C.1.1 Bulkoljesystem

Bulkoljesystem har stora oljeförvaringstankar som vanligen är placerade på restaurangens baksida, som är anslutna till ett bakre förgreningsrör på fritösen. Förbrukad olja pumpas från fritösen, via anslutningen till höger, till avyttringstanken. Färsk olja pumpas från tankarna, genom anslutningen till vänster, till fritösen (se Figur 1). Ta bort plattan så att RTI-anslutningen frigörs och anslut RTI-systemet till fritösen (se Figur 2).

Fritössystemet måste startas om helt efter byte av oljesystemtyp från JIB till Bulk.



Figur 1

Anslutning för färsk olja

Anslutning för förbrukad olja

RTI-kablageanslutning (bakom avyttringsfliken)



Figur 2



! VARNING
Lägg inte till VARM eller ANVÄND olja i en behållare för ny påfyllningsolja.

LOV™-fritöser som är avsedda för användning med bulkoljesystem har en inbyggd RTI-flaska för färsk olja. Ta bort locket och sätt standardkopplingen i behållaren så att metallocket vilar mot dunkens kant. Oljan pumpas in i och ut ur dunken genom samma anslutning (se Figur 3).



Figur 3

Den tillfälliga omkopplaren som används för att återställa påfyllningsbehållaren används också för att fylla på dunken i ett RTI-system. Tryck på knappen för att återställa påfyllningssystemet. Operatören kan sedan trycka på knappen för tillfällig användning, ovanför påfyllningsbehållaren. Dunken kan då fyllas från bulkoljetanken (se Figur 4).

Fyll dunken genom att trycka och hålla ned återställningsknappen tills dunken är full, och släpp sedan.*

OBS: Överfyll INTE behållaren.

För anvisningar om påfyllning av karet från bulk, se avsnitt 5.3.9.



Figur 4

* **OBS:** Det tar ca tolv sekunder från att återställningsknappen trycks in tills RTI-pumpen startar. Det kan ta upp till 20 sekunder innan nivån i påfyllningsbehållaren börjar stiga. Det tar i regel ca tre minuter att fylla behållaren. Det tar ca en minut att fylla ett delat kar och två minuter för att helt kar.

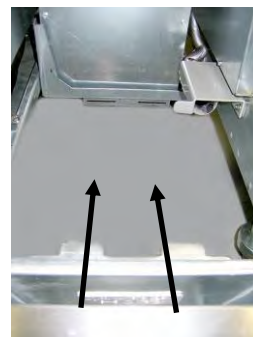
BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

BILAGA B: Förberedelser för JIB (Jug In Box–dunk i låda) med fast matfett

1. Öppna den andra eller tredje luckan från vänster på fritösen och ta bort skenan i JIB-skåpet.
2. Sätt fast inpassningsfästet i botten av ATO-lådans skena med de medföljande skruvarna. Se Figur 1.
3. Placera smältenheten i skåpets främre del.
4. Dra in smältenhetens flikar i skårorna på inpassningsskenan. Se Figur 2.
5. När smältenheten är införd i inpassningsskenan sätter du in den inre oljebehållaren i tråget. Se Figur 3.
6. Placera smältenhetens lock på enheten och dra på munstycket till oljeupptagningsslangen på suganslutningen. Se Figur 4.
7. Använd de medföljande skruvarna för att fästa smältenheten vid botten av de inre skenorna med hjälp av de befintliga hålen. Se Figur 5.
8. På smältenhetens baksida fäster du de vita tvåstiftskontakterna och ansluter den svarta kontakten i uttagslådan som visas i Figur 6.
9. Se till att smältenhetens strömbrytare är "PÅ". Se Figur 7.



Figur 1: Sätt fast inpassningsfästet i botten av ATO-lådans skena.



Figur 2: Placera smältenheten i skåpet och för in flikarna i skårorna på inpassningsskenan.



Figur 3: Sätt i den inre oljebehållaren i smältenheten.



Figur 4: Placera locket på behållaren och skjut fast oljeupptagningsslangen på suganslutningen.



Figur 5: Fäst smältenheten i skenorna på båda sidor.



Figur 6: Fäst de vita tvåstiftskontakterna och koppla in den svarta kontakten i elskåpet så som visas. * **Observera att placeringen av den svarta kontakten kan avvika från den som visas på bilden.**



Den orangefärgade knappen återställer systemet efter ett.



Figur 7: Den monterade smältenheten visas på sin plats.

BIELA14-T SERIE GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

BILAGA E: Användning av smältenhet för fast matfett

- Se till att smältenheten för fast matfett är på.
- Fyll smältenheten med matfett.
- Låt det fasta matfettet smälta i 2-3 timmar. Tryck **INTE** på den orange återställningsknappen tills matfettet har hunnit smälta. Meddelandet om låg oljenivå i oljebehållaren visas om fritösen behöver olja innan matfettet i smältenheten har blivit flytande.
- När matfettet är helt smält, tryck och håll in den orange återställningsknappen för att stänga av lampan och återställa påfyllningssystemet.
- Tillsätt **INTE** het olja till matfettssmältaren. Temperaturen i oljebehållaren ska inte överstiga 60°C (140°F). Tillsätt små mängder fast matfett i behållaren. Det måste finnas tillräckligt med olja för att påfyllningssystemet ska kunna användas.
- För bästa resultat, stäng **INTE AV** smältenheten för fast matfett under natten.
- Strömbrytaren till smältenheten används också som en återställningsknapp om systemets högtemperaturgräns uppnås.

Återställ



Smältenhetens
strömbrytare



Lyft
försiktigt för
att tillsätta
matfett.

VARNING

Ytorna på värmaren för fast matfett är heta. Rör dem inte med bara händer. Bär skyddskläder när matfett tillsätts i smältenheten.

BIELA14-T SERIES GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITÖS

Bilaga D: Använda oljekvalitetssensorn (OQS)

D.1 Kontrollera TPM-värdet

DISPLAY	ÅTGÄRD
	TPM-knappen i övre högra hörnet visar den senaste TPM-mätningen. Om du trycker på TPM-knappen visas de senaste 30 dagarnas TPM-mätningar. Tryck på bakåtpilen för att gå tillbaka till huvudskärmbilden.

D.2 Underhållsfilter med OQS eller filtrering vid dagens slut

Filterinlägget eller papperet ska bytas dagligen så att systemet hålls i gott funktionellt skick. För att systemet ska fungera väl vid höga volymer eller i 24-timmarsrestauranger måste filterinlägget eller papperet bytas två gånger om dagen.

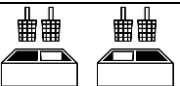
Om CLOSE DISPOSE VALVE (STÄNG TÖMNINGSVENTIL) visas stänger du ventilen. Tryck på X-knappen för att avsluta.

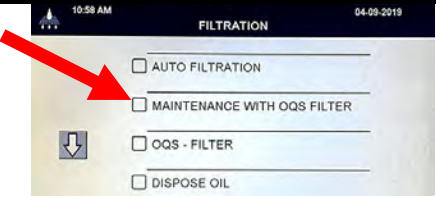
OBSERVERA

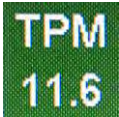
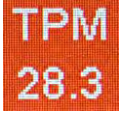
Filterinlägget eller papperet måste bytas varje dag.

⚠ VARNING

Töm inte mer än en frituregryta åt gången med den inbyggda filtreringsenheten – oljan får inte svämma över eftersom det då finns risk för allvarliga brännskador, halka och fall.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Fritösen MÅSTE hålla inställd temperatur. Tryck på menyknappen för filtrering.
	2. Välj VÄNSTER eller HÖGER KAR för delade kar.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	3. Välj MAINTENANCE WITH OQS FILTER (UNDERHÅLL MED OQS-FILTER).
MAINTENANCE FILTRATION? (UNDERHÅLL FILTRERING?)	4. Tryck på ✓ (markera) för att starta filtreringen. Om X-knappen trycks in avbryts filtreringen och fritösen återgår till normal drift.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (BÄR SKYDDSHANDSKAR – TRYCK PÅ BEKRÄFTA NÄR KLAR)	5. Tryck på ✓ (markering) när all personlig skyddsutrustning inklusive värmeskyddande handskar är på plats.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (LJEPANNA OCH LOCK SKA FINNAS)	6. Tryck på ✓ (markering) om oljepannan och locket är på plats.
DRAINING IN PROGRESS (TÖMNING PÅGÅR)	7. Ingen åtgärd krävs eftersom oljan töms till filterpannan.
SCRUB VAT COMPLETE? (SKURNING AV KAR KLAR?)	8. Skura karet. Rengör mellan elementen på elektriska varianter. Tryck på ✓ (markering) när du är klar. ⚠ FARA Håll alla delar borta från avlopp. Stängande manöverdon kan orsaka personskador eller skador på egendom.
CLEAN SENSORS? (RENGÖR SENSORER?)	9. (Endast gas) Rengör oljenivåsensorn med svamp som inte repar (se avsnitt 6.6.2 i IO-handboken). (Alla fritöser) Rengör runt AIF- och ATO-sensorerna med en skruvmejsel eller liknande för att få bort alla sediment från området runt sensorerna (se avsnitt 6.2.4 i IO-handboken) och tryck på ✓ (markering) när du är klar.
WASH VAT? (RENGÖR KAR?)	10. Tryck på ✓ (markering).
WASHING IN PROGRESS (RENGÖRING PÅGÅR)	11. Ingen åtgärd krävs medan returventilen öppnas och karet spolats med olja från filterpannan.
WASH AGAIN? (RENGÖR IGEN?)	12. Filterpumpen stängs av. Om karet är rent från rester trycker du på X för att fortsätta. Om smulor fortfarande finns kvar trycker du på ✓ (markering) igen så körs filterpumpen på nytt. Arbetscykeln upprepas tills X-knappen trycks in.
RINSING IN PROGRESS (SKÖLJNING PÅGÅR)	13. Ingen åtgärd krävs medan tömningsventilen stänger och filterpumpen fyller karet. Tömningsventilen öppnas och sköljer karet.
RINSE AGAIN? (SKÖLJ IGEN?)	14. Om karet är rent från rester trycker du på X för att fortsätta. Om du vill skölja på nytt trycker du på ✓ (markering) varpå sköljningen upprepas tills X-knappen trycks in.
POLISH IN PROGRESS (POLERING PÅGÅR)	15. Ingen åtgärd krävs medan tömnings- och returventiler är öppna och olja pumpas genom frityrgrytan i tre minuter.
FILLING IN PROGRESS (PÅFYLLNING PÅGÅR)	16. Ingen åtgärd krävs medan OQS-sensorn fylls på.
MEASURING OIL QUALITY (MÄTER OLJEKVALITET)	17. Ingen åtgärd krävs medan OQS-sensorn beräknar oljans kvalitetsvärde.
POLISH IN PROGRESS (POLERING PÅGÅR)	18. Ingen åtgärd krävs medan tömnings- och returventiler är öppna och olja pumpas genom frityrgrytan i ytterligare två minuter.
FILLING IN PROGRESS (PÅFYLLNING PÅGÅR)	19. Ingen åtgärd krävs medan karet fylls på.

DISPLAY	ÅTGÄRD
IS VAT FULL? (KARET FULLT?)	20. Tryck på X för att köra pumpen igen om oljenivån är under översta oljenivålinjen.* Tryck på ✓ (markering) när oljenivån når den översta oljenivålinjen. Om karetets oljenivå inte är helt uppe ska du kontrollera filterpannan och se om det mesta av oljan har returnerats. Pannan kan innehålla en liten mängd olja. Tryck på ✓ (markering) när ingen olja finns kvar i filterpannan.
TPM VALUE – ##.# (TPM-VÄRDE – ##.#)	21. Tryck på ✓ (markering – JA) för att fortsätta. Om TPM är under gränsvärdena OQS-INST-KASSERA SNART och OQS-INST-KASSERA går du till steg 24. Om TPM är över gränsvärdena för OQS-INST-KASSERA SNART går du till steg 22. Om TPM-avläsningen är över gränsvärdet för OQS-INST-KASSERA NU går du till steg 23.
DISCARD SOON (KASSERA SNART) 	22. Tryck på ✓ (markering – JA) för att fortsätta. Gå till steg 24.
DISCARD NOW (KASSERA NU) 	23. Tryck på ✓ (markering – JA) för att fortsätta. Gå vidare till TÖMNING under avsnitt 5.3.4/5. Tryck på X (NEJ) för att fördröja TÖMNINGEN.
	24. Styrenheten stänger av.
  	25. Om OQS = Text och om TPM är under gränsvärdena OQS-INST-KASSERA NU och OQS-INST-KASSERA SNART visas TPM i den gröna TPM-rutan i övre högra hörnet. Om OQS = Text och om TPM är under gränsvärdet OQS-INST-KASSERA NU men över KASSERA SNART visas TPM i den gula TPM-rutan i övre högra hörnet. Om OQS = Text och om TPM är över gränsvärdet OQS-INST-KASSERA NU visas TPM i den orange TPM-rutan i övre högra hörnet. Oljan måste nu tömmas.

***OBS:** Efter en underhållningsfiltrering är det normalt att lämna kvar lite olja i pannan, och oljenivån kanske inte går tillbaka till samma nivå som innan filtreringen. Om du svarar JA efter två försök att återfylla karet kommer den automatiska påfyllningen att fylla på med så mycket olja som behövs.

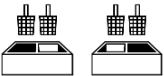
D.3 OQS-filter (oljekvalitetssensor)

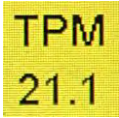
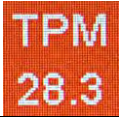
OQS-filtret är en funktion som filtrerar det kar där oljekvaliteten avläses och där TPM-värdet (Total Polar Materials) i oljan testas med OQS-sensorn. Funktionen används för att fastställa när oljan ska anses förbrukad och måste kasseras. Se till att filterstopningen eller -pappret byts ut dagligen så att systemet hålls i bra skick. Vid höga volymer eller i 24-timmarsrestauranger måste filterinlägget eller papperet bytas två gånger om dagen.

Om CLOSE DISPOSE VALVE (STÄNG TÖMNINGSVENTIL) visas stänger du ventilen. Tryck på knappen X (NEJ) för att avsluta.

OBSERVERA
Filterinlägget eller papperet måste bytas varje dag.

! VARNING
Töm inte mer än en frityrgryta åt gången med den inbyggda filtreringsenheten – oljan får inte svämma över eftersom det då finns risk för allvarliga brännskador, halka och fall.

DISPLAY	ÅTGÄRD
	1. Fritösen MÅSTE hålla inställd temperatur. Tryck på menyknappen för filtrering.
	2. Välj VÄNSTER eller HÖGER KAR för delade kar.
	3. Välj OQS – FILTER (OLJEKVALITETSSENSOR – FILTRERA)
OQS – FILTER NOW? (OQS – FILTRERA NU?)	4. Tryck på ✓ (markera – JA) för att starta filtreringen. Om du trycker på X (NEJ) avbryts filtreringen och fritösen återgår till normal drift.
OIL LEVEL TOO LOW (OLJENIVÅ FÖR LÅG)	5. Visas om oljenivån i fritösen är för låg. Tryck på ✓ (markering – JA) för att kvittera och återgå till vanligt tillagningsläge. Kontrollera att oljenivån i fritösen är mellan de två nivålinjerna baktill i fritöskaret. Kontrollera om JIB har låg oljenivå. Om JIB inte är låg och problemet fortsätter kontaktar du din FAS.
SKIM DEBRIS FROM VAT (SKUMMA BORT SKRÄP UR KAR) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (TRYCK PÅ BEKRÄFTA NÄR KLAR)	6. Skumma bort smulorna från oljan genom att dra skumningsverktyget framifrån och bakåt så att du får bort så många smulor som möjligt ur varje kar. Detta är viktigt för att optimera oljans livslängd och dess kvalitet. Tryck på ✓ (markering – JA) när du är klar. Tryck på X för att avbryta filtreringen.
DRAINING IN PROGRESS (TÖMNING PÅGÅR)	7. Ingen åtgärd krävs eftersom oljan töms till filterpannan.
WASHING IN PROGRESS (RENGÖRING PÅGÅR)	8. Ingen åtgärd krävs medan returventilen öppnas och karet spolas med olja från filterpannan.
FILLING IN PROGRESS (PÅFYLLNING PÅGÅR)	9. Ingen åtgärd krävs medan OQS-sensorn fylls på.

DISPLAY	ÅTGÄRD
MEASURING OIL QUALITY (MÄTER OLJEKVALITET)	10. Ingen åtgärd krävs medan OQS-sensorn beräknar oljans kvalitetsvärde.
FILLING IN PROGRESS (PÅFYLLNING PÅGÅR)	11. Ingen åtgärd krävs medan karet fylls på.
TPM VALUE- ### (TPM-VÄRDE - ###)	12. Tryck på ✓ (markering – JA) för att fortsätta. Om TPM ligger under gränsvärdena för OQS-INST-KASSERA SNART och OQS-INST-KASSERA går du till steg 15. Om TPM ligger över gränsvärdet för OQS-INST-KASSERA SNART går du till steg 13. Om TPM-avläsningen är över gränsen för OQS-INST-KASSERA fortsätter du till steg 14.
DISCARD SOON (KASSERA SNART) 	13. Tryck på ✓ (markering – JA) för att fortsätta. Gå till steg 15.
DISCARD NOW (KASSERA NU) 	14. Tryck på ✓ (markering – JA) för att fortsätta. Gå vidare till TÖMNING under avsnitt 5.3.4/5. Tryck på X (NEJ) för att fördröja TÖMNINGEN.
PREHEAT (FÖRVÄRM)	15. Ingen åtgärd krävs när fritösen värms upp till inställt värde.
	16. Fritösen är klar för användning. Visas när fritösen har nått inställt värde.
  	17. Om OQS = Text och om TPM är under gränsvärdena OQS-INST-KASSERA NU och OQS-INST-KASSERA SNART visas TPM i den gröna TPM-rutan i övre högra hörnet. Om OQS = Text och om TPM är under gränsvärdet OQS-INST-KASSERA NU men över KASSERA SNART visas TPM i den gula TPM-rutan i övre högra hörnet. Om OQS = Text och om TPM är över gränsvärdet OQS-INST-KASSERA NU visas TPM i den orange TPM-rutan i övre högra hörnet. Oljan måste nu tömmas.

OBS: Om oljan inte återgår till systemet helt under filtreringen kan systemet växla till en funktion för ofullständig filtrering.

DENNA SIDA HAR AVSIKTLIGEN LÄMNATS BLANK.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633

318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



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

Bringing innovation to the table • **welbilt.com**

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197764 10/2022