

BIELA14-T-serien Gen III LOV[™] Elektrisk friturestation

Installations-, betjenings- og vedligeholdelsesvejledning

Denne vejledning er blevet opdateret, da der er kommet nye informationer og modeller. Besøg vores websted for den seneste vejledning.

Dette kapitel om udstyret skal sættes ind i afsnittet om friturestationen i Udstyrsvejledningen.





INDHOLD

ADVARSLER OG MEDDELELSER	Side ii
GARANTIERKLÆRING	Side v
INTRODUKTION	Side 1-1
INSTALLATIONSINSTRUKTIONER	Side 2-1
BRUGSANVISNING	Side 3-1
INSTRUKTIONER TIL M4000- COMPUTER	Side 4-1
BETJENING AF DET INDBYGGEDE FILTERSYSTEM	Side 5-1
FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE	Side 6-1
PROBLEMLØSNING FOR BRUGEREN	Side 7-1
INSTRUKTIONER TIL RTI (OLIETANKSYSTEM)	. Side A-1
KLARGØRING AF JIB TIL BRUG AF FAST FEDTSTOF	. Side B-1
BRUG AF SMELTEENHED TIL FAST FEDTSTOF	. Side C-1
Brug af oliekvalitetssensor (OQS)	Side D-1

FOR DIN SIKKERHED

Opbevar ikke og brug ikke benzin eller andre brændbare dampe eller væsker i nærheden af dette eller noget andet apparat.



LÆS VEJLEDNINGEN, INDEN DU TAGER FRITURESTATIONEN I BRUG

Varenummer: FRY_IOM_8197768 09/2022



<u>BEMÆRK</u>

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

<u>BEMÆRK</u>

Dette apparat er kun beregnet til professionel brug og må kun anvendes af kvalificeret personale. En autoriseret Frymaster-servicetekniker (FAS) eller anden kvalificeret tekniker skal udføre installation, vedligeholdelse og reparation. Installation, vedligeholdelse eller reparation foretaget af ukvalificeret personale kan annullere producentens garanti. Der henvises til kapitel 1 i denne vejledning for definitioner på kvalificeret personale.

BEMÆRK

Dette udstyr skal installeres i overensstemmelse med de gældende nationale og lokale regler for landet og/eller området, hvor apparatet skal installeres. Se NATIONALE LOVKRAV i kapitel 2 i denne vejledning for nærmere oplysninger.

MEDDELELSE TIL AMERIKANSKE KUNDER

Dette udstyr skal installeres i overensstemmelse med de grundlæggende regler for VVS-installationer i Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) og Food Service Sanitation Manual fra USA's Food and Drug Administration.

<u>BEMÆRK</u>

Dette apparat er beregnet til brug til erhvervsmæssige anvendelser for eksempel i restaurationskøkkener, kantiner, hospitaler og i virksomheder såsom bagerier, slagtere osv., men ikke til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.

<u>BEMÆRK</u>

De anvendte tegninger og fotografier i denne vejledning er beregnet til at illustrere betjenings- og rengøringsprocedurer samt tekniske procedurer og stemmer muligvis ikke overens med ledelsesmæssige driftsprocedurer på stedet.

MEDDELELSE TIL EJERE AF ENHEDER, SOM ER UDSTYRET MED BERØRINGSFØLSOMME KONTROLENHEDER USA

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

CANADA

Dette digitale apparat overskrider ikke klasse A- eller B-grænserne for radiostøjemissioner som fastlagt af ICES-003-standarden fra Canadian Department of Communications.

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

\rm ARE

Når apparatet installeres skal det være elektrisk jordforbundet i overensstemmelse med lokale vedtægter eller i tilfælde af manglende vedtægter med de nationale elektriske forskrifter, ANSI/NFPA 70, den canadiske elektriske vedtægt, CSA C22.2, eller passende nationale vedtægter i det land, hvor det installeres.

\rm ADVARSEL

Apparatet skal installeres og betjenes på en sådan måde, at fedtstoffet eller olien ikke kommer i kontakt med vand.

\rm A FARE

Forkert installation, justering, vedligeholdelse eller service samt uautoriserede ændringer eller modifikationer kan medføre tingskade, tilskadekomst eller dødsfald. Læs installations-, betjenings- og serviceinstruktionerne grundigt, før dette udstyr installeres eller serviceres.

\land FARE

Frontafsatsen på dette apparat er ikke et trin! Stå ikke på apparatet. Glidninger eller kontakt med den varme fritureolie kan resultere i alvorlig tilskadekomst.

A FOR DIN SIKKERHED

Opbevar ikke og brug ikke benzin eller andre brændbare væsker eller dampe i nærheden af dette eller noget andet apparat.

\land FARE

Krummebakken i friturestationer, som er udstyret med et filtersystem, skal hver dag tømmes i en brandsikker beholder, når al friturestegning er slut. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier/fedtstoffer.

ADVARSEL Bank ikke friturekurve eller andre redskaber på friturestationens sammenføjningsliste. Listen er der for at forsegle sammenføjningen mellem friturekarrene. Når friturekurvene bankes på listen for at løsne olie/fedtstof, vil det skævvride listen og skade dens pasform. Den er konstrueret til at være tætsiddende og bør kun fjernes ved rengøring.

🕂 FARE

Der skal være tilstrækkelige metoder til at begrænse flytning af dette apparat uden at være afhængig af eller overbelaste det elektriske kredsløb. Der leveres et fastspændingssæt med friturestationen. Hvis fastspændingssættet mangler, skal du kontakte det lokale KES.

🕂 FARE

Friturestationen har en elledning (trefaset) til hvert friturekar og kan have et enkelt 5-ledet kabel til hele systemet. **Før** flytning, testning, vedligeholdelse og reparation af Frymaster-friturestationen skal du frakoble ALLE elledninger fra strømforsyningen.

🔔 FARE

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

🕂 ADVARSEL

Dette apparat er ikke beregnet til brug for børn under 16 år eller personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og kendskab, medmindre de har fået tilsyn med brugen af apparatet af en person ansvarlig for deres sikkerhed. Børn må ikke lege med dette apparat.

\rm ADVARSEL

For at sikre sikker og effektiv drift af friturestationen og emhætten, skal det elektriske stik til spændingslinjen (120 V), som giver strøm til emhætten, være sat helt i og fastlåst i bananstikket.

<u>BEMÆRK</u>

Instruktionerne i denne vejledning til brug af et olietanksystem til påfyldning og bortskaffelse af olie er til et RTI-system. Disse instruktioner er muligvis ikke gældende for andre olietanksystemer.

Dette apparat skal forbindes til en strømforsyning, som har den samme spænding og fase som angivet på typeskiltet, der er placeret indvendigt på apparatets dør.
Vær forsigtig, og anvend passende beskyttelsesudstyr for at undgå kontakt med varm olie eller overflader, der
kan forårsage alvorlige forbrændinger eller personskade.
Du må ikke bruge aerosoler i nærheden af dette apparat, mens det er i drift.
FARE
Intet strukturmateriale på friturestationen bør ændres eller fjernes for at give plads til anbringelse af

friturestationen under en emhætte. Spørgsmål? Ring til Frymaster Deans servicehotline på 1-800-551-8633.

Blokér ikke området omkring bunden eller under friturestationerne.

ADVARSEL Møjtryksspulere må ikke anvendes til rengøring af dette udstyr.

ADVARSEL Betjening, installation og servicering af dette produkt kan udsætte personer for kemikalier/produkter, herunder [bisfenol A (BPA), glasuld eller keramiske fibre og krystallinsk silikatstøv], som i Californien er klassificeret til at være årsag til kræft, fosterskader eller anden reproduktiv skade. Besøg www.P65Warnings.ca.gov for at få nærmere oplysninger.

LOV-T[™]-GARANTIERKLÆRING

Frymaster, L.L.C. giver kun de følgende begrænsede garantier på dette udstyr og udskiftningsdele til den oprindelige køber:

A. GARANTIBETINGELSER - FRITURESTATIONER

- 1. Frymaster L.L.C. garanterer alle komponenter mod defekter i materiale og arbejdsudførsel i en periode på to år.
- 2. Alle dele, undtagen friturekarret, O-ringe og sikringer, er garanteret i to år efter friturestationens installationsdato.
- 3. Hvis nogle dele, undtagen sikringer og filterets O-ringe, bliver defekte i løbet af de første to år efter installationsdatoen, vil Frymaster også betale arbejdsløn på normaltid op til 2 timer til at udskifte delen plus op til 160 km/100 mil rejse (80 km/50 mil hver vej).

B. GARANTIBETINGELSER - FRITUREKAR

Friturekarret har livslang garanti på dele og arbejdsløn. Hvis et friturekar udvikler en lækage efter installation, vil Frymaster erstatte friturekarret og give op til det maksimale antal timer på normaltid til arbejdsløn ifølge Frymasters tidstildelingsskema. Komponenter, som er fastmonteret på friturekarret, såsom grænseafbryder, sonde, pakninger, tætninger og tilhørende fastgørelsesanordninger, er også dækket af den livslange garanti, hvis udskiftning er nødvendig som følge af udskiftning af friturekarret. Utætheder som følge af misbrug eller fra gevindfittings, såsom sonder, sensorer, grænseafbrydere, afløbsventiler og tilbageløbsrør er ikke inkluderet.

C. GARANTIBETINGELSER – NEM BERØRING – KONTROLENHED TIL TOUCHSKÆRM

Frymaster L.L.C. garanterer kontrolenhederne til touchskærm mod defekt materiale eller arbejdsudførsel i en periode på 3 år fra den oprindelige installationsdato (dele og arbejdsløn).

D. RETURNERING AF DELE

Alle defekte dele, som er dækket af garantien, skal returneres til et autoriseret Frymaster-servicecenter indenfor 60 dage for at blive krediteret. Efter 60 dage blive disse dele ikke krediteret.

E. GARANTIUNDTAGELSER

Denne garanti dækker ikke udstyr, som er blevet beskadiget på grund af misbrug, vold, ændring eller uheld som f.eks.:

- forkert eller uautoriseret reparation (deriblandt ethvert friturekar, som er svejset på stedet);
- undladelse af at følge korrekte installationsinstruktioner og/eller planlagte vedligeholdelsesprocedurer som beskrevet på MRC-kortene. Bevis på planlagt vedligeholdelse er påkrævet for at opretholde garantien;

- forkert vedligeholdelse;
- skade under forsendelse;
- unormalt brug;
- aftagning, ændring eller tilintetgørelse af enten typeskiltet eller datokoden på varmelegemerne;
- betjening af friturestationen uden fedtstof eller anden væske i friturekarret;
- ingen friturestation vil være garanteret, for hvilken en korrekt opstartsformular ikke er blevet modtaget.

Denne garanti dækker heller ikke:

- transport eller rejse over 160 km (80 km hver vej) eller rejse i over to timer;
- overtids- eller helligdagsbetaling;
- følgeskader (omkostninger for reparation eller udskiftning af anden ejendom, som er beskadiget), spildtid, fortjenester, brug eller nogen andre indirekte skader af nogen slags.

Der er ingen underforstået garantier for salgbarhed eller egnethed til noget bestemt brug eller formål.

Nærværende garanti er gældende på nuværende udgivelsestidspunkt og kan ændres uden varsel.

BIELA14-T-SERIEN GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITURESTATION KAPITEL 1: INTRODUKTION

BEMÆRK: Frymaster BIELA14-T-friturestationen kræver en opstart, demonstration og oplæring, før normal restaurantdrift kan begynde.

1.1 Generelt

Læs instruktionerne i denne vejledning grundigt, før dette udstyr betjenes. Denne vejledning dækker alle konfigurationer af McDonald's BIELA14-T LOV™-modeller. Friturestationerne i denne modelserie er ens, hvad angår de fleste dele, og når de omtales som en gruppe, bliver der henvist til dem som "LOV™-friturestationer.

BIELA14-T LOV[™]-friturestationerne har et friturekar med lav mængde olie, automatisk efterfyldning af olie, automatisk intermitterende filtreringsenhed og en touchskærm. Euro-Look-designet har en afrundet overdel og et stort rundt afløb, som sikrer, at pommes frites og andre rester bliver skyllet ind i filterbakken. BIELA14-T LOV[™]-friturestationerne betjenes ved hjælp af en M4000-touchskærm (kontrolenhed). Friturestationer i denne serie leveres i opstillinger med hele eller delte kar, og kan købes i grupper med op til fem kar.

Hvert kar er udstyret med en temperatursonde for præcis temperaturstyring.

BIELA14-T LOV™-friturestationer sendes færdigsamlede. Til alle friturestationer medleveres en pakke indeholdende standardtilbehør. Alle friturestationer justeres, afprøves og inspiceres på fabrik inden forsendelse.

1.2 Sikkerhedsinformation

Læs instruktionerne i denne vejledning grundigt, før enheden betjenes.

I denne vejledning vil du se bemærkninger, som er indrammet i kasser med dobbelte rammer, omtrent som kassen nedenfor.

FORSIGTIG Kasser med teksten FORSIGTIG indeholder informationer om handlinger eller forhold, som *kan* forårsage eller resultere i fejlfunktion af systemet. ADVARSEL Kasser med teksten ADVARSEL indeholder informationer om handlinger eller forhold, som *kan*

Kasser med teksten ADVARSEL indeholder informationer om handlinger eller forhold, som *kan forårsage eller resultere i skade af systemet*, og som kan forårsage fejlfunktion af systemet.

🔨 FARE

Kasser med FARE indeholder information om handlinger eller forhold, som *kan forårsage eller resultere i tilskadekomst af personalet*, og som kan forårsage skade af systemet og/eller forårsage fejlfunktion af systemet.

BIELA14-T LOV™-friturestationer anvender en registreringsfunktion til høje temperaturer, der afbryder strømmen til varmelegemerne, hvis temperaturstyringen svigter.

Kontrolenheden har et litiumbatteri. Udskift kun batteriet med Panasonic CR2032 3V-litiumbatteri, varenummer 8074674. Brugen af andre batterier kan give anledning til brand- eller eksplosionsfare. Batteriet kan købes hos den lokale fabriksautoriserede forhandler/serviceværksted.

Batteriet kan eksplodere, hvis det håndteres forkert. Batteriet må ikke genoplades, adskilles eller bortskaffes ved forbrænding.

1.3 Information omkring M4000-kontrolenheder

Dette udstyr er blevet afprøvet og er i overensstemmelse med grænserne for digitale enheder i klasse i henhold til afsnit 15 i FCC-reglerne. Selv om denne enhed er en godkendt klasse A-enhed, har den vist sig at overholde grænserne for klasse B. Disse grænser er beregnet til at yde rimelig beskyttelse mod skadelig forstyrrelse, når udstyret betjenes i et kommercielt miljø. Dette udstyr danner, bruger og kan udsende radiofrekvensenergi og, hvis det ikke installeres og bruges i henhold til brugervejledningen, kan det forårsage skadelig forstyrrelse til radiokommunikationer. Betjening af udstyret i et bebygget område vil sandsynligvis forårsage skadelig forstyrrelse. Brugeren skal da korrigere forstyrrelsen for egen bekostning.

Brugeren gøres opmærksom på, at alle ændringer eller modifikationer, som ikke udtrykkeligt er godkendt af den part, som er ansvarlig for overensstemmelse, kan annullere brugerens autoritet til at bruge udstyret.

Brugeren bør om nødvendigt rådføre sig med forhandleren eller en erfaren radio- og tv-tekniker for yderligere forslag.

Brugeren kan muligvis have nytte af følgende håndbog, som er udgivet af Federal Communications Commission: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Denne brochure kan rekvireres fra den amerikanske regerings publikationskontor, Washington, DC 20402, beholdningsnummer 004-000-00345-4.

1.4 Specifik information for Det Europæiske Fællesskab (CE)

Det Europæiske Fællesskab har fastlagt visse specifikke standarder med hensyn til denne slags udstyr. Når der er en forskel mellem CE- og ikke-CE-standarder er de berørte oplysninger eller instruktioner identificeret ved hjælp af gråtonede felter, identisk med feltet nedenfor.



1.5 Installations-, betjenings- og servicepersonale

Betjeningsinformation for Frymaster-udstyr er kun udarbejdet til brug af kvalificeret og/eller autoriseret personale, som defineret i afsnit 1.6. Al installation og service på Frymaster-udstyr skal foretages af kvalificeret, godkendt og/eller autoriseret installations- eller servicepersonale, som defineret i afsnit 1.6.

1.6 Definitioner

KVALIFICERET OG/ELLER AUTORISERET BETJENINGSPERSONALE

Kvalificeret/autoriseret betjeningspersonale er de personer, som har læst oplysningerne i denne vejledning omhyggeligt og har gjort sig selv fortrolige med udstyrets funktioner, eller de personer, som har tidligere erfaring med betjeningen af det udstyr, der er omtalt i denne vejledning.

KVALIFICERET INSTALLATIONSPERSONALE

Kvalificeret installationspersonale er individuelle personer, firmaer, selskaber og/eller virksomheder som, enten personligt eller gennem en repræsentant, er beskæftiget med og ansvarlig for installationen af elektriske apparater. Kvalificeret personale skal have erfaring i den slags arbejde, være bekendt med alle involverede sikkerhedsforanstaltninger med hensyn til elektricitet og overholde alle krav i gældende nationale og lokale bestemmelser.

KVALIFICERET SERVICEPERSONALE

Kvalificeret servicepersonale er de personer, som er bekendte med Frymaster-udstyr, og som er blevet autoriseret af Frymaster L.L.C. til at foretage service på udstyret. Al autoriseret servicepersonale skal være udstyret med et komplet sæt servicevejledninger og reservedelshåndbøger og de skal have en minimum mængde dele til Frymaster-udstyr på lager. Der findes en liste over Frymasters fabriksautoriserede servicecentre (FAS) på hjemmesiden <u>www.frymaster.com</u>. *Frymaster-garantien på udstyret vil blive annulleret, hvis der ikke benyttes kvalificeret servicepersonale.*

1.7 Erstatningsprocedure ved forsendelsesskade

Hvad du skal gøre, hvis dit udstyr er beskadiget ved ankomst:

Bemærk, at dette udstyr blev omhyggeligt inspiceret og pakket af faglært personale, før det forlod fabrikken. Fragtfirmaet påtager sig alt ansvar for sikker levering efter accept af udstyret.

- 1. Fremsæt øjeblikkeligt et erstatningskrav uanset skadens omfang.
- 2. Undersøg og registrér alle synlige tab eller skader, og sørg for, at disse oplysninger er noteret på fragtbrevet eller ekspreskvitteringen og underskrives af personen, som leverer udstyret.
- 3. Skjult tab eller skade Hvis skaden ikke blev bemærket, før udstyret blev pakket ud, skal fragtfirmaet kontaktes øjeblikkeligt efter opdagelse og et krav på skjult skade skal indsendes. Dette skal indsendes inden for 15 dage efter leveringsdatoen. Sørg for at beholde transportemballagen til inspektion.

Frymaster PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR SKADER ELLER TAB OPSTÅET I FORBINDELSE MED TRANSIT.

1.8 Serviceinformation

Kontakt det lokale Frymaster fabriksautoriseret servicecenter (FAS) for ikke-rutinemæssig vedligeholdelse eller reparation eller serviceinformation. Frymasters fabriksautoriserede servicecenter (FAS) eller serviceafdelingens repræsentant har brug for visse oplysninger om dit udstyr for at hjælpe dig hurtigt. De fleste af disse oplysninger er trykt på en dataplade, der er påsat indvendigt på friturestationens dør. Reservedelsnumre kan findes i service- og reservedelsvejledningen. Reservedelsbestillinger kan afgives direkte ved det lokale FAS eller den lokale distributør. Der findes en liste over Frymasters fabriksautoriserede servicecentre (FAS) på hjemmesiden <u>www.frymaster.com</u>. Hvis du ikke har denne liste, kan du kontakte Frymasters serviceafdeling på 1-800-551-8633 eller 1-318-865-1711 eller via e-mail på fryservice@welbilt.com.

De følgende oplysninger er nødvendige for at hjælpe dig så effektivt som muligt:

Modelnummer
Serienummer
Spænding
Problem

GEM OG OPBEVAR DENNE VEJLEDNING ET FORSVARLIGT STED TIL FREMTIDIG BRUG.

BIELA14-T-SERIEN GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITURESTATION KAPITEL 2: INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

2.1 Generelle installationskrav

Korrekt installation er afgørende for sikker, effektiv, problemfri drift af dette apparat.

Kvalificeret, godkendt og/eller autoriseret installations- eller servicepersonale, som defineret i afsnit 1.6 i denne vejledning, skal foretage al installation og service på Frymaster-udstyr.

Hvis kvalificeret, godkendt og/eller autoriseret installations- eller servicepersonale (som defineret i afsnit 1.6 i denne vejledning) ikke installerer eller på anden måde servicerer dette udstyr, vil det annullere Frymaster-garantien og kan resultere i skade på udstyret eller tilskadekomst af personalet.

Hvis der er konflikter mellem instruktioner og information i denne vejledning og lokale eller landsdækkende regler, skal installation og drift være i overensstemmelse med reglerne, som er gældende for landet, hvori udstyret er installeret.

Service kan opnås ved at kontakte det lokale, godkendte Frymaster-servicecenter/distributør.

Byggevedtægter forbyder installation af en friturestation med dens åbne tank med varm olie ved siden af nogen som helst form for åben ild, deriblandt ild fra grillelementer og komfurer.

BEMÆRK

Alle friturestationer, som leveres uden ledninger og stiksamlinger fra fabrikken, skal tilsluttes permanent med fleksibelt kredsløb til klemrækken bag på friturestationen. Disse friturestationer skal tilsluttes iht. NEC-specifikationer. Permanent tilsluttede enheder skal omfatte installation af fastspændingsanordninger.

\land FARE

Der skal være tilstrækkelige metoder til at begrænse flytning af dette apparat uden at være afhængig af eller overbelaste det elektriske kredsløb. Der leveres et fastspændingssæt med friturestationen. Hvis fastspændingssættet mangler, skal du kontakte det lokale Frymaster fabriksautoriseret servicecenter (FAS).

BEMÆRK

Hvis dette udstyr er forbundet direkte til det faste ledningsnet, skal der monteres en afbryderkontakt med en kontaktadskillelse på mindst 3 mm i alle poler på strømledningen.

BEMÆRK

Dette udstyr skal placeres, så der er adgang til stikket, medmindre der gives andre metoder til afbrydelse fra strømforsyningen (f.eks. et relæ).

BEMÆRK

Hvis apparatet er permanent forbundet til fast installation, skal det forbindes med kobberledninger, som har en temperaturklassificering på mindst 75 °C (167 °F).

BEMÆRK

Hvis den elektriske netledning er beskadiget, skal den udskiftes af et Frymaster fabriksautoriseret servicecenter eller anden kvalificeret person for at undgå fare.

\rm ARE

Dette apparat skal forbindes til en strømforsyning, som har den samme spænding og fase som specificeret på klassificeringspladen, der er placeret indvendigt på apparatets dør. Alle ledningsforbindelser til dette apparat skal foretages i overensstemmelse med ledningsdiagrammerne, som leveres med apparatet. Der henvises til ledningsdiagrammerne, som følger med apparatet, når dette udstyr installeres eller serviceres.

🔼 FARE

\rm ARE

Sæt ikke en plade med afløbsbakke på en enkelt friturestation. Friturestationen kan blive ustabil, vippe og forårsage tilskadekomst. Apparatets område skal på alle tidspunkter holdes fri for brændbart materiale.

I tilfælde af et strømsvigt vil friturestationen(erne) automatisk slukke. Sluk for strømmen, hvis dette forekommer. Forsøg ikke at starte friturestationen(erne), før der er strøm igen.

Dette apparat skal holdes fri fra brændbart materiale, med den undtagelse at det må installeres på brændbare gulve.

2.1.1 Afstand og ventilation

Der skal være et mellemrum på mindst 15 cm (6 inches) på begge sider og på bagsiden til tilstødende brændbar konstruktion. Der skal være et frirum på mindst 61 cm (24 inches) foran udstyret til servicering og korrekt drift/betjening.

Blokér ikke området omkring bunden eller under friturestationerne.
▲ FARE
Intet strukturmateriale på friturestationen bør ændres eller fjernes for at give plads til anbringelse af
friturestationen under en emhætte. Spørgsmål? Ring til Frymaster Deans servicehotline på 1-800-551-8633.

2.1.2 Krav til jordforbindelse

Alle eldrevne apparater skal være jordforbundet i overensstemmelse med alle gældende landsdækkende og lokale regler samt CE-regler, hvor det er gældende. Hvis der ikke foreligger lokale regler, skal udstyret være jordforbundet i overensstemmelse med National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 eller Canadian Electrical Code, CSA, C22.2, hvor det er relevant. Alle enheder (forbundes med ledninger eller

Code, CSA C22.2, hvor det er relevant. Alle enheder (forbundne med ledninger eller permanent tilsluttede) skal forbindes til en jordforbundet strømforsyning. Ledningsdiagrammer leveres med friturestationen. Der henvises til klassificeringspladen på indersiden af friturestationens dør for korrekte spændinger.

Det ækvipotentiale jordforbindelsesstik muliggør, at alt udstyr på samme lokalitet bliver elektrisk forbundet for at sikre, at der ikke er nogen elektrisk spændingsforskel mellem enhederne, som kunne være farlig.



\rm ARE

Dette apparat er udstyret med et særligt stik (med jordforbindelse) for at beskytte dig mod elektrisk stød og skal sættes direkte ind i en korrekt jordforbundet stikkontakt. Skær, fjern og omgå på anden måde ikke jordforbindelsesbenet på dette stik!

\rm ADVARSEL

For at sikre sikker og effektiv drift af friturestationen og emhætten, skal det elektriske stik til spændingslinjen, som giver strøm til emhætten, være sat helt i og fastlåst i bananstikket.

2.1.3 Australske krav

Skal installeres i overensstemmelse med AS 5601/AG 601, lokale myndigheder, forordninger om el og gas samt andre relevante lovbestemmelser.

2.2 Strømkrav

Det trefasede stik til elementerne er normeret til 60 amp, 250 V vekselstrøm og er NEMA-konfiguration L15-60P. Kontrol- og filterstikket er normeret til 20 amp, 120/208 V vekselstrøm og er NEMA-konfiguration L21-20P. Hver friturestation skal have en ledning til forsyning af varmelegemet på et individuelt kredsløb samt kontrolledningen.

		LEDNINGS	MIN.	GNM.		AMP. PR. BE	N
SPÆNDING	FASE	SERVICE	STØRRELSE	(mm²)	BEN 1	BEN 2	BEN 3
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

BEMÆRK

Hvis apparatet er permanent forbundet til fast installation, skal det forbindes med kobberledninger, som har en temperaturklassificering på mindst 75 °C (167 °F).

🕂 FARE

Dette apparat skal forbindes til en strømforsyning, som har den samme spænding og fase som specificeret på klassificeringspladen, der er placeret indvendigt på apparatets dør.

\Lambda FARE

Alle ledningsforbindelser til dette apparat skal foretages i overensstemmelse med ledningsdiagrammerne, som leveres med apparatet. Der henvises til ledningsdiagrammerne, som følger med apparatet, når dette udstyr installeres eller serviceres.

2.3 Når friturestationer er placeret ved pommes frites-stationen

Intet strukturmateriale på friturestationen bør ændres eller fjernes for at give plads til anbringelse af friturestationen under en emhætte. Spørgsmål? Ring til Frymasters servicehotline på 1-800-551-8633.

1. Når først friturestationen er blevet placeret ved pommes frites-stationen, skal der anvendes et vaterpas, som placeres tværs over friturekarrets top for at bekræfte, at enheden er i vater, både fra side-til-side og for-til-bag.

For at få friturestationerne i vater skal hjulene justeres, idet der udvises forsigtighed for at sikre, at friturestationen(erne) har den korrekte højde i pommes frites-stationen.

Det højre forhjul kan være låst med sætskruer, der muligvis skal løsnes for at få friturestationen på plads. Når friturestationen er på plads, kan sætskruerne på hjulet låses med hjulet parallelt med friturestationen fra for til bag, så det er nemt at flytte friturestationen ind og ud under emhætten ved rengøring og forhindre hjulet i at ramme oliebeholderen.

Når friturestationen er i vater i slutposition, skal fastspændingsanordningerne fra KES installeres for at begrænse friturestationens bevægelse, så den ikke er afhængig af eller overfører belastning til elledningen eller forbindelsen. Installer fastspændingsanordningerne i overensstemmelse med de medfølgende instruktioner. Hvis fastspændingsanordningerne bliver frakoblet for service eller andre årsager, skal de kobles til igen, før friturestationen bliver brugt.

\land FARE

Der skal være tilstrækkelige metoder til at begrænse flytning af dette apparat uden at være afhængig af eller overbelaste det elektriske kredsløb. Der leveres et fastspændingssæt med friturestationen. Hvis fastspændingssættet mangler, skal du kontakte det lokale Frymaster fabriksautoriseret servicecenter (FAS). Varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger. Undgå berøring. Under alle omstændigheder skal olie fjernes fra friturestationen, før den flyttes, for at undgå spild, fald og alvorlige forbrændinger. Friturestationen kan vippe og forårsage personskade, hvis den ikke er fastgjort i en stationær position.

- 2. Rengør, og fyld friturekar(ene) til den nederste streg for olieniveau med madolie. (Se *Opsætning af udstyr og procedurer til nedslukning* i kapitel 3.)
- 2.4 Installation af JIB-holder

Åbn døren til friturestationen (typisk den dør, der er længst til højre eller tredje dør), og fjern krydsbeslaget, der bruges under forsendelse ved at fjerne de fire skruer (se figur 1). Installer JIB-holderen (kan se anderledes ud end den viste), der medfølger sammen med det andet tilbehør, og isæt skruerne, du fjernede fra krydsholderen (se figur 2). I nogle konfigurationer er holderen valgfri. Installer den valgfri JIB-sprøjteafskærmning for at beskytte bunden af JIB (se figur 3). Hvis du bruger fast fedtstof, bedes du se bilag B og C bagest i denne vejledning vedrørende installationsinstruktioner.









Figur 3

BIELA14-T-SERIEN GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITURESTATION KAPITEL 3: BRUGSANVISNING

LÆR BIELA14-T-SERIEN LOV™-FRITURESTATION AT KENDE



TYPISK KONFIGURATION (BIELA314-T VIST) BEMÆRK: Friturestationens udseende kan variere fra den viste, alt efter konfiguration og produktionsdato.

3.1 Opsætning af udstyr og procedurer til nedlukning

\rm ADVARSEL

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

FORSIGTIG

Sørg for, at friturekarrets afløbsventiler er lukkede, før friturestationen tændes. Fjern kurvens støttestativ(er), hvis monteret, og fyld friturekarret op til nederste streg for olieniveau. Hvis der anvendes fast fedtstof, skal det sikres, at det er presset ned i bunden af friturekarret.

3.1.1 Opsætning

\rm ARE

Anvend aldrig apparatet med et tomt friturekar. Friturekarret skal være fyldt til nederste streg for OLIENIVEAU med vand eller olie, før varmelegemerne tændes. Hvis det ikke gøres, vil det resultere i uoprettelig skade på varmelegemerne og kan forårsage brand.

🕂 FARE

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

🔔 ADVARSEL

BIELA14-T er ikke beregnet til at bruge fast fedtstof, uden at der først bliver installeret et kit til fast fedtstof. Brugen af fast fedtstof uden et sæt til fast fedtstof vil tilstoppe olieslangerne til påfyldning. Oliekapaciteten for BIELA14-T LOV™-friturestation er 14,5 kg. (32 lb.). (14,5 liter/3,8 gallon) ved 21 °C (70 °F) for et helt kar og 8,2 kg. (18 lb.). (8,33 liter/2,2 gallon) ved 21 °C (70 °F) for hver halvdel af et dobbelt kar.

- 1. Fyld friturekarret med madolie til den <u>nederste</u> streg for OLIENIVEAU, som er placeret bag på friturekarret. Dette vil give mulighed for olieudvidelse, efterhånden som den bliver varm. Påfyld ikke kold olie højere end til den nederste streg. Overstrømning kan forekomme, da varme udvider olien. Der henvises til afsnit 5.3.9 for systemer til større mængder olie vedrørende instruktioner til påfyldning af olie fra en større mængde. Hvis der anvendes fast fedtstof, skal det sikres, at det er presset ned i bunden af friturekarret.
- 2. Sørg for, at strømledningen(erne) er sat i den/de rigtige stikkontakt(er). Kontrollér, at fronten af stikket flugter med stikkontaktens plade, så stikkets ben ikke kan ses.
- 3. Sørg for, at der er tændt for strømmen. Hovedafbryderen er placeret bag friturestationens venstre dør på fronten af den venstre kontaktorkasse.
- 4. Sørg for, at kontrolenheden er slået til ved at trykke og holde strømknappen nede i 3 sekunder. Friturestationen vil automatisk gå til tilstanden smeltecyklus, hvis friturekarrets temperatur er under 82 °C (180 °F), og vil vise MELT CYCLE IN PROGRESS (SMELTECYKLUS I GANG). (BEMÆRK: Under smeltecyklussen tændes varmelegemerne i nogle få sekunder for derefter at slukke i en længere tidsperiode.) Der skal jævnligt røres rundt i det faste fedtstof under opvarmningen for at sikre, at det faste fedtstof i karret bliver flydende (smelter). Når friturekarrets temperatur når op på 82 °C (180 F°), skifter enheden automatisk til varmetilstand og PREHEAT (FORVARME) vises, indtil temperaturen er inden for 9 °C (15 °F) af den forudindstillede værdi. Varmelegemerne forbliver tændt, indtil friturekarrets temperatur når op på den programmerede tilberedningstemperatur. Når først friturestationen har opnået indstillingsværdien, ændres kontrolenhedens display og viser START, hvorefter den er klar til brug.
- 5. Sørg for, at oliestanden er ved den *øverste* streg for OLIENIVEAU, når olien <u>har nået sin</u> <u>tilberedningstemperatur</u>.
- 6. Den maksimale portion pommes frites, der kan tilberedes i olie eller fedt, er 0,7 kg eller 1,5 pund.

Nedlukning

- 1. Sæt kontrolenhedens ON/OFF-kontakt (TÆND/SLUK-kontakt) i OFF-position (SLUK-position) for at slukke for friturestationen.
- 2. Filtrer olien, og rengør friturestationerne (se kapitlerne 5 og 6).
- 3. Rengør filterbakken, og udskift filterpapiret eller -puden. Efterlad ikke fast fedtstof i filterbakken natten over.
- 4. Sæt lågene på friturekarrene.

3.2 Betjening

Denne friturestation er udstyret med M4000-kontrolenheder (som vist til højre). Der henvises til *betjeningsinstruktioner til M4000-kontrolenhed i kapitel 4* for programmering og betjening af kontrolenheden.



M4000-KONTROLENHED

Der henvises til kapitel 5 i denne vejledning for betjeningsinstruktioner til det indbyggede filtersystem.

3.3 Automatisk efterfyldning ved lav oliemængde

Når systemet lav oliemængde (Low Oil Volume - LOV[™]) er på plads i friturestationen, bliver friturekarrets olieniveau kontinuerligt kontrolleret og efterfyldt efter behov fra en beholder i kabinettet. Beholderen har plads til en kasse med 16 kg (35 pund) olie. Ved typisk drift vil denne mængde vare i ca. to dage.

Systemets komponenter er beskrevet til højre (se figur 1).

BEMÆRK: Systemet er beregnet til at efterfylde friturekarrene, ikke fylde dem. Friturekarrene skal fyldes manuelt, når der startes op og efter grundig rengøring (udkogning), medmindre der anvendes et olietanksystem.

3.3.1 Klargøring af systemet til brug

Når friturestationen er anbragt under emhætten, installeres JIB (Jug In Box [JIBkurven]), der medfølger i tilbehørspakken (se figur 2). Se bilag B og C ved brug af fast fedtstof.



Figur 1



Speciel nætte: Har rør tilsat til at trække olie fra beholderen til friturestationens kar.

Jug In Box (JIB): JIB er beholderen til olien.



Figur 2

3.3.2 Udskiftning af oliebeholderen

Fjern det originale låg fra oliebeholderen og aluminiumsforingen. Udskift med den medfølgende hætte, som har tilsluttet udstyret til sugning. Sørg for, at tilførselsslangen fra hætten når ned til bunden af oliebeholderen.

Oliebeholderen anbringes i kabinettet, hvor den skubbes på plads (som vist på den følgende side). Undgå at få fat i udstyret til sugning på kabinettets inderside, når beholderen anbringes i friturestationen.

Systemet er nu klar til brug.

3.3.3 Rutinemæssige olieskift

Når olieniveauet i beholderen er lav, aktiveres en gul indikator (se figur 3) og viser TOP OFF OIL EMPTY (OLIE TIL EFTERFYLDNING TOM) Tryk på kontrolknappen for at slette skærmen. Når beholderen er efterfyldt og/eller udskiftet, trykkes og holdes inde den orange nulstillingsknap ved siden af oliebeholderen, indtil den gule indikator ikke længere lyser. Se bilag B og C for instruktioner ved brug af fast fedtstof.

1. Åbn kabinettet, og tag JIB'en ud af kabinettet (se figur 4).





Fjern hætten og aluminiumsforingen med 4. Sæt slangen i den nye fulde beholder (se figur 7). 3. udskiftningsdunken stående opad (se figur 6).







Gul indikator, der viser at oliebeholderen er tom.

2. Tag hætten af, og hæld al resterende olie i beholderen ligeligt fordelt blandt alle friturekarrene (se figur 5).



Figur 5



Figur 7

- 5. Skub JIB'en ind på hylden inde i friturestationens kabinet (som set på figur 4).
- 6. Tryk på JIB'ens nulstillingskontakt for at slukke for JIB'ens gule indikator på M4000kontrolenheden (se figur 8).



3.3.4 Olietanksystemer eller system til bortskaffelse af olie via friturestationens front

Instruktioner til installering og brug af olietanksystemer findes i bilag A bagest i denne vejledning.

Figur 8

BIELA30-T-SERIEN GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITURESTATION KAPITEL 4: VEJLEDNING TIL M4000-KONTROLENHED

4.1 Generel information om M4000

Velkommen til M4000 - en brugervenlig, berøringsfølsom kontrolenhed med mulighed for anvendelse af 40 menuprodukter. Ét tryk på en knap starter en tilberedningscyklus for et valgt produkt. Vælg blot et menupunkt på en produktknap, og tryk knappen START under displayet, som viser den ønskede vare. Kontrolenheden kan problemfrit gå fra McNuggets til Crispy Chicken til enhver tilføjet menuprodukt.

M4000 fungerer med elektriske og gasdrevne friturestationer, både hele og delte kar.

4.2 Beskrivelse af M4000's knapper og funktioner

4.2.1 Navigationsknapper



4.2.1.1 Værktøjslinje med menuknapper

Værktøjslinjen med menuknapper i bunden af skærmen benyttes til at navigere i de forskellige M4000menuer (se figur 1).

4.2.1.2 Hjemknap

Hjemknappen benyttes til at skifte til hjemskærmen (se figur 2). Hjemskærmen har knapperne Crew Mode (personalefunktion), Menus (menuer), Recipes (opskrifter), Settings (indstillinger) og Service (service).



Figur 2

4.2.1.3 Crew Mode-knap

Crew mode-knappen skifter fra hjemskærm til tilberedningsfunktionen (se figur 3).

4.2.1.4 Menuknap

Menuknappen anvendes til at opsætte flere menuer med specifikke produkter såsom morgenmad, frokost og omskiftelige menuer (se figur 4).

4.2.1.5 Opskriftsknap

Opskriftsknappen giver mulighed for redigering eller tilføjelse af produkter (se figur 5).

4.2.1.6 Indstillingsknap

Indstillingsmenuen giver mulighed for adgang til friturestationens indstillinger (se figur 6).

4.2.1.7 Serviceknap

Serviceknappen giver mulighed for adgang til servicefunktioner i friturestationen (se figur 7).

Under programmering og andre funktioner vender kontrolenheden tilbage til tidligere driftstilstand, hvis der ikke er nogen aktivitet i ét minut.

4.2.1.8 Strømknap

Brugergrænsefladen og friturestationen startes ved at trykke og holde strømknappen inde i (3) tre sekunder. Ved at trykke på strømknappen, når friturestationen er tændt, slukkes friturestationen (se figur 8).

4.2.1.9 Sprogknap

Ved at trykke på sprogknappen skiftes mellem et primært sprog og et sekundært sprog, hvis funktionen er konfigureret i managerindstillinger (se figur 9).













4.2.1.10 Filtermenuknap

Ved at trykke på filtermenuknappen får operatøren adgang til funktioner, der er forbundet med filtrering, bortskaffelse, tømning, påfyldning samt grundig rengøring af karrene (se figur 10). Hvis en automatisk filtrering springes over, lyser knappen gul, indtil filtreringen er gennemført.

4.2.1.11 Temperaturknap

Ved at trykke på temperaturknappen vises den faktiske kartemperatur og indstillingsværdi (se figur 11).

4.2.1.12 Menuknap

Ved at trykke på menuknappen skiftes mellem forskellige menuer, hvis de er konfigureret (se figur 12).

4.2.1.13 Strømspareknap

Ved at trykke på strømspareknappen skifter friturestationen fra en standard indstillingsværdi til en lavere temperaturindstillingsværdi, når friturestationen er inaktiv, for at spare energiomkostninger (se figur 13).

4.2.1.14 Informationsknap

Ved at trykke på informationsknappen får operatøren information om statistik for filter, olie, brug, produktion, genvindingstider, seneste portion og softwareversioner (se figur 14).

4.2.1.15 Afslutning af menuenheder

Tryk på hjemknappen eller Pil tilbage-knappen for at afslutte eller komme ud af MENUER og UNDERMENUER (se figur 15).

4.2.1.16 TPM-knap (samlet mængde af polære komponenter)/OQS-knap (oliekvalitetssensor)

Ved at trykke på TPM-knappen, når den lyser, vises TPM/OQS-aflæsninger for de sidste 30 dage (se figur 16). Ved at trykke på TPM-knappen, når den blinker, angiver, at det er mere end 24 timer siden det sidste OQS-filter og anmoder om et OQS-filter.





Figur 11















11.6

Figur 13

4.3 Oversigtsmenu for M4000

Nedenfor ses de større programmeringssektioner i M4000 og rækkefølgen, i hvilken overskrifter til undermenuer kan findes under afsnittene i installations- og brugervejledningen.



4.4 Informationsoversigt for M4000

Afspejlet herunder er informationsstatistikken i M4000 og den rækkefølge, hvori overskrifter til undermenuer kan findes i kontrolenheden.



Grundlæggende betjening af M4000



4.6 Tilberedning

Tilberedelse med M4000

- 1 Et produkt vises i displayet. For at vælge et andet produkt: Tryk på produktikon, og vælg et andet produkt.
- **2** Tryk på knappen START under produktet for at begynde tilberedningscyklussen.
- **3** Displayet skifter til COOKING (TILBEREDNING) med resterende tilberedningstid.
- **4** SHAKE (RYST) vises skiftevis med kurv, når det er tid til at ryste friturekurven.
- **5** Tryk på knappen SHAKE/BASKET (RYST/KURV) for at annullere SHAKE-alarmen.
- 6 REMOVE (FJERN) vises skiftevis med FLUEBEN, når tilberedningscyklussen er afsluttet.
- 7 Tryk på knappen REMOVE (FJERN)/FLUEBEN for at annullere alarmen.
- **8** QUALITY TIMER (KVALITETSTIMER) vises under START-knappen i takt med at kvalitetstimeren tæller ned.
- **9** Hvis der trykkes på START-knappen nu, startes en tilberedningscyklus og kvalitetsnedtællingen slutter.
- **10** HOLD EXPIRED (HOLD UDLØBET) blinker og FLUEBEN vises, når kvalitetstiden er udløbet.
- 11 Ved at trykke på knappen HOLD EXPIRED (HOLD UDLØBET)/ FLUEBEN viser displayet det aktuelle valgte produkt igen, og enheden er klar til tilberedning.





QUALITY TIMER

06:56









RENC

FRIES



4.7 **Programmering af friturestationens opsætning (service)**

Det er nødvendigt ved første opstart eller ved udskiftning af en kontrolenhed for at konfigurere friturestationens parametre. Opsætningen omfatter landeindstilling, energitype, kartype, type af frisk olie, type af affaldsolie og indstillinger for automatisk efterfyldning. Disse indstillinger må <u>KUN</u> ændres af en tekniker.

DISPLAY		HANDLING
	1.	Tryk på hjemknappen med kontrolenheden i off/standby- position.
	2.	Tryk på indstillingsknappen.
	3.	Tryk på serviceknappen.
1650	4.	Indtast 1650
	5.	Tryk på √-knappen (flueben).
LOCALE (LANDESTANDARD)	6.	Tryk på knappen for landestandard.
CE NON-CE (CE IKKE-CE)	7.	Vælg CE eller NON-CE. CE (overensstemmelse med europæiske standarder), eller ikke-CE (ikkeeuropæiske standarder).
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM		
(OPSÆTNING AFSLUTTET - NULSTIL SYSTEMET)	8.	Ingen handling.
	9.	Tryk på √-knappen (flueben).
ENERGY TYPE (ENERGITYPE)	10.	Tryk på knappen for energitype.
GAS ELECTRIC (GAS ELEKTRISK)	11.	Vælg GAS eller ELECTRIC (GAS eller ELEKTRISK)
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - NULSTIL SYSTEMET)	12.	Ingen handling.
	13.	Tryk på √-knappen (flueben).
□ VAT TYPE (KARTYPE)	14.	Tryk på knappen for kartype.
FULL VAT SPLIT VAT (HELT KAR DELT KAR)	15.	Vælg FULL VAT (HELT KAR) eller SPLIT VAT (DELT KAR).
4	16.	Vælg konfiguration af kurve. Standard er 4.
LANE 1/4 LANE 2/4 LANE 3/4 LANE 4/4	17.	Tryk på produktikonet, og vælg det ønskede produkt. Gentag for andre baner.
	18.	Tryk på Gem-knappen ved afslutning.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - NULSTIL SYSTEMET)	19.	Ingen handling.
	20.	Tryk på √-knappen (flueben).
$\overline{\mathbb{Q}}$	21.	Tryk på Pil ned-knappen.
OIL SYSTEM TYPE (TYPE AF OLIESYSTEM)	22.	Tryk på knappen for type af oliesystem.

DISPLAY		HANDLING
JIB BULK (JIB OLIETANK)	23.	Vælg JIB eller BULK (OLIETANK). BEMÆRK: En JIB (Jug in a Box) eller BIB (Bag in a Box) er en type oliebeholder, der kan bortskaffes. Et olietanksystem har store
		opbevaringstanke til olie, som er tilsluttet friturestationen, og som fylder en beholder i friturestationen
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM		
(OPSÆTNING AFSLUTTET - NULSTIL SYSTEMET)	24.	Ingen handling.
	25.	Tryk på √-knappen (flueben).
WASTE OIL (AFFALDSOLIE)	26.	Tryk på knappen for affaldsolie.
NONE BULK FRONT DISPOSE (INGEN, OLIETANK, BORTSKAFFELSE VIA FRONT)	27.	Vælg NONE (INGEN), BULK (OLIETANK) eller FRONT DISPOSE (BORTSKAFFELSE VIA FRONT). BEMÆRK: Vælg NONE, hvis olien bortskaffes i en MSDU (vogn til bortskaffelse af olie) eller anden METAL-beholder. Vælg BULK, hvis olien bortskaffes ind i et olietanksystem, som har store opbevaringstanke til olie, som er tilsluttet friturestationen. Vælg FRONT DISPOSE, hvis olien bortskaffes til en bortskaffelsesbakke af fronttypen.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - NULSTIL SYSTEMET)	28.	Ingen handling.
	29.	Tryk på √-knappen (flueben).
□ AUTO TOP OFF VAT (AUT. EFTERFYLDNING AF KAR)	30.	Tryk på knappen for automatisk efterfyldning af kar.
	31.	Vælg LEFT VAT (VENSTRE KAR) eller RIGHT VAT (HØJRE KAR) ved delte kar.
ON OFF USER PROMPTED TOP OFF (BRUGERBESTEMT EFTERFYLDNING TIL/FRA)	32.	Vælg ON (TIL) for automatisk efterfyldning. Vælg OFF (FRA) for at deaktivere automatisk efterfyldning. Vælg USER PROMPTED TOP OFF (BRUGERBESTEMT EFTERFYLDNING) for at deaktivere automatisk efterfyldning og give brugeren meddelelse om, hvornår der skal efterfyldes. Standard er ON.
$\overline{\mathbf{v}}$	33.	Tryk på Pil ned-knappen.
□ USER PROMPTED TOP OFF TIMER (BRUGERBESTEMT EFTERFYLDNINGSTIMER)	34.	Indstil tiden til den næste meddelelse, efter at have bekræftet en meddelelse om efterfyldning. Denne indstilling er kun tilgængelig, hvis USER PROMPTED TOP OFF (BRUGERBESTEMT EFTERFYLDNING) er valgt i AUTO TOP OFF VAT (AUTOMATISK EFTERFYLDNING AF KAR). (Standard er 30 min.).
□ ATO DELAY TIME (ATO-FORSINKELSESTID)	35.	Tryk på knappen for ATO-forsinkelsestid.
30 MINUTES (30 MIN.)	36.	Tryk for at ændre forsinkelsestiden, efter at beholderen til efterfyldning er blevet skiftet, før systemet starter efterfyldningen. Tryk på √-knappen (flueben). Angiv en værdi større end 0 for fast fedtstof. Standardindstillingen er 30 min., så fedtstoffet har tid til at begynde at smelte, inden efterfyldningen starter. Indstil værdien til 0 for flydende fedtstof.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	37.	Ingen handling.
	38.	Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).

DISPLAY		HANDLING
FILTRATION TIME SETTINGS (INDSTILLING AF FILTRERINGSTID)	39.	Tryk på knappen for indstilling af filtreringstid
 POLISH TIME (POLERINGSTID) DEEP CLEAN TIME (TID TIL GRUNDIG RENGØRING) AUTO FILTER WASH TIME (TID TIL AUT. VASK AF FILTER) MAINTENANCE FILTER WASH TIME (TID TIL VASK AF VEDLIGEHOLDELSESFILTER) 	40.	Disse indstillinger bør kun ændres efter anvisning fra producenten. Standardindstillingerne er: POLISH TIME -300 DEEP CLEAN TIME -3600 AUTO FILTER WASH TIME -5 MAINTENANCE FILTER WASH TIME -30
	<u> </u>	Tryk på tilbageknappen, har du er færdig.
$\overline{\mathbf{v}}$	41.	Tryk på Pil ned-knappen.
□ FILTRATION TYPE (FILTRERINGSTYPE)	42.	Tryk på knappen Filtreringstype.
SOLID LIQUID (FAST FLYDENDE)	43.	Vælg SOLID (FAST), hvis fast fedtstof bruges. Vælg LIQUID
		(FLYDENDE), hvis flydende fedtstof bruges. Tryk på tilbageknappen, når du er færdig.
□ OQS SETUP (OPSÆTNING AF OQS)	44.	Tryk på knappen OQS Setup, hvis der er installeret en OQS- sensor.
OQS ENABLE/DISABLE (DEAKTIVERE/AKTIVERE OQS)	45.	Tryk på knappen OQS ENABLE/DISABLE (DEAKTIVERE/AKTIVERE OQS)for at aktivere/deaktivere OQS-sensoren.
ENABLE DISABLE (AKTIVERE	46.	Vælg ENABLE (AKTIVERE) for at aktivere OQS-sensoren eller
DEAKTIVERE)		DISABLE (DEAKTIVERE) for at deaktivere OQS-sensoren.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	47.	Tryk på √-knappen (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
	48.	Tryk på knappen for olietype.
OC01v01, OC02v02 osv.	49.	Vælg den korrekte olietypekurve. Tryk på pil ned-knappen for at rulle ned til flere olietypekurver. OC01vO1=F212.
①		OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Sørg for, at olietypen svarer overens med den olietype, restauranten anvender.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	50.	Tryk på √-knappen (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
DISPLAY TYPE (DISPLAYTYPE)	51.	Tryk på knappen for displaytype.
NUMBER TEXT (ANTAL TEKST)	52.	Vælg NUMBER (ANTAL) eller TEXT (TEKST). BEMÆRK: Hvis indstillet på ANTAL vises den samlede mængde af polære komponenter som et tal. Hvis indstillet til tekst, vises kun DISCARD SOON/CONFIRM, OIL IS GOOD eller DISCARD NOW (BORTSKAF SNART/BEKRÆFT, OLIEN ER GOD eller BORTSKAF NU).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	53.	Tryk på √-knappen (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
DISCARD NOW (BORTSKAF NU)	54.	Tryk på knappen Bortskaf nu.
TPM VALUE (TPM-VÆRDI)	55.	Tryk på tallet over TPM-værdien. Når olien når op på TPM-værdien (samlet mængde af polære komponenter), vil friturestationen meddele om bortskaffelse af olien.

DISPLAY		HANDLING
	56.	Brug tastaturet til at indtaste TPM-værdien for Bortskaf nu.
	57.	Tryk på √-knappen (flueben), når værdien er blevet indtastet.
	58.	Tryk på √-knappen (flueben) for at gemme værdien.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	59.	Tryk på √-knappen (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
\bigcirc	60.	Tryk på Pil ned-knappen.
DISCARD SOON (BORTSKAF SNART)	61.	Tryk på knappen Bortskaf snart.
TPM VALUE (TPM-VÆRDI)	62.	Tryk på tallet over TPM-værdien for Bortskaf snart. Værdien vælges typisk som et tal under TPM-værdien for Bortskaf nu. Denne værdi viser beskeden Bortskaf nu, når TPM-værdien for Bortskaf nu er nået. Dette fungerer som en meddelelse til personalet om, at olien snart skal bortskaffes.
	63.	Brug tastaturet til at indtaste TPM-værdien for Bortskaf snart.
	64.	Tryk på √-knappen (flueben), når værdien er blevet indtastet.
	65.	Tryk på √-knappen (flueben) for at gemme værdien.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	66.	Tryk på √-knappen (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
DISPOSE DELAY TIMER (FORSINKELSESTIMER FOR BORTSKAFFELSE)	67.	Tryk på knappen Dispose Delay Timer. Dette er tidsrummet efter DISCARD NOW (BORTSKAF NU)-meddelelsen bliver vist og forbigået inden DISCARD NOW (BORTSKAF NU)-meddelelsen vises igen. (Standard er: 30 minutter. Minimumsværdien er: 00= DISABLED (DEAKTIVERET), maksimumsværdien er 4:00 timer).
HOURS MINUTES	68.	Tryk på feltet for timer for at indtaste en forsinkelsestid i timer.
	69.	Brug taltastaturet til at indtaste tiden i timer.

DISPLAY		HANDLING
0 : 30 HOURS MINUTES	70.	Tryk på feltet for minutter for at indtaste en forsinkelsestid i timer.
 Tate 1 2 3 4 5 < ▼ 6 7 8 9 0 C Control Control Co	71.	Brug tastaturet til at indtaste tiden i minutter.
	72.	Tryk på √-knappen (flueben) for at gemme værdien.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	73.	Tryk på √-knappen (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
	74.	Tryk på hjemknappen.
	75.	Tryk på Crew Mode-knappen.
	76.	Tryk og hold inde nulstillingsknappen, der sidder indvendigt på venstre dør, i tredive (30) sekunder.
	77.	Systemet genstarter om ca. 45 sekunder og går tilbage til off/standby-tilstand.

4.8 Programmering af managerindstillinger for friturestation

Det er nødvendigt ved første opstart eller ved udskiftning af en kontrolenhed at konfigurere disse lokale managerindstillinger for friturestationen. Opsætningen omfatter sprog, dato og klokkeslæt, temperaturskala, lydindstillinger, filterindstillinger, energibesparende funktion, tildeling af baner og skærmens lysstyrke. Disse indstillinger må KUN ændres af en manager eller tekniker.



DISPLAY	HANDLING
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	20. Ingen handling.
	21. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
1 7	22. Tryk på knappen Set Date (indstil dato).
DD:MM:YY MM:DD:YY	23. Tryk på feltet for datoformat for at skifte mellem MM-DD-ÅÅ og DD-MM-ÅÅ.
2014	24. Året vises øverst på skærmen. Tryk på venstre eller højre pil for at vælge året.
MARCH (MARTS)	25. Under året er måneden. Tryk på venstre eller højre pil for at vælge måneden.
	26. Vælg datoen ved hjælp af nummertasterne, og tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	27. Ingen handling.
	28. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
\bigcirc	29. Tryk på knappen DST (DAYLIGHT SAVINGS TIME) SETUP (OPSÆTNING AF SOMMERTID).
DST ON/OFF (DST TIL/FRA)	30. Tryk på knappen DST ON/OFF (DST TIL/FRA).
ON OFF	31. Vælg ON (TIL) for at aktivere sommertid eller OFF (FRA) for at deaktivere sommertid.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	32. Ingen handling.
	33. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
DST SETTINGS (INDSTILLING AF SOMMERTID)	34. Tryk knappen DST SETTINGS (INDSTILLING AF SOMMERTID.
DST START MONTH (DST STARTMÅNED) DST START SUNDAY (DST START SØNDAG) DST END MONTH (DST SLUTMÅNED) DST END SUNDAY(DST SLUT SØNDAG)	 35. Vælg en af disse, og brug tastaturet til at ændre. Standardindstillingerne for USA er: DST START MONTH -3 DST START SUNDAY -2 DST END MONTH -11 DST END SUNDAY -1
	36. Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	37. Ingen handling.
	38. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
	39. Tryk på tilbageknappen tre (3) gange.
□ F° TO C° (F° TIL C°)	40. Tryk på knappen F° TO C° eller F° TO C°. BEMÆRK: F er Fahrenheit og C er Celsius
CONFIRM (JA) (NO (NEJ) (BEKRÆFT)	41. Vælg YES (JA) for at skifte temperaturskalaen.

DISPLAY	HANDLING
COMPLETED SUCCESSFULLY (AFSLUTTET)	
	42. Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig.
SOUND (LYD)	43. Tryk på knappen Sound (lyd).
	44. Brug Op- og ned-pilene til at skifte lydstyrken og tonen. Lydstyrken har ni niveauer med 1 som det laveste og 9 som det højeste. Tonen har tre frekvenser fra 1-3. Brug forskellige frekvenser til at skelne protein- eller pommes frittes-friturestationer.
	45. Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	46. Ingen handling.
	47. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
\bigcirc	48. Tryk på Pil ned-knappen.
□ FILTER ATTRIBUTES (FILTERATTRIBUTTER)	49. Tryk på Filter Attributes-knappen (filterattributter). Automatisk filtreringstilstand bruger to målinger, før det meddeles, at det er tid til filtrering. En måling kontrollér tilberedningscyklusser, som justeres i FILTER AFTER-indstillingen (FILTRERING EFTER), og den anden kontrollér tiden, som justeres i følgende afsnit i FILTER TIME-indstillingen (FILTRERINGSTID). Meddelelsen om filtrering påbegyndes, alt efter hvad der kommer først: enten antallet af forløbne cyklusser, eller hvor lang tid der er gået.
FILTER AFTER (FILTRERING EFTER)	50. Tryk på Filter After-knappen. Valgmuligheden FILTER AFTER anvendes til at indstille antallet af tilberedningscyklusser, der forekommer, før filtreringsmeddelelsen vises.
	51. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte eller tryk på nummerknappen for at indtaste antallet af tilberedninger, og tryk på √-knappen (flueben). (Som standard er det hele kar indstillet til 12 tilberedninger og det delte kar er indstillet til 6 tilberedninger).
	52. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	53. Ingen handling.
	54. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
FILTER TIME (FILTRERINGSTID)	55. Tryk på knappen Filter Time (filtreringstid). Filtreringstid anvendes til at indstille den tid, der går, før en meddelelse om filtrering vises. Denne indstilling er nyttig i restauranter med mindre produktion, hvor filtrering ønskes oftere end antallet af tilberedningscyklusser ville skabe.
	56. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte eller tryk på nummerknappen for at indtaste antallet af timer mellem hver filtreringsmeddelelse (f.eks. efter hver anden time indtastes som 2), og tryk på √-knappen (flueben). (Som standard er tiden indstillet til 0 timer).
	57. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	58. Ingen handling.
	59. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).

DISPLAY	HANDLING
	60. Tryk på Filter Lockout-knappen.
(FILTERSPÆRRING)	Filterspærring anvendes til at indstille de tidspunkter, hvor
	filtreringsmeddelelsen er deaktiveret (f.eks., når der er frokosttravlt).
ON OFF	61. Vælg ON for at aktivere FILTER LOCKOUT. Vælg OFF for at deaktivere FILTER LOCKOUT.
I FILTRATION LOCKOUT TIME (SPÆRRETID FOR FILTRERING)	62. Tryk på Filter Lockout Time-knappen. Spærretid for filtrering anvendes til at indstille de tidspunkter, hvor filtreringsmeddelelsen er deaktiveret (f.eks., når der er frokosttravlt). BEMÆRK: Hvis FILTER LOCKOUT deaktiveres (OFF), er denne valgmulighed gjort grå (nedtonet) og ikke tilgængelig.
FILTRATION LOCK OUT TIME MIRUTES HOURS MIRUTES <	63. Brug Op- og Ned-pilene til at rulle mellem M-F 1 til SUN 4. Der er i alt 12 perioder, som kan programmeres til spærretid for filtrering. Vælg felter for at redigere start- og stoptider for, hvornår filtreringsmeddelelsen skal være deaktiveret. Vælg AM/PM. Tryk på √- knappen (flueben) for at gemme indstillingen, når du har valgt tidspunkter. (Eksemplet til venstre viser, at der ikke ønskes filtrering mandag – fredag under frokosttravlheden fra kl. 11.00 til kl. 13.00).
	64. Tryk på √-knappen (flueben), når tidspunkterne er blevet valgt.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	65. Ingen handling.
	66. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	67. Tryk på √-knappen (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
\bigcirc	68. Tryk på tilbageknappen.
ENERGY SAVINGS (ENERGIBESPARENDE FUNKTION)	69. Tryk på Energy Savings-knappen. Den energibesparende funktion anvendes under stille perioder til at sænke friturekarrets temperatur for at spare på strømmen.
OFF ON	70. Tryk på knappen Enable (aktivér) for at slå den energibesparende funktion til eller fra (on eller off).
	71. Tryk på knappen Set Back Temp (indstil sænkningstemperatur) for at ændre indstillingsværdien for den energibesparende funktion. Brug taltastaturet til at indtaste indstillingsværdien for den energibesparende temperatur, og tryk på √-knappen (flueben).
	72. Tryk på knappen Idle Time (stilstandsperiode) for at ændre, hvor mange minutter karret ikke er i anvendelse, før det automatisk går i energibesparende tilstand. Brug taltastaturet til at indtaste indstillingsværdien for den energibesparende temperatur, og tryk på √-knappen (flueben).
	73. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	74. Ingen handling.
	75. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
□ LANE ASSIGNMENTS (TILDELING AF BANE)	76. Tryk på knappen Lane Assignments (Tildeling af bane). Denne anvendes til at indstille antallet af baner eller kurve, som hver friturestation vil bruge. (Standard er 4.)

DISPLAY	HANDLING
	77. Tryk på knappen 4.
	78. Tryk på ikonet under hver bane, og vælg det tilhørende produkt, der skal tilberedes i den pågældende bane.
Æ	79. Tryk på knappen Gem.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - NULSTIL SYSTEMET)	80. Ingen handling.
	81. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - NULSTIL SYSTEMET).
BRIGHTNESS (LYSSTYRKE)	82. Tryk på knappen Brightness. Den anvendes til at indstille skærmens lysstyrke. Brug Op- og Ned- pilene til at justere. (Standard er 100).
	83. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	84. Ingen handling.
	85. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
□ SCREEN SAVER (PAUSESKÆRM)	86. Tryk på knappen Screen Saver. Den anvendes til at indstille den tid, der går fra kontrolenheden slukker til pauseskærmen starter. Brug Op- og Ned-pilene til at justere tiden. (Standard er 15 min.).
$\bigtriangleup \bigtriangledown$	87. Brug Op- og Ned-pilene til at skifte skærmens lysstyrke. Lysstyrken har ni niveauer, hvor 100 er det lyseste og 10 det mørkeste.
	88. Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	89. Ingen handling.
	90. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET).
\bigcirc	91. Tryk på tilbageknappen.
	92. Tryk på hjemknappen.
	93. Tryk på Crew Mode-knappen.
	94. Tryk og hold inde nulstillingsknappen, der sidder indvendigt på venstre dør, i tredive (30) sekunder.
\bigcirc	95. Systemet genstarter om ca. 45 sekunder og går tilbage til off/standby-tilstand.

4.9 Tilføjelse eller redigering af eksisterende produkter

DISPLAY	HANDLING
	1. Tryk på hjemknappen.
	2. Tryk på opskriftsknappen.
1234	3. Indtast 1234
	4. Tryk på √-knappen (flueben).
AL RECRES	5. Vælg det produktikon, der skal redigeres, eller tryk på + for at tilføje et nyt produkt.
	6. Tryk på blyantikonet nederst på skærmen for at redigere et eksisterende produkt.
AL RECRES	7. Indtast eller skift navnet på produktet ved hjælp af tastaturet.
	8. Tryk på √-knappen (flueben).
NEW RECIPE 9: HHS 335: F 3: 10 V 4:9 0:10 0:10 V 0:10	9. Denne skærm viser nuværende indstillingsværdi, tilberedningstid, kompensering for portion eller sensitivitet, kvalitetstimer, shake timer (rystetimer) og filterindstillinger. Tryk på produktet, der skal redigeres, for at redigere et parameter.
	10. Tryk på temperaturknappen for at redigere temperaturen.
NEW RECIPE 350 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C X 6 7 8 9 0 C C C C C C C C C C C C C C	11. Brug tastaturet til at indtaste eller redigere produktets tilberedningstemperatur.
	12. Tryk på √-knappen (flueben).
\bigcirc	13. Tryk på knappen tilberedningstid.

Denne funktion anvendes til at tilføje flere produkter eller redigere eksisterende produkter.

DISPLAY	HANDLING
NEW RECIPE 03:10 1 2 6 7 8 0 C S S S <th>14. Brug tastaturet til at indtaste eller redigere tilberedningstiden i minutter og sekunder.</th>	14. Brug tastaturet til at indtaste eller redigere tilberedningstiden i minutter og sekunder.
	15. Tryk på √-knappen (flueben).
₩	16. Tryk på knappen for portionkompensering eller sensitivitet.
	 17. Brug Op- og Ned-pilene til at ændre indstillingerne for den portionkompensering eller sensitivitet, der anbefales for produktet. Denne indstilling giver mulighed for at ændre produktkompenseringen (sensitiviteten). Visse menuprodukter skal
С С Т Х С Х Тоисн	muligvis justeres, alt efter deres tilberedningskarakteristikker. BEMÆRK: Det anbefales kraftigt IKKE at justere denne indstilling, da det kan have en negativ effekt på produktets tilberedningscyklusser. Standardindstillingen for produktkompensering er indstillet til fire.
	18. Tryk på √-knappen (flueben).
° ()	19. Tryk på knappen Kvalitetstimer.
NEW RECIPE 07:00 1 2 3 4 5 ✓ 1 2 3 4 5 ✓ 6 7 8 9 0 C 6 7 8 9 0 C	20. Indtast produktets ventetid i minutter og sekunder.
	21. Tryk på √-knappen (flueben).
!	22. Tryk på knappen Shake Timer 1 (rystetimer 1).
NEW RECIPE 00:30 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C X 6 7 8 9 0 C X 6 7 8 9 0 C X 6 7 8 9 0 C X 6 7 8 9 0 C X 6 7 8 9 0 C X 6 7 8 9 0 C X	23. Indtast tiden i minutter og sekunder for det første ryst, der skal udføres.
	24. Tryk på √-knappen (flueben).
$\overline{\mathbb{Q}}$	25. Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere indstillinger.
DISPLAY	HANDLING
--	---
	26. Tryk på knappen Shake Timer 2 (rystetimer 2), hvis der er brug for et ekstra ryst, ellers gå til trin 30.
NEW RECIPE 00/30 1 2 4 5 ✓ 6 7 8 0 C ✓ 6 7 8 0 C ✓ 6 7 8 0 C ✓ 6 7 8 0 C ✓ 6 7 8 0 C ✓ 1 2 4 5 ✓ ✓ 1 0 0 0 C ✓ 1 0 0 0 ✓ ✓ <tr< th=""><th>27. Indtast tiden i minutter og sekunder for det andet ryst, der skal udføres.</th></tr<>	27. Indtast tiden i minutter og sekunder for det andet ryst, der skal udføres.
	28. Tryk på √-knappen (flueben).
	29. Tryk på filtreringsknappen.
	30. Sørg for, at filtreringsknappen er på ON (TIL) for at aktivere automatisk filtrering for dette produkt. Denne indstilling anvendes til at forhindre blanding af produktspecifikke olier. For produkter som FISK vælges NO (NEJ) for at forhindre automatisk filtrering.
	31. Tryk på √-knappen (flueben).
CHOOSE ICON FOR THE RECIPE	32. Vælg ikonet, der skal tilknyttes produktopskriften, som indtastes eller redigeres.
	33. Tryk på √-knappen (flueben).
	34. Vælg menuen(erne), der skal tilknyttes produktopskriften, som indtastes eller redigeres.
	35. Tryk på √-knappen (flueben).
SAVED	36. Kontrolenheden viser SAVED (GEMT).
	37. Tryk på √-knappen (flueben).
	38. Vælg et andet produkt, der skal redigeres, eller tryk på tasten + for at tilføje flere produkter. Tryk på hjemknappen, når du er færdig.

DISPLAY	HANDLING
	39. Tryk på Crew Mode-knappen for at vende tilbage til hovedskærmen.

4.10 Tilføjelse eller redigering af menuer

Denne funktion bruges til at tilføje eller redigere menuer. Menuer giver operatøren mulighed for at gruppere visse produkter sammen. F.eks. giver opsætningen af en morgenmadsmenu mulighed for gruppering af kun morgenmadsprodukter. Dette er nyttigt, når du skifter produkter ved at indsnævre antallet af produkter, der kan vælges imellem.

DISPLAY	HANDLING
	1. Tryk på hjemknappen.
	2. Tryk på menuknappen.
1234	3. Indtast 1234
	4. Tryk på √-knappen (flueben).
MENUS	5. Vælg en menu ved at trykke på knappen over ON/OFF-knappen for at redigere produkter (fremhævet med grøn) eller tryk på + knappen for at tilføje en ny menu. Hvis du vil tilføje en ny menu, så indtast navnet på menuen på den næste skærm, og tryk på √- knappen (flueben). Hvis du vil slette en menu, så fremhæv menuen, og tryk på affaldsspanden nederst på skærmen.
	 Tryk på blyantikonet nederst på skærmen for at redigere en eksisterende menu.
PRODUCT SELECTION	7. Vælg de ønskede produkter ved at trykke på deres ikoner for at de kan blive tilføjet til den valgte menu. De valgte produkter bliver fremhævet med grøn. Hvis du ønsker at fravælge et produkt, skal du trykke på ikonet, og fremhævningen vil skifte fra grøn til grå.
	8. Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig, for at gemme de valgte produkter til menuen.
\bigcirc	 Tryk på tilbageknappen for at redigere yderligere menuer, startende med trin 5, ellers fortsæt til det næste trin.
	10. Tryk på hjemknappen.
	11. Tryk på Crew Mode-knappen.

4.11 Skift fra morgenmadsmenu til changeover- eller frokostmenu

Hvis der oprettes særskilte menuer for morgenmad, changeover og frokost, vil et tryk på MENUKNAPPEN på hovedskærmen vise menuens ændringsmuligheder. Et tryk på den ønskede menu vil skifte menuerne.



4.12 Skift fra frokostmenu til changeover- eller morgenmadsmenu

Hvis der oprettes særskilte menuer for morgenmad, changeover og frokost, vil et tryk på MENUKNAPPEN på hovedskærmen vise menuens ændringsmuligheder. Et tryk på den ønskede menu vil skifte menuerne.

DISPLAY		HANDLING
	1.	Tryk på menuknappen.

DISPLAY		HANDLING
	2.	Tryk på knappen ON/OFF under Breakfast (morgenmad) eller Changeover for at skifte menuer.
		BEMÆRK: Der kan kun vælges én menu ad gangen.
HEADTACT LINCI CONCENTS		
INCOMENT INCOMENTATION	3.	Når den ønskede menu er valgt, fremhæves "ON" under menuen.
	4.	Tryk på tilbageknappen for at vende tilbage til hovedskærmen.
FR FRIES	5.	Tryk på produktikonet for at skifte produkter.
CERW CERW	6.	Displayet går tilbage til hovedskærmen.

4.13 Serviceopgaver

Dette afsnit omhandler serviceopgaver, der udføres i restauranterne, af personale og manager såsom test af grænseafbryder, E-log (fejllog), opsætning af adgangskode og funktioner til at kopiere menuer til og fra friturestationer fra USB-stik ved brug af menuforbindelse.

4.13.1 Test af grænseafbryder

Test af grænseafbryder anvendes til at teste varmeafbryderens kredsløb. Test af varmeafbryderen vil ødelægge olien. Den bør kun foretages med gammel olie. Sluk for friturestationen, og kontakt øjeblikkeligt service, hvis temperaturen når 238 °C (460 °F), uden at den anden grænseafbryder udløses og kontrolenheden viser henholdsvis HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (FEJL I GRÆNSEAFBRYDER -AFBRYD STRØM) med en alarmlyd under testen.

Testen kan annulleres til enhver tid ved at slukke for friturestationen. Når friturestationen tændes igen, går den tilbage til driftstilstand og produktet vises.

DISPLAY		HANDLING
	1.	Tryk på hjemknappen med kontrolenheden i off/standby-position.
×	2.	Tryk på serviceknappen.

DISPLAY	HANDLING
	3. Tryk på Crew-knappen.
	4. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
PRESS AND HOLD (TRYK OG	5. Tryk og hold Press and Hold-knappen for at starte
HOLD)	grænseafbrydertesten.
RELEASE (SLIP)	 Mens du trykker og holder knappen inde, begynder karret at varme op. Kontrolenheden viser den faktiske kartemperatur under testen. Når temperaturen når 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F), viser kontrolenheden HOT HI-1 (f.eks. 210C (410F)) og fortsætter opvarmningen. *BEMÆRK: I kontrolenheder, der anvendes i EU (CE-mærket), er temperaturen 202 °C (395 °F), når kontrolenheden viser HOT HI-1.
HOT HI-1	7. Mens knappen fortsat trykkes og holdes inde, fortsætter friturestationen med at opvarme, indtil grænseafbryderen åbner. Dette sker generelt, når temperaturen når op på 217 °C til 231 °C (405 °F til 426 °F) for ikke-CE-grænseafbrydere og 207 °C til 219 °C (405 °F til 426 °F) for CE-grænseafbrydere.
HELP HI-2	 Slip knappen. Karret holder op med at varme op og kontrolenheden vise den aktuelle temperaturindstilling, indtil temperaturen kommer under 205 °C (400 °F). Tryk på strømknappen for at annullere alarmen.
HIGH LIMIT FAILURE (FEJL I GRÆNSEAFBRYDER) DISCONNECT POWER (AFBRYD STRØM)	9. Afbryd omgående strømmen til friturestationen, hvis kontrolenheden viser denne meddelelse. Ring straks efter service.
0	10. Bortskaf olien efter en test af grænseafbryderen, så snart karret er under 205 °C (400 °F)

4.13.2 Managerfunktioner

4.13.2.1 E-log

Funktionen E-LOG bruges til at se de ti (10) seneste fejlkoder for friturestationen. Disse koder vises med den seneste fejl vist først. Fejlkode, tidspunkt og dato vises.

Kontrolenheden er blank, hvis der ikke findes nogen fejl i denne funktion. Fejl vises med fejlens side ved delte kar, fejlkode, tid og klokkeslæt. En fejlkode, der viser et "L", angiver den venstre side af et delt kar og "R" angiver højre side af et delt kar, hvor fejlen opstod (f.eks. R E19 06:34AM 04/22/2014). En fejlkode, der viser et "G", angiver, at dette var en global fejl, som ikke er specifikt tilknyttet et særligt kar. Fejlkoder er angivet i afsnit 7.6. i denne vejledning.

DISPLAY	HANDLING
	1. Tryk på hjemknappen.
×	2. Tryk på serviceknappen.
	3. Tryk på knappen Manager.
4321	4. Indtast 4321
	5. Tryk på √-knappen (flueben).
🗆 E-LOG (E-LOG)	6. Tryk på knappen E-LOG. De tre seneste fejl vises.

DISPLAY	HANDLING
\Box	7. Tryk på Pil ned-knappen. De næste tre fejl vises. Fortsæt med at trykke på Pil ned-knappen for at se flere fejl.
つ	8. Tryk på tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller tryk på hjemknappen for at afslutte.
	9. Tryk på Crew Mode-knappen.

4.13.2.2 Opsætning af adgangskode Med adgangskodefunktionen kan en restaurantmanager ændre adgangskoder for de forskellige tilstande/funktioner.

DISPLAY	HANDLING
	1. Tryk på hjemknappen.
×	2. Tryk på serviceknappen.
	3. Tryk på knappen Manager.
4 3 2 1	4. Indtast 4321
	5. Tryk på √-knappen (flueben).
PASSCODE SETUP (OPSÆTNING AF ADGANGSKODE)	6. Tryk på knappen PASSCODE SETUP.
 MENUS (MENUER) RECIPES (OPSKRIFTER) SETTINGS MANAGER (INDSTILLINGER - MANAGER) DIAGNOSTICS MANAGER (DIAGNOSTIK - MANAGER) 	7. Vælg den ønskede adgangskode, der skal ændres. Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere indstillinger. Standardindstillinger er: MENUS 1234 RECIPES 1234 SETTINGS MANAGER 1234 DIAGNOSTICS MANAGER 4321
	8. Brug tastaturet til at indtaste ny adgangskode for det valgte punkt.
	9. Tryk på √-knappen (flueben).
RETYPE PASSWORD (GENINDTAST ADGANGSKODE)	 Brug tastaturet til at indtaste den nye adgangskode igen for at bekræfte.
	11. Tryk på √-knappen (flueben).
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (OPSÆTNING AF ADGANGSKODE UDFØRT)	12. Tryk på √-knappen (flueben).
 MENUS (MENUER) RECIPES (OPSKRIFTER) SETTINGS MANAGER (INDSTILLINGER - MANAGER) DIAGNOSTICS MANAGER (DIAGNOSTIK - MANAGER) 	13. Tryk på tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller tryk på hjemknappen for at afslutte.

DISPLAY	HANDLING
	14. Tryk på Crew Mode-knappen.

4.13.2.3 USB - Menubetjening

Denne funktion giver mulighed for at overføre menuer til kontrolenheden. Dette giver mulighed for, at produkter kan oprettes i MenuSync for at blive gemt på et USB-drev og overført til friturestationen.

DISPLAY	HANDLING
	1. Tryk på hjemknappen.
×	2. Tryk på serviceknappen.
	3. Tryk på knappen Manager.
4321	4. Indtast 4321
	5. Tryk på √-knappen (flueben).
USB – MENU OPERATION (USB-MENUBETJENING)	6. Tryk på knappen USB – MENU OPERATION.
COPY MENU FROM USB TO FRYER (KOPIER MENU FRA USB TIL FRITURESTATION)	7. Tryk på knappen COPY MENU FROM USB TO FRYER.
INSERT USB (ISÆT USB)	8. Isæt USB-drevet i stikket bag friturestationens dør yderst til venstre.
IS USB INSERTED? (ER USB-DREVET ISAT?) YES NO (JA NEJ)	9. Tryk på YES (JA), når USB-drevet er isat.
READING FILE FROM USB (INDLÆSER FIL FRA USB) PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (FJERN IKKE USB-DREVET UNDER INDLÆSNING)	10. Ingen handling påkrævet.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS (DATAOVERFØRSEL UDFØRES FRA BRUGERGRÆNSEFLADE TIL BRUGERGRÆNSEFLADE)	11. Ingen handling påkrævet under indlæsning af fil.
MENU UPGRADE IN PROGRESS (MENUOPGRADERING UDFØRES)	12. Ingen handling påkrævet under opgradering)
UPGRADE COMPLETE? (OPGRADERING AFSLUTTET?) YES (JA)	13. Tryk på YES.
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM. (MENUOPGRADERING AFSLUTTET, FJERN USB, OG GENSTART SYSTEMET).	14. Fjern USB-drevet, og genstart hele gruppen af friturestationer ved hjælp af nulstillingskontakten bag friturestationens dør yderste til venstre under USB-stikket. BEMÆRK: Sørg for, at kontakten trykkes og holdes nede i mindst 30 sekunder.

4.14 Informationsstatistik

4.14.1 Filtreringsstatistik

Filterstatistik anvendes til at se antallet af tilberedninger tilbage før næste filtrering, antallet af tilberedninger pr. kar, antallet af filtreringer pr. kar, antallet af oversprungne eller omgåede filtreringer pr. kar og det gennemsnitlige antal tilberedningscyklusser pr. filter pr. dag.

DISPLAY	HANDLING
?	1. Tryk på informationsknappen.

DISPLAY		HANDLING
	2.	Tryk på filtreringsknappen.
□ DAY 1 (DAG 1) □ DAY 2 (DAG 2) □ DAY 3 (DAG 3) □ DAY 4 (DAG 4)	3.	Vælg og tryk den ønskede dag. Tryk på Pil ned-knappen for at rulle flere dage tilbage.
 DAY AND DATE (dag og dato for vist filtreringsstatistik) COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (antal tilberedninger tilbage, før meddelelse om næste filtrering). DAILY NUMBER OF COOKS (antal tilberedninger den dag) DAILY NUMBER OF FILTERS (antal gange karret filtreres en 	4.	Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere statistikker.
 DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (antal gange filtrering blev oversprunget den dag.) AVERAGE COOKS PER FILTER - (gennemsnitligt antal tilberedningscyklusser pr. filtrering den dag) FILTRATION - (viser om filtrering er aktiveret eller deaktiveret. Diagnostisk værktøj til at fastslå FIB-kortets status). 	5.	Tryk på Pil op-knappen for at rulle op eller tilbageknappen for at gå tilbage og vælge en anden dag.
	6.	Tryk på tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller hjemknappen for at afslutte.

4.14.2 Oliestatistik

Oliestatistik anvendes til at vise datoen for seneste bortskaffelse, antallet af tilberedninger siden sidste bortskaffelse, filtreringer siden sidste bortskaffelse, oversprungne filtreringer siden sidste bortskaffelse, nuværende olielevetid og gennemsnitlige antal tilberedninger i løbet af oliens levetid.

DISPLAY	HANDLING
?	1. Tryk på informationsknappen.
	2. Tryk på olieknappen.
 LAST DISPOSE DATE (SIDSTE BORTSKAFFELSESDATO) COOKS SINCE LAST DISPOSE (TILBEREDNINGER SIDEN SIDSTE BORTSKAFFELSE) FILTERS SINCE LAST DISPOSE (FILTRERINGER SIDEN SIDSTE BORTSKAFFELSE) SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (OVERSPRUNGNE FILTRERINGER SIDEN SIDSTE BORTSKAFFELSE) 	3. Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere statistikker.
5. CURRENT OIL LIFE (AKTUEL OLIELEVETID) 6. AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE (GENNEMSNITLIGE ANTAL TILBEREDNINGER I LØBET AF OLIENS LEVETID)	4. Tryk på Pil op-knappen for at rulle op; tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller hjemknappen for at afslutte.

4.14.3 Driftsstatistik

Driftsstatistik anvendes til at se friturestationens idriftsættelsestidspunkt, som automatisk opsættes, når friturestationen har gennemført 25 tilberedninger, kontrolenhedens serienummer, friturestationens samlede driftstid i timer og antallet af friturestationens varmecyklusser (antal gange kontrolenheden har tændt/slukket for varmen).

DISPLAY	IANDLING
?	1. Tryk på informationsknappen.
	2. Tryk på knappen brugsstatistik.
 COMMISSION DATE (IBRUGTAGNINGSDATO) UNIT SERIAL NUMBER (ENHEDENS SERIENUMMER) CONTROLLER SERIAL NUMBER (KONTROLENHEDENS SERIENUMMER) TOTAL ON TIME (HOURS) (SAMLET TID TÆNDT - TIMER) TOTAL HEAT CYCLE COUNT (SAMLET ANTAL VARMECYKLUSSER) 	3. Tryk på tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller hjemknappen for at afslutte.

4.14.4 Produktionsstatistik

Produktionsstatistikken viser samlet antal tilberedningscyklusser pr. kar, antal tilberedningscyklusser pr. kar, antal tilberedningscyklusser afsluttet før færdiggørelse, antal timer kar(rene) har været tændt og datoen for seneste nulstilling af brug.

DISPLAY	HANDLING
?	1. Tryk på informationsknappen.
	2. Tryk på knappen produktionsstatistik.
 USAGE START DATE (STARTDATO FOR PRODUKTION) TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (SAMLET ANTAL TILBEREDNINGSCYKLUSSER) TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (SAMLET ANTAL ANNULLEREDE TILBEREDNINGSCYKLUSSER) TOTAL VAT ON TIME (HOURS) (SAMLET TID KARRET HAR VÆRET TÆNDT (TIMER)) 	3. Tryk på tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller hjemknappen for at afslutte.

4.14.5 Genvindingstid

Genvinding anvendes til at fastslå, om karret fungerer korrekt. Genvinding er den tid, det kræver for friturestationen at hæve oliens temperatur 28 °C (50 °F) mellem 121 °C (250 °F) og 149 °C (300 °F). Den maksimale genvindingstid må ikke overstige 1 min. og 40 sek, for elektrisk friturestation og 3 min. og 15 sek, for gasdreven friturestation.

DISPLAY	HANDLING
?	1. Tryk på informationsknappen.
	2. Tryk på genvindingsknappen. Tiden vises i minutter og sekunder.
1. LAST RECOVERY TIME (SENESTE GENVINDINGSTID)	3. Tryk på tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller hjemknappen for at afslutte.

4.14.6 Seneste portionsstatistik

Den seneste portionsstatistik indeholder data for den seneste tilberedningscyklus.

	DISPLAY	HANDLING
	?	1. Tryk på informationsknappen.
		2. Tryk på knappen Last Load (seneste portion).
1. 2. 3.	LAST COOKED PRODUCT (SENESTE TILBEREDTE PRODUKT) LAST LOAD START TIME (STARTTID FOR SENESTE PORTION) LAST LOAD COOK TIME (TILBEREDNINGSTID FOR SENESTE PORTION)	
4.	LAST LOAD PROGRAM TIME (PROGRAMTID FOR SENESTE PORTION)	3. Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere statistikker.
5. 6. 7. 8.	LAST LOAD MAX VAT TEMP (MAKS. KARTEMPERATUR FOR SENESTE PORTION) LAST LOAD MIN VAT TEMP (MIN. KARTEMPERATUR FOR SENESTE PORTION) LAST LOAD AVG VAT TEMP (GENNEMSNITLIG KARTEMPERATUR FOR SENESTEPORTION)	4. Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere statistikker.
9.	(% AF TILBEREDNINGSTIDEN, DER ER TÆNDT FOR VARMEN)	5. Tryk på Pil op-knappen for at rulle op; tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller hjemknappen for at afslutte.

4.14.7 Softwareversion

Funktionen softwareversion giver kontrolenhedens og kredsløbskortenes softwareversioner i friturestationssystemet; værdierne af temperatursonde, AIF RTD-sonde og ATO RTD-sonde,

DISPLAY	HANDLING
?	1. Tryk på informationsknappen.
$\overline{\mathbb{Q}}$	2. Tryk på Pil ned-knappen.
	3. Tryk på knappen Softwareversion.
 UIB SOFTWARE VERSION (UIB-SOFTWAREVERSION) SIB SOFTWARE VERSION (SIB-SOFTWAREVERSION) VIB SOFTWARE VERSION (VIB-SOFTWAREVERSION) FIB SOFTWARE VERSION (FIB-SOFTWAREVERSION) 	4. Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere softwareversioner, sondetemperaturer og oplysninger. BEMÆRK: Delte kar har en SIB2-temperatur og venstre og højre kar AIF- og ATO-temperaturer.
 5. OQS SOFTWARE VERSION (OQS-SOFTWAREVERSION) 6. ACTUAL VAT TEMP (FAKTISK KARTEMPERATUR) 7. AIF RTD TEMP (AIF RTD-TEMPERATUR) 8. ATO RTD TEMP (ATO RTD-TEMPE) 9. BOARD ID (PRINTKORT-ID) 	5. Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere softwareversioner og oplysninger.

DISPLAY	HANDLING
 GATEWAY SOFTWARE VERSION (GATEWAY-SOFTWAREVERSION) GATEWAY IP ADDRESS (GATEWAY IP-ADRESSE) GATEWAY LINK QUALITY (GATEWAY LINKKVALITET) GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE (GATEWAY-SIGNALSTYRKE OG STØJ) 	6. Tryk på Pil op-knappen for at rulle op; tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller hjemknappen for at afslutte.

4.14.8 Nulstil produktionsoversigt

Nulstillingsfunktionen nulstiller alle produktionsdata i produktionsstatistikken.

DISPLAY	HANDLING
?	1. Tryk på informationsknappen.
$\overline{\mathbb{A}}$	2. Tryk på Pil ned-knappen.
C Ô	3. Tryk på nulstillingsknappen.
4321	4. Indtast 4321
	5. Tryk på √-knappen (flueben).
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (ALLE PRODUKTIONSDATA ER BLEVET NULSTILLET)	6. Tryk på √-knappen (flueben).
	 Tryk på Pil op-knappen for at rulle op; tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller hjemknappen for at afslutte.

4.14.9 Statistik for frisk olie

Statistik for frisk olie anvendes til at se information om den aktuelle friske olie.

DISPLAY	HANDLING
?	1. Tryk på hjemknappen, og derefter på informationsknappen.
$\overline{\mathbb{Q}}$	2. Tryk på Pil ned-knappen.
	3. Tryk på knappen frisk olie.
 NUMBER OF COOKS SINCE LAST DISPOSE (ANTAL TILBEREDNINGER SIDEN SIDSTE BORTSKAFFELSE) DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (ANTAL BORTSKAFFELSER SIDEN SIDSTE NULSTILLING) FRESH OIL COUNTER RESET DATE (DATO FOR NULSTILLING AF TÆLLER FOR FRISK OLIE) FRESH OIL COUNTER (TÆLLER FOR FRISK OLIE) FRESH OIL COUNTER (TÆLLER FOR FRISK OLIE) 	4. Tryk på tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller hjemknappen for at afslutte.

4.14.10 Statistik over nulstilling af forbrug af frisk olie

Nulstillingsfunktionen nulstiller alle data om frisk olie i statistik for frisk olie.

DISPLAY	HANDLING
?	1. Tryk på hjemknappen, og derefter på informationsknappen.
$\overline{\mathbb{A}}$	2. Tryk på Pil ned-knappen.
C	3. Tryk på knappen til nulstilling af frisk olie.
4321	4. Indtast 4321.
	5. Tryk på √-knappen (flueben).
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (ALLE DATA FOR FRISK OLIE ER BLEVET NULSTILLET)	6. Tryk på √-knappen (flueben).
	7. Tryk på tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller hjemknappen for at afslutte.

4.14.11 TPM-statistik (mængden af polære komponenter)

TPM-statistikken indeholder data fra OQS (oliekvalitetssensor). De samme data kan tilgås til at trykke på TPM-knappen på fronten af kontrolenheden, når TPM-knappen er fast.

DISPLAY	HANDLING
?	1. Tryk på hjemknappen, og derefter på informationsknappen.
$\overline{\mathbf{v}}$	2. Tryk på Pil ned-knappen.
	3. Tryk på knappen TPM-statistik. TPM-værdierne for de foregående, gyldige tredive (30) dage er angivet.
	 Tryk på Pil op-knappen for at rulle op; tilbageknappen for at gå tilbage til menuen eller hjemknappen for at afslutte.

BIELA14-T-SERIEN GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITURESTATION KAPITEL 5: INSTRUKTIONER FOR FILTRERINGSMENU

5.1 Introduktion

Med FootPrint Pro-filtersystemet kan olien i et friturekar sikkert og effektivt filtreres, mens de andre friturekar i en gruppe forbliver i drift.

Afsnit 5.2 omfatter forberedelse af filtersystemet til brug. Betjening af systemet beskrives i afsnit 5.3.

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

> ADVARSEL Filterpuden eller -papiret SKAL udskiftes dagligt.

5.2 Forberedelse af filtret til brug

 Træk filterbakken lidt ud af kabinettet, og vent indtil den stopper med at dryppe, før den trækkes helt ud (vist nedenfor) Fjern krummebakken, filtergitteret, filterpuden (eller papir) og filterskærmen (se figur 1). Rengør alle metaldele med en opløsning af rengøringsmiddel og varmt vand, og tør derefter grundigt.



2. Inspicér filterbakkens sammenkoblingsrør for at sikre, at begge O-ringe er i god stand (se figur 2). Sørg for, at forfilterskærmen er installeret, ren og tætsiddende.





3. Placér derefter i modsat rækkefølge metalfilterskærmen i midten af bunden af filterbakken, læg derefter en filterpude over skærmen, idet det sikres, at pudens grove side vender op. Sørg for, at puden er mellem de mønstrede kanter på filterbakken. Placér derefter filtergitteret oven på puden. Hvis du bruger filterpapir, skal du lægge et ark filterpapir, som overlapper på alle sider, oven på bakken. Anbring filtergitteret over filterpapiret og sænk gitteret ned i bakken, så papiret kan bukke op og rundt om gitteret, mens det skubbes til bunden af bakken. Drys derefter en pakke 237 ml (8 ounce) filterpudder over filterpapiret.

4. Sæt krummebakken i igen foran på bakken. (se figur 1) BRUG IKKE FILTERPUDDER MED PUDEN!

5. Skub filterbakken tilbage i friturestationen, idet den placeres under friturestationen. Det skal sikres, at "P" ikke vises i det øverste højre hjørne på en af kontrolenhederne. Filtreringssystemet er nu klar til brug.

\rm ARE

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

🕂 FARE

Krummebakken i friturestationer, som er udstyret med et filtersystem, skal hver dag tømmes i en brandsikker beholder, når al friturestegning er slut. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier/fedtstoffer.

ADVARSEL

Bank ikke friturekurve eller andre redskaber på friturestationens sammenføjningsliste. Listen er der for at forsegle sammenføjningen mellem friturekarrene. Når friturekurvene bankes på listen for at løsne olie/fedtstof, vil det skævvride listen og skade dens pasform. Den er konstrueret til at være tætsiddende og bør kun fjernes ved rengøring.

5.3 Filtreringsmenu

Filtreringsmenuens valg bruges til filtrering, tømning, påfyldning, bortskaffelse og rengøring af karrene. Filtreringsmenuen er angivet nedenfor:

•	Automatisk filtrering	Side 5-2
•	Automatisk filtrering efter behov	Side 5-3
•	Vedligeholdelse af filter	Side 5-5
•	Bortskaffelse af olie (ikke-olietanksystemer)	Side 5-6
•	Bortskaffelse af olie (olietanksystemer)	Side 5-7
•	Tømning af olie	Side 5-9
•	Fyld karret fra afløbsbakken	Side 5-10
•	Fyld kar fra olietank (kun olietank)	Side 5-11
•	Oliebakke til affald (kun olietank)	Side 5-11
•	Grundig rengøring (ikke olietanksystemer)	Side 5-13
•	Grundig rengøring (olietanksystemer)	Side 5-15

5.3.1 Automatisk filtrering

Automatisk filtrering er en funktion som, efter et antal forudindstillede tilberedningscyklusser eller forudindstillet tid, automatisk filtrerer friturekarrene. Denne funktion kan ligeledes udføres efter behov. Funktionen forklares i nærmere detaljer i næste afsnit. Bemærk: Simultan filtrering af flere kar forekommer ikke.

DISPLAY		HANDLING
	1.	Tryk på √-knappen (flueben) for at starte filtreringen. Hvis X-
		knappen vælges, annulleres filtreringen, og friturestationen
FILTRATION REQUIRED - FILTER NOW?		genoptager normal drift. Filtreringsknappen bliver gul, indtil
(FILTRERING PÅKRÆVET - FILTRER NU?)		friturestationen er filtreret. Kontrolenheden vil snart igen
		vise meddelelsen om filtrering af olie. Denne sekvens
		gentages, indtil filtreringen er fuldført.
	2.	Vises, hvis olieniveauet er for lavt. Tryk på √-knappen (flueben)
OIL LEVEL TOO LOW (OLIENIVEAU ER FOR		for at erkende problemet og gå til inaktiv tilberedningstilstand.
LAVT)		Kontrollér, om JIB'en mangler olie. Kontakt den lokale FAS, hvis
		JIB'en ikke mangler olie og problemet fortsætter.
SKIM DEBRIS FROM VAT - (SKUM RESTER	3.	Skum krummerne fra olien med en bagudbevægelse, idet så
FRA VAT)		mange krummer som muligt fjernes fra hvert kar. Dette er
PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (TRYK		afgørende for at optimere oliens brugbarhed og kvalitet.
BEKRÆFT EFTER AFSLUTNING)		Tryk på √-knappen (flueben) efter færdiggørelse.

DISPLAY	HANDLING
INSERT PAN (ISÆT BAKKE)	 Skub filterbakken helt på plads. Vises, hvis filterbakken ikke er helt på plads.
DRAINING IN PROGRESS (TØMNING UDFØRES)	5. Ingen handling påkrævet.
WASHING IN PROGRESS (VASK UDFØRES)	6. Ingen handling påkrævet.
FILLING IN PROGRESS (PÅFYLDNING UDFØRES)	7. Ingen handling påkrævet.
PREHEAT (FORVARME)	 Ingen handling påkrævet. Vises, indtil friturestationen når den indstillede værdi.
START (START)	9. Friturestationen er klar til brug. Vises, når friturestationen når den indstillede værdi.

Hele filtreringsprocessen tager ca. 4 minutter.

Hvis al olie under filtreringsprocessen ikke føres tilbage, fortsætter systemet til en ufuldstændig filtreringsfunktion. Se afsnit 7.3.1.

BEMÆRK: Hvis filterbakken fjernes under filtrering, stopper filtreringsprocessen og genoptages kun, når bakken er sat på plads igen.

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

5.3.2 Automatisk filtrering efter behov

Automatisk filtrering efter behov anvendes til manuelt at starte en automatisk filtrering. Bemærk: Simultan filtrering af flere kar forekommer ikke.

DISPLAY	HANDLING
Crow Made Trans	1. Friturestationens temperatur <u>SKAL</u> være på indstillingsværdiens temperatur. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	2. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	3. Vælg AUTO FILTRATION (AUTOMATISK FILTRERING).

AUTO FILTRATION? (AUTOMATISK FILTRERING?)	 Tryk på √-knappen (flueben) for at starte filtreringen. Hvis X-knappen vælges, annulleres filtreringen, og friturestationen genoptager normal drift.
OIL LEVEL TOO LOW (OLIENIVEAU ER FOR LAVT)	5. Vises, hvis olieniveauet er for lavt. Tryk på √-knappen (flueben) for at erkende problemet og gå til inaktiv tilberedningstilstand. Kontrollér, om JIB'en mangler olie. Kontakt den lokale FAS, hvis JIB'en ikke mangler olie og problemet fortsætter.
SKIM DEBRIS FROM VAT - (SKUM RESTER FRA VAT) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (TRYK BEKRÆFT EFTER AFSLUTNING)	6. Skum krummerne fra olien med en bagudbevægelse, idet så mange krummer som muligt fjernes fra hvert kar. Dette er afgørende for at optimere oliens brugbarhed og kvalitet. Tryk på √-knappen (flueben) efter færdiggørelse.
INSERT PAN (ISÆT BAKKE)	 Skub filterbakken helt på plads. Vises, hvis filterbakken ikke er helt på plads.
DRAINING IN PROGRESS (TØMNING UDFØRES)	 Ingen handling påkrævet, da olien tømmes ned i filterbakken.
WASHING IN PROGRESS (VASK UDFØRES)	 Ingen handling påkrævet, da fremmedlegemer skylles ud af karret.
FILLING IN PROGRESS (PÅFYLDNING UDFØRES)	10. Ingen handling påkrævet, da karret påfyldes.
PREHEAT (FORVARME)	11. Ingen handling påkrævet, da friturestationen opvarmes til indstillingsværdien.
START (START)	12. Friturestationen er klar til brug. Vises, når friturestationen når den indstillede værdi.

Hele filtreringsprocessen tager ca. 4 minutter.

BEMÆRK: Hvis filterbakken fjernes under filtrering, stopper filtreringsprocessen og genoptages kun, når bakken er sat på plads igen.

FARE Fold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.

Der vises en fejlmeddelelse, hvis den automatiske filtreringsprocedure mislykkedes. Følg instruktionerne på kontrolenheden for at rette fejlen.

Når FILTER BUSY (FILTER OPTAGET) vises, venter FIB-kortet på at et andet kar skal blive filtreret, eller det venter på at et problem skal rettes. Tryk på √-knappen (flueben), og vent 15 min. for at se, om problemet blev rettet. Hvis ikke skal du kontakte din lokale FAS.

\rm FARE

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

🔔 ADVARSEL

Filtermotoren er udstyret med en manuel nulstillingskontakt i det tilfælde, at filtermotoren overvarmer eller der forekommer en elektrisk fejl. Hvis denne kontakt slår fra, skal der slukkes for strømmen til filtersystemet og pumpemotoren skal køle af i 20 minutter, før kontakten nulstilles (se følgende side).

🔔 ADVARSEL

Vær forsigtig og brug passende sikkerhedsudstyr, når filtermotorens nulstillingskontakt nulstilles. Nulstilling af kontakten skal foretages med forsigtighed for at undgå muligheden for alvorlig forbrænding fra uforsvarlig manøvren omkring afløbsslangen og friturekarret.



Nulstillingskontakt til filtermotor

5.3.3 Vedligeholdelse af filter ved lukketid

Sørg for, at filterpuden eller -papiret bliver udskiftet dagligt, så systemet fortsat kan fungere korrekt. For korrekt drift på travle restauranter eller døgnrestauranter skal filterpuden eller -papiret udskiftes 2 gange dagligt.

Hvis CLOSE DISPOSE VALVE (LUK AFGANGSVENTIL) vises, skal afgangsventilen lukkes. Tryk på X-knappen for at afslutte.

MEDDELELSE The filter pad or paper must be replaced daily.

ADVARSEL

Do not drain more than one frypot at a time into the built-in filtration unit to avoid overflow and spillage of hot oil that may cause severe burns, slipping and falling.

DISPLAY	HANDLING
Crew Love Target START STAR	1. Friturestationens temperatur <u>SKAL</u> være på indstillingsværdiens temperatur. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	2. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	3. Vælg MAINTENANCE FILTER (VEDLIGEHOLDELSE AF FILTER).
MAINTENANCE FILTRATION? (VEDLIGEHOLDELSESFILTRERING?)	 Tryk på √-knappen (flueben) for at starte filtreringen. Hvis X- knappen vælges, annulleres filtreringen, og friturestationen genoptager normal drift.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (BRUG BESKYTTELSESHANDSKER – TRYK PÅ BEKRÆFT VED AFSLUTNING)	5. Tryk på √-knappen (flueben), når alle personlige værnemidler bæres, herunder beskyttelseshandsker.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (KONTROLLÉR, AT OLIEBAKKE OG - DÆKSEL ER PÅ PLADS)	6. Tryk på √-knappen (flueben), hvis oliebakken og -dæksel er på plads.
DRAINING IN PROGRESS (TØMNING UDFØRES)	7. Ingen handling påkrævet, da olien tømmes ned i filterbakken.

DISPLAY	HANDLING
SCRUB INSIDE VAT AND BETWEEN HEATERS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (SKRUB KARRET INDVENDIGT OG MELLEM VARMELEGEMER – TRYK PÅ BEKRÆFT VED AFSLUTNING)	 8. Skrub karret. Rengør mellem varmelegemer på elektrisk friturestation. Tryk på √-knappen (flueben) efter færdiggørelse. ▲ FARE Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser
CLEAN SENSORS – (RENGØR SENSORER)	 9. (Kun gasdrevne friturestationer) Rengør olieniveausensoren med en ridsefri skuresvamp (se afsnit 6.6.2 på side 6-4). (Alle friturestationer)
PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (TRYK BEKRÆFT EFTER AFSLUTNING)	Rengør rundt om AIF- og ATO-sensorer med en skruetrækker eller lignende værktøj for at fjerne eventuelle sedimenter fra sensorerne (se afsnit 6.2.4 på side 6-1), og tryk på √-knappen (flueben) ved afslutning.
WASH VAT? (VASK KAR?)	10. Tryk på √-knappen (flueben).
WASHING IN PROGRESS (VASK UDFØRES)	11. Ingen handling påkrævet, når tilbageløbsventilen åbnes og karret skylles med olie fra filterbakken.
WASH AGAIN? (VASK IGEN?)	12. Filterpumpen slukker. Hvis karret er rent for fremmedlegemer, skal du trykke X-knappen for at fortsætte. Hvis der stadig er krummer, skal du trykke på √-knappen (flueben) og filterpumpen kører igen. Denne cyklus gentages, til der trykkes på X-knappen.
RINSING IN PROGRESS (SKYLNING	13. Ingen handling påkrævet, når afløbsventilen lukker og filterpumpen
UDFØRES)	genfylder karret. Afløbsventilen åbner og skyller karret.
RINSE AGAIN? (SKYL IGEN?)	14. Hvis karret er rent for fremmedlegemer, skal du trykke X-knappen for at fortsætte. Hvis der ønskes en ekstra skylning, så tryk på √- knappen (flueben), og skylningen gentages, indtil X-knappen trykkes.
POLISH? (POLERING?)	15. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte.
POLISH IN PROGRESS (POLERING UDFØRES)	16. Ingen handling påkrævet, mens afløbs- og tilbageløbsventilerne er åbne og olien pumpes gennem friturekarret i fem minutter.
FILL VAT? (FYLD KAR?)	17. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte.
FILLING IN PROGRESS (PÅFYLDNING UDFØRES)	18. Ingen handling påkrævet, mens karret genfyldes.
IS VAT FULL? (ER KARRET FULD?)	19. Tryk på X-knappen for at køre pumpen igen, hvis olieniveauet er under den øverste påfyldningsstreg.* Tryk på √-knappen (flueben), når olieniveauet er ved den øverste påfyldningsstreg. Hvis karrets olieniveau ikke er helt fyldt op, så kontrollér filterbakken for at se, om det meste af olien er returneret. Bakken kan indeholde en lille smule olie. Tryk på √-knappen (flueben), når der ikke er mere olie tilbage i filterbakken.
	20. Kontrolenheden slukker.

*BEMÆRK: Efter en vedligeholdelsesfiltrering er det normalt at efterlade lidt olie i bakken, og olieniveauet kommer muligvis ikke op på det samme niveau, som før vedligeholdelsesfiltreringen blev iværksat. Ved at svare YES (JA) efter to forsøg på genfyldning af karret aktiveres automatisk efterfyldning for at kompensere for eventuelt oliespild under filtreringen.

5.3.4 Bortskaffelse af olie for andre systemer end olietanksystemer

Denne funktion bruges til at bortskaffe gammel olie i enten en MSDU eller en METALBEHOLDER.

Når madolien har udlevet sin levetid, skal den bortskaffes i en passende beholder for transport til affaldsoliebeholderen. Frymaster anbefaler McDonald's enhed til bortskaffelse af olie/fedtstof (PMSDU). Der henvises til dokumentationen, som fulgte med enheden til bortskaffelse, for specifikke brugerinstruktioner. BEMÆRK: Hvis der anvendes en MSDU, der blev fremstillet før januar 2004, passer enheden ikke under afløbet. Hvis en enhed til bortskaffelse af olie ikke er til rådighed, skal olien køle ned til 38 °C (100 °F) og derefter tømmes ud i en METALBEHOLDER med en kapacitet på 15 liter (4 gallon) eller større for at undgå at spilde olien.

DISPLAY	HANDLING
	1. Friturestationen <u>SKAL</u> være slukket.
	2. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	3. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
AUTO FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL CONTRACT OF	4. Vælg DISPOSE OIL (BORTSKAF OLIE).
	5. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte. Hvis X-knappen
	vælges, vender brugeren tilbage til filtreringsmenuen.
DISPOSE OIL? (BORTSKAF OLIE?)	▲ FARE Lad olien køle ned til 38 °C (100 °F), før den tømmes ud i en passende METALBEHOLDER til bortskaffelse.
	6. Fjern filterbakken, og isæt bortskaffelsesenheden.
INSERT DISPOSAL UNIT (ISÆT BORTSKAFFELSESENHED)	▲ FARE Når olien tømmes i en enhed til bortskaffelse, må der ikke fyldes over beholderens maksimale påfyldningsstreg.
	 Det skal sikres, at PMSDU'en eller en METALBEHOLDER med en kapacitet på 15 liter eller mere er på plads. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (ER BORTSKAFFELSESENHEDEN PÅ PLADS?)	▲ FARE Når olien tømmes i en passende METALBEHOLDER skal det sikres, at beholderen kan rumme mindst 15 liter (4 gallon) eller mere - ellers kan den varme væske løbe over og forårsage tilskadekomst.
BORTSKAFFELSE	8. Ingen handling påkrævet, mens karret tømmes for olie.
IS VAT EMPTY? (ER KAR TOMT?)	9. Tryk på √-knappen (flueben), når karret er tomt, for at fortsætte.
CLEAN VAT COMPLETE? (ER RENGØRING	10. Gør karret rent med en skurebørste, og når du er færdig, skal du
	и укке ра v-кпарреп (пиереп) for at fortsætte.
KAR)	niveau i friturestationen. Tryk på √-knappen (flueben), når karret er fuld.
	12. Kontrolenheden slukker.

5.3.5 Bortskaffelse af olie med olietanksystem.

Denne mulighed anvendes til at bortskaffe gammel olie i et olietanksystem såsom RTI. Olietanksystemer anvender en pumpe til at flytte udtjent olie fra friturestationen til en opsamlingstank. Yderligere rørarbejde bruges til at tilslutte olietanksystemer til friturestationerne.

ADVARSEL

Sørg for, at en filterpude er på plads inden tømning eller bortskaffelse af olie. Manglende anvendelse af filterpude kan medføre tilstoppede slanger og/eller pumpe.

DISPLAY	HANDLING
	1. Friturestationen <u>SKAL</u> være slukket.
A state of the	2. Tryk på knappen filtreringsmenu
	3. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
	4. Vælg DISPOSE OIL (BORTSKAF OLIE).
DISPOSE OIL? (BORTSKAF OLIE?)	 Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte. Hvis X-knappen vælges, vender brugeren tilbage til filtreringsmenuen.
BULK TANK FULL? (OLIETANK ER FULD?)	 Denne meddelelse vises kun, hvis olietanken er fuld. Tryk på √-knappen (flueben) for at kvittere for meddelelsen, og kontakt leverandøren til afhentning af affaldsolie. Displayet går tilbage til OFF (FRA).
DRAINING IN PROGRESS (TØMNING UDFØRES)	7. Ingen handling påkrævet, da olien tømmes ned i filterbakken.
VAT EMPTY? (ER KARRET TOMT?)	8. Tryk på √-knappen (flueben), når karret er tomt, for at fortsætte.
CLEAN VAT COMPLETE? (ER RENGØRING AF FÆRDIG?)	9. Gør karret rent med en skurebørste, og når du er færdig, skal du trykke på √-knappen (flueben) for at fortsætte.
OPEN DISPOSE VALVE (ÅBN AFGANGSVENTIL)	10. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen.
DISPOSING (BORTSKAFFER)	11. Ingen handling påkrævet, mens pumpen overfører affaldsolien fra bakken til olietankene i fire (4) minutter.
REMOVE PAN (FJERN BAKKE)	12. Træk forsigtigt filterbakken ud af friturestationen. FARE Åbn forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.
IS PAN EMPTY? (ER BAKKEN TOM?)	13. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben). Hvis filterbakken ikke er tom, så tryk på X-knappen, og gå til trin 11 efter isætning af filterbakken.
INSERT PAN (ISÆT BAKKE)	14. Isæt filterbakken.
CLOSE DISPOSE VALVE (LUK AFGANGSVENTIL)	15. Luk afgangsventilen ved at skubbe ventilhåndtaget frem mod friturestationens bagside, indtil det ikke kan skubbes længere. Lås ventilen, hvis det kræves af din leder.

DISPLAY	HANDLING
FILL VAT FROM BULK? (FYLD KAR FRA	16. Karret er nu klart til at blive fyldt igen med olie. Tryk på √-knappen (flueben)
OLIETANK?)	for at fortsætte, ellers tryk på X-knappen for at afslutte og gå til trin 20.
START FILLING? (START PÅFYLDNING?) PRESS AND HOLD (TRYK OG HOLD)	17. Tryk og hold knappen for at påfylde karret. Olietankens opfyldningspumpe bruger en momentkontakt. Den pumper kun, så længe der trykkes på kontakten.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (SLIP KNAPPEN, NÅR KARRET ER FULD)	18. Slip knappen, når karret er fyldt til den nederste påfyldningsstreg.
CONTINUE FILLING? (FORTSÆT PÅFYLDNING?)	19. Tryk på √-knappen (flueben) for at gå tilbage til trin 17 og fortsætte påfyldning. Ellers tryk på X-knappen, når karret er fuld, for at afslutte og vende tilbage til OFF.
	20. Kontrolenheden slukker.

5.3.6 Tøm olie til bakke

Funktionen Tøm olie til bakke tømmer olien fra friturekarret til filterbakken.

DISPLAY	HANDLING
	1. Friturestationen <u>SKAL</u> være slukket.
	2. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	3. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
	4. Vælg DRAIN OIL (TØM OLIE).
DRAIN OIL TO PAN? (TØM OLIE TIL BAKKE?)	 Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte. Hvis du vælger X-knappen, går kontrolenheden til OFF. Hvis der ikke registreres en bakke, viser kontrolheden ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (DET SKAL SIKRES, AT OLIEBAKKE OG LÅG ER PÅ PLADS), indtil bakken registreres.
DRAINING IN PROGRESS (TØMNING UDFØRES)	6. Ingen handling påkrævet, mens olien tømmes fra karret ind i filterbakken.
IS VAT EMPTY? (ER KAR TOMT?)	7. Tryk på √-knappen (flueben), når karret er tomt, for at fortsætte.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (FYLD KAR	8. Tryk på √-knappen (flueben) for at fylde karret igen, ellers gå til
FRA AFLØBSBAKKE?)	trin 10.
FILLING (PÅFYLDNING)	9. Ingen handling påkrævet under påfyldning af kar.
IS VAT FULL? (ER KARRET FULD?)	10. Tryk på X-knappen for at køre pumpen igen, hvis olieniveauet er under den øverste påfyldningsstreg. Tryk på √-knappen (flueben), når karret er fuld, og gå til trin 15 for at vende tilbage til OFF.

DISPLAY	HANDLING
	11. Træk forsigtigt filterbakken ud af friturestationen.
REMOVE PAN (FJERN BAKKE)	▲ FARE Åbn forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.
IS PAN EMPTY? (ER BAKKEN TOM?)	12. BEMÆRK: Der kan være en lille smule olie tilbage i bakken efter genopfyldning. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben), og gå til trin 12. Hvis filterbakken ikke er tom, så tryk på X-knappen, og gå tilbage til FILL VAT FROM DRAIN PAN? (FYLD KAR FRA AFLØBSBAKKE?) i trin 7. Hvis bakken ikke er tom og friturestationen anvender et olietanksystem, så tryk på X-knappen for at fortsætte til trin 13.
INSERT PAN (ISÆT BAKKE)	13. Isæt filterbakken, og gå til trin 14 for at vende tilbage til OFF.
PAN TO WASTE? (BAKKE TIL AFFALD?)	 Tryk på √-knappen (flueben) for at bortskaffe olien til olieaffaldstankene. Gå til trin 6 i afsnit 5.3.10 OIL PAN TO WASTE (OLIEBAKKE TIL AFFALD).
	15. Kontrolenheden slukker.

5.3.7 Fyld kar fra afløbs (filter) bakke

Funktionen Tøm olie til bakke tømmer olien fra friturekarret til filterbakken.

DISPLAY	HANDLING
	1. Friturestationen <u>SKAL</u> være slukket.
	2. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	3. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4. Tryk på Pil ned-knappen.
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN	5. Vælg FILL VAT FROM DRAIN PAN? (FYLD KAR FRA AFLØBSBAKKE?)
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (FYLD KAR FRA AFLØBSBAKKE?)	6. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte. Hvis du vælger X-knappen, går kontrolenheden til OFF. Hvis der ikke registreres en bakke, viser kontrolheden INSERT PAN (ISÆT BAKKE), indtil bakken registreres.

DISPLAY	HANDLING
FILLING (PÅFYLDNING)	7. Ingen handling påkrævet under påfyldning af kar.
IS VAT FULL? (ER KARRET FULD?)	8. Tryk på X-knappen for at køre pumpen igen, hvis olieniveauet er under den øverste påfyldningsstreg. Tryk på √-knappen (flueben), når karret er fuld, og gå tilbage til OFF.
	9. Kontrolenheden slukker.

5.3.8 Fyld kar fra olietank

Funktionen Tøm olie til bakke tømmer olien fra friturekarret til filterbakken.

DISPLAY	HANDLING
	1. Friturestationen <u>SKAL</u> være slukket.
	2. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	3. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL DRAIN OIL	4. Tryk på Pil ned-knappen.
FILTRATION Image: Fill vat from drain pan Image: Fill vat from dulk Image: Fill vat from dulk Image: Oil pan to waste Image: Deep clean Image: Part of the pan to waste Image: Deep clean Image: Part of the pan to waste Image: Pan towaste Imag	5. Vælg FILL VAT FROM BULK (FYLD KAR FRA OLIETANK).
FILL VAT FROM BULK? (FYLD KAR FRA	6. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte. Hvis du vælger X-
START FILLING? (START PÅFYLDNING?) PRESS AND HOLD (TRYK OG HOLD)	 Knappen, går kontrolenneden til OFF. 7. Tryk og hold knappen for at påfylde karret. Olietankens opfyldningspumpe bruger en momentkontakt. Den pumper kun, så længe der trykkes på kontakten.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (SLIP	8. Slip knappen, når karret er fyldt til den nederste
CONTINUE FILLING? (FORTSÆT	 9. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte påfyldning. Ellers tryk på
PÅFYLDNING?)	X-knappen, når karret er fuld, for at afslutte og vende tilbage til OFF.
	10. Kontrolenheden slukker.

5.3.9 Oliebakke til affald

Oliebakke til affald er en valgmulighed, der giver mulighed for at olietanksystemet pumper overskydende i bakken til olieaffaldstankene uden at tømme eksisterende olie i karret.

DISPLAY	HANDLING
	1. Friturestationen <u>SKAL</u> være slukket.
	2. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	3. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL Casty TOUCH	4. Tryk på Pil ned-knappen.
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN	5. Vælg OIL PAN TO WASTE (OLIEBAKKE TIL AFFALD).
OIL PAN TO WASTE? (OLIEBAKKE TIL AFFALD?)	 Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte. Hvis X-knappen vælges, vender brugeren tilbage til filtreringsmenuen. Hvis der ikke registreres en bakke, viser kontrolheden INSERT PAN (ISÆT BAKKE), indtil bakken registreres.
BULK TANK FULL? (OLIETANK ER FULD?)	 Tryk på √-knappen (flueben) for at kvittere for meddelelsen, og kontakt leverandøren til afhentning af affaldsolie. Displayet går tilbage til OFF (FRA).
OPEN DISPOSE VALVE (ÅBN AFGANGSVENTIL)	8. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen.
DISPOSING (BORTSKAFFER)	 Ingen handling påkrævet, mens pumpen overfører affaldsolien fra bakken til olietankene i fire (4) minutter.
REMOVE PAN (FJERN BAKKE)	10. Træk forsigtigt filterbakken ud af friturestationen.
IS PAN EMPTY? (ER BAKKEN TOM?)	11. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben). Hvis filterbakken ikke er tom, så tryk på X-knappen, og gå til trin 9.
INSERT PAN (ISÆT BAKKE)	12. Isæt filterbakken.

DISPLAY	HANDLING
CLOSE DISPOSE VALVE (LUK	
AFGANGSVENTIL)	
	13. Luk afgangsventilen ved at skubbe ventilhåndtaget frem mod friturestationens bagside, indtil det ikke kan skubbes længere. Lås ventilen, hvis det kræves af din leder.
	14. Kontrolenheden slukker.

5.3.10 Grundig rengøring (udkogning) for andre systemer end olietanksystemer

Funktionen Grundig rengøring bruges til at fjerne forkullet olie fra friturekarret.

BEMÆRK: Se Kay Chemicals instruktioner om "Procedure for grundig rengøring af friturestation" vedr. rengøring af LOV™-friturestationen.

DISPLAY	HANDLING
	1. Friturestationen <u>SKAL</u> være slukket.
	2. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	3. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL PRAIN OIL Control	4. Tryk på Pil ned-knappen.
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN	5. Vælg DEEP CLEAN (GRUNDIG RENGØRING).
DEEP CLEAN? (GRUNDIG RENGØRING?)	 Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte. Hvis X-knappen vælges, vender brugeren tilbage til filtreringsmenuen. Hvis der ikke registreres en bakke, viser kontrolheden INSERT PAN (ISÆT BAKKE), indtil bakken registreres.

DISPLAY	HANDLING
IS VAT OIL REMOVED? (ER OLIEN FJERNET	7. Tryk på X-knappen, hvis olien er i karret. Tryk på √-knappen
FRA KARRET?)	(flueben), hvis karret er tomt, og gå til trin 12.
	8. Fjern filterbakken, og isæt bortskaffelsesenheden.
INSERT DISPOSAL UNIT (ISÆT BORTSKAFFELSESENHED)	▲ FARE Sørg for, at en PMSDU (McDonald's Shortening Disposal Unit) eller egnet metalbeholder er på plads under afløbet med en kapacitet på 15 liter (4 gallon) eller mere.
	9. Det skal sikres, at PMSDU'en eller en METALBEHOLDER med en kapacitet på 15 liter (4 gallon) eller mere er på plads. Tryk på √- knappen (flueben) for at fortsætte.
	▲ FARE Lad olien køle ned til 38 °C (100 °F), før den tømmes ud i en passende METALBEHOLDER til bortskaffelse.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (ER BORTSKAFFELSESENHEDEN PÅ PLADS?)	▲ FARE Når olien tømmes i en enhed til bortskaffelse, må der ikke fyldes over beholderens maksimale påfyldningsstreg.
	▲ FARE Når olien tømmes i en velegnet PMSDU- eller METALBEHOLDER, skal du sørge for, at beholderen kan rumme mindst 15 liter (4 gallon) eller mere. Ellers kan olien flyde over og gøre skade.
DRAINING IN PROGRESS (TØMNING UDFØRES)	10. Ingen handling påkrævet, mens olien tømmes fra karret ind i bortskattelsesenheden.
IS VAT EMPTY? (ER KAR TOMT?)	11. Tryk på √-knappen (flueben), når karret er tomt, for at fortsætte.
SOLUTION ADDED? (OPLØSNING TILFØRT?)	12. Fyld det friturekar, som skal rengøres, med vand og rengøringsblandingen. Tryk på √-knappen (flueben) for at starte rengøringsproceduren. Se kortet med vedligeholdelseskrav for grundig rengøring og Kay Chemicals instruktioner om "Procedure for grundig rengøring af friturestation" for McDonald's procedure for grundig rengøring (udkogning).
DEEP CLEANING (GRUNDIG RENGØRING UDFØRES)	13. Skrub karret, og lad opløsningen trække, mens karret varmer op til 91 °C (195 °F) i en time.
CLEAN DONE (RENGØRING UDFØRT)	14. Efter en time slukker varmelegemet. Tryk på √-knappen (flueben) for at slukke for alarmen.
IS SOLUTION REMOVED? (ER OPLØSNINGEN FJERNET?)	 15. Fjern filterbakken, og fjern krummekurven, filtergitteret, filterpuden og skærmen. Sæt den tomme filterbakke i friturestationen igen. Se Kay Chemicals medfølgende instruktioner om "Procedure for grundig rengøring af friturestation" for instruktioner vedr. fjernelse af rengøringsblandingen. Tryk på √-knappen (flueben), når rengøringsopløsningen er fjernet. ▲ FARE Sørg altid for at afkøle opløsningen til grundig rengøring (udkogning) til 38 °C (100 °F) før bortskaffelse. Ellers kan den varme væske forårsage skade.
SCRUB VAT COMPLETE? (ER RENGØRING AF KAR FÆRDIG?)	16. Tryk på √-knappen (flueben), når karret er blevet skrubbet.
DRAINING IN PROGRESS (TØMNING UDFØRES)	17. Ingen handling påkrævet, mens karret tømmes for den lille mængde opløsning, der er tilbage i karret.
RINSE COMPLETE? (ER SKYLNINGEN GENNEMFØRT?)	 Skyl den resterende blanding ud af karret. Tryk på √-knappen (flueben), når karret er helt skyllet.

DISPLAY	HANDLING
REMOVE PAN (FJERN BAKKE)	19. Fjern filterbakken, og smid filterbakkens indhold ud. Skyl filterbakken for eventuel resterende opløsning.
	20. Sørg for, at karret og filterbakken er fuldstændig tørre.
VAT AND PAN DRY? (ER KAR OG BAKKE TØRRE?)	▲ FARE Sørg for at friturekarret og filterbakken er fuldstændig tørre, og at der ikke findes vand nogen steder, inden du påfylder olie. I modsat fald vil det medføre sprøjtning af varm væske, når olien er varmet op til tilberedningstemperatur.
INSERT PAN (ISÆT BAKKE)	21. Genmontér skærm, filterpude, filtergitter og krummekurv, som blev fjernet under trin 15. Isæt filterbakken.
MANUALLY FILL VAT (MANUELT FYLDE KAR)	22. Hæld forsigtigt olie i karret, til den er fyldt op til påfyldningsstregen for lavt niveau i friturestationen. Tryk på √- knappen (flueben), når karret er fuld.
	23. Kontrolenheden slukker.

5.3.11 Grundig rengøring (udkogning) for olietanksystemer

Funktionen Grundig rengøring bruges til at fjerne forkullet olie fra friturekarret.

BEMÆRK: Se Kay Chemicals instruktioner om "Procedure for grundig rengøring af friturestation" vedr. rengøring af LOV™-friturestationen.

ADVARSEL

Sørg for, at en filterpude er på plads inden tømning eller bortskaffelse af olie. Manglende anvendelse af filterpude kan medføre tilstoppede slanger og/eller pumper.

DISPLAY	HANDLING
	1. Friturestationen <u>SKAL</u> være slukket.
	2. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	3. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL EXAMPLE EXAMPLE <tr< th=""><th>4. Tryk på Pil ned-knappen.</th></tr<>	4. Tryk på Pil ned-knappen.
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN	5. Vælg DEEP CLEAN (GRUNDIG RENGØRING).
DEEP CLEAN? (GRUNDIG RENGØRING?)	 Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte. Hvis X-knappen vælges, vender brugeren tilbage til filtreringsmenuen. Hvis der ikke registreres en bakke, viser kontrolheden INSERT PAN (ISÆT BAKKE), indtil bakken registreres.
BULK TANK FULL? (OLIETANK ER FULD?)	 Denne meddelelse vises kun, hvis olietanken er fuld. Tryk på √-knappen (flueben) for at kvittere for meddelelsen, og kontakt leverandøren til afhentning af affaldsolie. Displayet går tilbage til OFF (FRA).
IS VAT OIL REMOVED? (ER OLIEN FJERNET FRA KARRET?)	8. Tryk på X-knappen, hvis olien er i karret. Tryk på √-knappen (flueben), hvis karret er tomt, og gå til trin 17.
DRAINING IN PROGRESS (TØMNING UDFØRES)	9. Ingen handling påkrævet, da olien tømmes ned i filterbakken.
VAT EMPTY? (ER KARRET TOMT?)	10. Tryk på √-knappen (flueben), når karret er tomt, for at fortsætte.

DISPLAY	HANDLING
OPEN DISPOSE VALVE (ÅBN AFGANGSVENTIL)	11. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen.
DISPOSING (BORTSKAFFER)	12. Ingen handling påkrævet, mens pumpen overfører affaldsolien fra bakken til olietankene i fire (4) minutter.
REMOVE PAN (FJERN BAKKE)	13. Træk forsigtigt filterbakken ud af friturestationen. ▲ FARE Åbn forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.
IS PAN EMPTY? (ER BAKKEN TOM?)	14. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben). Hvis filterbakken ikke er tom, så tryk på X-knappen, og gå til trin 9.
INSERT PAN (ISÆT BAKKE)	15. lsæt filterbakken.
AFGANGSVENTIL)	16. Luk afgangsventilen ved at skubbe ventilhåndtaget frem mod friturestationens bagside, indtil det ikke kan skubbes længere. Lås ventilen, hvis det kræves af din leder.
SOLUTION ADDED? (OPLØSNING TILFØRT?)	17. Fyld det friturekar, som skal rengøres, med vand og rengøringsblandingen. Tryk på √-knappen (flueben) for at starte rengøringsproceduren. Se kortet med vedligeholdelseskrav for grundig rengøring og Kay Chemicals instruktioner om "Procedure for grundig rengøring af friturestation" for McDonald's procedure for grundig rengøring (udkogning).
DEEP CLEANING (GRUNDIG RENGØRING	18. Skrub karret, og lad opløsningen trække, mens karret varmer op til 91 °C (100 °E) i en time
CLEAN DONE (RENGØRING UDFØRT)	 19. Efter en time slukker varmelegemet. Tryk på √-knappen (flueben) for at slukke for alarmen.
IS SOLUTION REMOVED? (ER OPLØSNINGEN FJERNET?)	 20. Fjern filterbakken, og fjern krummekurven, filtergitteret, filterpuden og skærmen. Sæt den tomme filterbakke i friturestationen igen. Se Kay Chemicals medfølgende instruktioner om "Procedure for grundig rengøring af friturestation" for instruktioner vedr. fjernelse af rengøringsblandingen. Tryk på √-knappen (flueben), når rengøringsopløsningen er fjernet. ▲ FARE Sørg altid for at afkøle opløsningen til grundig rengøring (udkogning) til 38 °C (100 °F) før bortskaffelse. Ellers kan den varme væske forårsage skade.

DISPLAY	HANDLING
SCRUB VAT COMPLETE? (ER RENGØRING AF KAR FÆRDIG?)	21. Tryk på √-knappen (flueben), når karret er blevet skrubbet.
DRAINING IN PROGRESS (TØMNING	22. Ingen handling påkrævet, mens karret tømmes for den lille
UDFØRES)	mængde opløsning, der er tilbage i karret.
RINSE COMPLETE? (ER SKYLNINGEN	23. Skyl den resterende blanding ud af karret. Tryk på √-knappen
GENNEMFØRT?)	(flueben), når karret er helt skyllet.
REMOVE PAN (FJERN BAKKE)	24. Fjern filterbakken, og smid filterbakkens indhold ud. Skyl filterbakken for eventuel resterende opløsning.
	25. Sørg for, at karret og filterbakken er fuldstændig tørre.
VAT AND PAN DRY? (ER KAR OG BAKKE TØRRE?)	▲ FARE Sørg for at friturekarret og filterbakken er fuldstændig tørre, og at der ikke findes vand nogen steder, inden du påfylder olie. I modsat fald vil det medføre sprøjtning af varm væske, når olien er varmet op til tilberedningstemperatur.
INSERT PAN (ISÆT BAKKE)	26. Genmontér skærm, filterpude, filtergitter og krummekurv, som blev fjernet under trin 15. Isæt filterbakken.
FILL VAT FROM BULK? (FYLD KAR FRA OLIETANK?)	27. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte. Hvis X-knappen vælges, vender brugeren tilbage til filtreringsmenuen.
START FILLING? (START PÅFYLDNING?) PRESS AND HOLD (TRYK OG HOLD)	28. Tryk og hold knappen for at påfylde karret. Olietankens opfyldningspumpe bruger en momentkontakt. Den pumper kun, så længe der trykkes på kontakten.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (SLIP KNAPPEN, NÅR KARRET ER FULD)	29. Slip knappen, når karret er fyldt til den nederste påfyldningsstreg.
CONTINUE FILLING? (FORTSÆT PÅFYLDNING?)	30. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte påfyldning. Ellers tryk på X-knappen, når karret er fuld, for at afslutte og vende tilbage til OFF.
	31. Kontrolenheden slukker.

BIELA14-T-SERIEN GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITURESTATION KAPITEL 6: FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE

6.1 Forebyggende vedligeholdelseskontrol og service for friturestation

🔔 FARE

Krummebakken i friturestationer, som er udstyret med et filtersystem, skal hver dag tømmes i en brandsikker beholder, når al friturestegning er slut. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier/fedtstoffer.

🔔 FARE

Forsøg aldrig at rengøre friturestationen under tilberedningsprocessen, eller når friturekarret er fyldt med varm olie. Hvis vand kommer i kontakt med olie, som er opvarmet til tilberedelsestemperatur, vil det medføre sprøjtning af olien, hvilket kan resultere i alvorlige forbrændinger på personale i nærheden.

ADVARSEL

Brug McDonald's All-Purpose Concentrate (koncentreret rengøringsmiddel). Læs retningslinjerne for anvendelse og sikkerhedserklæringerne før brug. Der skal især udvises opmærksomhed på rengøringsmidlets koncentration samt den tid, hvor rengøringsmidlet forbliver på overflader, der kommer i berøring med mad.

6.2 DAGLIGE KONTROLLER OG SERVICE

6.2.1 Kontrollér tilbehør til friturestation for skader dagligt

Kig efter løse eller flossede ledninger, lækager eller fremmedlegemer i friturekarret eller indvendigt i kabinettet samt alle andre antydninger på, at friturestationen og tilbehøret ikke er klart og sikkert at betjene.

6.2.2 Rengør inde i og uden på friturestationens kabinet – Dagligt

Rengør indersiden af friturestationens kabinet med en tør, ren klud. Tør alle tilgængelige metaloverflader og komponenter for at fjerne ophobet olie og støv.

Rengør ydersiden af friturestationens kabinet med en ren, fugtig klud, som er vredet op i McDonald's All-Purpose Concentrate (koncentreret rengøringsmiddel). Tør med en ren, fugtig klud.

6.2.3 Rengør det indbyggede filtreringssystem - Dagligt



Der er ingen periodevis forebyggende vedligeholdelseseftersyn og services, som er påkrævet for FootPrint Pro-filtersystemet andet end daglig rengøring af filterbakken med en blanding af varmt vand og McDonald's All-Purpose Concentrate (koncentreret rengøringsmiddel).

Hvis du opdager, at systemet pumper langsomt eller slet ikke pumper, skal du kontrollere, om filterbakkens skærm sidder på bunden af filterbakken med puden oven på skærmen. Kontrollér, at de to O-ringe på fittingen på den højre forreste del af filterbakken er tilstede og i god stand.

6.2.4 Rengør rundt om AIF- og ATO-sensorer

- 1. Rengør sedimentet rundt om AIF- og ATO-sensorerne under vedligeholdelsesfiltreringen, når friturekarret er tømt for olie.
- 2. Brug en skruetrækker eller lignende værktøj, som kan komme rundt om sonden (se billede til højre). Pas på ikke at beskadige sonden.
- 3. Før olien tilbage, når vedligeholdelsesfiltreringen er afsluttet.

6.3 UGENTLIGE KONTROLLER OG SERVICE

6.3.1 Rengør bag friturestationer

Rengør bag friturestationer i overensstemmelse med proceduren, som er beskrevet på kortet med påkrævet vedligeholdelse.

ADVARSEL

For at sikre sikker og effektiv drift af friturestationen og emhætten, skal det elektriske stik til spændingslinjen (120 V), som giver strøm til emhætten, være sat helt i og fastlåst i bananstikket.

6.3.2 Rengør filterbakke, aftagelige dele og tilbehør

Tør alle aftagelige dele og tilbehør med en ren, tør klud. Brug en ren klud, som er gennemvædet med en blanding af McDonald's All-Purpose Concentrate (koncentreret rengøringsmiddel), til at fjerne ophobet, forkullet olie på aftagelige dele og tilbehør. Skyl delene og tilbehøret grundigt med rent vand, og tør før de monteres igen. DU MÅ IKKE bruge ståluld eller skuresvampe til at rengøre disse dele. De ridser, der måtte opstå som et resultat af at skrubbe, gør fremtidig rengøring vanskeligere.

6.4 KONTROLLER OG SERVICE HVER FJORTENDE DAG

6.4.1 Kontrollér M4000-kontrolenhedens indstillingsværdi for nøjagtighed

- 1. Indsæt et termometer eller pyrometer ned ind i olien, så enden rører ved friturestationens temperaturfølende sonde.
- 2. Når kontrolenheden viser "START" (som angiver, at friturekarrets indhold er inden for

tilberedelsesintervallet), skal du trykke på 🛄 én gang for at få vist oliens indstillingsværdi og den temperatur, som blev målt af temperatursonden.

3 Bemærk temperaturen på termometeret eller pyrometeret. Faktiske temperatur- og pyrometeraflæsninger skal ligge inden for ± 3 °C (5 °F) af hinanden efter at have gennemført tre varmecyklusser Hvis temperaturen stadig er uden for tolerance, kontaktes et fabriksautoriseret serviceværksted for assistance.

6.5 KVARTALSVISE KONTROLLER OG SERVICE

6.5.1 Rengør friturekarret og varmelegemer

🕂 FARE

Anvend aldrig apparatet med et tomt friturekar. Friturekarret skal være fyldt til påfyldningsstregen med vand eller olie, før varmelegemerne tændes. Hvis det ikke gøres, vil det resultere i uoprettelig skade på varmelegemerne og kan forårsage brand.

6.5.2 Udskift O-ringene

Se McDonald's MRC-kort for specifikke oplysninger om udskiftning af O-ringene på filterforbindelsen.



6.5.3 Grundig rengøring (udkogning) af friturekarret

Når friturestationen har været i brug i et stykke tid, dannes en hård belægning af karamelliseret madolie på friturekarrets inderside. Denne belægning bør med mellemrum fjernes ved at følge proceduren for grundig rengøring (udkogning) i Kay Chemicals instruktionerne "Procedure for grundig rengøring af friturestation". *Der henvises til side 5-15 til 5-20 for specifikke oplysninger om opsætning af kontrolenheden til grundig rengøring (udkogning).*



6.5.4 Vedligeholdelse af forfilter

Forfilteret kræver regelmæssig vedligeholdelse. Fjern hætten, og rengør den påsatte skærm hver 3. måned eller oftere, hvis olien flyder langsommere.

- 1. Tag beskyttelseshandsker på, og benyt den medleverede skruenøgle til at fjerne hætten fra forfilteret (figur 1).
- 2. Brug en lille børste til at fjerne urenheder fra den påsatte skærm (figur 2).
- 3. Rengør under løbende vand, og tør grundigt.
- 4. Sæt hætten på forfilterhuset, og stram.





Figur 1

Figur 2



håndtering af hætten. Metallet og den eksponerede olie er varme.

6.6 Årlig/periodevis inspektion af system

Dette apparat bør periodevis inspiceres og justeres af kvalificeret servicepersonale som en del af et almindeligt vedligeholdelsesprogram for køkkener.

Frymaster <u>anbefaler</u>, at en fabriksautoriseret servicetekniker inspicerer dette apparat på følgende måde mindst én gang årligt:

6.6.1 Friturestation

- Efterse skabet indvendigt og udvendigt, for og bag for overskydende olie.
- Kontrollér, at ledningerne til varmelegemet er i god tilstand, og at de ikke har nogle synlige flosser eller isoleringsskade, og at de er fri for olie.
- Kontrollér, at varmelegemerne er i god tilstand uden carbonrester/karameliseret olieophobning. Inspicér varmelegemerne for tegn på overdreven opvarmning uden væske i karret.
- Kontrollér, at vippemekanismen fungerer tilfredsstillende, når varmelegemerne løftes og sænkes, samt at varmelegemets ledninger ikke sidder fast og/eller gnider imod noget.

- Kontrollér, at varmelegemet bruger ampere indenfor den tilladte grænse som angivet på apparatets typeskilt.
- Kontrollér, at temperatursonder og sonder for varmegrænse er forsvarligt tilsluttet, sidder stramt og fungerer korrekt, og at monteringshardwaren og sondeafskærmningerne er på plads og forsvarligt installeret.
- Kontrollér, at komponentkassens og kontaktorkassens komponenter (dvs. computer/kontrolenhed, relæer, interfacekort, transformere, kontaktorer osv.) er i god tilstand og fri for olie og andet materiale.
- Kontrollér, af komponentkassens og kontaktorkassens ledningsforbindelser er stramme samt at ledningerne er i god tilstand.
- Kontrollér, at alle sikkerhedsfunktioner (dvs. kontaktorafskærmninger, nulstillingskontakter osv.) er på plads og fungerer korrekt.
- Kontrollér, at friturekarret er i god tilstand og uden lækager samt at friturekarrets isolering er i brugbar tilstand.
- Kontrollér, at alle ledningsnet og forbindelser er stramme og i god tilstand.

6.6.2 Indbygget filtreringssystem

- Inspicér alle olietilbageførings- og afløbsledninger for lækager og kontrollér, at alle forbindelser er stramme.
- Inspicér filterbakken for lækager og renhed. Hvis der er en stor ophobning af krummer i krummekurven, skal ejeren/brugeren gøres opmærksom på, at krummekurven bør tømmes i en brandsikker beholder og rengøres dagligt.
- Kontrollér, at alle O-ringe og tætninger er på plads og i god stand. Udskift O-ringene og tætningerne, hvis de er slidte eller beskadigede.
- Kontrollér filtersystemets integritet som følger:
 - Kontrollér, at filterbakkens låg er på og korrekt installeret.
 - Med filterbakken tom placeres hvert kar i fyld kar fra afløbsbakke-valget (se afsnit 5.3.8 på side 5-12), ét ad gangen. Kontrollér korrekt funktion af hver olietilbageløbsventil ved at aktivere filterpumpen ved hjælp af fyld karret fra afløbsbakke-valget. Kontrollér, at pumpen går i gang, og at der kommer bobler til syne i madolien i det tilhørende friturekar.
 - Kontrollér, at filterbakken er gjort korrekt klar til filtrering, og tøm derefter et friturekar med olie, som er opvarmet til 177 °C (350 °F) ind i filterbakken ved at bruge valgmuligheden afløb til bakke (se afsnit 5.3.7 på side 5-11). Ved at bruge valgmuligheden fyld kar fra afløbsbakke (se afsnit 5.3.8 på side 5-12) skal du lade al olien løbe tilbage til friturekarret (angivet af bobler i madolien). Tryk på fluebensknappen, når al olie er løbet tilbage. Friturekarret burde være fyldt op igen på ca. 2 ½ minut.

BIELA14-T-SERIEN GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITURESTATION KAPITEL 7: PROBLEMLØSNING FOR BRUGER

7.1 Introduktion

Dette afsnit tilbyder en nem referencevejledning til nogle af de almindelige problemer, som kan forekomme under brugen af dette udstyr. De medfølgende vejledninger til problemløsning er beregnet til at hjælpe med at rette problemer med dette udstyr eller i det mindste finde en korrekt diagnose. Selv om kapitlet dækker de hyppigst forekommende problemer, kan der forekomme problemer, som ikke er omtalt. I sådanne tilfælde vil det tekniske personale hos Frymaster gøre alt for at hjælpe med at identificere og rette problemet.

Ved fejlfinding af et problem skal man altid bruge en udelukkelsesproces og starte med den enkleste løsning og arbejde videre til den mest komplekse. Overse aldrig det indlysende – alle kan glemme at sætte et stik i eller ikke lukke en ventil helt. Mere vigtigt er det altid at forsøge at have en klar idé om, hvorfor et problem opstod. Det er en del af alle korrigerende handlinger at sørge for, at det ikke sker igen. Hvis en kontrolenhed fejler på grund af dårlig forbindelse, skal alle andre forbindelser også kontrolleres. Hvis en sikring bliver ved med at gå, skal man finde ud af hvorfor. Vær altid opmærksom på, at fejl i en lille komponent ofte kan være tegn på mulig svigt eller forkert funktion af en mere vigtig komponent eller system.

Før du ringer til en servicerepræsentant eller til Frymaster HOTLINE (1-800-24-FRYER):

- Kontrollér, at elledninger er sat i, og at relæerne er slået til.
- Hav friturestationens model- og serienumre klar til teknikeren, som hjælper dig.

\land FARE

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

\land FARE

Dette udstyr skal være frakoblet fra strømmen under servicering, medmindre det er nødvendigt at teste det elektriske kredsløb og strømledninger. Udvis stor forsigtighed ved udførsel af sådanne tests.

Apparatet kan have mere end et forbindelsespunkt til den elektriske strømforsyning. Frakobl alle strømledninger før servicering.

Inspektion, test og reparation af elektriske komponenter bør kun udføres af en autoriseret servicetekniker.

7.2 7.2.1

Fejlfinding Problemer med kontrolenhed og varme

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
		A. Kontrollér, at friturestationen er
	A. Ingen strøm til friturestation.	tilsluttet strømforsyningen og at
kontrolonhodon	B. Defekt kontrolenhed eller anden	kredsløbsafbryderen ikke er blevet
Kontrolenneden.	komponent	udløst.
		B. Ring til FAS for at få hjælp.
M4000 viser IS VAT FULL? (ER KARRET FULD?) YES NO (JA NEJ) efter en filtrering.	Der opstod en filterfejl pga. beskidt eller tilstoppet filterpude eller -papir, tilstoppet forfilter, fejlmonterede dele i filterbakken, slidte eller manglede O-ringe, kold olie eller termisk overbelastning af filterpumpe, defekt tilbageløbsventil eller aktuator, defekt afløbsventil eller aktuator eller tilstoppet filterpumpe.	Følg instruktioner på skærmen for at rette fejlen. Se afsnit 5.2 for instruktioner om udskiftning af filter; afsnit 6.5.4 om rengøring af forfilter eller 5.3.2 om lokation af filtermotorens overbelastning. Kontakt FAS for hjælp, hvis problemet fortsætter.
	Der er opstået en filterfejl, filterpude/-	Skift filterpuden/-papiret, og sørg for,
M4000 viser CHANGE	meddelelse om udskiftning af	friturestationen i mindst 30 sekunder
FILTER PAD? (UDSKIFT	filterpude/-papir efter 25 timer eller	Meddelelser om CHANGE FILTER
FILTERPUDE?)	tidligere meddelelse om udskiftning af	PAD/PAPER (SKIFT FILTERPUDE/-PAPIR)
	filterpude/-papir blev ignoreret.	må <u>IKKE</u> ignoreres.
Friturestationen varmer ikke.	A. Strømforsyningskablet er ikke sat i.	A. Kontrollér, at både strømforsyningskablet og 120V- ledningen sidder forsvarligt i stikkontakten, låst fast og at kredsløbsafbryderen ikke er slået fra.
	B. Kontrolenheden eller andre komponenter virker ikke.	B. Ring til FAS for at få hjælp.
Friturestationen varmer, indtil varmegrænsen udløses med varmeindikatoren på ON.	Temperatursonden eller kontrolenheden virker ikke.	Ring til FAS for at få hjælp.
Friturestationen varmer, indtil varmegrænsen udløses uden varmeindikatoren på ON.	Kontaktoren eller kontrolenheden virker ikke	Ring til FAS for at få hjælp.
M4000 viser MISCONFIGURED ENERGY TYPE (FEJLKONFIGURERET STRØMTYPE)	Strømtypen i friturestationens opsætning er forkert.	Sørg for, at friturestationen er konfigureret til den korrekte strømtype.
M4000 viser VAT ID		Kontrollér at 6-bens lokalisatoren er
CONNECTOR NOT	Kontrolenhedens lokalisator mangler	forbundet til kontrolenhedens bagside
CONNECTED (KARRETS ID-	eller er frakoblet.	og korrekt jordet i styreboksen.
STIK IKKE TILSLUTTET)		Chile an Annal for stranger til
Kontrolenheden fryser.	Fejl i kontrolenhed.	Sluk og tænd for strømmen til kontrolenheden. Kontakt FAS for hjælp, hvis problemet fortsætter.

7.2.2 Fejlmeddelelser og displayproblemer

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
M4000 viser E19	Defekt kontrolenhed, defekt	Ring til FAS for at få hjælp.
HEATING FAILURE (E19	transformer, defekt SIB-kort, åben	
VARMESVIGT).	termostat i grænseafbryder.	
Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
---	---	--
M4000-displayet er i den forkerte temperaturskala (Fahrenheit eller Celsius).	Displayindstillingen er programmeret forkert.	Skift mellem F° og C° ved at angive administrationsindstillinger, temperatur og skifte temperaturskalaen. Tænd for kontrolenheden for at kontrollere temperaturen. Gentag, hvis den ønskede skala ikke er vist.
M4000 viser HOT-HI-1.	Friturekarrets temperatur er over 210 °C (410 °F) eller, i CE-lande, 202 °C (395 °F).	Sluk for friturestationen med det samme, og kontakt FAS for hjælp.
M4000 viser HELP HI-2 eller HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (FEJL I GRÆNSEAFBRYDER - AFBRYD STRØMMEN).	Defekt grænseafbryder	Sluk for friturestationen med det samme, og kontakt FAS for hjælp.
M4000 viser TEMPERATURE PROBE FAILURE (FEJL I TEMPERATURSONDE).	Problem med temperaturmålekredsløbet, herunder sonden eller beskadiget ledningsnetværk eller stik.	Sluk for friturestationen, og kontakt FAS for hjælp.
Varmeindikatoren er tændt, men friturestationen varmer ikke.	Den trefaset ledning er ikke sat i, eller kredsafløbsafbryderen er slået fra.	Kontrollér, at både strømforsyningskablet og 120V-ledningen sidder forsvarligt i stikkontakten, låst fast og at kredsløbsafbryderen ikke er slået fra. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte FAS for hjælp.
M4000 viser RECOVERY FAULT (GENVINDINGSFEJL), og alarmen lyder.	Genvindingstiden overskred den maksimale tidsbegrænsning.	Ryd fejlen, og sluk for alarmen ved at trykke på √-knappen. Den maksimale genvindingstid er elektriske friturestationer er 1 min. 40 sek. Hvis fejlen fortsætter, skal du kontakte FAS for hjælp.
M4000 viser NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (DET ER IKKE MULIGT AT VÆLGE MENUGRUPPE)	Alle menugrupper er blevet slettet.	Opret en ny MENUGRUPPE. Efter oprettelse af ny menugruppe, kan du tilføje opskrifter til gruppen (se afsnit 4.10).
M4000 viser SERVICE REQUIRED (SERVICE PÅKRÆVET) efterfulgt af en fejlmeddelelse.	Der er opstået en fejl, som kræver en servicetekniker.	Tryk på × (2 NEJ) for at fortsætte med tilberedning, og kontakt FAS for hjælp. I visse tilfælde er tilberedning ikke tilgængelig.

7.3 Fejlfinding vedrørende automatisk filtrering

	-	
Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Friturestationen filtrerer efter hver tilberedningscyklus.	Filter efter indstilling er forkert.	Skift eller overskriv filteret efter indstilling ved at angive filteret igen efter værdi i Managerindstillinger, Filtreringsattributter i afsnit 4.8.
MAINTENANCE FILTER (VEDLIGEHOLDELSE AF FILTER) starter ikke.	Temperaturen er for lav.	Sørg for, at friturestationens temperatur er på indstillingsværdien før start af VEDLIGEHOLDELSE AF FILTER.
M4000 viser FILTER BUSY (FILTER OPTAGET).	 A. En anden filtreringscyklus eller skift af filtreringscyklus er stadig igangværende. B. Filtrets interfacekort har ikke ryddet kontrolsystem. 	 A. Vent, til den forrige filtreringscyklus slutter før en anden filtreringscyklus startes. Udskift filterpude, hvis du bliver anmodet om det. B. Vent 15 minutter, og prøv igen.

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handling
Filterpumpen vil ikke starte eller pumpen stopper under filtrering.	 A. Elledningen er ikke sat i, eller afbryderen er slået fra. B. Pumpens motor er overvarmet, hvilket får den termiske overbelastningskontakt til at slå fra. C. Blokering i filterpumpen. 	 A. Kontrollér, at elledningen er sat i, og at afbryderen ikke er slået fra. B. Hvis motoren er for varm at røre ved i mere end nogle få sekunder, er den termiske overbelastningskontakt sikkert slået fra. Lad motoren afkøle i mindst 45 minutter, og tryk derefter på pumpens nulstillingskontakt (se side 5-5). C. Ring til FAS for at få hjælp.
Afløbsventil eller tilbageløbsventil forbliver åben.	A. VIB-kort virker ikke. B. Aktivator er defekt.	Ring til FAS for at få hjælp.
M4000 viser INSERT pan (ISÆT BAKKE).	 A. Filterbakken er ikke sat helt i friturestationen. B. Mangler filterbakkemagnet. C. Defekt filterbakkekontakt. 	 A. Træk filterbakken ud, og sæt den helt ind i friturestationen igen. Det skal sikres, at kontrolenheden ikke viser P. B. Sørg for, at filterbakkens magnet er helt på plads, og udskift den, hvis den mangler. C. Hvis filterbakkens magnet sidder helt mod kontakten, og kontrolenheden fortsætter med at vise INSERT PAN (ISÆT BAKKE), er kontakten muligvis defekt.
Automatisk filtrering vil ikke starte.	 A. Olieniveauet er for lavt. B. Olietemperaturen er for lav. C. Filterbakken er ude. D. Filtrering i opskriftsindstillinger er sat til OFF (FRA). E. Filterrelæ er defekt. 	 A. Sørg for, at olieniveauet er ved den øverste påfyldningsstreg (ved den øverste olieniveausensor). B. Sørg for, at olietemperaturen er på indstillingsværdien. C. Det skal sikres, at kontrolenheden ikke viser P. Sørg for, at filterbakken er sat helt ind i friturestationen. Genstart friturestationen. D. Indstil filtrering i opskrifter til ON (TIL). E. Ring til FAS for at få hjælp.
Filterpumpen kører, men tilbageløb af olie foregår meget langsomt.	 A. Forkert monterede eller forberedte dele til filterbakken. B. Forfilterskærmen kan være blokeret. 	 A. Fjern olien fra filterbakken, og udskift filterpuden/-papiret, og sørg for, at filterskærmen er på plads <i>under</i> puden/papiret. Hvis der anvendes en filterpude, skal det kontrolleres, om den grove side vender opad. Kontrollér, at O-ringene er på plads og i god tilstand på filterbakkens sammenkoblingsfitting. B. Rengør forfilter (se afsnit 6.5.4).

7.3.1 Ufuldstændig filtrering

Der vises en fejlmeddelelse, hvis den automatiske filtreringsprocedure mislykkedes. Følg instruktionerne på skærmen for at tilbageføre olien og rydde fejlen.

DISPLAY	HANDLING
	1. Tryk på √-knappen (flueben), hvis karret er fuld for at fortsætte.
IS VAT FULL? (FR KARRET FULD?)	Kontrolenheden går tilbage til inaktiv tilberedningstilstand eller
	① Truk på V byjs karret ikke er belt fuld
LIDEØRES)	2. Ingen handling påkrævet, da pumpen kører.
	3 Tryk nå √-knappen (flueben) hvis karret er fuld for at fortsætte
	Kontrolenheden går tilbage til inaktiv tilberedningstilstand eller
	. Tryk på X, hvis karret ikke er helt fuld.
FILLING IN PROGRESS (PAFTLDNING	4. Ingen handling påkrævet, da pumpen kører.
	5. Tryk nå √knannen (flueben), hvis karret er fuld for at fortsætte
	Kontrolenheden går tilbage til inaktiv tilberedningstilstand eller
IS VAT FULL? (ER KARRET FULD?)	
	. Iryk pa X, nvis karret ikke er heit fuld. Hvis dette er den sjette
	sekvens i træk af ufuldstændig filtrering, kan du ga videre til trin 10.
CHANGE FILTER PAD? (SKIFT	6. Tryk på v-knappen (nueben) för at förtsætte. Ved at trykke på
FILTERPUDE?)	X går du videre til 🖳.
REMOVE PAN (FJERN BAKKE)	7. Fjern filterbakken.
	8. Udskift filterpuden, og sørg for, at filterbakken er blevet trukket
	fremad, ud af kabinettet, i mindst 30 sekunder. Når bakken har
CHANGE FILTER PAD (SKIFT FILTERPUDE)	været udtaget i 30 sekunder, går kontrolenheden tilbage til
	inaktiv tilberedningstilstand. Sørg for at bakken er tør og korrekt
	samiet. Skub filterbakken tilbage ind i friturestationen. Det skal
	Sikres, at kontrolenneden ikke viser P.
	9. Tryk på V-Kilappen (liueben), tivis karret er lulu för at förtsætte. Kontrolonhodon går tilbage til inaktiv tilberodningstilstand. Tryk på
IS VAI FULL? (ER KARREI FULD?)	
	X, hvis karret ikke er fuld, og kontrolenheden fortsætter til 🙂.
	10. Hvis en filtreringsfejl opstår seks på hinanden følgende
SERVICE REQUIRED (SERVICE PAKRÆVET)	gange, lukker tilbageløbsventilen. Tryk på v-knappen
	(flueben) for at slukke alarmen og fortsætte.
	service er nåkrævet Kontakt EAS
PAFILDER IRRE)	12 Tryk nå Y-knannen for at fortsætte tilberedningen hvis det er
	muligt Kontakt FAS for reparation og nulstilling af friturestationen
SYSTEM ERROR FIXED? (SYSTEMFEJL	Feilen vil blive vist igen hver 15 minut indtil problemet er blevet
LØST?)	rettet. Automatisk filtrering og automatisk efterfyldning
	deaktiveres, indtil friturestationen er blevet nulstillet.
	13. FAS-teknikeren indtaster en teknikerkode for at nulstille
ENTER CODE (INDTAST KODE)	friturestationen.
	14. Tryk på √-knappen (flueben) for at fylde karret fra filterbakken
	for at fortsætte. Følg meddelelserne, når karret er fuld. Tryk på
FRA AFLØBSBARRE?)	X for at springe påfyldning fra afløbsbakken over.
REMOVE PAN (FJERN BAKKE)	15. Fjern filterbakken.
	16. Tryk på √-knappen (flueben), hvis filterbakken er tom, og
IS PAN EMPTY? (ER BAKKEN TOM?)	fortsæt til næste trin. Tryk på X for at fortsætte med at fylde
	karret. Følg meddelelserne, når karret er fuld.
$ \cup \cup $	17. Kontrolenheden slukker.

7.3.2 Filter optaget

Når FILTER BUSY (FILTER OPTAGET) vises, venter filtrets interfacekort på at et andet kar skal blive filtreret, eller det venter på, at en anden funktion skal afslutte. Vent 15 minutter for at se, om problemet bliver rettet. Hvis ikke, skal du kontakte den lokale FAS.

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	KORRIGERENDE HANDLING
Friturekarrets efterfyldning er kold.	Forkert indstillingsværdi.	Sikre, at indstillingsværdien er korrekt.
Et kar bliver ikke efterfyldt.	 A. Der er en filterfejl. B. Der kræves service; der er opstået en fejl C. Magnetventil, pumpe, problem med stift, RTD eller ATO. 	 A. Ret filterfejl ordentligt. Kontakt FAS for hjælp, hvis problemet fortsætter. B. Ring til FAS for at få hjælp. C. Ring til FAS for at få hjælp.
Friturekar kan ikke efterfyldes.	 A. Friturestationens temperatur er for lav. B. Olien er for kold. C. Indikatorlys for efterfyldning lyser gult D. Der kræves service; der er opstået en fejl E. Smelteenhedens afbryder er slået fra (kun på enheder med fast fedtstof) F. Sikring sprunget. 	 A. Frituregrydens temperatur skal være indstillingsværdien. B. Sørg for, at olien i efterfyldningsbeholderen er over 21 °C. (70 °F). C. Kontrollér, at efterfyldningsbeholderen ikke er løbet tør for olie. Udskift efterfyldningsbeholderen eller påfyld fra olietank, og nulstil efterfyldningssystem. Kontakt FAS for hjælp, hvis problemet fortsætter. D. Ring til FAS for at få hjælp. E. Sørg for, at smelteenhedens afbryder er i "ON" (tændt) position. F. Kontrollér sikringen til venstre for ATO-kassen. Kontrollér sikringen under smelteenhedens afbryder, hvis der anvendes en smelteenhed til fast fedtstof.

7.4 Problemløsning vedrørende automatisk efterfyldning

7.5 Problemløsning vedrørende olietanksystemer

PROBLEM		MULIGE ÅRSAGER		KORRIGERENDE HANDLING
			A.	Genstart friturestation ved at frakoble og tilkoble 5-bens strømledningen til styring af olietank på bagsiden af friturestationen.
Efterfyldningsbeh olderen fyldes ikke op.	A. B. C. D. E.	Forkert opsætningsprocedure. En anden funktion udføres. Afgangsventil ikke helt lukket. Olietanken er tom. Problem med magnetventil, pumpe eller afbryder.	В. С. D. Е.	Hvis en filtrering eller andre filtermenufunktioner udføres eller FILTER NOW? (FILTRER NU?) YES/NO (JA/NEJ), CONFIRM YES/NO (BEKRÆFT JA/NEJ) eller SKIM VAT (SKUM KAR) vises, skal du vente indtil processen er afsluttet og prøve igen. Det skal sikres, at afgangsventilens håndtag er helt lukket. Kontakt din leverandør af olie. Kontakt FAS for hjælp.
Efterfyldningsbeh	Α.	Problemer med pumpe eller linje, der	Α.	Kontakt til leverandør af olietanksystemer.
older eller kar fyldes langsomt.		ligger uden for rammerne af problemløsning for operatør.		

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	KORRIGERENDE HANDLING
Friturekarret fyldes ikke.	 A. Forkert opsætningsprocedure. B. Afgangsventil ikke helt lukket. C. Olietanken er tom. D. Problem med RTI-pumpe. 	 A. Genstart friturestation ved at frakoble og tilkoble 5-bens strømledningen til styring af olietank på bagsiden af friturestationen. B. Det skal sikres, at afgangsventilens håndtag er helt lukket. C. Kontakt din leverandør af olie. D. Kontakt FAS for hjælp.

7.6 Fejllogkoder

Se afsnit	t 4.13.2.1 for instruktioner om adgang til fejlloggen.	
Kode	FEJLMEDDELELSE	FORKLARING
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (FEJL I TEMPERATURSONDE)	Temperatursondens aflæsning er uden for område
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (VARMEGRÆNSE 1 OVERSKREDET)	Temperaturen er over 210 °C (410 °F) eller i CE-lande 202 °C (395 °F)
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (VARMEGRÆNSE 2 OVERSKREDET)	Grænseafbryderen er åbnet.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (PROBLEM MED	Karrets temperatur overskrider 238 °C (460° F) og
	GRÆNSEAFBRYDER)	grænseafbryderen åbnede ikke. Afbryd omgående
	DISCONNECT POWER (AFBRYD STRØM)	strømmen til friturestationen, og ring efter service.
E19	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (VARMESVIGT -	Fejl i varmestyringens selvholdekreds.
	XXX F eller XXX C)	Varmekontaktor lukkede ikke.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (VARMESVIGT - BLÆSER)	Luftpressostaten(erne) lukkede ikke.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (VARMESVIGT - PRESSOSTAT - RING EFTER SERVICE)	Luftpressostaten lukkede ikke.
E28	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (VARMESVIGT -	Friturestationen kunne ikke tænde og har låst
	XXX F eller XXX C)	for tændingsmodulet.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (FEJL I	ATO RTD-aflæsning uden for område
	SUNDE THE FIERFYLDNING - RING EFTER SERVICE)	
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILIRATION AND TOP OFF	Afløbsventilen forsøgte at abne, men
	DISABLED - CALL SERVICE (AFLØBSVENTIL IKKE ABEN -	bekræftelse mangler
E22		Aflahsventilen forsagte at lukke og bekræftelse
L33	DISARI ED - CALL SERVICE (AELØRSVENTIL IKKE LLIKKET -	mangler
	FILTRERING OG FETEREVIDNING DEAKTIVERET - RING	mangier
	FETER SERVICE)	
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF	Tilbageløbsventilen forsøgte at åbne men
	DISABLED - CALL SERVICE (TILBAGELØBSVENTIL IKKE ÅBEN	bekræftelse mangler
	- FILTRERING OG EFTERFYLDNING DEAKTIVERET - RING	
	EFTER SERVICE)	
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF	Tilbageløbsventilen forsøgte at lukke og
	DISABLED - CALL SERVICE (TILBAGELØBSVENTIL IKKE	bekræftelse mangler
	LUKKET - FILTRERING OG EFTERFYLDNING DEAKTIVERET -	
	RING EFTER SERVICE)	
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND	Forbindelser til interfacekort til ventil afbrudt
	TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (FEJL I	eller fejl i kortet.
	INTERFACEKORT TIL VENTIL - FILTRERING OG	
E 27		AIE DTD offmaning using the served
E3/		AIR KID-dilæsning uden for område.
	ALITOMATICK INTERMITTERENDE EILTREDINGSSONDE	
	FILTRERING DEAKTIVERET - RING FETER SERVICE)	
E39	CHANGE FILTER PAD (SKIFT FILTERPLIDE)	25-timers timer er udløbet eller logik for
		snavset filter blev aktiveret.
E41	OIL IN PAN ERROR (OLIE I BAKKE-FEJL)	Systemet registrerer, at der kan forekomme
L		olie i filterbakke.
E42	CLOGGED DRAIN (TILSTOPPET AFLØB) (gasdreven	Karret tømtes ikke under filtrering
E 40		
E43	UIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (FEJL I	Olleniveausensor kan være defekt.
E 4 4		Convindingstidon everytyped den meteringele
E44		tidsbegrænsning.
E45	RECOVERY FAULT – CALL SERVICE (GENVINDINGSFEJL -	Genvindingstiden overskred den maksimale

	RING EFTER SERVICE)	tidsgrænse i to eller flere cyklusser.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL	Forbindelsen til SIB-kort 1 er afbrudt eller
	SERVICE (SYSTEMETS INTERFACEKORT 1 MANGLER -	kortet er defekt.
	RING EFTER SERVICE)	
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (DOBBELT	To eller flere kontrolenheder har samme
	KORT-ID - RING EFTER SERVICE)	lokaliseringskode.
E52		Kontrolenneden har en ukendt fejl.
	RING FETER SERVICE)	
Kode	FEIL MEDDEL EL SE	FORKLARING
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (CAN BUS-FEIL -	Kommunikationen mellem to kort er afbrudt.
	RING EFTER SERVICE)	
E54	USB ERROR (USB-FEJL)	USB-forbindelsen afbrudt under en opdatering.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL	Forbindelsen til SIB-kort 2 er afbrudt eller
	SERVICE (SYSTEMETS INTERFACEKORT 2 MANGLER -	kortet er defekt.
	RING EFTER SERVICE)	
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (FEJLKONFIGURERET	Friturestationen er konfigureret til den
E62	ENERGITTPE)	forkerte energitype. Karret onvarmes ikke ordentligt
LUZ	OR XXXC (KAR OPVARMES IKKE – KONTROLLÉR	Karret opvarmes ikke ordentligt.
	ENERGIKILDE – XXXF ELLER XXXC)	
E63	RATE OF RISE (OPSTIGNINGSTID)	Der opstod en fejl i opstigningstid under en
		genvindingstest.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION	Forbindelsen til interfacekort til filtrering
	AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (FEJL I	afbrudt eller fejl i kortet.
	INTERFACEKORT TIL FILTRERING - FILTRERING OG	
F65	CLEAN OIR SENSOR - XXX E OR XXX C - CALL	Gasdreyne friturestationer - Sensor til at
205	SERVICE (RENGØR OIB-SENSOR – XXX F ELLER XXX	registrere, at olie løber tilbage registrerer ikke
	C - RING EFTER SERVICE)	olie. Rengør oliesensor (se afsnit 6.6.2).
E66	DRAIN VALVE OPEN - XXXF OR XXXC	Afløbsventilen blev åbnet under tilberedelse.
	(AFLØBSVENTIL ÅBEN - XXXF ELLER XXXC)	
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED -	Kontrolenheden tænder, når SIB-kortet ikke er
	KONEIGIIDEDET - DING EETED SEDVICE)	komgureret.
E68	OIB FUSE TRIPPED - CALL SERVICE (OIB-SIKRING	VIB-kortets OIB-sikring blev udløst og
	UDLØST - RING EFTER SERVICE)	nulstillede ikke.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE	Kontrolenheden er ikke blevet programmeret
	(OPSKRIFTER IKKE TILGÆNGELIGE - RING EFTER	med produktopskrifter. Udskift kontrolenhed
	SERVICE)	med fabriksprogrammeret kontrolenhed.
E70	OQS TEMP HIGH (OQS-TEMPERATUR HØJ)	Olietemperaturen er for høj til en gyldig OQS-
		149 °C (300 °F) og 191 °C (375 °F)
E71	OOS TEMP LOW (OOS-TEMPERATUR LAV)	Olietemperaturen er for lav til en gyldig OOS-
		aflæsning. Filtrer ved en temperatur mellem
		149 °C (300 °F) og 191 °C (375 °F).
E72	TPM RANGE LOW (TPM-OMRÅDEINTERVAL ER LAVT)	TPM er for lavt til en gyldig OQS-aflæsning. Dette kan
		også forekomme med frisk ny olie. Der er muligvis
		vaigi en torkert olletype i opsætningsmenuen. Sensoren er evt ikke kalibreret til denne olietyre. Se
		olietypediagrammet i veiledningsdokument 8197316
		Hvis problemet fortsætter, bedes du kontakte FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (TPM-INTERVALOMRÅDE ER HØJT)	TPM-aflæsningen er for høj til en gyldig OQS-
		aflæsning. Bortskaf olien.
E74	OQS ERROR (OQS-FEJL)	OQS har en intern fejl. Hvis problemet
		fortsætter, bedes du kontakte FAS.
E/5	UQS AIK EKKUK (UQS-LUFTFEJL)	OQS nar fundet luft i olien. Kontroller O-ringene
		der ikke trænger luft ind i OOS-sensoren Hvis
		problemet fortsætter, bedes du kontakte FAS.
E76	OQS ERROR (OQS-FEJL)	OQS-sensoren har en kommunikationsfeil.
		Kontroller tilslutningerne til OOS-sensoren.
		Genstart hele gruppen af friturestationer. Hvis

BIELA14-T-SERIEN GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITURESTATION BILAG A: INSTRUKTIONER TIL RTI (OLIE FRA TANK)

BEMÆRK: Instruktionerne i denne vejledning til brug af et olietanksystem til påfyldning og bortskaffelse af olie er til et RTI-system. Disse instruktioner er muligvis ikke gældende for andre olietanksystemer.

C.1.1 Olietanksystemer

Olietanksystemer har store opbevaringstanke til olie, som typisk er placeret bagerst i restauranten, der er tilsluttet en manifold bag på friturestationen. Spildolie pumpes fra friturestationen via det forbindelsesstykke, som er placeret i bunden, til affaldsolietanke, og frisk olie pumpes fra tankene gennem det forbindelsesstykke, som er placeret i toppen, til friturestationen (se figur 1). Fjern pladen til RTI-forbindelsen, og tilslut RTI-forbindelsen til friturestationen (se figur 2).

Der er nødvendigt at genstarte frituresystemet efter udskiftning af oliesystem fra JIB til olietank.

LOV[™]-friturestationerne, som er udstyret til brug med olietanksystemer, har en indbygget dunk til frisk olie, der tilføres via RTI. Fjern låget, og isæt et standard forbindelsesstykke i dunken med metallåget hvilende på dunkens kant. Olien pumpes ind og ud af dunken gennem det samme forbindelsesstykke (se figur 3).







Den midlertidige afbryder, der anvendes til at nulstille efterfyldningsbeholderens indikator for lavt olieniveau, anvendes også til at fylde dunken i et RTI-system. Efter at have trykket på knappen til at nulstille efterfyldningssystemet, skal operatøren trykke og holde nede den midlertidige afbryder, der sidder over efterfyldningsbeholderen, så vedkommende kan fylde dunken fra olietanken (se figur 4).

For at fylde dunken skal operatøren trykke og holde nede nulstillingsknappen til

efterfyldning, indtil dunken er fuld, og derefter slippe knappen.*

BEMÆRK: Overfyld IKKE dunken.

Se afsnit 5.3.9 for instruktioner til at fylde karret fra olietanken.



* BEMÆRK: Det tager ca. tolv sekunder fra det tidspunkt operatøren trykker på nulstillingsknappen til efterfyldning, indtil RTI-pumpen starter. Det kan tage op til 20 sekunder inden olieniveauet i efterfyldningsbeholderen begynder at stige. Det tager typisk tre minutter at fylde beholderen. Det tager ca. et minut at fylde et delt kar og to minutter at fylde et helt kar.

BIELA14-T-SERIEN GEN III LOV[™] ELEKTRISK FRITURESTATION BILAG B: Klargøring af JIB til brug af fast fedtstof

- 1. Åbn friturestationens anden eller tredje dør fra venstre, og fjern beslaget i JIB-kabinettet.
- 2. Montér justeringsbeslag på bunden af ATO-kassebeslaget med de medfølgende møtrikker. Se figur 1.
- 3. Anbring smelteenheden foran kabinettet.
- 4. Skub smelteenhedens flige ind i justeringsstyrets åbninger. Se figur 2.
- Med smelteenheden isat i åbningerne på justeringsstyrets beslag isættes den indvendige oliebeholderbakke i bakken. Se figur 3.
- 6. Anbring smelteenhedens låg på enheden, og skub olieopsamlingsslangens spids ind i sugeforbindelsen. Se figur 4.
- Brug de medfølgende skruer til at montere smelteenheden på bunden af de indvendige skinner på begge sider ved hjælp af de eksisterende huller. Se figur 5.
- På bagsiden af smelteren monteres de hvide tobenede forbindelsesklemmer og stikket i den sorte forbindelsesklemme til stikkontakten som vist på figur 6.
- 9. Sørg for, at afbryderen til smelteenheden er i "ON" (tændt) position. Se figur 7.



Figur 1: Montér justeringsbeslaget til bunden på ATO-kassebeslaget.



Figur 2: Anbring smelteren i kabinettet, og isæt fligene i justeringsstyrets åbninger.



Figur 3: Isæt den indvendige oliebeholderbakke i smelteenheden.



Figur 4: Placér låget på bakken, og skub olieopsamlingsslangen ind i sugeforbindelsen.





Figur 6: Forbind de tobenede hvide stikforbindelser, og tilslut det sorte stik til stikkontakten som vist. *Bemærk, at placeringen af det sorte stik kan afvige fra billedet.



Figur 5: Montér smelteenheden på skinnerne på begge sider.



Strømaf bryder til smeltee nhed.

Figur 7: Den samlede smelteenhed er vist på sin plads.

BIELA14-T-SERIEN GEN III LOV™ ELEKTRISK FRITURESTATION BILAG E: Brug af smelteenhed til fast fedtstof

Nulstil oliebeholdersystem

- Sørg for, at smelteenheden til fedtstof er tændt.
- Fyld smelteenheden med fedtstof.
- Det tager 2-3 timer før alt fedtstof smelter. Tryk IKKE på den orange nulstillingsknap, før fedtstoffet har fået tid til at smelte. Der tændes et lys for lavt olieniveau, hvis friturestationen har behov for mere olie, inden fedtstoffet i smelteenheden er flydende.
- Tryk og hold inde den orange nulstillingsknap for at slukke lyset og nulstille efterfyldningssystemet, når fedtstoffet er fuldstændigt smeltet.
- FYLD IKKE varm olie i fedtstofsmelteren.
 Oliebeholderens temperatur må ikke overstige 60 °C (140 °F). Påfyld små mængder af fast fedtstof i beholderen for at sikre, at den har tilstrækkeligt med olie til at drive efterfyldningssystemet.
- For at opnå det bedste resultat, så SLUK IKKE for smelteenheden om natten.
- Strømafbryderen på smelteenheden fungerer også som nulstillingskontakt, hvis systemets grænse for høj temperatur overskrides.



Strømaf bryder til smeltee nhed



Løft forsigtigt for at påfylde fedtstof.

ADVARSEL

Overfladerne på smelteenheden bliver varme. Undlad kontakt med bare hænder. Brug beskyttelsestøj ved påfyldning af fast fedtstof i smelteenheden.

BIELA14-T-SERIEN GEN III LOV[™] ELEKTRISK FRITURESTATION TILLÆG D: Brug af oliekvalitetssensor (OQS)

D.1 Kontrollér TPM -værdi



D.2 Vedligeholdelse af filter med OQS eller slutdag-filter

Sørg for, at filterpuden eller -papiret bliver udskiftet dagligt, så systemet fortsat kan fungere korrekt. For korrekt drift på travle restauranter eller døgnrestauranter skal filterpuden eller papiret udskiftes 2 gange dagligt.

Hvis CLOSE DISPOSE VALVE (LUK AFGANGSVENTIL) vises, skal afgangsventilen lukkes. Tryk på X-knappen for at afslutte.

MEDDELELSE Filterpuden eller -papiret skal udskiftes dagligt.

\rm ADVARSEL

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



DISPLAY	HANDLING
	3. Vælg MAINTENANCE WITH OQS FILTER (VEDLIGEHOLDELSE MED OQS- FILTER).
MAINTENANCE FILTRATION? (VEDLIGEHOLDELSESFILTRERING?)	 Tryk på √-knappen (flueben) for at starte filtreringen. Hvis X-knappen vælges, annulleres filtreringen, og friturestationen genoptager normal drift.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (BRUG BESKYTTELSESHANDSKER – TRYK PÅ BEKRÆFT VED AFSLUTNING)	5. Tryk på √-knappen (flueben), når alle personlige værnemidler bæres, herunder beskyttelseshandsker.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (KONTROLLÉR, AT OLIEBAKKE OG -DÆKSEL ER PÅ PLADS)	6. Tryk på √-knappen (flueben), hvis oliebakken og -dæksel er på plads.
DRAINING IN PROGRESS (TØMNING UDFØRES)	7. Ingen handling påkrævet, da olien tømmes ned i filterbakken.
	8. Skrub karret. Rengør mellem varmelegemer på elektrisk friturestation. Tryk på √-knappen (flueben) efter færdiggørelse.
(ER RENGØRING AF KAR FÆRDIG?)	▲ FARE Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.
CLEAN SENSORS? (RENGØR SENSORER?)	 (Kun gasdrevne friturestationer) Rengør olieniveausensoren med en ridsefri skuresvamp (se afsnit 6.6.2 i brugervejledningen). (Alle friturestationer) Rengør rundt om AIF- og ATO-sensorer med en skruetrækker eller lignende værktøj for at fjerne eventuelle sedimenter fra sensorerne (se afsnit 6.2.4 i brugervejledningen), og tryk på √-knappen (flueben) ved afslutning.
WASH VAT? (VASK KAR?)	10. Tryk på √-knappen (flueben).
WASHING IN PROGRESS (VASK UDFØRES)	 Ingen handling påkrævet, når tilbageløbsventilen åbnes og karret skylles med olie fra filterbakken.
WASH AGAIN? (VASK IGEN?)	12. Filterpumpen slukker. Hvis karret er rent for fremmedlegemer, skal du trykke X-knappen for at fortsætte. Hvis der stadig er krummer, skal du trykke på √-knappen (flueben) og filterpumpen kører igen. Denne cyklus gentages, til der trykkes på X-knappen.
RINSING IN PROGRESS (SKYLNING UDFØRFS)	 Ingen handling påkrævet, når afløbsventilen lukker og filterpumpen genfylder karret. Afløbsventilen åbner og skyller karret.
RINSE AGAIN? (SKYL IGEN?)	 Hvis karret er rent for fremmedlegemer, skal du trykke X-knappen for at fortsætte. Hvis der ønskes en ekstra skylning, så tryk på √-knappen (flueben), og skylningen gentages, indtil X-knappen trykkes.
POLISH IN PROGRESS	15. Ingen handling påkrævet, mens afløbs- og tilbageløbsventilerne er
(POLERING UDFØRES)	åbne og olien pumpes gennem friturekarret i tre minutter.
FILLING IN PROGRESS (PÅFYLDNING UDFØRES)	16. Ingen handling påkrævet, mens OQS-sensoren fyldes.
MÅLING AF OLIEKVALITET	 Ingen handling påkrævet, mens OQS-sensoren beregner oliens oliekvalitetsværdi.
POLISH IN PROGRESS	18. Ingen handling påkrævet, mens afløbs- og tilbageløbsventilerne er
(POLERING UDFØRES)	abne og olien pumpes gennem friturekarret i yderligere to minutter.

DISPLAY	HANDLING
FILLING IN PROGRESS (PÅFYLDNING UDFØRES)	19. Ingen handling påkrævet, mens karret genfyldes.
IS VAT FULL? (ER KARRET FULD?)	20. Tryk på X-knappen for at køre pumpen igen, hvis olieniveauet er under den øverste påfyldningsstreg.* Tryk på √-knappen (flueben), når olieniveauet er ved den øverste påfyldningsstreg. Hvis karrets olieniveau ikke er helt fyldt op, så kontrollér filterbakken for at se, om det meste af olien er returneret. Bakken kan indeholde en lille smule olie. Tryk på √-knappen (flueben), når der ikke er mere olie tilbage i filterbakken.
TPM VALUE (TPM-VÆRDI) – ##.#	21. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Hvis TPM- aflæsningen er under grænserne for OQS-OPSÆTNING - BORTSKAF SNART og OQS-OPSÆTNING - BORTSKAF, skal du gå til trin 24. Hvis TPM-aflæsningen er over grænserne for OQS-OPSÆTNING - BORTSKAF SNART, skal du gå til trin 22. Hvis TPM-aflæsningen er over grænserne for OQS-OPSÆTNING - BORTSKAF, skal du gå til trin 23.
DISCARD SOON (BORTSKAF SNART)	22. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Gå til trin 24.
DISCARD NOW (BORTSKAF NU)	23. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Gå til BORTSKAF i afsnit 5.3.4/5. Tryk på X (NEJ) for at forsinke BORTSKAFFELSEN.
	24. Kontrolenheden slukker.
TPM 11.6 TPM 21.1 TPM 28.3	 25. Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er under grænserne for OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU og BORTSKAF SNART, vises TPM- værdien i det grønne TPM-felt i øverste højre hjørne. Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er under grænserne for OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU, men over BORTSKAF SNART, vises TPM-værdien i det gule TPM-felt i øverste højre hjørne. Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er over grænserne for OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU, vises TPM-værdien i det gule TPM-felt i øverste højre hjørne. Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er over grænserne for OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU, vises TPM-værdien i det orange TPM-felt i øverste højre hjørne. Olien skal bortskaffes.

*BEMÆRK: Efter en vedligeholdelsesfiltrering er det normalt at efterlade lidt olie i bakken, og olieniveauet kommer muligvis ikke op på det samme niveau, som før vedligeholdelsesfiltreringen blev iværksat. Ved at svare YES (JA) efter to forsøg på genfyldning af karret aktiveres automatisk efterfyldning for at kompensere for eventuelt oliespild under filtreringen.

D.3 OQS-filtrering (oliekvalitetssensor)

OQS-filtreringen er en funktion, der filtrerer karret, som udfører en olieaflæsning for at teste oliens TPM-værdi (indholdet af polære materialer) ved at anvende den integrerede OQS-sensor. Funktionen anvendes til at fastslå, hvornår olien har nået afslutningen af sin brugbarhed, og hvornår den skal bortskaffes. Sørg for, at filterpuden eller -papiret bliver udskiftet dagligt, så systemet fortsat kan fungere korrekt. For korrekt drift på travle restauranter eller døgnrestauranter skal filterpuden eller papiret udskiftes 2 gange dagligt.

Hvis CLOSE DISPOSE VALVE (LUK AFGANGSVENTIL) vises, skal afgangsventilen lukkes. Tryk på X-knappen (NEJ) for at afslutte.

MEDDELELSE Filterpuden eller -papiret skal udskiftes dagligt.

\rm ADVARSEL

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

DISPLAY	HANDLING		
07:450 AM CREW MODE 06:14-2018 FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH START START START START ACTURAL331F SET PORT135F CO CO	1. Friturestationens temperatur <u>SKAL</u> være på indstillingsværdiens temperatur. Tryk på knappen filtreringsmenu.		
	2. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.		
	3. Vælg OQS (oliekvalitetssensor) - FILTRERING.		
OQS - FILTER NOW? (OQS – FILTRERING NU?)	 Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at starte filtreringen. Hvis X- knappen (NEJ) vælges, annulleres filtreringen, og friturestationen genoptager normal drift. 		
OIL LEVEL TOO LOW (OLIENIVEAU ER FOR LAVT)	5. Vises, hvis olieniveauet i friturekarret er for lavt. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at erkende problemet og gå til inaktiv tilberedningstilstand. Sørg for, at friturekarrets olieniveau er mellem de to niveaulinjer på bagsiden af friturekarret. Kontrollér, om JIB'en mangler olie. Kontakt den lokale FAS, hvis JIB'en ikke mangler olie og problemet fortsætter.		
SKIM DEBRIS FROM VAT - (SKUM RESTER FRA KAR) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (TRYK BEKRÆFT EFTER AFSLUTNING)	6. Skum krummerne fra olien med en bagudbevægelse med en skumske, idet så mange krummer som muligt fjernes fra hvert kar. Dette er afgørende for at optimere oliens brugbarhed og kvalitet. Tryk på √- knappen (flueben - JA), når du er færdig. Tryk på X-knappen for at annullere filtreringen.		
DRAINING IN PROGRESS (TØMNING UDFØRES)	7. Ingen handling påkrævet, da olien tømmes ned i filterbakken.		

DISPLAY		HANDLING
	8.	Ingen handling påkrævet, når tilbageløbsventilen åbnes og karret
		skylles med olie fra filterbakken.
WASHING IN PROGRESS (VASK UDFØRES)		
		Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan
		medføre skade eller kvæstelser.
FILLING IN PROGRESS	9	Ingen handling nåkrævet, mens OOS-sensoren fyldes
(PÅFYLDNING UDFØRES)	٦.	
MEASURING OIL QUALITY	10.	Ingen handling påkrævet, mens OQS-sensoren beregner oliens
(MALING AF OLIEKVALITET)		oliekvalitetsværdi.
FILLING IN PROGRESS (PÅEVI DNING LIDEØRES)	11.	Ingen handling påkrævet, mens karret genfyldes.
TPM VALUE (TPM-VÆRDI) - ##.#	12.	Tryk på √-knappen (flueben - IA) for at fortsætte, Hvis TPM-
		aflæsningen er under grænserne for OQS-OPSÆTNING - BORTSKAF
		SNART og OQS-OPSÆTNING - BORTSKAF, skal du gå til trin 15. Hvis
		TPM-aflæsningen er over grænserne for OQS-OPSÆTNING - BORTSKAF
		SNART, skal du gå til trin 13. Hvis TPM-aflæsningen er over grænserne
		for OQS-OPSÆTNING - BORTSKAF, skal du gå til trin 14.
	13.	Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Gå til trin 15.
DISCARD NOW (BORTSKAF NU)		
	14.	Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Gå til BORTSKAF i afsnit 5.3.4/5. Tryk på X (NEJ) for at forsinke BORTSKAFFELSEN.
PREHEAT (FORVARME)	15.	Ingen handling påkrævet, da friturestationen opvarmes til indstillingsværdien.
0735 AM CREW MODE 0544-2018 FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH START START START START START START ACTUAL 331F SET PORT 335 F COM COM	16.	Friturestationen er klar til brug. Vises, når friturestationen når den indstillede værdi.
TPM 11.6 TPM 21.1 TPM 28.3	17.	Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er under grænserne for OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU og BORTSKAF SNART, vises TPM- værdien i det grønne TPM-felt i øverste højre hjørne. Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er under grænserne for OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU, men over BORTSKAF SNART, vises TPM-værdien i det gule TPM-felt i øverste højre hjørne. Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er over grænserne for OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU, vises TPM-værdien i det grøne for PM-felt i øverste højre hjørne. Olien skal bortskaffes.

BEMÆRK: Hvis al olie under filtreringsprocessen ikke føres tilbage, kan systemet fortsætte til en ufuldstændig filtreringsfunktion.

DENNE SIDE ER BEVIDST EFTERLADT BLANKT.



800-551-8633 318-865-1711 <u>WWW.FRYMASTER.COM</u> EMAIL: <u>FRYSERVICE@WELBILT.COM</u>



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_8197768 09/2022