

FilterQuick™ FQE30U easyTouch®

Sähkötoiminen rasvakeitin

Asennus-, käyttö- ja huolto-ops

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



TURVALLISUUSOHJE

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



VAROITUS

LUE OHJEET ENNEN RASVAKEITTIMEN KÄYTTÖÄ.

Säilytä nämä ohjeet tulevaa käyttöä varten.



Osanumero: FRY_IOM_8197794 09/2022

Alkuperäisen käännöksen ohjeet Finnish / Suomi



WELBILT®

HUOMIO

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

HUOMIO

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

HUOMIO

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

YHDYSVALTALAISIA ASIAKKAITA KOSKEVA HUOMAUTUS

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



VAROITUS

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



TURVALLISUUSOHJE

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

KOSKETUSNÄYTTÖOHJAIMILLA VARUSTETTUIJEN YKSIKÖIDEN OMISTAJIA KOSKEVA ILMOITUS

YHDYSVALLAT

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

KANADA

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

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



VAARA

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



VAROITUS

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

HUOMIO

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



VAARA

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

HUOMIO

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



VAARA

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



VAROITUS

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



VAARA

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



VAARA

Tässä rasvakeittimessä on virtajohto (kolmivaiheinen) jokaiselle paistoalalle. Ennen Frymaster-rasvakeittimen liikuttamista, testausta, huoltoa tai korjausta on sähkövirta katkaistava TÄYSIN rasvakeittimestä.



VAARA

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



VAROITUS

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu alle 16-vuotiaiden lasten tai puutteelliset fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt omaavien tai kokemattomien tai tietämättömien henkilöiden käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo laitteen käyttöä. Älä anna lasten leikkiä tällä laitteella.



VAARA

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

**VAROITUS**

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

**VAARA**

Laitteen ollessa käytössä sen lähetyksillä ei saa suihkuttaa aerosolisuihkuja.

**VAARA**

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

**VAROITUS**

Puhdistuskiehutukseen käytettyä liuosta tai puhdistusliuosta EI SAA KOSKAAN tyhjentää rasvanhävitysyksikköön (SDU), sisäiseen suodatusyksikköön, kannettavaan suodatusyksikköön tai öljyn laadun ilmaisimeen (OQS). Näitä yksiköjä ei ole suunniteltu käytettäväksi tällaiseen tarkoitukseen, liuos vahingoittaa niitä ja mitätöi takuun.

**VAARA**

Ennen Frymaster-rasvakeittimen liikuttamista, testausta, huoltoa tai korjausta on sähkövirta katkaistava TÄYSIN rasvakeitimestä.

HUOMIO

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

**VAROITUS**

Alustan ympäristössä tai rasvakeittimien alla ei saa olla esteitä.

**VAROITUS**

Tätä laitetta ei saa puhdistaa vesiruiskulla.

**VAROITUS**

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

**VAROITUS**

Tämän tuotteen käyttö, asennus ja huolto voi altistaa kemikaaleille/tuotteille, mukaan luettuna [bisfenoli A (BPA), lasivilla tai keraamiset kuidut sekä kiteinen piioksidi], joiden Kalifornian osavaltiossa katsotaan aiheuttavan syöpää, syntymävikoja tai muita lisääntymisongelmia. Katso lisätietoja sivulta www.P65Warnings.ca.gov.

**VAROITUS**

Rasvakeitintä ei saa jättää ilman valvontaa käytön aikana.

 VAROITUS

Toimi varoen, kun pudotat kosteaa ruokaa tai vettä kuumaan öljyyn. Se saattaa aiheuttaa öljyn roiskumista, mistä saattaa seurata vakavia palovammoja.

 VAROITUS

Älä ylitä suodatuspannaa välttääksesi kuuman öljyn läikkymisen. Kuuma öljy voi läikkyessään aiheuttaa vakavia palovammoja, liukastumisen ja kaatumisen.

 VAROITUS

Toimi varoen ja käytä asianmukaisia suojavarusteita, kun lisäät öljyä rasvakeittimeen. Näin vältetään kuuman öljyn roiskuminen, mikä voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

 VAROITUS

Toimi varoen, kun pudotat suuria määriä ruokaa kuumaan öljyyn. Se voi aiheuttaa suuressa määrin vaahdon muodostumista, mikä voi vuotaa yli ja aiheuttaa palovammoja.

 VAROITUS

Tyhjennysventtiilin avaaminen aiheuttaa rasvakeittimen kuuman sisällön ylivuodon, mistä voi seurata loukkaantuminen.

Sisällysluettelo

Osa 1	Johdanto	1-1
Osa 2	Asennus	2-1
Osa 3	Käyttöohjeet	3-1
Osa 4	Ennakkohuolto	4-1
Osa 5	Käyttäjän vianetsintä	5-1
Osa A	Öljyntäyttöohjeet.....	A-1
Osa B	JIB-laatikkokanisterin ja kiinteän rasvan valmistelun vaihtoehdon ohjeet.....	B-1
Osa C	Kiinteän rasvan sulatusyksikön käyttöohjeet.....	C-1

FILTERQUICK™ FQE30-T SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LUKU 1: JOHDANTO

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

1.1 Yleistä

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

FQE30-T-rasvakeittimissä on alhaisen öljytason paistoallas, öljyntäyttö (manuaalinen tai valinnainen automaattinen), automaattinen suodatus ja kosketusnäyttö. Mallissa on suuri pyöreä tyhjennysaukko, joka varmistaa paistetun ruuan ja muiden ruoka-ainesten huuhtoutumisen suodatinpannuun. FQE30-T-rasvakeittimiä ohjataan FQ4000-kosketusnäyttöohjaimella. Tämän sarjan rasvakeittimet toimitetaan täysikokoisella altaalla tai jaetulla altaalla varustettuina, ja ne voidaan ostaa jopa viidestä altaasta koostuvana ryhmänä.

Kussakin paistoaltaassa on lämpötilatunnistin tarkkaa lämpötilan hallintaa varten.

FQE30-T-rasvakeittimet toimitaan täysin koottuina. Kaikkien rasvakeitinten mukana toimitetaan vakiolisävarusteet. Kukin rasvakeitin on säädetty, testattu ja tarkastettu tehtaalla ennen pakkausta kuljetusta varten.

1.2 Turvallisuustietoja

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

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

HUOMIO

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

VAROITUS

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



VAARA

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

FQE30-T-rasvakeittiin sisältyy korkean lämpötilan havaitseva toiminto, joka katkaisee virran elementteihin, jos lämpötilansäätimet menevät epäkuntoon.

Ohjaimessa on litiumparisto. Pariston tilalle saa vaihtaa vain Panasonic CR2032 3V -litiumpariston, osanumero 8074674. Muun pariston käyttö saattaa aiheuttaa tulipalo- tai räjähdysvaaran. Paristoja voi ostaa paikallisesta valtuutetusta huoltoliikkeestä.



HUOMIO

Paristo voi räjähtää väärin käytettynä. Älä lataa, pura tai hävitä polttamalla.

1.3 Tietoja FQ4000-ohjaimista

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

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

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

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

1.4 Euroopan yhteisöä koskevia erityistietoja

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



1.5 Asennus-, käyttö- ja huoltohenkilöstö

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

1.6 Määritelmät

PÄTEVÄ TAI VALTUUTETTU KÄYTTÖHENKILÖSTÖ

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

PÄTEVÄ ASENNUSHENKILÖSTÖ

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

PÄTEVÄ HUOLTOHENKILÖSTÖ

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

1.7 Kuljetusvahinkoja koskeva reklamaatiomenettely

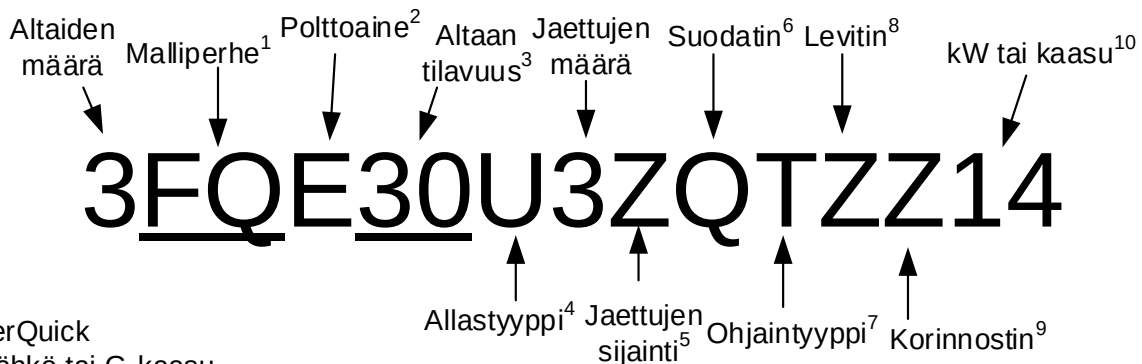
Menettely laitteiden saapuessa vahingoittuneina:

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

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

*Frymaster EI OTA VASTUUTA KULJETUKSEN
YHTEYDESSÄ TAPAHTUNEISTA VAHINGOISTA TAI MENETYKSISTÄ.*

1.8 Mallinumeroiden lukeminen



- 1 = FilterQuick
- 2 = E-sähkö tai G-kaasu
- 3 = 30 lbs (13,6 kg)
- 4 = U on avoin
- 5 = L-suodattimen vasen; R-suodattimen oikea; M-keski; X-sekoitettu; Z-kaikki
- 6 = Q-puoliautomaattinen ATO:n kanssa
- 7 = kosketusnäyttö
- 8 = S-levitin; Z-ei mitään
- 9 = B-korin nosto; Z-ei mitään
- 10 = kilowattia -14, 17, 22 kW; kaasu-NG (luonnonkaasu), PG(propaani), BG(butaani), LG(LPMix)

1.9 Huoltotietoja

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

Seuraavat tiedot ovat tarpeen tehokkaan avun saamiseksi:

Mallinumero _____

Sarjanumero _____

Jännite _____

Ongelman laatu _____

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

FILTERQUICK™ FQE30-T SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LUKU 2: ASENNUSOHJEET

2.1 Yleisiä asennusvaatimuksia

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

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

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

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

Huoltoa varten voi ottaa yhteyden paikalliseen Frymasterin valtuuttamaan huoltoon.

VAARA

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

HUOMAUTUS

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

VAARA

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

HUOMAUTUS

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

HUOMAUTUS

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

HUOMAUTUS

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

HUOMAUTUS

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



VAARA

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



VAARA

Tämän laitteen kaikki johtokytkennät on tehtävä laitteen mukana toimitettujen johdotuskaavioiden mukaan. Tätä laitetta asennettaessa tai huollettaessa on noudatettava johdotuskaavioita.



VAARA

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

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

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

2.1.1 Vapaa väli ja tuuletus

Laitteen molemmin puolin ja taakse on jätettävä 15 cm:n (6 tuumaa) väli viereisiin syttyvästä aineesta valmistettuihin rakenteisiin nähden. Laitteen edessä on oltava vähintään 61 cm:n (24 tuumaa) tila huollon ja asianmukaisen käytön mahdollistamiseksi.



VAROITUS

Alustan ympäristössä tai rasvakeittimien alla ei saa olla esteitä.



VAARA

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

Kaiken tyyppisiä rasvakeittimiä asennettaessa on noudatettava National Fire Protection Associationin (NFPA) standardia nro 96.

Putkijärjestelmä, kansi ja suodattimet on puhdistettava säännöllisesti ja pidettävä puhtana rasvasta NFPA:n standardin nro 96 mukaisesti.

Standardin kopion voi tilata osoitteesta National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269 tai www.NFPA.org.

2.1.2 Maadoitusvaatimukset

Kaikki sähköllä toimivat laitteet on maadoitettava kaikkien sovellettavien kansallisten ja paikallisten säännösten ja, mikäli sovellettavissa, CE-säännösten mukaan. Paikallisten säännösten puuttuessa laite on maadoitettava National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 tai Canadian Electrical Code, CSA C22.2 -säännöksen mukaisesti. Kaikki yksiköt (johto liitetty tai pysyvästi liitetty) tulee liittää maadoitettuun tehonsyöttöjärjestelmään. Johdotuskaaviot toimitetaan rasvakeittimen mukana. Tarkista jännitteen sopivuus rasvakeittimen oven sisäpuolelle kiinnitetystä tehokilvestä.

Kuvassa (oikealla) olevan samapotentiaalisen maadoituskengän avulla kaikki laitteet samassa paikassa voidaan liittää sähköisesti, jotta varmistetaan että yksikköjen välillä ei ole sähköpotentiaalieroja, mikä voisi olla vaarallista.



VAARA

Tässä laitteessa on kolmipiikkinen maadoitettu pistoke, joka suojaa sähköiskuvaaralta, ja se tulee liittää suoraan oikein maadoitettuun kolmireikäiseen pistorasiaan. Pistokkeen maadoituspiikkiä ei saa katkaista, poistaa tai muuten ohittaa!

2.1.3 Australialaiset vaatimukset

Asennus on tehtävä AS 5601 / AG601 säännösten, paikallisten määräysten sekä kaasua ja sähköä koskevien ja muiden asiaankuuluvien lakimääräisten sääntöjen mukaisesti.

2.2 Sähkövirtaa koskevat vaatimukset

Elementtien kolmivaiheisen virransyöttöpistokkeen nimellisarvo on 60 A, 250 VAC, ja sen NEMA-kokoonpano on L15-60P. Kunkin rasvakeittimen elementteihin virtaa syöttävän johdon on oltava omassa virtapiirissään.

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

HUOMIO

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

VAARA

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

VAARA

Tämän laitteen kaikki johtokytkennät on tehtävä laitteen mukana toimitettujen johdotuskaavioiden mukaan. Tätä laitetta asennettaessa tai huollettaessa on noudatettava johdotuskaavioita.

2.3 Rasvakeittimien paistoasemaan sijoittamisen jälkeen

VAARA

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

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

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

Oikeanpuoleinen etupyörä voidaan lukita lukitusruuveilla, joita tarvitsee ehkä löysätä, jotta ne voidaan siirtää paikoilleen. Kun pyörän lukitusruuvit ovat paikoillaan, ne voidaan lukita siten, että pyörä ja rasvakeitin ovat samansuuntaisesti pitkäikäisyyssuunnassa helpottamaan rasvakeittimen siirtämistä kannen sisään ja kannesta ulos puhdistusta varten ja estämään pyörän osumista öljyvarastoon.

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

VAARA

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



VAARA

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

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

2.4 JIB-telineen asentaminen

Avaa rasvakeittimen ovi (normaalisti reunimmainen ovi oikealla tai kolmas ovi) ja poista kuljetustukena käytettävä poikkituki irrottamalla neljä ruuvia (katso kuva 1). Asenna lisävarustepakkauksessa toimitettu JIB-teline ruuveilla, jotka irrotettiin poikkituen poistamisen yhteydessä (katso kuva 2). Joissakin kokoonpanoissa teline on lisävaruste. Asenna valinnainen JIB-roiskesuoja suojaamaan JIB-kanisterilaatikon pohjaa (katso Kuva 3). Jos käytetään kiinteää rasvaa, katso asennusohjeita tämän ohjekirjan lopussa olevista liitteistä A, B, C, D ja E.



Kuva 1



Kuva 2

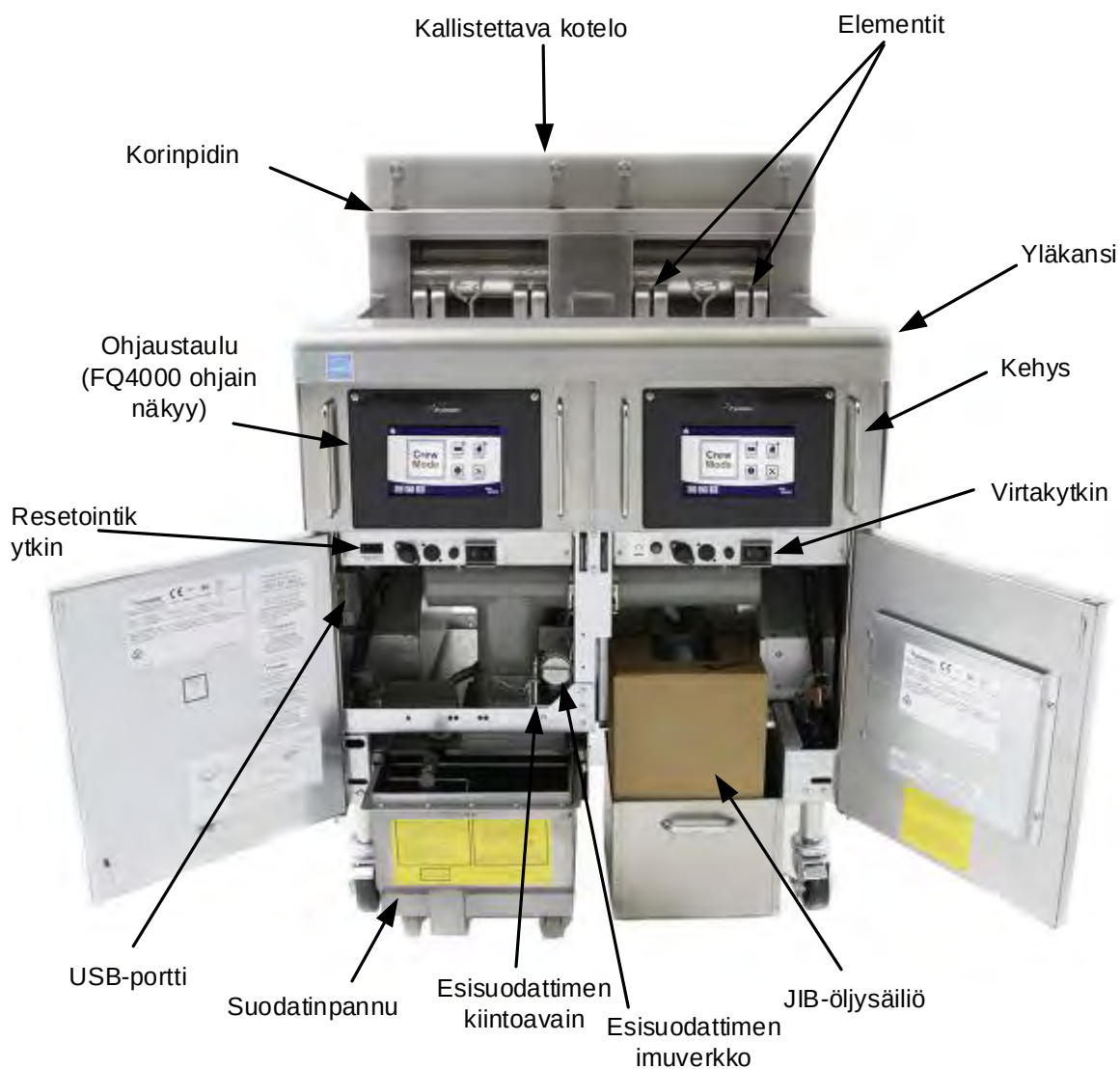


Kuva 3

FILTERQUICK™ FQE30-T SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LUKU 3: KÄYTTÖOHJEET

FQE30-T-SARJAN SÄHKÖTOIMISEN RASVAKEITTIMEN OSAT



TYYPILLINEN KOKOONPANO (KUVASSA 2FQE30-T)

HUOMAA: Rasvakeittimesi ulkonäkö saattaa poiketa jonkin verran kuvassa esitetyistä riippuen kokoonpanosta ja valmistuspäivämäärästä.

3.1 Laitteen käyttökuntoon asetukseen ja sammutukseen liittyvät menettelyt

VAROITUS

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

HUOMIO

Ennen rasvakeitinten sammuttamista varmista, että rasvakeittimen ja ohjainten virta on OFF (pois päältä). Varmista, että paistoaltaan tyhjennysventtiilit on suljettu. Irrota koriteline(et), mikäli asennettu, ja täytä paistoallas OIL-LEVEL (öljytason) alarajaan saakka. Jos käytetään kiinteää rasvaa, varmista, että se on sullottu paistoaltaan pohjalle.

3.1.1 Käyttökuntoon asetus

VAARA

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

VAARA

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

VAROITUS

FQE30-T-laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi kiinteän rasvan kanssa ilman kiinteän rasvan varustepakkauksen asennusta. Kiinteän rasvan käyttäminen ilman kiinteän rasvan varustepakkausta tukkii öljyn täyttöputket. Sähkötoimisen FQE30-T-rasvakeittimen öljykapasiteetti on 14,5 litraa (3,8 gallonia / 32 lb) 21 °C:n (70 °F) lämpötilassa täysikokoiselle altaalle ja 8,3 litraa (2,2 gallonia / 18 lb) 21 °C:n (70 °F) lämpötilassa kullekin jaetulle altaalle.

1. Täytä paistoallas ruokaöljyllä paistoaltaan takaosassa sijaitsevaan OIL LEVEL (öljytason) alarajaan asti. Tällöin öljy pääsee laajenemaan sitä lämmitettäessä. Kylmää öljyä ei saa täyttää alemmaa viivaa korkeammalle, sillä öljy voi vuotaa yli, kun sitä lämmitetään.. Katso ohjeet altaan täyttämiseksi öljyntäyttöjärjestelmästä FQ4000 -ohjaimen ohjekirjasta 8197474 osasta 2.1.8. Jos käytetään kiinteää rasvaa, varmista, että se on sullottu paistoaltaan pohjalle.
2. Varmista, että verkkojohto/johdot kytketään ja lukitaan (jos mahdollista) oikeaan pistorasiaan/pistorasioihin. Varmista, että pistokkeen otsapinta on pistorasian levyn tasalla niin, ettei mikään osa kosketinnastoista ole näkyvissä.
3. Varmista, että virta on kytketty päälle pääkytkimestä, joka sijaitsee rasvakeittimen oven kotelon takana komponenttirasian etulevyssä sulakkeen vieressä.

4. Varmista, että ohjain on kytketty ON (päällä) -asentoon. Rasvakeitin menee automaattisesti sulatusohjelmatalaan, jos paistoaltaan lämpötila on alle 82 °C (180 °F) ja näkyviin tulee ilmoitus **MELT CYCLE IN PROGRESS** (sulatusohjelma käynnissä). (**HUOMAA:** Sulatusohjelman aikana elementit käynnistyvät muutamaksi sekunniksi ja sammuvat sitten pidemmäksi ajaksi.) Kiinteää rasvaa pitää välillä hämmmentää lämmitysprosessin aikana, jotta altaassa oleva kiinteä rasva sulaa. Kun paistoaltaan lämpötila saavuttaa 82 °C (180 °F) lämpötilan, yksikkö vaihtaa automaattisesti lämmitystilaan ja teksti **PREHEAT** (esilämmitys) näkyy, kunnes lämpötila poikkeaa enintään 9 °C (15 °F) asetustilasta. Elementit pysyvät käynnissä, kunnes paistoaltaan lämpötila saavuttaa ohjelmoidun kypsennyslämpötilan. Kun rasvakeitin saavuttaa asetusarvon, ohjaimen näyttöön vaihtuu **START** (aloitus). Rasvakeitin on tällöin valmis käytettäväksi.
5. Varmista, että öljytaso on *ylemmässä* OIL LEVEL (öljytaso) -viivassa, kun öljy on paistolämpötilassa.
6. Suurin eräpanos ranskalaisia perunoita öljyssä tai rasvassa saa olla enintään 0,7 kg (1½ lb).

Sammutus

1. Kytken rasvakeitin pois päältä asettamalla ohjaimen ON/OFF (päälle/pois) -kytkin asentoon OFF (pois).
2. Suodata öljy ja puhdista rasvakeittimet (ks. *FQ4000-ohjaimen ohjekirjasta* luvut 1 ja 2.)
3. Puhdista suodatinpannu ja vaihda suodatinpaperi tai -tyyny. Älä jätä kiinteää rasvaa suodatinpannuun yön yli.
4. Aseta paistoaltaan kannet paikoilleen.

3.2 Käyttö

Tämä rasvakeitin on varustettu FQ4000-ohjaimilla (kuva alla). Katso *FQ4000 ohjaimen ohjekirjasta* 819-7474 ohjeet ohjaimen ohjelmointiin, käyttömenetelmiin ja sisäänrakennetun suodatusjärjestelmän käyttöön.



FQ4000-OHJAIN

3.3 Manuaalinen öljynlisäys, automaattinen öljynlisäys ja JIB-täyttö

Rasvakeitin voidaan konfiguroida joko manuaaliselle tai sekä manuaaliselle että automaattiselle öljynlisäykselle laitteistosta riippuen. Kun altaassa on vähän öljyä, lisää öljyä altaaseen painamalla manuaalisen öljynlisäyksen (öljynpudotus) painiketta näytön alareunassa (ks. kuva 3). Ohjaimessa näkyy PUSH BUTTON TOP OFF? (öljynlisäys painikkeella?) Paina KYLLÄ (✓) -painiketta. Näkyviin tulee START FILLING? (aloitetaanko täyttö?) Aloita täyttö painamalla ja pitämällä painiketta. Vapauta painike, kun öljy yltää ylärajalle. Poistu painamalla EI X-painiketta Jos yksikössä on valinnainen automaattinen öljynlisäys, paistoaltaan öljytasoja tarkastetaan ja täytetään jatkuvasti kaapissa olevasta varastosta.

**JIB (Jug In Box) -
laatikkokanisterin alhaisen
öljytason nollauskytkin:**
Palauttaa ATO-järjestelmän
alkutilaan öljynvaihdon
jälkeen.

Eriyiskansi: Kiinnitetyt putket
imevät öljyä varastosta
paistoaltaisiin.

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



Kuva 1

Varastossa on 15,9 litran (35 lb) öljysäiliö. Tyypillisessä käytössä tämä kestää noin kaksi päivää. Järjestelmän komponentit esitellään oikealla (ks. kuva 1).

HUOMAA: Paistoaltaat pitää täyttää manuaalisesti käynnistettäessä ja puhdistuksen jälkeen (puhdistuskiehutus tai kylmäpuhdistus), ellei käytetä uuden bulkkiöljyn järjestelmää.

3.3.1 Öljyvaraston tai kanisterin (JIB) asentaminen

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

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

3.3.2 JIB (Jug In Box) - laatikkokanisterin öljyvaraston vaihtaminen

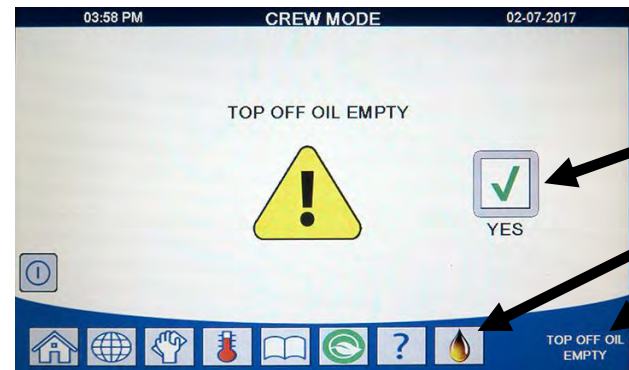
Kun öljyvaraston taso on matala ja TOP OFF OIL EMPTY (lisää öljyä tyhjä) (ks. kuva 2). Tyhjää näyttö painamalla kuittauspainiketta. Kun varasto on täytetty ja/tai vaihdettu, paina ja pidä pohjassa öljyvaraston vieressä olevaa oranssinväristä nollauspainiketta (ks. kuva 7 seuraavalla sivulla), kunnes alakulmassa olevaa viestiä ei enää näy. Jos käytetään kiinteää rasvaa, katso ohjeita liitteestä B.

1. Avaa kaappi ja liu'uta JIB-laatikkokanisteri ulos kaapista (ks. kuva 3).



Kuva 3

2. Poista kansi ja kaada jäljellä oleva öljy kanisterista tasaisesti kaikkiin paistoaltaisiin (ks. kuva 4).



Kuva 2

Top Off Oil Empty (lisää öljyä tyhjä) ilmaisee, että öljyvarasto on tyhjä.



Kuva 4

3. Kun vaihdettava kanisteri on pystyasennossa, poista alumiinisulkija (ks. kuva 5).



Kuva 5

VAROITUS
Älä lisää KUUMAA tai KÄYTETTYÄ öljyä JIB-laattikkokanisteriin.

4. Aseta letku uuteen täyteen kanisteriin (ks. kuva 6).



Kuva 6

5. Liu'uta JIB-laattikkokanisteri hyllylle rasvakeittimen kaappiin (kuten kuvassa 3).
6. Tyhjää FQ4000-ohjaimen Top Off Empty (lisää öljyä tyhjä) -näyttö painamalla JIB-nollauskytkintä (ks. Kuva 7).



Kuva 7

3.3.3 Öljyntäyttöjärjestelmät

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

3.4 Suodatus

3.4.1 Johdanto

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

Osa 3.4.2 käsittelee suodatusjärjestelmän valmistelun käyttöä varten. Järjestelmän käyttö kuvataan FilterQuick-kosketusohjaimen ohjekirjasta.

VAROITUS

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

VAROITUS

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

3.4.2 FilterQuick™ -laitteen ja FQ4000-suodatusjärjestelmän valmistelu käytettäväksi suodatinpaperin tai suodatintyynyn kanssa.

FilterQuick™-suodatusjärjestelmä käyttää suodatinpaperikokoonpanoa, johon kuuluu ruoanmurulaatikko, iso kiinnitysrengas ja metallinen imuverkko.

1. Vedä suodatinpannu ulos kaapista ja irrota ruoanmurulaatikko, kiinnitysrengas, suodatinpaperi ja imuverkko (katso kuva 8). Puhdista kaikki osat puhdistusaineen ja kuuman veden seoksella ja kuivaa ne sitten perusteellisesti.

Pannun kannen saa irrottaa vain puhdistamista ja sisäosiin käsiksi pääsemistä varten sekä ennen tammikuuta 2004 valmistetun rasvanhävitys-yksikön (SDU) asettamiseksi tyhjennysaukon alle. Rasvanhävitysohjeet ovat FQ4000-ohjaimen ohjekirjassa.

2. Tarkasta suodatinpannun liitinkappale varmistaaksesi, että molemmat O-renkaat ovat hyvässä kunnossa (katso kuva 9).

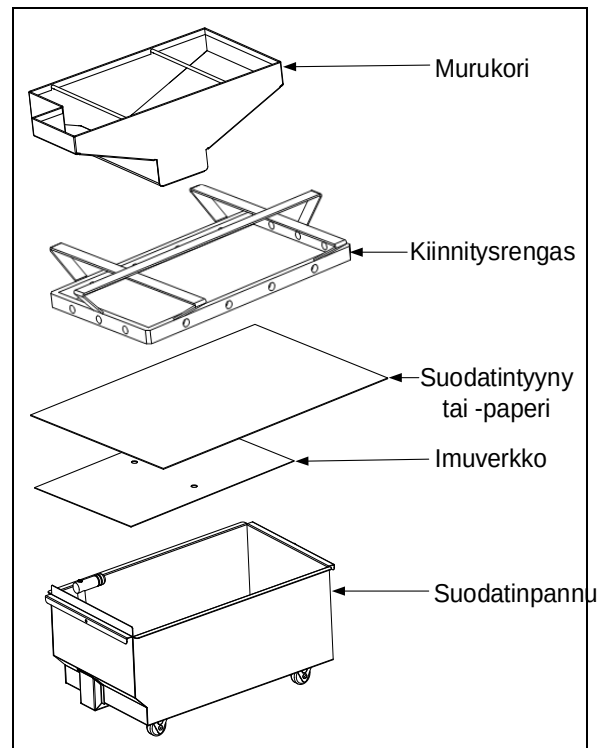
3. Käyttäen vastakkaista järjestystä aseta sitten metallinen imuverkko pannun pohjan keskelle ja aseta sen jälkeen suodatinpaperiarkin verkon päälle niin, että se pistää esiin joka sivulla (katso kuva 11). Jos käytät suodatintyynyä, varmista, että tyynyn karkea puoli on ylöspäin, ja aseta tynny imuverkon päälle ja varmista, että tynny on suodatinpannun kohokuvioitujen harjojen välissä.

4. Aseta kiinnitysrengas suodatinpaperin päälle ja laske rengas pannuun ja anna paperin olla suodatinpannun sivujen varassa (katso kuva 10).

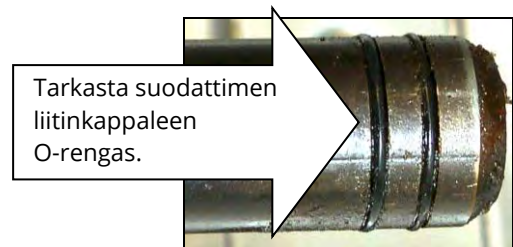
5. Kun kiinnitysrengas on paikallaan ja jos käytät suodatinpaperia, sirota rasvainen suodatinjauhetta tasaisesti paperin päälle (katso kuva 11).

6. Aseta ruoanmurulaatikko takaisin suodatinpannuun, ja työnnä suodatinpannu takaisin rasvakeittimeen sen tyhjennysaukon alle.

SUODATINJAUHETTA EI SAA KÄYTTÄÄ TYNNYSSÄ!



Kuva 8



Kuva 9



Kuva 10



Kuva 11

7. Työnnä suodatinpannu takaisin rasvakeittimen alle. Varmista, ettei "P" näy ohjaimessa. Suodatusjärjestelmä on nyt valmis käytettäväksi.

 VAARA:

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

 VAARA:

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

 VAROITUS

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

FILTERQUICK™ FQE30-T SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LUKU 4: ENNAKKOHUOLTO

4.1 Rasvakeittimen ennakkohuollon tarkastuksen ja huolto

VAARA

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

VAARA

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

VAROITUS

Käytä yleispuhdistusainetta. Lue käyttöohjeet ja varoitukset ennen käyttöä. Erityistä huomiota on kiinnitettävä puhdistusaineen väkevyyteen ja siihen, kuinka pitkäksi aikaa puhdistusaine jätetään ruokatavaroiden kanssa kosketuksiin tuleville pinnoille.

4.2 PÄIVITTÄISET TARKISTUKSET JA HUOLTO

4.2.1 Tarkasta rasvakeitin ja lisävarusteet vaurion varalta

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

4.2.2 Puhdista rasvakeittimen kaappi sisä- ja ulkopuolelta - päivittäin

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

Puhdista rasvakeittimen kaappi puhtaaksi öljystä, liasta ja nöyhdästä puhtaalla, yleispuhdistusaineella kostutetulla liinalla. Pyyhi kuivaksi puhtaalla, kostealla rievulla.

4.2.3 Puhdista sisäinen suodatusjärjestelmä - päivittäin

VAROITUS

Älä koskaan käytä suodatusjärjestelmää ilman öljyä järjestelmässä.

VAROITUS

Älä koskaan käytä suodatinpannua vanhan öljyn kuljetukseen hävitysalueelle.

VAROITUS

Älä koskaan laske vettä suodatinpannuun. Vesi vahingoittaa suodattimen pumppua.

Suodatusjärjestelmä ei vaadi muita säännöllisiä ennakkohuoltotarkastuksia ja toimenpiteitä kuin suodatinpannun ja siihen liittyvien osien päivittäinen puhdistus kuuman veden ja yleispuhdistusaineen liuoksella.

Jos huomaat, että järjestelmä pumppaa hitaasti tai ei ollenkaan, tarkista, että suodatinpannun verkko on suodatinpannun pohjalla ja paperi tai tyyny imuverkon päällä. Tarkista, että liittimen kaksi O-rengasta suodatinpannun etuoikealla ovat paikallaan ja hyvässä kunnossa. Varmista, että esisuodatin on puhdas ja tiukattu kiintoavaimella.

4.2.4 Puhdista suodatinpannu, irrotettavat osat ja lisävarusteet - päivittäin

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

Pyyhi suodatinpannu ja kaikki irrotettavat osat ja lisävarusteet puhtaalla, kuivalla liinalla. Käytä yleispuhdistusaineliuoksella kostutettua liinaa. Sillä poistetaan kertynyt hiiltynyt öljy. Huuhtelee ja kuivaa jokainen osa perusteellisesti. ÄLÄ käytä teräsvillaa tai hankaavia tyynyjä näiden osien puhdistukseen. Sellaisesta hankaamisesta aiheutuvat naarmut vaikeuttavat tulevia puhdistuksia.

4.2.5 Puhdista AIF- ja ATO-tunnistimien ympäristö - päivittäin

1. Puhdista sakka AIF- ja ATO-tunnistimien ympäriltä puhdistuksen ja suodatuksen aikana, kun öljy tyhjennetään paistoaltaasta.
2. Käytä ruuvimeisseliä tai muuta vastaavaa välinettä, jolla päästään tunnistimen ympäristöön (katso kuva 1). Varo, ettei tunnistin vaurioidu.
3. Palauta öljy, kun puhdistus ja suodatus on valmis.



Kuva 1

4.2.6 Puhdista korinnostimen varret - päivittäin

Jos rasvakeittimessä on korinnostimet, pyyhi niiden varret puhtaaksi öljystä ja pölystä kuivalla, puhtaalla liinalla.

4.3 VIIKOITTAISET TARKISTUKSET JA HUOLTO

4.3.1 Puhdista rasvakeittimien takaosa - viikoittain

Puhdista rasvakeittimien takaosa käytäntöjen mukaisesti. Kytke rasvakeitin pois päältä ja katkaise virta.

4.4 KUUKAUTISET TARKISTUKSET JA HUOLTO

4.4.1 Paistoaltaan syväpuhdistus (puhdistuskiehutus/kylmäpuhdistus) - vähintään kerran kuukaudessa

⚠ VAARA

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

Rasvakeittimen normaalin käytön aikana sen sisään muodostuu vähitellen hiiltyneen öljyn kerros. Tämä kerros on poistettava säännöllisesti Clean-puhdistuksen (puhdistuskiehutus) menettelyä noudattaen. Katso FQ4000 Ohjaimen käyttöohjeesta osat 2.3.10 ja 2.3.11, joissa on esitetty yksityiskohtaisesti ohjaimen asettaminen puhdistustoiminnolle (puhdistuskiehutus).

⚠ VAARA

Anna öljyn jäähtyä 38 °C:seen (100 °F) ennen sen laskemista sopivaan astiaan hävittämistä varten.

⚠ VAROITUS

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

⚠ VAARA

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

4.4.2 Esisuodattimen huolto - kuukausittain

Esisuodatin vaatii säännöllistä huoltoa. Irrota kansi ja puhdista liitetty verkko 30 päivän välein tai useammin, jos öljyn virtaus hidastuu.

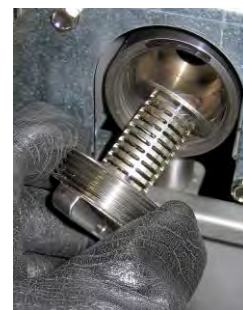


VAARA:

Käytä suojakäsineitä esisuodatinta irrotettaessa. Suodatin voi olla kuuma ja aiheuttaa vakavia palovammoja.



Kuva 2



Kuva 3

1. **Suojakäsineet kädessä** irrota kansi esisuodattimesta mukana toimitetulla ruuvimeisselillä (**kuva 2**).
2. Puhdista lika liitetystä verkosta pienellä harjalla (**kuva 3**).
3. Puhdista juoksevan veden alla ja kuivaa huolellisesti.
4. Aseta kansi esisuodattimen koteloon ja **kiristä mukana toimitetulla ruuvimeisselillä**. Varmista, että esisuodatin on kireällä. Jos kansi ei ole tiivis, ilmaa vuotaa esisuodattimen ympärillä ja hidastaa palautusta.



VAROITUS

ÄLÄ irrota esisuodattimen kantta, kun suodatinsykli on käynnissä.

ÄLÄ käytä suodatinjärjestelmää, kun kansi on irti. Käytä suojakäsineitä kantta käsiteltäessä. Metalli ja öljy ovat kuumia.

4.4.3 Tarkista FQ4000-ohjaimen asetusarvon tarkkuus - kuukausittain

1. Aseta lämpömittarin tai pyrometrin mittapää paistoaltaaseen rasvakeittimen lämpöanturin lähelle.
2. Kun ohjaimen tuotekuvakkeet ovat näkyvissä (ilmaisee paistoaltaan sisällön olevan paistovalmiina), paina -painiketta kerran, jolloin näytössä näkyy lämpöanturin mittaama lämpötila ja öljyn asetusarvo.
3. Huomioi lämpömittarin tai pyrometrin lukema. Todellinen lämpötila ja pyrometrin lukemien tulee olla $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ($\pm 5^{\circ}\text{F}$) toisistaan kun lämpö on kiertänyt päälle ja pois päältä kolme (3) kertaa. Jos lämpötila on silti raja-arvojen ulkopuolella, pyydä apua tehtaan valtuutettuun huoltoon.

4.5 NELJÄNNESVUOSITTAISET TARKISTUKSET JA HUOLTO

4.5.1 O-renkaiden vaihtaminen - neljännesvuosittain

Vaihda suodatinliitännän O-renkaat (katso kuva 10 osassa 3.4.2).

4.6 JÄRJESTELMÄN SÄÄNNÖLLINEN VUOSITARKASTUS

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

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

4.6.1 Rasvakeitin - vuosittain

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

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

4.6.2 Sisäinen suodatusjärjestelmä - vuosittain

- Tarkasta, onko paluuöljy- ja tyhjennysputkissa vuotoja ja varmista kaikkien liitäntöjen tiukkuus.
- Tarkastaa, onko suodatinpannussa vuotoja ja onko se puhdas. Jos murukorissa on runsaasti muruja, kehota omistajaa tai käyttäjää tyhjentämään ruoanmurukorin tulenkestävään astiaan ja puhdistamaan sen päivittäin.
- Varmista, että kaikki O-renkaat ja tiivisteet ovat tiukat ja kunnossa. Vaihda O-renkaat ja tiivisteet uusiin, jos ne ovat kuluneet tai vaurioituneet.
- Tarkasta suodatusjärjestelmän eheys seuraavasti:
 - Varmista, että suodatinpannun kansi on paikoillaan ja asennettu oikein.
 - Kun suodatinpannu on tyhjä, aseta kukin allas altaan täyttäminen pannusta -valintaan (katso sivu 2.3.7 *FQ4000-ohjaimen ohjekirjasta*), yksi kerrallaan. Varmista kunkin paluuöljyventtiilin asianmukainen toiminta käynnistämällä suodattimen pumppu käyttämällä altaan täyttäminen pannusta -valintaa. Varmista, että pumppu käynnistyy ja että vastaavan paistoaltaan öljyyn ilmestyy poreita.
 - Varmista, että suodatinpannu on valmisteltu asianmukaisesti suodattamista varten, tyhjä sitten paistoaltaallinen yli 177°C:n (350°F) asetusrvoon lämmitettyä öljyä suodatinpannuun, käyttäen tyhjä pannuun -valintaa (katso *FQ4000 -ohjaimen ohjekirjan* osa 2.3.6). Käyttäen nyt altaan täyttäminen tyhjennyspannusta -valintaa (katso *FQ4000 -ohjaimen ohjekirjan* osa 2.3.7) anna öljyn palata kokonaan paistoaltaaseen (kun paistoöljy alkaa poreilla). Paina tarkistuspainiketta, kun öljy on palautettu. Paistoaltaan pitäisi täyttyä noin 2,5 minuutin kuluessa.

FILTERQUICK™ FQE30-T SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LUKU 5: KÄYTTÄJÄN VIANETSINTÄ

5.1 Johdanto

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

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

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

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

VAARA:

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

VAARA:

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

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

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

5.2 Vianetsintä

5.2.1 Ohjain- ja kuumennusongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toimenpide
Ohjaimen näyttö ei toimi.	A. Rasvakeittimeen ei tule virtaa. B. Ohjain tai muu osa on mennyt epäkuntoon.	A. Varmista, että rasvakeitin on kytketty pistorasiaan ja että suojakatkaisin ei ole lauennut. B. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
FQ4000-tietokoneen näytössä lukee IS VAT FULL? (onko allas täynnä?) YES NO (kyllä/ei) suodatuksen jälkeen.	A. Tavallinen käyttö useimpien suodatustoimintojen aluissa ja loppuissa. B. Jos näyttö ilmestyy useita kertoja suodatuksen aikana, se saattaa olla merkki hitaasta öljyn paluusta.	A. Varmista, että allas on täynnä öljyä ja paina ✓-painiketta. B. Katso osa 5.3 vianetsintä - Suodattimen pumppu toimii, mutta öljyn paluu on hyvin hidasta.
FQ4000-tietokoneen näytössä lukee IS DRAIN CLEAR? (onko tyhjennysputki tyhjä?)	Tyhjennysputki on tukkeutunut, ja öljy ei tyhjenny.	Puhdista tyhjennysputki Fryers Friend -puhdistusrassilla ja paina ✓-painiketta. Suodatus palautuu.
FQ4000:n näytöllä näkyy CHANGE FILTER PAD? (vaihdetaanko suodatintyyny?)	Suodatinvirhe, tukkeutunut tyyny, 25 tunnin tyynyn vaihtokehote on annettu tai edellisen kehotteen mukaista suodatinpaperin vaihtoa ei ole tehty.	Vaihda suodatintyyny ja varmista, että suodatinpannu on poistettuna rasvakeittimestä vähintään 30 sekuntia. ÄLÄ sivuuta CHANGE FILTER PAPER (vaihda suodatinpaperi) -kehotuksia.
Rasvakeitin ei lämpiä.	A. Verkkojohto(j)a ei ole kytketty pistorasiaan.	A. Varmista, että kaikki verkkojohdot on sovitettu kunnolla pistorasiaan ja lukittu paikoilleen ja että suojakatkaisin ei ole lauennut.
	B. Ohjain tai muu komponentti on mennyt epäkuntoon.	B. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Rasvakeitin lämpiää siihen asti, kun yläarvo aiheuttaa suojakytkimen laukaisun lämmönosoittimen näyttäessä lämpiämistä.	Lämpötila-anturi tai ohjain on mennyt epäkuntoon.	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toimenpide
Rasvakeitin lämpiää siihen asti, kun yläarvo aiheuttaa suojakytkimen laukaisun lämmönoittimen näyttäessä lämpiämisen puutetta.	Kontaktori tai ohjain on mennyt epäkuuntoon.	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
FQ4000:n näytöllä näkyy MISCONFIGURED ENERGY TYPE (väärin määritetty energiatyyppi)	Virheellinen energiatyyppi rasvakeittimen asetuksissa.	Varmista, että rasvakeitin on määritetty oikein oikealle energiatyypille.
FQ4000: näytöllä näkyy VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (allastunnuksen liitintä ei ole liitetty)	Ohjaimen paikannin puuttuu tai sitä ei ole liitetty.	Varmista, että 6-neulainen paikannin on liitetty ohjaimen taakse ja oikein maadoitettu ohjainyksikössä.
Ohjain lukkiutuu.	Ohjainvirhe.	Poista ja palauta virta ohjaimeen. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

5.2.2 Virheilmoitukset ja näyttöongelmat

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toimenpide
FQ4000:n näytöllä näkyy E19 HEATING FAILURE (kuumennusvika)	Vioittunut ohjain, vioittunut muuntaja, vioittunut SIB-levy, avautunut yläarvon termostaatti.	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
FQ4000:n näytöllä näkyy väärä lämpötila-asteikko (Fahrenheit tai Celsius).	Väärä näyttöasetus ohjelmoitu.	Vaihda F°:sta C°:een menemällä managerin asetuksiin, valitse lämpötila ja vaihda lämpötila-asteikkoa. Kytke ohjain päälle ja tarkasta lämpötila. Jos haluttu lämpötila-asteikko ei näy, toista vaihe.
FQ4000:n näytössä näkyy HOT HI-1 (ylikuumeneminen).	Paistoaltaan lämpötila ylittää 210 °C (410 °F) tai EY-maissa 202 °C (395 °F).	Sammuta rasvakeitin välittömästi ja ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toimenpide
FQ4000:n näytössä näkyy HELP HI-2 (Apua ylikuumeneminen) tai HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Korkean yläarvon vikatila irrota virtajohto).	Yläarvon termostaatti on mennyt epäkuntoon	Kytke heti virta pois päältä koko rasvakeittimestä ja ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
FQ4000: näytöllä näkyy TEMPERATURE PROBE FAILURE (lämpötilatunnistimen vika).	Lämpötilan mittauspiirissä, anturi mukaan luettuna, on vika, tai ohjaimen johtosarja tai liitin on vaurioitunut.	Sammuta rasvakeitin ja ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoasentajaan.
Lämmönoitin näyttää lämpiämistä, mutta rasvakeitin ei lämpiä.	Kolmiosainen verkkojohto on irti tai suojakatkaisin on lauennut.	Varmista, että kaikki verkkojohdot on sovitettu kunnolla pistorasiaan ja lukittu paikoilleen ja että suojakatkaisin ei ole lauennut. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
FQ4000:n näytössä lukee RECOVERY FAULT (asettumisvika) ja hälytysmerkki kuuluu.	Asettumisaika on ylittänyt enimmäisaikarajan.	Poista virhe ja katkaise hälytys painamalla ✓-painiketta. Sähkötoimisen rasvakeittimen maksimiasettumisaika on 1:40. Jos virhe ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
FQ4000:n näytöllä näkyy NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (Ei käytössä olevaa valikkoryhmää valittavaksi)	Kaikki valikkoryhmät on poistettu.	Luo uusi MENU (valikko) -ryhmä. Kun uusi valikko on luotu, lisää reseptejä ryhmään (ks. osa 1.10 FQ4000-ohjaimen ohjekirjassa).
FQ4000:n näytössä lukee SERVICE REQUIRED (vaatii huoltoa) sekä virheilmoitus.	On tapahtunut virhe, joka vaatii huoltohenkilön käyntiä.	Jatka paistamista painamalla X-painiketta ja ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Joissakin tapauksissa paistoa ei välttämättä voi jatkaa.

5.3 Vianetsintä automaattisesta suodatkuksesta

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toimenpide
Rasvakeitin suorittaa suodatuksen jokaisen paisto-ohjelman jälkeen.	"Suodata jälkeen" -asetus on väärin.	Muuta tai korvaa "Suodata jälkeen" -asetus syöttämällä uudelleen asetuksen arvo Managerin asetuksissa. Suodatusominaisuudet FQ4000-T-ohjaimen ohjekirjan osassa 1.8.
Puhdista ja suodata ei käynnisty.	Lämpötila on liian alhainen.	Varmista, että rasvakeittimen lämpötila on sama kuin asetusarvo ennen Puhdista ja suodata -toiminnon aloittamista.
FQ4000:n näytössä lukee FILTER BUSY (suodatin varattu).	A. Toinen suodatusohjelma tai suodatintyynyn vaihto on yhä kesken. B. Suodattimen liitäntäpiirilevy ei ole tyhjentänyt tarkistusjärjestelmää.	A. Odota, kunnes edellinen suodatusohjelma loppuu ja aloita sitten suodatusohjelma. Vaihda suodatintyyny, jos näytössä on vaihtokehote. B. Odota 15 minuuttia ja yritä uudelleen.
Suodattimen pumppu ei käynnisty tai pumppu pysähtyy suodatuksen aikana.	A. Verkkojohtoa ei ole yhdistetty pistorasiaan tai suojakatkaisin on lauennut. B. Pumpun moottori on ylikuumentunut ja aiheuttanut lämpökatkaisimen laukeamisen. C. Suodattimen pumppu tukkeutunut.	A. Varmista, että virtajohto on täysin kytketty pistorasiaan ja että suojakatkaisin ei ole lauennut. B. Jos moottori on niin kuuma, että sitä ei voi koskettaa kauempaa kuin muutaman sekunnin ajan, lämpökatkaisin on luultavasti lauennut. Anna moottorin jäähtyä vähintään 45 minuutin ajan ja paina sen jälkeen pumpun asetuskatkaisinta (katso FQ4000-ohjaimen käyttöohjeen osa 2.1.2). C. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Tyhjennysventtiili tai takaiskuventtiili pysyy auki.	A. VIB-kortti on vikatilassa. B. Toimilaitteen vika.	Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Ongelma	Todennäköiset syyt	Korjaava toimenpide
FQ4000:n näytössä lukee INSERT Pan (asetä pannu).	A. Suodatinpannua ei ole asetettu kunnolla rasvakeittimeen. B. Suodatinpannun magneetti puuttuu. C. Suodatinpannun katkaisijassa on vika.	A. Vedä suodatinpannu ulos ja aseta se kunnolla rasvakeittimeen. Varmista, että ohjaimessa ei näy "P". B. Varmista, että suodatinpannun magneetti on paikallaan, ja jos se puuttuu, aseta uusi magneetti. C. Jos suodatinpannun magneetti on kokonaan katkaisijaa vasten ja ohjaimen näytössä lukee edelleen INSERT PAN (asetä pannu), katkaisija on mahdollisesti viallinen.
Automaattinen suodatus, OQS ei käynnisty.	A. Öljyn taso liian alhainen. B. Öljyn lämpötila on liian alhainen. C. Suodatinpannu on pois päältä. D. Reseptiasetuksissa suodatuksen asetus on OFF (pois päältä). E. Suodattimen rele on vioittunut.	A. Varmista, että öljyn taso on öljyn ylemmällä täyttörajalla (öljytason ilmaisimen tasolla). B. Varmista, että öljyn lämpötila on asetusarvon mukainen. C. Varmista, että ohjaimessa ei näy "P". Varmista, että suodatinpannu on täysin paikallaan keittimessä. Sammuta ja käynnistä rasvakeitin uudelleen. D. Aseta resepteissä suodatuksen asetukseksi ON (päällä). E. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Suodattimen pumppu toimii, mutta öljyn paluu on hyvin hidasta.	A. Tukkeutunut suodatintyyny/-paperi. B. Suodatinpannun osat on asennettu tai valmisteltu väärin. C. Esisuodattimen verkko on voinut tukkeutua tai ei ole täysin kiristetty.	A. Varmista, ettei suodatin on tukkeutunut. Tarvittaessa vaihda suodatin. B. Poista öljy suodatinpannusta ja vaihda suodatinpaperi/-tyyny, varmistaen, että suodattimen verkko on paikoillaan paperin/tyynyn alla . Varmista, käyttämällä tyynyä, että sen karkea puoli on ylöspäin. Varmista, että suodatinpannun liitinkappaleen O-renkaat ovat paikallaan ja kunnossa. C. Puhdista esisuodatin (katso osa 4.5.4) ja varmista, että se on kiristetty mukana toimitetulla ruuvimeisselillä.

5.3.1 Suodatusta ei suoritettu loppuun

Jos automaattinen suodatustoiminto epäonnistuu, generoidaan virheilmoitus. Noudata näytön ohjeita öljyn palauttamisesta ja poista virhe.

NÄYTTÖ	TOIMENPIDE
IS VAT FULL? (onko allas täynnä?)	1. Jos allas on täynnä, jatka painamalla √ (kuittaus) -painiketta. Ohjain palautuu lepotilaan tai ①. Jos allas ei ole kokonaan täynnä, paina X.
FILLING IN PROGRESS (täyttö käynnissä)	2. Mitään toimenpiteitä ei vaadita, kun pumppu on käynnissä.
IS VAT FULL? (onko allas täynnä?)	3. Jos allas on täynnä, jatka painamalla √ (kuittaus) -painiketta. Ohjain palautuu lepotilaan tai ①. Jos allas ei ole kokonaan täynnä, paina X.
FILLING IN PROGRESS (täyttö käynnissä)	4. Mitään toimenpiteitä ei vaadita, kun pumppu on käynnissä.
IS VAT FULL? (onko allas täynnä?)	5. Jos allas on täynnä, jatka painamalla √ (kuittaus) -painiketta. Ohjain palautuu lepotilaan tai ①. Jos allas ei ole kokonaan täynnä, paina X. Jos tämä on kuudes perättäinen vajaa suodatus, siirry kohtaan 10.
CHANGE FILTER PAD? (vaihdetaanko suodatintyyny?)	6. Jatka painamalla √ (kuittaus) -painiketta. Painamalla X siirryt kohtaan ①.
REMOVE PAN (poista pannu)	7. Poista suodatinpannu.
CHANGE FILTER PAPER (vaihda suodatintyyny)	8. Vaihda suodatinpaperi/-tyyny ja varmista, että suodatinpannu on vedettynä ulos kaapista vähintään 30 sekuntia. Kun pannu on ollut ulosvedettynä 30 sekuntia, ohjain palaa lepotilaan. Varmista, että pannu on kuiva ja koottu oikein. Työnnä suodatinpannu takaisin rasvakeittimen kaappiin. Varmista, ettei "P" näy ohjaimessa.
IS VAT FULL? (onko allas täynnä?)	9. Jos allas on täynnä, jatka painamalla √ (kuittaus) -painiketta. Ohjain palautuu lepotilaan. Paina X, jos allas ei ole täynnä, ja ohjain siirtyy kohtaan ①.
SERVICE REQUIRED (vaatii huoltoa)	10. Jos suodatusvirhe tapahtuu kuusi peräkkäistä kertaa, takaiskuventtiili sulkeutuu. Katkaise hälytys ja jatka painamalla √ (kuittaus) -painiketta.
ERROR PUMP NOT FILLING (pumppu ei täytä)	11. Järjestelmä havaitsee, että öljy ei palaa altaaseen ja huoltoa vaaditaan. Soita tehtaan valtuuttamaan huoltoon.
SYSTEM ERROR FIXED? (järjestelmävirhe korjattu?)	12. Jatka paistoa painamalla X-painiketta, mikäli mahdollista. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen rasvakeittimen korjaamiseksi ja alkuasetusten palauttamiseksi. Virheilmoitus toistetaan 15 minuutin välein, kunnes ongelma on korjattu. Automaattinen suodatus ja automaattinen öljyn lisäys ovat poissa käytössä kunnes rasvakeittimen alkuasetukset on palautettu.

ENTER CODE (syötä koodi)	13. Tehtaan valtuuttaman huollon korjaaja syöttää tech-koodin rasvakeittimen nollaamiseksi.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (täytetäänkö allas tyhjennyspannusta?)	14. Täytä allas suodatuspannusta painamalla ✓ (kuittaus) -painiketta ja jatka. Noudata kehoitteita, kun allas on täysi. Ohita täyttö tyhjennyspannusta painamalla X.
REMOVE PAN (poista pannu)	15. Poista suodatinpannu.
IS PAN EMPTY? (onko pannu tyhjä?)	16. Jos pannu on tyhjä, paina ✓ (kuittaus) -painiketta ja jatka seuraavaan vaiheeseen. Jatka altaan täyttöä painamalla X. Noudata kehoitteita, kun allas on täysi.
	17. Ohjain kytkeytyy OFF (pois päältä).

5.3.2 Tukkeutunut tyhjennysputki -vika

Tukkeutunut tyhjennysputki -vika tapahtuu automaattisen suodatuksen aikana, kun öljytason tunnistin havaitsee, että öljy ei ole kokonaan tyhjentynyt paistoaltaasta. Tämä saattaa johtua tukkeutuneesta tyhjennysputkesta tai öljytunnistimen viasta. Noudata ohjaimen näytön ohjeita vian korjaamiseksi.

Kun tämä tapahtuu, ohjaimen näytöllä lukee **CLEAR DRAIN** (puhdistaa tyhjennysputki) 15 sekunnin ajan vaihtuen **IS DRAIN CLEAR?** (onko tyhjennysputki puhdas?)

1. Puhdista lika ja roskat tyhjennysputkesta puhdistusrassilla ja jatka painamalla ✓ -painiketta.
2. Ohjaimen näyttöön tulee **DRAINING** (tyhjennetään). Kun öljytason tunnistin havaitsee, että öljy on tyhjennetty, normaali automaattinen suodatus palautuu.

5.3.3 Suodatin varattu

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

5.4 Automaattisen öljyn lisäyksen ongelmien vianmääritys

ONGELMA	TODENNÄKÖISET SYYT	KORJAAVA TOIMENPIDE
Paistoaltaan öljyn lisäys kylmä.	Väärä asetuspiste.	Varmista, että asetuspiste on oikein.
Yhteen altaaseen ei lisätä öljyä.	A. Järjestelmässä on suodatinvirhe. B. Järjestelmässä on huoltoa vaativa virhe C. Lieriökäämin, pumpun, pistokkeen, RTD- tai ATO-järjestelmän ongelma.	A. Poista suodatinvirhe oikein. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. B. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. C. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

ONGELMA	TODENNÄKÖISET SYYT	KORJAAVA TOIMENPIDE
Paistoaltaisiin ei lisätä öljyä.	A. Rasvakeittimen lämpötila on liian alhainen. B. Öljy on liian kylmää. C. Näytössä näkyy lisää öljyä tyhjä D. Järjestelmässä on huoltoa vaativa virhe E. Sulatusyksikön kytkin on pois päältä (vain kiinteän rasvan yksiköissä) F. Lauennut sulake.	A. Rasvakeittimen täytyy olla asetusarvon lämpötilassa. B. Varmista, että täyttö-öljysäiliössä olevan öljyn lämpötila on yli 21°C (70°F). C. Varmista, että täyttösäiliössä on öljyä. Vaihda täyttösäiliö tai täytä täyttöjärjestelmästä ja nollaa öljynlisäysjärjestelmä. Jos ongelma ei häviä, ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. D. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. E. Varmista, että sulatusyksikön kytkin on asennossa ON (päällä). F. Tarkista sulake ATO-boksin vasemmalla puolella. Jos käytössä on kiinteä rasvan sulatusyksikkö, tarkasta sulatusyksikön kytkimen alla oleva sulake.

5.5 Öljyntäyttöjärjestelmän ongelmien vianetsintä

ONGELMA	TODENNÄKÖISET SYYT	KORJAAVA TOIMENPIDE
Paistoallas ei täyty.	A. Asetukset on tehty väärin. B. Tyhjennysventtiili ei ole täysin suljettu. C. Täyttöjärjestelmän öljysäiliö on tyhjä. D. RTI-pumpun ongelma.	A. Sammuta ja käynnistä rasvakeitin uudelleen kytkemällä irti ja päälle bulkkiöljyn ohjausliitin rasvakeittimen takaa. B. Varmista, että tyhjennysventtiilin kahva on työnnetty täysin kiinni-asentoon. C. Ota yhteys öljyntoimittajaan. D. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

ONGELMA	TODENNÄKÖISET SYYT	KORJAAVA TOIMENPIDE
Täyttösäiliö ei täyty.	A. Asetukset on tehty väärin. B. Käynnissä on toinen toiminto. C. Tyhjennysventtiili ei ole täysin suljettu. D. Täyttöjärjestelmän öljysäiliö on tyhjä. E. Lieriökäämin, pumpun tai katkaisijan ongelma.	A. Sammuta ja käynnistä rasvakeitin uudelleen kytkemällä irti ja päälle viisineulainen bulkkiöljyn ohjausliitin rasvakeittimen takaa. B. Jos käynnissä on suodatus tai jokin suodatusvalikon toiminto, tai näytöllä lukee FILTER NOW? (suodatetaanko nyt?) YES/NO (kyllä/ei), CONFIRM YES/NO (vahvista, kyllä/ei), tai SKIM VAT (kuori allas puhtaaksi), odota, kunnes prosessi on päättynyt ja uudelleen. C. Varmista, että tyhjennysventtiilin kahva on työnnetty täysin kiinni-asentoon. D. Ota yhteys öljyntoimittajaan. E. Ota yhteys tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.
Täytä varasto tai allas täyttyy hitaasti.	A. Pumpun tai letkun ongelma, joka ei ole käyttäjän ratkaistavissa vianetsinnän keinoin.	A. Ota yhteys öljyntoimittajaan.

5.6 Virhelokin koodit

Katso FQ4000-ohjaimen ohjekirjan osasta 1.13.2.1 ohjeet, kuinka päästä Virhelokiin.

Tunnus	VIRHEILMOITUS	SELITYS
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (Lämpötila-anturin oikosulku)	Lämpötila-anturin lukema on alueen ulkopuolella
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (YLÄRAJA 1 YLITETTY)	Ylärajan lämpötila ylittää 210 °C (410 °F) tai EY-maissa 202 °C (395 °F).
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (YLÄRAJA 2 YLITETTY)	Ylärajakatkaisin on avautunut.
E18	HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (korkean yläarvon vikatila irrota virtajohto)	Altaan lämpötila ylittää 238 °C (460 °F) ja ylärajan avaus ei ole onnistunut. Irrota välittömästi rasvakeittimen virtajohto ja ota yhteys huoltoon.
E19	HEATING FAILURE (kuumennusvika)- XXX F tai XXX C	Lämmönohjauksen salpapiiri vikatilassa. Lämpökoskettimen lukitus epäonnistui.
E25	HEATING FAILURE (kuumennusvika)- BLOWER (puhallin)	Ilmanpaineen katkaisijan sulkeminen epäonnistui.
E27	HEATING FAILURE (kuumennusvika)- PRESSURE SWITCH (painekeytkin)- CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Ilmanpaineen katkaisijan sulkeminen epäonnistui.
E28	HEATING FAILURE (kuumennusvika)- XXX F tai XXX C	Rasvakeitin ei ole kyennyt syttymään ja on lukinnut sytytysmoduulin.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE (ylivuotoanturin vikatila) - CALL SERVICE (soita huoltoon)	ATO:n RTD-lukema on alueen ulkopuolella.

Tunnus	VIRHEILMOITUS	SELITYS
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN (tyhjennysventtiili ei avoinna) - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (suodatus ja ylivuoto poistettu käytöstä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Tyhjennysventtiili yritti avautua ja vahvistus puuttuu.
E33	DRAIN VALVE NOT SULJETTU (tyhjennysventtiiliä ei ole suljettu) - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (suodatus ja ylivuoto poistettu käytöstä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Tyhjennysventtiili yritti sulkeutua ja vahvistus puuttuu.
E34	RETURNVALVE NOT OPEN (palautusventtiili ei avoinna) - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (suodatus ja ylivuoto poistettu käytöstä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Takaiskuventtiili yritti avautua ja vahvistus puuttuu.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED (palautusventtiiliä ei ole suljettu) - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (suodatus ja ylivuoto poistettu käytöstä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Takaiskuventtiili yritti sulkeutua ja vahvistus puuttuu.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE (venttiilin liitäntäkortin vikatila) - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (suodatus ja ylivuoto poistettu käytöstä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Venttiilin liitäntäkortin liitännät hävinneet kortin vikatila.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE (automaattisen välisuodatuksen anturin vikatila) - FILTRATION DISABLED (suodatus poistettu käytöstä) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	AIF: RTD-lukema on alueen ulkopuolella.
E39	CHANGE FILTER PAD (Vaihda suodatintyyppi)	25 tunnin ajastinaika on kulunut umpeen tai likaisen suodattimen logiikka on aktivoitunut.
E41	OIL IN PAN VIRHE (öljyä pannussa vika)	Järjestelmä havaitsee, että suodatinpannussa voi olla öljyä.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) (tukkeutunut tyhjennysputki (kaasu))	Allas ei tyhjentynyt suodatuksen aikana.
E43	OIL SENSOR FAILURE (öljyanturin vikatila) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Öljytason anturi voi olla vioittunut.
E44	RECOVERY FAULT (asettumisvika)	Asettumisaika on ylittänyt enimmäisaikarajan.
E45	RECOVERY FAULT CALL SERVICE (asettumisvika, ota yhteys huoltoon)	Asettumisaika on ylittänyt enimmäisaikarajan kahden tai useamman ohjelman ajan.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING (järjestelmäliitäntäkortti 1 puuttuu) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Yhteys SIB 1 -korttiin on katkennut tai kortin vikatila.
E51	DUPLICATE BOARD ID (kaksinainen kortin tunnus) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Kahdella tai useammalla ohjaimella on sama paikannustunnus.

Tunnus	VIRHEILMOITUS	SELITYS
E52	USER INTERFACE CONTROLLER VIRHE (käyttöliittymän ohjaimen virhe) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Ohjaimessa on tuntematon virhe.
E53	CAN BUS ERROR (CAN-väylävika) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Levyjen välinen viestintä on katkennut.
E54	USB ERROR (USB-vika)	USB-yhteys menetettiin päivityksen aikana.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING (järjestelmäliitinlevy 2 puuttuu) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Yhteys SIB 2 -korttiin on katkennut tai kortin vika.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (väärin määritetty energiatyyppi)	Rasvakeittimeen on määritetty väärä energiatyyppi.
E62	VAT NOT HEATING - CHECK ENERGY SOURCE - XXXF OR XXXC (allas ei kuumene - tarkista energianlähde - XXXF tai XXXC)	Allas ei kuumene oikein.
E63	RATE OF RISE (nousun nopeus)	Nousun nopeuden virhe tapahtui palautustestin aikana.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE (suodatusliitännäkortin vikatila)- FILTRATION AND TOP OFF DISABLED (suodatus ja ylivuoto poistettu käytöstä)- CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Suodatusliitännäkortin liitännät hävinneet tai kortin vikatila.
E65	CLEAN OIB SENSOR (puhdistus OIB-anturi) - XXX F OR XXX C (XXX F tai XXX C) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Kaasu -Öljyn taka-anturi ei havaitse öljyä. CLEAN OIL SENSOR (öljyn puhtauden ilmaisim).
E66	DRAIN VALVE OPEN (tyhjennysventtiili avoinna) - XXXF OR XXXC (XXXF tai XXXC)	Tyhjennysventtiili on avoinna paiston aikana.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED (järjestelmäliitännäkorttia ei ole määritetty) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	Ohjain on kytketty päälle, vaikka SIB-levyä ei ole määritetty.
E68	OIB FUSE TRIPPED (OIB-sulake lauennut) - CALL SERVICE (ota yhteys huoltoon)	VIB-liitin OIB-sulake on lauennut eikä nollautunut.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE - CALL SERVICE (reseptit eivät ole käytettävissä - ota yhteys huoltoon)	Ohjainta ei ole ohjelmoitu tuoteresepteillä. Vaihda ohjain tehdasohjelmoidulla ohjaimella.
E70	OQS TEMP HIGH (OQS-lämpötila korkea)	Öljyn lämpötila on liian korkea kelpoista OQS-lukemaa varten. Suodata lämpötilassa välillä 149 °C (300 °F) - 191 °C (375 °F).
E71	OQS TEMP LOW (OQS-lämpötila alhainen)	Öljyn lämpötila on liian matala kelpoista OQS-lukemaa varten. Suodata lämpötilassa välillä 149 °C (300 °F) - 191 °C (375 °F).

Tunnus	VIRHEILMOITUS	SELITYS
E72	TPM RANGE LOW (TPM-alue alhainen)	TPM on liian alhainen kelpollista OQS-lukemaa varten. Tämä saatetaan nähdä myös tuoreen uuden öljyn kanssa. Väärä öljyn tyyppi saatetaan valita asennusvalikossa. Anturia ei voida kalibroida öljyn tyyppille. Katso öljyn tyyppin kaavio ohjeasiakirjassa 8197316. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tehtaan huoltopalveluun.
E73	TPM RANGE HIGH (TPM-alue korkea)	TPM-lukema on liian korkea kelpollista OQS-lukemaa varten. Hävitä öljy.
E74	OQS ERROR (OQS-virhe)	OQS:ssä on sisäinen virhe. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tehtaan huoltopalveluun.
E75	OQS AIR ERROR (OQS -ilmavirhe)	OQS havaitsee ilmaa öljyssä. Tarkista O-renkaat ja tarkista/kiristä esinäyttösuodatin varmistaaksesi ettei ilmaa saavu OQS-anturiin. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tehtaan huoltopalveluun.
E76	OQS ERROR (OQS-virhe)	OQS-anturissa on viestintävirhe. Tarkista OQS-anturin liitännät. Sammuta ja käynnistä rasvakeittimen koko akku uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tehtaan huoltopalveluun.
E81	SAFE MODE FAILURE ERROR (turvallisen tilan virhe)	Järjestelmä on havainnut, että rasvakeitin ei kuumene kunnolla vähäisen öljyn vuoksi. Varmista, että rasvakeittimen öljy on alatäyttörajalla tai sen yläpuolella. Ellei, lisää öljyä alatäyttörajalle asti. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tehtaan huoltopalveluun.

FILTERQUICK™ FQE30-T SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LIITE A: BULKKIÖLJYN LIITÄNTÄ JA ASETUSOHJEET

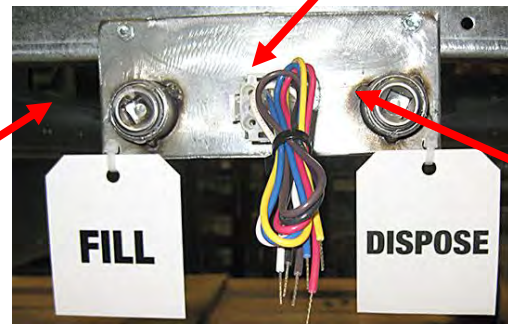
HUOMAA: Tämän oppaan bulkkiöljyjärjestelmän täyttämistä ja hävittämistä koskevat ohjeet ovat bulkkiöljyjärjestelmää varten. Nämä ohjeet eivät välttämättä sovi tietyille bulkkiöljyjärjestelmille.

A.1.1 Öljyntäyttöjärjestelmät

Bulkkiöljyjärjestelmillä tarkoitetaan kokoonpanoja, joissa esim. ravintolan takaosassa on suuri öljysäiliö, joka on yhdistetty rasvakeittimen takaosaan. Käytetty öljy pumpataan rasvakeittimen takana sijaitsevan jakoputken

liittimen kautta poistosäiliöihin ja tuore öljy pumpataan säiliöistä jakoputken oikealla puolella sijaitsevan liittimen läpi rasvakeittimeen (katso Kuva 1). 9-neulaisella johdinsarjalla voidaan liittää useisiin bulkkiöljyjärjestelmiin. Johdotuskaavio on takasivulla.

Uuden öljyn
liitäntä



Käytetyn
öljyn liitäntä

Kuva 1

Aseta rasvakeitin bulkkiasetukselle Settings/Service (Asetukset/Huolto) -tilassa ohjaimen vasemmassa reunassa. Kaikkien altaiden pitää olla lepotilassa, kun nämä asetukset asetetaan.

1. Kun ohjain on pois päältä hidastetusti, paina HOME (Koti) -painiketta.
2. Paina Settings (Asetukset) -painiketta.
3. Paina Service (huolto) -painiketta.
4. Syötä koodi 3000
5. Paina kuittauspainiketta.
6. Paina alanuoli-painiketta.
7. Paina OIL SYSTEM TYPE (öljyjärjestelmän tyyppi).
8. Paina BULK (bulkki) -painiketta täyttöjärjestelmän uudelle öljylle; jos uutta bulkkiöljyä ei käytetä, jätä asetukseksi JIB. Valittu tyyppi korostetaan.
9. Ohjaimessa näkyy SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (asetus valmis, käynnistä järjestelmä uudestaan).
10. Paina kuittauspainiketta.
11. Paina WASTE OIL (jäteöljy).
12. Paina bulk-painiketta. Valittu tyyppi korostetaan.
13. Ohjaimessa näkyy SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (asetus valmis, käynnistä järjestelmä uudestaan).
14. Paina kuittauspainiketta.
15. Poistu painamalla kotipainiketta.

On ehdottoman tärkeää, että rasvakeitin sammutetaan kokonaan ainakin 60 sekunniksi ja käynnistetään uudestaan sen jälkeen, kun öljyjärjestelmän tai käytetyn öljyn tyyppiä muutetaan.

Bulkkijärjestelmiin kytkettävien FilterQuick™ FQ30-T -rasvakeittimien kotelon sisällä on oma, bulkkiöljyntoimittajan varustama tuore öljykanisteri. Irrota kansi ja aseta vakioliitin kanisteriin niin että metallikansi lepää kanisterin reunan päällä. Öljy pumpataan sisään ja ulos kanisterista saman liittimen kautta (katso kuva 2).



Kuva 2



VAROITUS

Älä lisää KUUMAA tai KÄYTETTYÄ öljyä täyttö-öljysäiliöön.

Kytöntä, jolla nollataan täyttö-öljysäiliön alatasen tunnistin, käytetään myös täyttämään kanisteri uuden bulkkiöljyjärjestelmässä. Kun öljyntäyttöjärjestelmän nollauspainiketta on painettu, käyttäjä voi täyttää kanisterin bulkkiöljyvarastosäiliöstä painamalla ja pitämällä pohjassa täyttö-öljysäiliön yläpuolella olevaa painokytöntä (katso Kuva 3).

Kanisteri täytetään painamalla ja pitämällä alhaalla öljyn täytön nollauspainiketta, kunnes kanisteri on täynnä, ja vapauttamalla sitten painike.*



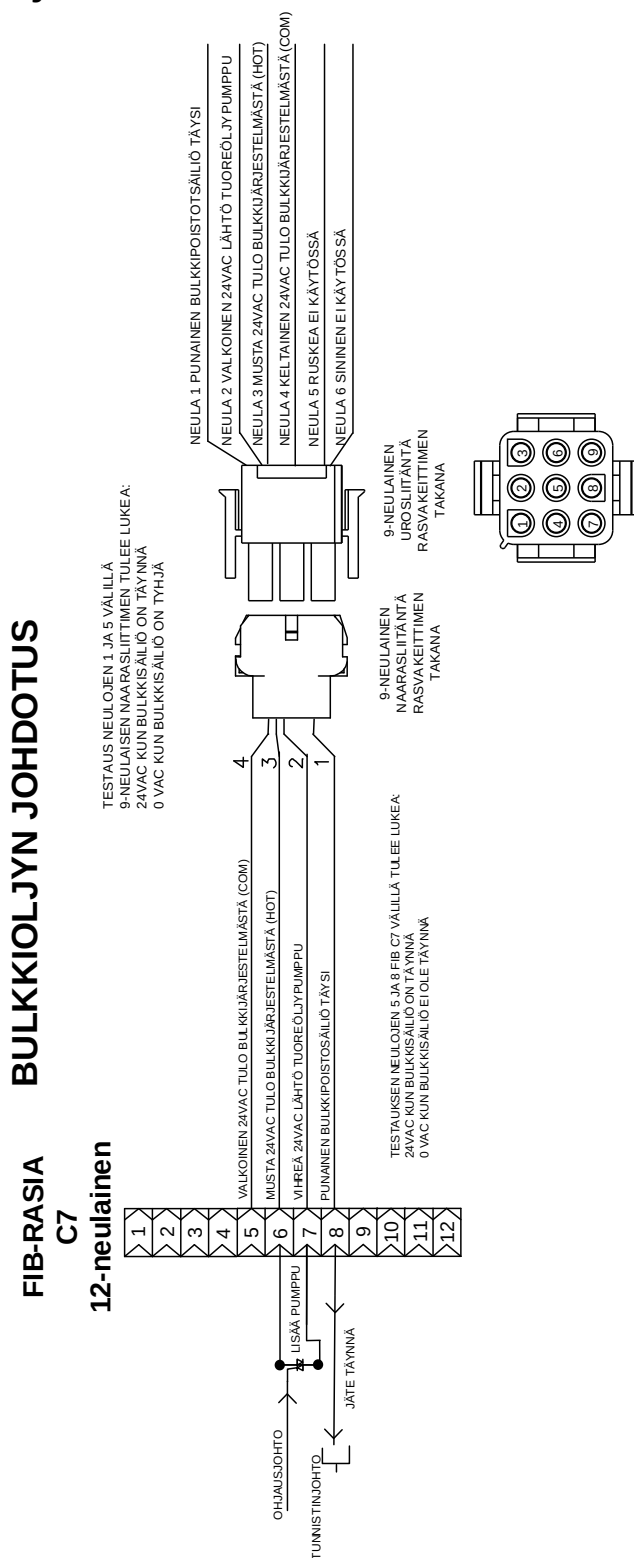
Kuva 3

HUOMAA: ÄLÄ TÄYTÄ kanisteria liian täyteen.

Katso ohjeita altaan täyttämiseksi öljyntäyttöjärjestelmästä FQ4000-ohjaimen ohjekirjasta, osa 2.3.8. Poista täyttöjärjestelmään, katso FQ4000-ohjaimen ohjekirjan osa 2.3.13.

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

A.1.2 Bulkkiöljyn johdotus



VAROITUS

FQ30-T™-rasvakeitin toimii AINOASTAAN bulkkiöljyjärjestelmissä, joissa on kolmenapainen kohokytkin. Jos kohokytkin on vanhempaa mallia oleva kaksinapainen kytkin, ota yhteys bulkkiöljyn toimittajaan. Nämä kellukytkimet ovat polariteettispesifisiä, jotka voivat olla maadoitettuja ja vaurioittaa FIB-levyä.

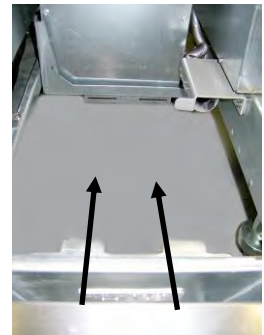
FILTERQUICK™ FQE30-T SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LIITE B: JIB-laatikkokanisterin ja kiinteän rasvan valmistelun vaihtoehto

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



Kuva 1: Liitä kohdistuskiinnitin ATO-laatikon tuen pohjaan.



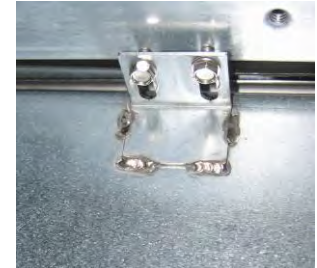
Kuva 2: Aseta sulatusallas kaappiin ja aseta kielekkeet kohdistusohjaimen aukkoihin.



Kuva 3: Aseta sisäinen öljyvarastopannu sulatusyksikköön.



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



Kuva 5: Liitä sulatusyksikkö kummallakin puolella oleviin kiskoihin.



Kuva 6: Liitä kaksinapaiset valkeat liittimet ja kytke musta liitin pistorasiaan, kuten kuvassa. * Huomaa mustan liitännän asento voi olla erilainen kuin kuvassa.



Oranssinvärinen painike nollaa järjestelmän alhaisen öljyn näytön iälkeen



Kuva 7: Koottu sulatusyksikkö näytetään kuvassa sen ollessa paikoillaan.

Sulatusyksikön virtakytkin.

FILTERQUICK™ FQE30-T SÄHKÖTOIMINEN RASVAKEITIN

LIITE C: Kiinteän rasvan sulatusyksikön käyttö

Nollaa öljyvarastojärjestelmä

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



Sulatusyksikön
virtakytkin.



Nosta
varovasti
lisätäksesi
kiinteää
rasvaa.



VAROITUS

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

Tämä sivu on tarkoituksella jätetty
tyhjäksi



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633

318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



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

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

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

Part Number FRY_IOM_8197794 09/2022