

Din vækst er vores mål

# **FilterQuick<sup>™</sup> FQ4000** easyTouch<sup>®</sup> Kontrolenhed

## Betjeningsvejledning

Denne vejledning opdateres efterhånden som der kommer nye informationer og modeller. Besøg vores websted for den seneste vejledning.



### ▲ FORSIGTIG LÆS VEJLEDNINGEN FØR BRUG.



Varenummer: FRY\_IOM\_8197796 09/2022

Original oversættelsesinstruktioner Danish / Dansk



#### **MEDDELELSE**

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

#### **MEDDELELSE**

Dette apparat er kun beregnet til professionel brug og må kun anvendes af kvalificeret personale. En Frymaster fabriksautoriseret servicetekniker (FAS) eller anden kvalificeret tekniker skal udføre installation, vedligeholdelse og reparationer. Installation, vedligeholdelse eller reparation foretaget af ukvalificeret personale kan annullere producentens garanti.

#### **MEDDELELSE**

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

#### MEDDELELSE TIL EJERE AF ENHEDER, SOM ER UDSTYRET MED 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.

#### <u>CANADA</u>

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

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

#### \land FARE

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

### \land 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.



Tilføj ikke VARM eller BRUGT olie til en JIB.

#### ADVARSEL Du må ALDRIG tømme udkogningsvæske eller rengøringsopløsning i en bortskaffelsesenhed til fedtstof (SDU), en indbygget filtreringsenhed, en bærbar filtreringsenhed eller en OQS (oliekvalitetssensor). Disse enheder er ikke beregnet til dette formål og vil tage skade af opløsningen, hvorved garantien bortfalder.

### \land FARE

Når olien tømmes i en enhed til bortskaffelse, må der ikke fyldes over beholderens maksimale påfyldningsstreg.

### 🔨 FARE

Lad olien køle ned til 38 °C (100 °F), før den tømmes ud i en passende METALBEHOLDER til bortskaffelse.

### \land FARE

Når olien tømmes i en velegnet SDU eller METALBEHOLDER, skal du sørge for, at beholderen kan rumme mindst 15 liter (4 gallons) eller mere for FQE30-T- eller FQG30-T-friturestationer. Ellers kan olien flyde over og gøre skade.

### \land FARE

Når udkogningsvæske, rengøringsmiddel og olie tømmes i en velegnet METALBEHOLDER, skal du sørge for, at beholderen kan rumme mindst 15 liter (4 gallons) eller mere for FQE30U-T- eller FQG30U-T-friturestationer. Ellers kan den udkogte opløsning flyde over og forårsage skade.

### 🔔 FARE

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

### 🛕 FARE

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

### \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.

### 🚹 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

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

### \rm ADVARSEL

Du skal sørge for at der er filterpapir/pude på plads inden filtrering, tømning eller bortskaffelse af olie. Manglende anvendelse af filterpapir/pude kan medføre tilstoppede slanger og/eller pumper. Tøm ikke mere end én fuld stegegryde eller to delte stegegryder ad gangen ud i den indbyggede filterenhed for at undgå overstrømning og spild af varm olie, som kan medføre alvorlige forbrændinger, glidning og fald.

### 🕂 ADVARSEL

Du må aldrig betjene filtersystemet uden olie i systemet.

#### 🔔 ADVARSEL

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

#### \rm ADVARSEL

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

#### \rm 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.

### 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.

### 



### Vejledning til FilterQuick<sup>™</sup> FQ4000-kontrolenhed INDHOLD

KAPITEL	. 1: Anvisninger til FilterQuick <sup>™</sup> FQ4000-kontrolenhed	
1.1	Generel information om FQ4000	1-1
1.2	Beskrivelse af FQ4000's knapper og funktioner	1-1
	1.2.1 Navigationsknapper	1-1
	1.2.1.1 Værktøjslinje med menuknapper	1-1
	1.2.1.2 Startknap	1-1
	1.2.1.3 Crew Mode-knap	1-2
	1.2.1.4 Menuknap	1-2
	1.2.1.5 Opskriftsknap	1-2
	1.2.1.6 Indstillingsknap	1-2
	1.2.1.7 Serviceknap	1-2
	1.2.1.8 Strømknap	1-3
	1.2.1.9 Sprogknap	1-3
	1.2.1.10 Filtermenuknap	1-3
	1.2.1.11 Temperaturknap	1-3
	1.2.1.12 Menuknap	1-3
	1.2.1.13 Strømspareknap	1-3
	1.2.1.14 Informationsknap	1-3
	1.2.1.15 Knap til manuel påfyldning	1-3
	1.2.1.16 Escape- eller tilbage-knap	1-3
	1.2.1.17 TPM-knap (samlet mængde af polære komponenter)/OQS-knap	
	(oliekvalitetssensor)	1-3
1.3	Oversigtsmenu for FQ4000	1-4
1.4	Informationsoversigt for FQ4000	1-5
1.5	Grundlæggende betjening	1-6
1.6	Tilberedning	1-7
1.7	Programmering af friturestationens opsætning (service)	1-8
1.8	Programmering af friturestationens managerindstillinger	1-14
1.9	Tilføielse eller redigering af eksisterende produkter	
1.10	Tilføielse eller redigering af menuer	
1.11	Ændring af menuer	
1.12	Serviceopgaver	
	1 12 1 Test af varmegrænse	1-32
	1 12 2 Managerfunktioner	1-33
	1 12 2 1 F-l og (feillog)	1-33
	1 12 2 2 Onsætning af adgangskode	1-34
	1 12 2 3 USB – Menuhetiening	1-35
1 1 3	Informationsstatistik	1-36
1.15	1 13 1 Statistik over rannortkort	1_36
	1 13 2 Oliostatistik	1_27
	1 13 3 Driftsstatistik	رد-، 1_20
	1 13 / Produktionsstatistik	۵۵-۱ ۵ <sub>-</sub> ۲
	1 13 5 Ganvindingstid	סכ-ו מכ <sub>-</sub> ו
	1 13.6 Eiltraringestatistik	פכ-ו מכ <sub>-</sub> ו
	1 13 7 Softwareversion	رد-، 1_/1

1.13.8	Statistik over nulstilling af forbrug	1-42
1.13.9	Statistik for frisk olie	1-42
1.13.10	Statistik over nulstilling af forbrug af frisk olie	1-43
1.13.11	Seneste portionsstatistik	1-44
1.13.12	TPM-statistik (mængden af polære komponenter)	1-45
1.13.13	Statistik over nulstilling af forbrug	1-45

### KAPITEL 2: Vejledning til FilterQuick<sup>™</sup> FQ4000-filtreringsmenufunktioner

2.1	Filtreringsmenu	2-1
	2.1.1 Lynfiltrering – Filteranvisning	2-1
	2.1.2 Lynfiltrering efter behov	2-2
	2.1.3 Rengøring og filtrering (eller filtrering ved dagens afslutning)	2-4
	2.1.4 OQS-filtrering (oliekvalitetssensor)	2-7
	2.1.5 Bortskaffelse af olie for andre systemer end olietanksystemer	2-9
	2.1.6 Bortskaffelse af affaldsolie for olietanksystemer og systemer med frontstav	
	og ekstern stav	2-12
	2.1.7 Fyld kar fra (filter) bakke	2-17
	2.1.8 Fyld kar fra olietanksystem	2-18
	2.1.9 Bakke til affald	2-19
	2.1.10 Aftap til bakke	2-20
	2.1.11 Rengøring (udkogning [varm] eller kold rengøring) af andre systemer end	
	olietanksystemer	2-22
	2.1.12 Rengøring (udkogning [varm] eller kold rengøring) af eksterne olietanksystemer,	
	systemer med frontstav og ekstern stav	2-27
	2.1.13 Polering	2-34

### KAPITEL 3: Fejlfinding for brugeren

Introd	luktion	. 3-1
Fejlfir	nding	. 3-2
3.2.1	Fejlmeddelelser og displayproblemer	. 3-2
3.2.2	Fejlfinding i forbindelse med filtreringsproblemer	. 3-4
3.2.3	Filter optaget	. 3-5
3.2.4	Fejlfinding i forbindelse med OQS (oliekvalitetssensor)	. 3-5
3.2.5	Fejllogkoder	. 3-6
	Introc Fejlfir 3.2.1 3.2.2 3.2.3 3.2.4 3.2.5	Introduktion Fejlfinding 3.2.1 Fejlmeddelelser og displayproblemer 3.2.2 Fejlfinding i forbindelse med filtreringsproblemer 3.2.3 Filter optaget 3.2.4 Fejlfinding i forbindelse med OQS (oliekvalitetssensor) 3.2.5 Fejllogkoder

### KAPITEL 1: FILTERQUICK<sup>™</sup> FQ4000 VEJLEDNING TIL KONTROLENHED

### 1.1 Generel information om FQ4000

Velkommen til FQ4000 - en brugervenlig, berøringsfølsom kontrolenhed med mulighed for anvendelse af 40 menuprodukter. Ét tryk på en knap starter en tilberedningscyklus for et valgt produkt. Kontrolenheden kan uden besvær gå fra et produkt til et andet.

FQ4000 fungerer med elektriske og gasdrevne friturestationer, både hele og delte kar.

### 1.2 Beskrivelse af FQ4000's knapper og funktioner

### 1.2.1 Navigationsknapper



#### 1.2.1.1 Værktøjslinje med menuknapper

Værktøjslinjen med menuknapper i bunden af skærmen benyttes til at navigere i de forskellige FQ4000-menuer (se figur 1).

### 🕋 🌐 🖤 🚦 📖 💽 💧 116 Figur 1

#### 1.2.1.2 Startknap

Startknappen benyttes til at skifte til startskærmen (se figur 2). Startknappen har Crew Mode (personalefunktion), Menus (menuer), Recipes (opskrifter), Settings (indstillinger), Service (service), skift af sprog, knapper til filter- og informationsstatistik.



#### 1.2.1.3 Knappen Crew Mode

Knappen Crew mode skifter fra startskærm til tilberedningsfunktionen (se figur 3).

#### 1.2.1.4 Knappen Menu

Knappen Menu anvendes til at opsætte flere menuer med specifikke produkter såsom friturestation, kylling, andre produkter, morgenmad, frokost eller omskiftelige menuer (se figur 4).

#### 1.2.1.5 Opskriftsknap

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

#### 1.2.1.6 Indstillingsknap

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

#### 1.2.1.7 Knappen Service

Knappen Service 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.







### 1.2.1.8 Strømknap

Brugergrænsefladen og friturestationen startes ved at trykke og holde strømknappen inde. Ved at trykke på strømknappen, når friturestationen er tændt, slukkes der for friturestationen (se figur 8).

### 1.2.1.9 Sprogknap

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

### 1.2.1.10 Knappen Filtermenu

Ved at trykke på knappen Filtermenu får operatøren adgang til funktioner, der er forbundet med filtrering, bortskaffelse, tømning, påfyldning samt grundig rengøring af karrene (se figur 10). Når hånden er gul, er en filtrering blevet ignoreret én gang. Når den er rød, er en filtrering blevet ignoreret mere end én gang og kræver filtrering.

### 1.2.1.11 Temperaturknap

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

### 1.2.1.12 Knappen Menu

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

### 1.2.1.13 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).

### 1.2.1.14 Knap til informationsstatistik

Ved at trykke på knappen til informationsstatistik får operatøren information om statistik for filter, olielevetid, brug, produktion, genvindingstid, seneste portionsstatistik og softwareversioner (se figur 14).

### 1.2.1.15 Knap til manuel efterfyldning af olie

Ved at trykke på knappen til manuel efterfyldning af olie har brugeren mulighed for manuelt at efterfylde karret med olie (se figur 15).

### 1.2.1.16 Afslutning af menuenheder

Tryk på startknappen eller Pil tilbage-knappen for at afslutte eller komme ud af MENUS (MENUER) og SUB-MENUS (UNDERMENUER) (se figur 16).

### 1.2.1.17 TPM-knap (samlet mængde af polære komponenter)/OQSknap (oliekvalitetssensor)

Ved at trykke på TPM-knappen, når den lyser, vises TPM/OQS-aflæsninger for de sidste 30 dage (se figur 17). Ved at trykke på TPM-knappen, når den blinker, får du oplyst, at det er mere end 24 timer siden den sidste OQS-filtrering og bliver anmodet om en OQS-filtrering.







Figur 11















### 1.3 Oversigtsmenu for FQ4000

Nedenfor ses de større programmeringssektioner i FQ4000 og rækkefølgen, i hvilken overskrifter til undermenuer kan findes under afsnittene i installations- og brugervejledningen.



### 1.4 Informationsoversigt for FQ4000

Afspejlet herunder er informationsstatistikken i FQ4000 og den rækkefølge, hvori overskrifter til undermenuer kan findes i kontrolenheden.

formation Statistics (Informationsstatistik) 👔	
Report Card (Rapportkort) 🦞	
1. Today's Report (Dagens rapport)     2. Vesterday's Report (Gársdagens rapport)	
- S. Weekly Report (Ogerapport)	
Oil (Olie)     1. Last Dispose Date (Seneste bortskaffelsesdato)	
2. Cooks Since Last Dispose (illberedninger siden sidste bortskaffelse)     3. Filters Since Last Dispose (Filteringer siden sidste bortskaffelse)     4. Skipped Filters Since Last Dispose (Oversprungne filteringer siden sidste bortskaffelse)     5. Current Oil Life (Aktuel olielevetid)     6. Average Cooks Over Oil Life (Gennemsnittigt antal tilberedninger i løbet af oliens levetid)     7. Daily Dispose Bypass Count (Tæller for omgåelse af daglig bortskaffelse)     8. Oil Dragout per Dispose (Olieudtræk pr. bortskaffelse)	
9. Uii Dragout per Day (Uiie udtræk pr. dag)     10. Oii Dragout per Hour (Olie udtræk pr. time)	
Life (Levetid)	
1. Commission Date (Ibrugtagningsdato)     2. Unit Serial Number (Enhedens serienummer)	
3. Controller Serial Number (Kontrolenhedens serienummer)	
4. Total On Time (Hours) (Samlet tid friturekarret har været tændt (timer))	
5. I Olai Heat Cycle Count (Samlet antai varmecyklusser)     6. Total Energy Saving Time (Samlet strømbesparelsestid)	
7. Total Cook Time (Samlet tilberedningstid)	
Usage (Brug) 📅	
1. Usage Start Date (Startdato for brug)	
2. Total Number of Cook Cycles (Samlet antal tilberedningscyklusser)     3. Total Number of Quit Cook Cycles (Samlet antal annullerede tilberedningscyklusser)     4. Total Vat On Time (Hours) (Samlet tid karret har været tændt (timer))     Recovery (Genvinding)	
1. Last Recovery Time (Seneste genvindingstid)	
- Filter 🛧	
1. Current Day and Date (Aktuel dag og dato)	
2. Cooks Remaining Until Next Filter (Resterende tilberedninger indtil næste filtrering)	
3. Daily Number of Cooks (Daglige antal tilbered ninger)     4. Daily Number of Filters (Daglige antal filtreringer)	
5. Daily Number of Skipped Filters (Daglige antal ignorerede filtreringer)	
6. Average Cooks Per Filter (Gennemsnittigt antal tilberedninger pr. filter)	
7. Weekly Number of Filters (Ugentligt antal filteringer)	
9. Filtration (Filtrering)	
— Software Version (Softwareversion) 🗾	
1. UIB Software Version (UIB-softwareversion)	
2. SIB Software Version (1, 2 – Splits) (SIB-softwareversion (1, 2 – delte))	
3. VIB Software Version (VIB-softwareversion)	
5. OQS Software Version (OQS-softwareversion)	
6. Actual Vat Temp (L, R – Splits) (Faktisk kartemperatur (V, H – delte))	
/. AIF RTD Temp (L, R – Splits) (AIF RTD-temp. (V, H – delte))	
9. Board ID (Printkort-id)	
10. Gateway Software Version (Gateway - Softwareversion)	
11. Gateway IP Address (Gateway - IP-adresse)	
13. Gateway Signal Strength and Noise (Gateway - Signalstyrke og støj)	
Usage Reset 📿 (Resets Usage Data 1656) (Brugsnulstilling (nulstiller brugsdata 1656))	
Fresh Oil (Frisk olie)	
1. Number of Cooks Since Last Dispose (Antal tilberedninger siden sidste bortskaffelse)     2. Dispose Count Since Last Reset (Antal bortskaffelser siden sidste pulstilling)	
3. Fresh Oil Counter Reset Date (Dato for nulstilling af tæller for frisk olie)	
4. Fresh Oil Counter (Tæller for frisk olie)	
Fresh Oil Reset (Resets Fresh Oil Data 1656) (Nulstil frisk olie (nulstiller data for frisk olie 1656))	
2. Last Load Start Time (Starttid for seneste portion)	
3. Last Load Cook Time (Tilbere dningstid for seneste portion)	
4. Last Load Program Time (Programtid for seneste portion)	
5. Last Load Max Vat Temp (Maks. kartemperatur for seneste portion)	
7. Last Load Avg Vat Temp (Gennemsnittig kartemperatur for seneste portion)	
8. % of Cook Time, Heat Is On (% af tilberedningstiden, der er tændt for varmen)	
9. Vat Temp Before Cook Starts (Kartemperatur før tilberedning starter)	
TDM Ochiefer (TDM schleft)	
I PM Statistics (I PM-statistik)  Filter Beset O(Besete Eiter State Date 1656) (Eiterseul-tiller (sub-tiller date for filterstatist) (550))	
riner Reset 🥥 (Resets Filter Stats Data 1656) (Filternulstilling (nulstiller data for filterstatistik 1656))	

## 1.5 Grundlæggende betjening Grundlæggende betjening af FQ4000



## 1.6 Tilberedning Tilberedning med FQ4000

- Et produkt vises i displayet. Vælg et andet produkt, tryk og
  hold produktknappen inde for at skifte produkt. Knappens omrids skifter fra grøn til rød og derefter til hel rød. Vælg et andet produkt.
- 2 Tryk på produktknappen for at påbegynde tilberedningscyklussen.
- **3** Displayet skifter til tidsuret, som viser 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 CHECKMARK (FLUEBEN), når tilberedningscyklussen er afsluttet.
- 7 Tryk på knappen REMOVE/CHECKMARK (FJERN/ FLUEBEN) for at annullere alarmen.
- **8** HOLD TIMERS (HOLDTIMERE) kører i baggrunden og vises ikke, før holdtimeren udløber.

**9** UDLØBET FOR PRODUKTER)-skærmbilledet viser

produkter, hvor holdtimeren er udløbet.

Ved at trykke på knappen/knapperne PRODUCT (PRODUKT)

10 vælges produkterne og knappens omrids skifter farve. Ved at trykke på knappen med FLUEBEN annulleres holdtimerne og displayet vender tilbage til normal drift og enheden er klar til tilberedning.













02:43







### **1.7** 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. **BEMÆRK:** Disse indstillinger må **KUN** ændres af en tekniker.

DISPLAY		HANDLING
	1.	Tryk på knappen Home (startknappen) med
		kontrolenheden i off/standby-position.
	2.	Tryk på knappen Settings (indstillinger).
	3.	Tryk på knappen Service.
3000	4.	Indtast <b>3000</b> .
	5.	Tryk på √-knappen (flueben).
LOCALE (LANDESTANDARD)	6.	Tryk på knappen for landestandard.
	7.	Vælg <b>CE</b> eller <b>IKKE-CE</b> . CE (overensstemmelse med
CE NON-CE (CE IKKE-CE)		europæiske standarder) eller ikke-CE (ikkeeuropæiske standarder)
SETUP COMPLETE RESTART THE		
SYSTEM (OPSÆTNING	8.	Ingen handling.
AFSLUTTET - GENSTART		
	9.	Tryk på √-knappen (flueben).
ENERGY TYPE (ENERGITYPE)	10.	Tryk på knappen for energitype.
GAS ELECTRIC (GAS ELEKTRISK)	11.	Vælg GAS eller ELEKTRISK
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - GENSTART SYSTEMET)	12.	Ingen handling.
	13.	Tryk på √-knappen (flueben).
D VAT TYPE (KARTYPE)	14.	Tryk på knappen for kartype.
FULL VAT SPLIT VAT (HELT KAR DELT KAR)	15.	Vælg HELT KAR eller DELT KAR.
8/24	16.	Vælg Basket Configuration (konfiguration af kurve). Sæt til 8 for at have 4 produkter til rådighed pr. side eller 24 for at have 12 produkter til rådighed pr. side.

DISPLAY	HANDLING
LANE 1/4 LANE 2/4 LANE 3/4 LANE 4/4	17. Tryk på ikonet Product (produkt), og vælg det ønskede produkt. Gentag for andre baner.
	18. Tryk på knappen Save (gem) ved afslutning.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - GENSTART SYSTEMET)	19. Ingen handling.
	20. Tryk på √-knappen (flueben).
$\overline{\mathbf{v}}$	21. Tryk på Pil ned-knappen.
<ul> <li>OIL SYSTEM TYPE (TYPE AF OLIESYSTEM)</li> </ul>	22. Tryk på knappen for type af oliesystem.
JIB BULK (JIB OLIETANK)	<ul> <li>23. Vælg JIB eller OLIETANK.</li> <li>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.</li> </ul>
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - GENSTART SYSTEMET)	24. Ingen handling.
	25. Tryk på √-knappen (flueben).
WASTE OIL (AFFALDSOLIE)	26. Tryk på knappen affaldsolie.
DISPOSAL UNIT (BORTSKAFFELSESENHED) BULK (OLIETANK) WAND FRONT (FRONTSTAV) WAND EXTERNAL (EKSTERN STAV)	27. Vælg BORTSKAFFELSESENHED, OLIETANK, FRONTSTAV eller EKSTERN STAV. BEMÆRK: Vælg BORTSKAFFELSESENHED, hvis olien bortskaffes i en SDU eller anden METALBEHOLDER. Vælg OLIETANK, hvis olien bortskaffes i et olietanksystem, som har store opbevaringstanke til olie, som er tilsluttet friturestationen. Vælg FRONTSTAV, hvis olien bortskaffes ved brug af en stav, der er forbundet til friturestationen. Vælg EKSTERN STAV, hvis olien bortskaffes ved brug af et eksternt bortskaffelsessystem, der anvender en stav med sugekraft til at fjerne olien fra friturekarret.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - GENSTART	28. Ingen handling.

DISPLAY	HANDLING
SYSTEMET)	
	29. Tryk på √-knappen (flueben).
$\bigcirc$	30. Tryk på Pil ned-knappen.
ATO DELAY TIME (ATO-FORSINKELSESTID)	31. Tryk på knappen for ATO-forsinkelsestid.
0 MINUTES (0 MIN.)	32. Tryk for at ændre forsinkelsestiden, efter at beholderen til efterfyldning er blevet skiftet, før systemet starter efterfyldningen. Tryk på √-knappen (flueben). Standard opsætning er 0 min. for flydende fedtstof. Angiv en værdi større end 0 for fast fedtstof.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	33. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
🗆 ATO TYPE (ATO-TYPE)	34. Tryk på knappen ATO-type.
AUTO PUSH BUTTON BOTH (AUT., TRYK KNAP, BEGGE)	35. Vælg <b>AUTO (AUT.)</b> , hvis der er installeret automatisk efterfyldning. Vælg <b>PUSH BUTTON (TRYK KNAP)</b> , hvis der kun er installeret manuel efterfyldning. Vælg <b>BEGGE</b> , hvis der både ønskes og er installeret aut. og manuel efterfyldning.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	36. Tryk på √-knappen (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
<ul> <li>AUTO TOP OFF VAT</li> <li>(AUT. EFTERFYLDNING AF KAR)</li> </ul>	37. Tryk på knappen for automatisk efterfyldning af kar.
	38. Vælg <b>LEFT VAT (VENSTRE KAR)</b> eller <b>RIGHT VAT (HØJRE</b> <b>KAR)</b> ved opdelte kar (kun opdelte kar).
ON/OFF (TIL/FRA)	<ol> <li>Vælg ON (TIL), medmindre der ikke ønskes efterfyldning for dette kar. Standard er ON.</li> </ol>
$\bigcirc$	40. Tryk på Pil ned-knappen.
OQS SETUP (OPSÆTNING AF OQS)	41. Tryk på knappen OQS Setup, hvis der er installeret en OQS-sensor.
<ul> <li>OQS ENABLE/DISABLE</li> <li>(DEAKTIVERE/AKTIVERE OQS)</li> </ul>	42. Tryk på knappen OQS ENABLE/DISABLE for at aktivere/deaktivere OQS-sensoren.
ENABLE DISABLE (AKTIVER DEAKTIVER)	43. Vælg <b>AKTIVER</b> for at aktivere OQS-sensoren eller <b>DEAKTIVER</b> for at deaktivere OQS-sensoren.

DISPLAY	HANDLING
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	44. Tryk på √-knappen (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
	45. Tryk på knappen olietype.
OC01v01, OC02v02 osv.	46. Vælg den korrekte olietypekurv. Tryk på pil ned-knappen for at rulle ned til flere olietypekurve. Brug tabellen på instruktionsblad 8197316 for at fastsætte olietypen. Sørg for, at olietypen svarer overens med den olietype, restauranten anvender.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	47. Tryk på √-knappen (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
<ul> <li>DISPLAY TYPE</li> <li>(DISPLAYTYPE)</li> </ul>	48. Tryk på knappen displaytype.
NUMBER TEXT (ANTAL TEKST)	49. Vælg ANTAL eller TEKST. BEMÆRK: Hvis indstillet på ANTAL vises den samlede mængde af polære komponenter som et tal. Hvis indstillet til tekst, vises kun BORTSKAF SNART/BEKRÆFT, OLIEN ER GOD eller BORTSKAF NU.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	50. Tryk på √-knappen (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
DISCARD NOW (BORTSKAF NU)	51. Tryk på knappen Bortskaf nu.
TPM VALUE (TPM-VÆRDI)	52. Tryk på tallet over TPM-værdien. Når olien når op på TPM-værdien (samlet mængde af polære komponenter), vil friturestationen anmode om bortskaffelse af olien.
C TME 1 2 3 4 5 € 6 7 8 9 0 C EX FOUCH	53. Brug tastaturet til at indtaste TPM-værdien for Bortskaf nu.
	54. Tryk på √-knappen (flueben), når værdien er blevet indtastet.
	55. Tryk på √-knappen (flueben) for at gemme værdien.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	56. Tryk på √-knappen (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
$\bigcirc$	57. Tryk på Pil ned-knappen.

DISPLAY	HANDLING
DISCARD SOON     (BORTSKAF SNART)	58. Tryk på knappen Bortskaf snart.
TPM VALUE (TPM-VÆRDI)	59. 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.
<ul> <li>TME</li> <li>1 2 3 4 5 € </li> <li>6 7 8 9 0 C</li> <li>Expected</li> <li>Expecd</li></ul>	60. Brug tastaturet til at indtaste TPM-værdien for Bortskaf snart.
	61. Tryk på √-knappen (flueben), når værdien er blevet indtastet.
	62. Tryk på √-knappen (flueben) for at gemme værdien.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	63. Tryk på √-knappen (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
<ul> <li>DISPOSE DELAY TIMER</li> <li>(FORSINKELSESTIMER FOR BORTSKAFFELSE)</li> </ul>	<ul> <li>64. Tryk på knappen Forsinkelsestimer for bortskaffelse.</li> <li>Dette er tidsrummet efter anmodningen DISCARD NOW (BORTSKAF NU) vises og ignoreres inden meddelelsen BORTSKAF NU vises igen. (Standard er: 30 minutter. Minimumsværdien er: 00= DEAKTIVERET, maksimumsværdien er 4:00 timer).</li> </ul>
HOURS MINUTES	65. Tryk på feltet for timer for at indtaste en forsinkelsestid i timer.
	66. Brug taltastaturet til at indtaste tiden i timer.
0 : 30 HOURS MINUTES	67. Tryk på feltet for minutter for at indtaste en forsinkelsestid i timer.
	68. Brug tastaturet til at indtaste tiden i minutter.
	69. Tryk på √-knappen (flueben) for at gemme værdien.

DISPLAY	HANDLING
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	70. Tryk på √-knappen (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
	71. Tryk på knappen tilbage, når du er færdig.
<ul> <li>BASIC AUTO FILTER (BASAL AUTOMATISK FILTRERING)</li> </ul>	72. Tryk på knappen basal automatisk filtrering.
ENABLE DISABLE (AKTIVER DEAKTIVER)	73. Vælg AKTIVER basal automatisk filtrering (automatisk filtrering for enheder <u>uden</u> OIB-sensorer) eller DEAKTIVER basal automatisk filtrering (automatisk filtrering for enheder <u>med</u> OIB-sensorer).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	74. Tryk på √-knappen (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
FILTRATION TIME SETTINGS     (INDSTILLING AF     FILTRERINGSTID)	75. Tryk på knappen for indstilling af filtreringstid
<ul> <li>POLISH TIME (RENSETID)         <ul> <li>CLEAN TIME</li> <li>(RENGØRINGSTID)</li> <li>AUTO FILTER FLUSH TIME</li> <li>(SKYLLETID FOR AUTOMATISK FILTRERING)</li> <li>CLEAN &amp; FILTER FLUSH TIME</li> <li>(SKYLLETID FOR RENGØRING OG FILTRERING)</li> </ul> </li> </ul>	<ul> <li>76. Disse indstillinger bør kun ændres efter anvisning fra producenten.</li> <li>Standardindstillingerne er:</li> <li>RENSETID -300</li> <li>RENGØRINGSTID -3600</li> <li>SKYLLETID FOR AUTOMATISK FILTRERING -25</li> <li>SKYLLETID FOR RENGØRING OG FILTRERING -25</li> <li>Tryk på knappen tilbage, når du er færdig.</li> </ul>
$\overline{\mathbb{Q}}$	77. Tryk på Pil ned-knappen.
LOW TEMP ALARM (ALARM FOR LAV TEMPERATUR)	78. Tryk på knappen Alarm for lav temperatur.
ENABLE DISABLE (AKTIVER DEAKTIVER)	79. Vælg <b>AKTIVER</b> for at aktivere alarmen for lav temperatur eller <b>DEAKTIVER</b> for at deaktivere alarmen for lav temperatur.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	80. Tryk på √-knappen (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
$\overline{\mathbb{Q}}$	81. Tryk på Pil ned-knappen.
<ul> <li>SEDIMENT TRAY</li> <li>(BUNDFALDSBAKKE)</li> </ul>	82. Tryk på knappen Bundfaldsbakke.
ENABLE DISABLE (AKTIVER	83. Vælg <b>AKTIVER,</b> hvis der anvendes bundfaldsbakker, eller

DISPLAY	HANDLING
DEAKTIVER)	DEAKTIVER, hvis der IKKE anvendes bundfaldsbakker.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	84. Tryk på √-knappen (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
	85. Tryk på knappen Start.
	86. Tryk på knappen Crew Mode (Personalefunktion).
	87. Tryk og hold kontakten til midlertidig nulstilling nede. Sørg for, at kontakten trykkes og holdes nede i <b>mindst 1 minut.</b> På nyere friturestationer er kontakten placeret under USB- porten. På ældre gasdrevne enheder er knappen placeret under kontrolboksen yderst til venstre. På ældre elektriske enheder er knappen placeret på bagsiden af kontrolboksen bag JIB'ens nulstillingskontakt
	88. Systemet genstarter om ca. 45 sekunder og går tilbage til off/standby-tilstand.

### **1.8** 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
	1. Tryk på knappen Home (startknappen) med kontrolenheden i off/standby-position.
	2. Tryk på knappen Settings (indstillinger).
	3. Tryk på knappen Manager.
1656	4. Indtast <b>1656</b>
	5. Tryk på √-knappen (flueben).
LANGUAGE (SPROG)	6. Tryk på knappen sprog.
	7. Tryk på knappen Hovedsprog.
ENGLISH (ENGELSK)	8. Vælg det ønskede sprog.
	9. Tryk på knappen Andetsprog.
SPANISH (SPANSK)	10. Vælg det ønskede sprog.

DISPLAY	HANDLING
↓ ↓	11. Tryk på knappen Tilbage.
DATE & TIME (DATO & KLOKKESLÆT)	12. Tryk på knappen Dato & klokkeslæt.
$\bigcirc$	13. Tryk på knappen Indstil tid.
08 22	14. Tryk på feltet for timer.
► THE 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C C C C C C C C C C C C C C	15. Brug taltastaturet til at indtaste tiden i timer.
08 22	16. Tryk på feltet for minutter.
	17. Brug tastaturet til at indtaste tiden i minutter.
AM PM 24hr	18. Tryk på knappen AM, PM eller 24HR.
	19. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	20. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
	21. Tryk på knappen Indstil dato.
DD:MM:YY MM:DD:YY	22. Tryk på feltet for datoformat for at skifte mellem MM-DD- ÅÅ og DD-MM-ÅÅ.
2017	23. Året vises øverst på skærmen. Tryk på venstre eller højre pil for at vælge året.
MARCH (MARTS)	24. Under året er måneden. Tryk på venstre eller højre pil for at vælge måneden.
	25. Vælg datoen ved hjælp af nummertasterne, og tryk på √- knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	26. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.

DISPLAY	HANDLING
$\bigcirc$	27. Tryk på knappen INDSTILLING AF SOMMERTID.
DST ON/OFF (SOMMERTID TIL/FRA)	28. Tryk på knappen SOMMERTID TIL/FRA.
ON OFF	29. Vælg ON (TIL) for at aktivere sommertid eller OFF (FRA) for at deaktivere sommertid.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	30. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
DST SETTINGS (INDSTILLING AF SOMMERTID)	31. Tryk knappen INDSTILLING AF SOMMERTID.
<ul> <li>DST START MONTH</li> <li>(DST STARTMÅNED)</li> <li>DST START SUNDAY</li> <li>(DST START SØNDAG)</li> <li>DST END MONTH</li> <li>(DST SLUTMÅNED)</li> <li>DST END SUNDAY</li> <li>(DST SLUT SØNDAG)</li> </ul>	<ul> <li>32. Vælg en af disse, og brug tastaturet til at ændre. Standardindstillingerne for USA er: DST STARTMÅNED -3 DST START SØNDAG -2 DST SLUTMÅNED -11 DST SLUT SØNDAG -1</li> </ul>
	33. Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	34. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
	35.  Tryk på knappen Tilbage tre (3) gange.
□ F° TO C° (F° TIL C°)	36. Tryk på knappen F° TIL C° eller F° TIL C°. <b>BEMÆRK: F</b> er Fahrenheit og <b>C</b> er Celsius
	37. Vælg JA for at skifte temperaturskalaen.
COMPLETED SUCCESSFULLY (AFSLUTTET)	38. Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig.
SOUND (LYD)	39. Tryk på knappen Lyd.
	40. 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

DISPLAY	HANDLING
	forskellige frekvenser for at individualisere lyden.
	41. Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	42. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
$\bigcirc$	43. Tryk på Pil ned-knappen.
<ul> <li>FILTER ATTRIBUTES</li> <li>(FILTERATTRIBUTTER)</li> </ul>	44. Tryk på knappen Filterattributter.
□ FILTER PROMPT (FILTRERINGSANMODNING)	45. Tryk på knappen filtreringsanmodning. Automatisk filtreringstilstand bruger to målinger, før det meddeles, at det er tid til filtrering. En måling kontrollér tilberedningscyklusser, som justeres i indstillingen FILTER AFTER COOK (FILTRERING EFTER TILBEREDNING), og den anden kontrollér tiden, som justeres i følgende afsnit i indstillingen FILTER AFTER TIME (FILTRERING EFTER TID). Anmodningen om filtrering påbegyndes, alt efter hvad der kommer først: enten antallet af forløbne cyklusser, eller hvor lang tid der er gået.
□ FILTER AFTER TIME (FILTRERING EFTER TID)	46. Tryk på knappen FILTRERING EFTER TID. Filtreringstid anvendes til at indstille den tid, der går, før en anmodning om filtrering vises. Denne indstilling er nyttig i restauranter med mindre produktion, hvor filtrering ønskes oftere end antallet af tilberedningscyklusser ville skabe.
	47. 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 til deaktivering).
	48. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	49. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
□ FILTER AFTER COOK (FILTRERING EFTER TILBEREDNING)	50. Tryk på knappen FILTRERING EFTER TILBEREDNING. Valgmuligheden FILTRERING EFTER anvendes til at indstille antallet af tilberedningscyklusser, der forekommer, før filtreringsanmodningen vises. Hvis der ikke ønskes nogen filtreringsanmodninger, sættes indstillingen til 0 for at deaktivere.

DISPLAY	HANDLING
	51. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte eller tryk på nummerknappen for at indtaste antallet af tilberedninger, og tryk på √-knappen (flueben).
	52. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	53. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
	54. Tryk på knappen Tilbage.
FILTER LOCKOUT (FILTRERINGSSPÆRRING)	55. Tryk på knappen FILTRERINGSSPÆRRING.
ENABLE DISABLE (AKTIVER DEAKTIVER)	56. Vælg aktiver for at aktivere filtreringsspærringen. Vælg deaktiver for at deaktivere filtreringsspærringen. Filtreringsspærring låser friturestationen på basis af indstillingerne i indstillingen af tæller for ignorerede filtreringer.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	57. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
<ul> <li>SKIPPED FILTER COUNT</li> <li>(ANTAL IGNOREREDE</li> <li>FILTRERINGER)</li> </ul>	58. Tryk på knappen ANTAL IGNOREREDE FILTRERINGER.
	59. Tryk på √-knappen (flueben) for at fortsætte eller tryk på nummerknappen for at indtaste antal filtreringer, der kan ignoreres, før filtreringsspærringen låser for friturestationen, og tryk på √-knappen (flueben). Hvis antallet sættes til 0, er det ikke muligt at ignorere filtreringer.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	60. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
<ul> <li>QUICK FILTER SETTINGS</li> <li>(INDSTILLINGER FOR</li> <li>LYNFILTRERING)</li> </ul>	61. Tryk på knappen INDSTILLINGER FOR LYNFILTRERING
<ul> <li>INTIAL DELAY TIME</li> <li>(INDLEDENDE</li> <li>FORSINKELSESTID)</li> </ul>	62. Tryk på knappen Første forsinkelsestid.
2 MINUTES	63. Tryk på feltet minutter for at justere den første forsinkelsestid. Den første forsinkelsestid er den tid, friturestationen er inaktiv efter filtrering eller efter tilberedning er afsluttet, før en anmodning om filtrering vises. (Standard er to (2) minutter.)

DISPLAY	HANDLING
	64. Brug tastaturet til at indtaste tiden i minutter.
	65. Tryk på √-knappen (flueben).
	66. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	67. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
SKIPPED FILTER TYPE (TYPE AF     IGNOREREDE FILTRERINGER)	68. Tryk på knappen SKIPPED FILTER TYPE (TYPE AF IGNOREREDE FILTRERINGER).
<ul> <li>SKIPPED COOK COUNT (ANTAL IGNOREREDE TILBEREDNINGER)</li> <li>SKIPPED PERCENTAGE</li> <li>(PROCENTANDEL IGNOREREDE)</li> <li>SKIPPED DELAY TIME</li> <li>(FORSINKELSESTID FOR IGNOREREDE)</li> </ul>	69. Det fremhævede valg er den aktuelle type, der er konfigureret. Vælg type for type ignorerede filtreringer for at foretage ændringer.
<ul> <li>SKIPPED COOK COUNT (ANTAL IGNOREREDE TILBEREDNINGER)</li> </ul>	70. Tryk på knappen ANTAL IGNOREREDE TILBEREDNINGER.
NUMBER OF COOKS	71. Tryk på feltet NUMBER OF COOKS (ANTAL TILBEREDNINGER) for at ændre antal ignorerede tilberedninger, før anmodning om filtrering vises igen.
	72. Brug tastaturet til at indtaste tiden i minutter.
	73. Tryk på √-knappen (flueben).
	74. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	75. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.

DISPLAY	HANDLING
SKIPPED PERCENTAGE (PROCENTANDEL IGNOREREDE)	76. Tryk på knappen % OF TIMER OR COOK COUNT (PROCENTANDEL FOR TIMER ELLER ANTAL TILBEREDNINGER).
50 <b>%</b> OF TIMER OR COOK COUNT	77. Tryk på feltet % OF TIMER OR COOK COUNT (PROCENTANDEL FOR TIMER ELLER ANTAL TILBEREDNINGER) for at ændre procentandelen for timerens filtreringstid eller antal tilberedninger, før anmodning om filtrering vises igen. Eksempel: Hvis du angiver 50 %, halveres tiden eller antal tilberedninger efter ignorering, før anmodning om filtrering vises igen. Hvis det oprindelige antal filtreringer var 6, vil indstilling til 50 % betyde en anmodning om filtrering efter ignorering 3 gange.
	78. Brug tastaturet til at indtaste tiden i minutter.
	79. Tryk på √-knappen (flueben).
	80. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	81. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
SKIPPED DELAY TIME     (FORSINKELSESTID FOR     IGNOREREDE)	82. Tryk på knappen Forsinkelsestid for ignorerede filtreringer.
5 MINUTES	<ul> <li>83. Tryk på feltet Minute's (minutter) for at justere forsinkelsestiden for ignorerede filtreringer. Forsinkelsestiden for ignorerede filtreringer er tiden efter den første filtrering ignoreres til anmodning om filtrering vises igen. Den første gang filtrering ignoreres skifter filterknappen farve fra hvid til gul. Den efterfølgende gang filtrering ignoreres skifter filterknappen farve fra gul til rød og forbliver rød, indtil der udføres en filtrering. (Standard er fem (5) minutter.)</li> </ul>
	84. Brug tastaturet til at indtaste tiden i minutter.
	85. Tryk på √-knappen (flueben).

DISPLAY	HANDLING
	86. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	87. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
□ FILTER OFF TIME (DEAKTIVERINGSTID FOR FILTRERING)	88. Tryk på knappen Deaktiveringstid for filtrering. Deaktiveringstid for filtrering anvendes til at indstille de tidspunkter, hvor filtreringsanmodningen er deaktiveret (f.eks., når der er frokosttravlt).
ON	<ol> <li>Vælg ON for at aktivere FILTER OFF TIME (DEAKTIVERINGSTID FOR FILTRERING) Vælg OFF for at deaktivere FILTER OFF TIME (DEAKTIVERINGSTID FOR FILTRERING)</li> </ol>
FILTER OFF SETTINGS     (INDSTILLINGER FOR     DEAKTIVERING AF FILTRERING)	<ol> <li>90. Tryk på knappen Indstillinger for deaktivering af filtrering. Indstillinger for deaktivering af filtrering anvendes til at indstille de tidspunkter, hvor filtreringsanmodningen er deaktiveret (f.eks., når der er frokosttravlt).</li> <li>BEMÆRK: Hvis DEAKTIVERINGSTID FOR FILTRERING er deaktiveret (OFF), er denne valgmulighed gjort grå</li> </ol>
PILTER OFF SETTINGS     22.07.2017       M-F 1     M-F 1       START     END       HOURS     MIRUTES       11     00       AM     PM       PM     PM	<ul> <li>91. 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 filtreringsanmodningen 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.)</li> </ul>
	92. Tryk på √-knappen (flueben), når tidspunkterne er blevet valgt.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	93. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
$\overline{\mathbb{C}}$	94. Tryk på Pil ned-knappen.
CLEAN (RENGØRING)	95. Tryk på knappen Rengøring. Vælg HOT (udkogning) eller COLD (kold iblødsætning).

DISPLAY	HANDLING
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET	
- GENSTART SYSTEMET)	96. Tryk på √-knappen (flueben).
	97. Tryk på knappen Tilbage to (2) gange.
<ul> <li>ENERGY SAVINGS</li> <li>(ENERGIBESPARENDE FUNKTION)</li> </ul>	98. Tryk på knappen Energisparende funktion. Den energibesparende funktion anvendes under stille perioder til at sænke friturekarrets temperatur for at spare på strømmen.
OFF ON	99. Tryk på knappen Aktiver for at slå den energibesparende funktion til eller fra (on eller off).
	100. Tryk på knappen 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).
	101. Tryk på knappen 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).
	102. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	103. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
LANE ASSIGNMENTS (TILDELING AF BANE)	104. Tryk på knappen Tildeling af bane. Denne anvendes til at angive antal produkter pr. kar.
4, 8, 12, 24	105. Tryk på knappen 4 for at have 4 produkter pr. kar (2 pr. side) til rådighed, knappen 8 for at have 8 produkter pr. kar (4 pr. side) til rådighed, knappen 12 for at have 12 produkter pr. kar (6 pr. side) til rådighed eller knappen 24 for at have 24 produkter pr. kar (12 pr. side) til rådighed.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - GENSTART SYSTEMET)	106. Tryk på √-knappen (flueben).
BRIGHTNESS (LYSSTYRKE)	107. Tryk på knappen Lysstyrke. Den anvendes til at indstille skærmens lysstyrke. Brug Op- og Ned-pilene til at justere. (Standard er 100).

DISPLAY	HANDLING
	108. Tryk på √-knappen (flueben).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	109. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
$\Box$	110. Tryk på Pil ned-knappen.
SCREEN SAVER (PAUSESKÆRM)	111. Tryk på knappen Pauseskærm. 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.).
	112. Brug Op- og Ned-pilene til at skifte skærmens lysstyrke. Lysstyrken har ni niveauer, hvor 100 er det lyseste og 10 det mørkeste.
	113. Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	114. Tryk på den mindre √-knap (flueben) i feltet OPSÆTNING AFSLUTTET.
<ul> <li>ALARM ATTRIBUTES</li> <li>(ATTRIBUTTER FOR ALARM)</li> </ul>	115. Tryk på knappen Attributter for alarm
<ul> <li>SHAKE ALARM MODE</li> <li>(INDSTILLING AF ALARM FOR RYST)</li> </ul>	116. Tryk på knappen Indstilling af alarm for ryst. Vælg automatisk eller manuel. Indstilling af alarm for ryst giver brugeren mulighed for vælge mellem annullering af automatisk og manuel alarm for ryst.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - GENSTART SYSTEMET)	117. Tryk på √-knappen (flueben).
<ul> <li>HOLD ALARM MODE</li> <li>(INDSTILLING AF ALARM FOR HOLD)</li> </ul>	118. Tryk på knappen Indstilling af alarm for hold. Vælg automatisk eller manuel. Indstilling giver brugeren mulighed for at vælge mellem automatisk og manuel annullering af alarm for hold.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - GENSTART SYSTEMET)	119. Tryk på √-knappen (flueben).
ALARM TIMER (ALARMTIMER)	120. Tryk på knappen Alarmtimer. Disse indstillinger giver brugeren mulighed for vælge, hvor lang der skal gå for automatisk annullering af alarm for ryst eller alarm for hold. Standardindstillingerne er 5 sekunder.

DISPLAY	HANDLING
SETUP COMPLETE RESTART THE	
SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET	
- GENSTART SYSTEMET)	121. Tryk på √-knappen (flueben).
	122. Tryk på knappen Tilbage to (2) gange.
TEMPERATURE (TEMPERATUR)	123. Tryk på temperaturknappen.
ENABLE DISABLE (AKTIVER DEAKTIVER)	124. Vælg aktiver for at aktivere temperaturknappen. Vælg deaktiver for at deaktivere temperaturknappen og vise temperaturen på displayet hele tiden.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	125. Tryk på √-knappen (flueben).
OIL DRAGOUT (OLIEUDTRÆK)	126. Funktionen Olieudtræk angiver parametre, der justerer olieflowet. Disse parametre bruges til at beregne brug af olieudtræk til statistisk information, der er registreret i funktionen informationsstatistik under oliestatistik.
🗆 FLOW (FLOW)	127. Indtast flowmængden for olieudtræk i pund pr. minut (standard er 2.211), og tryk på √-knappen (flueben). (Bemærk: Angiv værdier fra 0100-4000 for området 0,5-1,8 kg (0,100-4,000 lbs)).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	128. Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig.
□ FLOW ADJUST (FLOWJUSTERING)	129. Angiv den konfigurerbare flowmængde (standard er 1), og tryk på √-knappen (flueben). (Bemærk: Angiv værdier fra 10-200 for området 0,5-0,9 kg (0,10-2,00 lbs)).
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	130. Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig.
BASKET LIFT (KURVELØFT)	131. Tryk på knappen Kurveløft.
ON OFF	132. Vælg ON (Til) for at aktivere kurveløft eller OFF (Fra) for at deaktivere kurveløft.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (OPSÆTNING AFSLUTTET - GENSTART SYSTEMET)	133. Tryk på √-knappen (flueben).
	134. Tryk på Pil ned-knappen.
MENU BOOK (MENUBOG)	135. Tryk på knappen Menu.

DISPLAY	HANDLING
ENABLE DISABLE (AKTIVER	136. Vælg aktiver for at aktivere knappen Menubog i bunden af
DEAKTIVER)	skærmene.
SETUP COMPLETE (OPSÆTNING AFSLUTTET)	137. Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig.
<ul> <li>AUTO MENU CHANGE</li> <li>(AUTOMATISK MENUSKIFT)</li> </ul>	138. Tryk på knappen Automatisk menuskift.
10:17 AM       AUTO MENU CHANGE       02-03-2017         HOURS       HOURS       HOURS         OFF       ALL RECIPES       0       :         OR       BREAKFAST       5       :       00         ON       CHANGE OVER       10       :       30         ON       LUNCH/DINNER       11       :       00	139. Automatisk menuskift anvendes til automatisk at skifte mellem forskellige menuer (f.eks. Breakfast (morgenmad), Changeover (omskiftelige menuer), Lunch (frokost), Other (andet). Tryk på knappen FRA for at skifte til TIL for at aktivere en menu. Angiv tiden i 24-timers format for, hvornår den specifikke menu skal starte. Se eksempel til venstre.
$\bigtriangledown$	140. Tryk på knappen Tilbage.
	141. Tryk på knappen Start.
	142. Tryk på knappen Crew Mode (personalefunktion).
	<ul> <li>143. Tryk og hold kontakten til midlertidig nulstilling nede. Sørg for, at kontakten trykkes og holdes nede i mindst 1 minut. På gasdrevne enheder er knappen placeret under kontrolboksen yderst til venstre. På elektriske enheder er knappen placeret på bagsiden af kontrolboksen bag JIB'ens nulstillingskontakt.</li> </ul>
	144. Systemet genstarter om ca. 45 sekunder og går tilbage til off/standby-tilstand.

### 1.9 Tilføjelse eller redigering af eksisterende produkter

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

DISPLAY	HANDLING
	1. Tryk på knappen Start.
	2. Tryk på knappen Opskrift.
1650	3. Indtast <b>1650</b> .
	4. Tryk på √-knappen (flueben).
ALL RECIPES	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 RECPES A S D F G H J K L C X C V B N M C 7123 SPACE C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	7. Indtast eller skift navnet på produktet ved hjælp af tastaturet.
	8. Tryk på √-knappen (flueben).
1239 EDIT RECIPE PARAMETERS         600.3037           FRIES         363°F           ①         2.45           W         SENSITIVITY 5-9           ⑦①         HOLD TIMER 7.00           W         SHAKE 1.30 - #	<ol> <li>Denne skærm viser nuværende indstillingsværdi, tilberedningstid, sensitivitet, hold timer, timere for ryst (shake) og filterindstillinger. Tryk på produktet, der skal redigeres, for at redigere et parameter.</li> </ol>
J. J	10. Tryk på temperaturknappen for at redigere temperaturen.
NEW RECIPE         350         1       2         6       7         9       0         C       2         Image: Comparison of the second	11. Brug tastaturet til at indtaste eller redigere produktets tilberedningstemperatur.
	12. Tryk på √-knappen (flueben).
(L)	13. Tryk på knappen tilberedningstid.

DISPLAY	HANDLING
NEW RECIPE 03:10 1 2 3 4 5	14. Brug tastaturet til at indtaste eller redigere tilberedningstiden i minutter og sekunder.
	15. Tryk på √-knappen (flueben).
₩ <b>Ť</b>	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.
NEW RECIPE	<ul> <li>Denne indstilling giver mulighed for at ændre produktkompenseringen (sensitiviteten). Visse menuprodukter skal 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.</li> <li>(Standardindstillingen for produktkompensering er sat til fire (4)).</li> </ul>
	18. Tryk på √-knappen (flueben).
<b>W</b>	19. Tryk på knappen Shake Timer 1 (rystetimer 1).
NEW RECIPE         00:30         1       2       3       4       5       X         6       7       8       9       0       C         6       7       8       9       0       C	20. Indtast tiden i minutter og sekunder for det første ryst, der skal udføres.
	21. Tryk på √-knappen (flueben).
<b>A</b>	22. Tryk på knappen Shake Timer 2 (rystetimer 2), hvis der er brug for et ekstra ryst, ellers gå til trin 26.
NEW RECIPE         00:30         1       2       4       5       ✓         6       7       8       9       C       ✓         6       7       8       9       C       ✓         1       2       4       5       ✓       ✓         6       7       8       9       C       ✓         1       2       4       5       ✓       ✓         6       7       8       9       C       ✓         1       2       4       5       ✓       ✓       ✓         6       7       8       9       0       C       ✓         1       2       4       5       ✓       ✓       ✓         6       7       8       9       0       C       ✓         1       2       4       5       ✓       ✓       ✓         6       7       8       9       0       C       ✓         1       1       1       1       1       1       ✓       ✓         1       1       1       1       1       1       ✓       <	23. Indtast tiden i minutter og sekunder for det andet ryst, der skal udføres.

DISPLAY	HANDLING
	24. Tryk på √-knappen (flueben).
$\overline{\mathbb{Q}}$	25. Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere indstillinger.
	26. Tryk på filtreringsknappen. (BEMÆRK: TIL eller FRA vises for det aktuelle valg.)
	27. 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 såsom FISH (FISK) vælges NO (NEJ) for at forhindre automatisk filtrering, hvis det ønskes.
l <sup>#</sup> ()	28. Tryk på knappen Hold Timer.
NEW RECIPE 07:00 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C V 234	29. Indtast produktets ventetid i minutter og sekunder.
	30. Tryk på √-knappen (flueben).
555	31. Tryk på knappen Omgående aktivering
	32. Dette er tidsrummet i sekunder friturestationen opvarmer ved 100 % efter produktknappen bliver aktiveret inden kontrolenheden justerer temperaturen. Indtast tiden i minutter og sekunder for den omgående aktivering (f.eks. 00:30=30 sek.) (0=OFF). BEMÆRK: Tiden for omgående aktivering skal evt. justeres til små portioner.
	33. Tryk på √-knappen (flueben).
	34. Tryk på knappen Filtreringstæller.
04.24 PM FILTER COUNT 010 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C C C C C C C C C C C C C C	35. Indtast antallet af tilberedningscyklusser, der forekommer for dette produkt, inden filtreringsanmodningen vises. Dette er kun for produktet og skal ikke forveksles med en global filtreringstæller. Hvis der ikke ønskes nogen filtreringsanmodninger, sættes indstillingen til 0 for at deaktivere.

DISPLAY	HANDLING
	36. Tryk på √-knappen (flueben).
CHOOSE ICON FOR THE RECIPE	37. Vælg ikonet, der skal tilknyttes produktopskriften, som indtastes eller redigeres.
	38. Tryk på √-knappen (flueben).
	39. Vælg menuen(erne), der skal tilknyttes produktopskriften, som indtastes eller redigeres.
	40. Tryk på √-knappen (flueben).
SAVED	41. Kontrolenheden viser SAVED (gemt).
	42. Tryk på √-knappen (flueben).
	43. Vælg et andet produkt, der skal redigeres, eller tryk på tasten + for at tilføje flere produkter. Tryk på startknappen, når du er færdig.
	44. Tryk på knappen Crew Mode (personalefunktion) for at vende tilbage til hovedskærmen.

### 1.10 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 knappen Start.
	2. Tryk på knappen Menu.
1650	3. Indtast <b>1650</b> .
	4. Tryk på √-knappen (flueben).
MENUS	5. Vælg en menu ved at trykke på knappen over ON/OFF (Til/Fra)-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.
	<ol> <li>Tryk på blyantikonet nederst på skærmen for at redigere en eksisterende menu.</li> </ol>
Image: Product selection         Image: Pr	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.
	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben), når du er færdig, for at gemme de valgte produkter til menuen.</li> </ol>
	<ol> <li>Tryk på knappen Tilbage for at redigere yderligere menuer, startende med trin 5, ellers fortsæt til det næste trin.</li> </ol>
	10. Tryk på knappen Start.
CREW MODE	11. Tryk på knappen Crew Mode (personalefunktion).
## 1.11 Ændring af menuer

Hvis der oprettes særskilte menuer for friturestation, kylling eller andet produkt, vil et tryk på knappen MENU på hovedskærmen vise menuens ændringsmuligheder. Et tryk på den ønskede menu vil skifte menuerne.

DISPLAY		HANDLING
	1.	Tryk på knappen Menu.
06:35 PM         MENUS         04:11:2017           Image: State	2.	Tryk på knappen ON/OFF (Til/Fra) under den ønskede menu for at skifte menuer. Når den ønskede menu er valgt, fremhæves "ON" under menuen. <b>BEMÆRK:</b> Der kan kun vælges én menu ad gangen.
	3.	Tryk på knappen Tilbage for at vende tilbage til hovedskærmen.
HOLDET SELECTON HOLDET	4.	Tryk på produktikonet for at skifte produkter.
6538 PM         CREW MODE         64-15-397           SS         CREAT         SS         FRANCE           SS         CREAT         SS         SS           SS         CREAT         FRANCE         SS           SS         CREAT         FRANCE         SS           SS         CREAT         FRANCE         FRANCE           SS         CREAT         FRANCE         FRANCE           SS         CREAT         SS         CREAT           FRANCE         SS         CREAT         FRANCE           SS         CREAT         SS         CREAT         SS           SS         CREAT         SS         CREAT         SS	5.	Displayet går tilbage til hovedskærmen.

## 1.12 Serviceopgaver

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

### 1.12.1 Test af overhedningsafbryder

Test af overhedningsafbryder anvendes til at teste overhedningsafbryderens 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 overhedningsafbryder udløses og kontrolenheden viser henholdsvis HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (FEJL I OVERHEDNINGSAFBRYDER - 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 knappen Home (Start) med kontrolenheden i off/standby-position.
×	2. Tryk på knappen Service.
	3. Tryk på Crew-knappen.
	4. Vælg LEFT VAT (VENSTRE KAR) eller RIGHT VAT (HØJRE KAR) ved delte kar.
PRESS AND HOLD (TRYK OG HOLD)	5. Tryk og hold knappen Tryk og Hold for at starte testen af overhedningsafbryderen.
RELEASE (SLIP)	<ol> <li>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. 210 °C (410 °F)) og fortsætter opvarmningen.</li> <li>*BEMÆRK: I kontrolenheder, der anvendes i EU (CE- mærket), er temperaturen 202 °C (395 °F), når kontrolenheden viser HOT HI-1.</li> </ol>
HOT HI-1	7. Mens knappen fortsat trykkes og holdes inde, fortsætter friturestationen med at opvarme, indtil overhedningsafbryderen åbner. Dette sker generelt, når temperaturen når op på 217 °C til 231 °C (423 °F til 447 °F) for ikke-CE-overhedningsafbrydere og 207 °C til 219 °C (405 °F til 426 °F) for CE-overhedningsafbrydere.
HELP HI-2	<ol> <li>Slip knappen. Karret holder op med at varme op og kontrolenheden viser den aktuelle temperaturindstilling, indtil temperaturen kommer under 204 °C (400 °F). Tryk på strømknappen for at annullere alarmen.</li> </ol>

DISPLAY	HANDLING
HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (FEJL I OVERHEDNINGSAFBRYDEREN - AFBRYD STRØMMEN)	<ol> <li>Afbryd omgående strømmen til friturestationen, hvis kontrolenheden viser denne meddelelse. Ring straks efter service.</li> </ol>
	10. Bortskaf olien efter en test af overhedningsafbryderen, så snart karret er under 204 °C (400 °F).

### 1.12.2 Managerfunktioner

### 1.12.2.1 Fejllog

Funktionen E-LOG (fejllog) 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 3.2.5. i denne vejledning.

DISPLAY	HANDLING
	1. Tryk på knappen Start.
×	2. Tryk på knappen Service.
	3. Tryk på knappen Manager.
1656	4. Indtast <b>1656</b> .
	5. Tryk på √-knappen (flueben).
🗆 E-LOG (FEJLLOG)	6. Tryk på knappen E-LOG. De tre seneste fejl vises.
Ţ	<ol> <li>Tryk på Pil ned-knappen. De næste tre fejl vises.</li> <li>Fortsæt med at trykke på Pil ned-knappen for at se flere fejl.</li> </ol>
	8. Tryk på knappen Tilbage for at gå tilbage til menuen eller tryk på startknappen for at afslutte.
CREW MODE	9. Tryk på knappen Crew Mode (personalefunktion).

### 1.12.2.2 Opsætning af adgangskode

Med adgangskodefunktionen kan en restaurantmanager ændre adgangskoder for de forskellige tilstande/funktioner.

DISPLAY	HANDLING
	1. Tryk på knappen Start.
×	2. Tryk på knappen Service.
	3. Tryk på knappen Manager.
1656	4. Indtast <b>1656</b> .
	5. Tryk på √-knappen (flueben).
PASSCODE SETUP (OPSÆTNING AF ADGANGSKODE)	6. Tryk på knappen OPSÆTNING AF ADGANGSKODE.
<ul> <li>MENUS (MENUER)</li> <li>RECIPES (OPSKRIFTER)</li> <li>SETTINGS MANAGER</li> <li>(INDSTILLINGER - MANAGER)</li> <li>DIAGNOSTICS MANAGER</li> <li>(DIAGNOSTIK - MANAGER)</li> </ul>	<ul> <li>7. Vælg den ønskede adgangskode, der skal ændres. Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere indstillinger. Standardindstillinger er: MENUER 1650 OPSKRIFTER 1650 INDSTILLINGER MANAGER 1656 DIAGNOSTIK MANAGER 1656</li> </ul>
	8. Brug tastaturet til at indtaste ny adgangskode for det valgte punkt.
	9. Tryk på √-knappen (flueben).
RETYPE PASSWORD (GENINDTAST ADGANGSKODE)	10. 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).

DISPLAY	HANDLING
<ul> <li>MENUS (MENUER)</li> <li>RECIPES (OPSKRIFTER)</li> <li>SETTINGS MANAGER         <ul> <li>(INDSTILLINGER - MANAGER)</li> <li>DIAGNOSTICS MANAGER                 (DIAGNOSTIK - MANAGER)</li> <li>(DIAGNOSTIK - MANAGER)</li> </ul> </li> </ul>	13. Tryk på knappen Tilbage for at gå tilbage til menuen eller tryk på startknappen for at afslutte.
	14. Tryk på knappen Crew Mode (personalefunktion).

### 1.12.2.3 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 knappen Start.
×	2. Tryk på knappen Service.
	3. Tryk på knappen Manager.
1656	4. Indtast <b>1656</b> .
	5. Tryk på √-knappen (flueben).
USB – MENU OPERATION (USB- MENUBETJENING)	6. Tryk på knappen USB – MENUBETJENING.
<ul> <li>COPY MENU FROM USB TO</li> <li>FRYER (KOPIER MENU FRA USB</li> <li>TIL FRITURESTATION)</li> </ul>	7. Tryk på knappen KOPIER MENU FRA USB TIL FRITURESTATION.
INSERT USB (ISÆT USB)	<ol> <li>Isæt USB-drevet i stikket bag friturestationens dør yderst til venstre.</li> </ol>
IS USB INSERTED? (ER USB- DREVET ISAT?) YES NO (JA NEJ)	9. Tryk på 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.
MENU.CBR eller anden *.cbr-fil	11. En liste vises med en oversigt over menufiler, der ender på .cbr. Vælg menufilen, der skal uploades.

DISPLAY	HANDLING
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN	
UDFØRES FRA	12. Ingen handling påkrævet under indlæsning af fil.
BRUGERGRÆNSEFLADE TIL	
BRUGERGRÆINSEFLADE)	
MENU UPGRADE IN PROGRESS	13 Ingen handling påkrævet under opgradering)
(MENUOPGRADERING UDFØRES)	
UPGRADE COMPLETE?	
(OPGRADERING AFSLUTTET?) YES	14. Tryk på JA.
(JA)	
MENU UPGRADE COMPLETED,	15 Fierry UCD dravet on constant hale groups on of
REMOVE THE USB AND RESTART	15. Fjern OSB-urevet, og genstart here gruppen af
THE SYSTEM.	friturestationer ved njælp af hulstillingskontakten b
(MENUOPGRADERING	stildet <b>DEM (EDK) Sava for at kontakton trukkos og</b>
AFSLUTTET, FJERN USB, OG GENSTART SYSTEMET).	holdes nede <u>i mindst 1 minut.</u>

### 1.13 Informationsstatistik

### 1.13.1 Statistik over rapportkort

Funktionen statistik over rapportkort anvendes til at se en lynrapport over filtrering, OQS, oliekvalitet og friturestationens udnyttelse.

DISPLAY	HANDLING
?	1. Tryk på informationsknappen.
	2. Tryk på knappen Rapportkort.
<ul> <li>TODAY'S REPORT (DAGENS RAPPORT)</li> <li>YESTERDAY'S REPORT (GÅRSDAGENS RAPPORT)</li> <li>WEEKLY REPORT (UGERAPPORT)</li> </ul>	3. Vælg den ønskede rapport.
Point of the second	4. Rapporten viser kvaliteten baseret på, om personalet filtrerer olien ved anmodning om det, om OQS måles regelmæssigt, den aktuelle oliekvalitet og friturestationens brug.
	5. Tryk på knappen Tilbage for at gå tilbage til menuen eller startknappen for at afslutte.

### 1.13.2 Oliestatistik

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

DISPLAY	HANDLING
?	<ol> <li>Tryk på startknappen, og derefter på informationsknappen.</li> </ol>
	2. Tryk på olieknappen.
<ol> <li>LAST DISPOSE DATE (SIDSTE BORTSKAFFELSESDATO)</li> <li>COOKS SINCE LAST DISPOSE (TILBEREDNINGER SIDEN SIDSTE BORTSKAFFELSE)</li> <li>FILTERS SINCE LAST DISPOSE (FILTRERINGER SIDEN SIDSTE BORTSKAFFELSE)</li> <li>SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (OVERSPRUNGNE FILTRERINGER SIDEN SIDSTE BORTSKAFFELSE)</li> </ol>	3. Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere statistikker.
<ol> <li>CURRENT OIL LIFE (AKTUEL OLIELEVETID)</li> <li>AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE (GENNEMSNITLIGE ANTAL TILBEREDNINGER I LØBET AF OLIENS LEVETID)</li> <li>DAILY DISPOSE BYPASS COUNT (TÆLLER FOR OMGÅELSE AF DAGLIG BORTSKAFFELSE)</li> <li>OIL DRAGOUT PER DISPOSE (OLIEUDTRÆK PR. BORTSKAFFELSE)</li> <li>OIL DRAGOUT PER DAY (OLIEUDTRÆK PR. DAG)</li> <li>OIL DRAGOUT PER HOUR (OLIEUDTRÆK PR. TIME)</li> </ol>	<ol> <li>Tryk på Pil op-knappen for at rulle op, knappen Tilbage for at gå tilbage til menuen eller startknappen for at afslutte.</li> </ol>

### 1.13.3 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	HANDLING
@?	<ol> <li>Tryk på startknappen, og derefter på informationsknappen.</li> </ol>
<u>گ</u>	2. Tryk på knappen Life Stats (Driftsstatistik).
1. COMMISSION DATE	
(IBRUGTAGNINGSDATO)	
2. UNIT SERIAL NUMBER (ENHEDENS	
SERIENUMMER)	
3. CONTROLLER SERIAL NUMBER	
(KONTROLENHEDENS SERIENUMMER)	
4. TOTAL ON TIME (HOURS) (SAMLET TID	
TÆNDT - TIMER)	3. Tryk på knappen Tilbage for at gå tilbage til
5. TOTAL HEAT CYCLE COUNT (SAMLET	menuen eller startknappen for at afslutte.
ANTAL VARMECYKLUSSER)	
6. TOTAL ENERGY SAVING TIME (SAMLET	
STRØMBESPARELSESTID)	
7. TOTAL COOK TIME (SAMLET	
TILBEREDNINGSTID)	

### 1.13.4 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
?	<ol> <li>Tryk på startknappen, og derefter på informationsknappen.</li> </ol>
	<ol> <li>Tryk på knappen Usage Stats (produktionsstatistik).</li> </ol>

DISPLAY	HANDLING
<ol> <li>USAGE START DATE (STARTDATO FOR PRODUKTION)</li> <li>TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (SAMLET ANTAL TILBEREDNINGSCYKLUSSER)</li> <li>TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (SAMLET ANTAL ANNULLEREDE TILBEREDNINGSCYKLUSSER)</li> <li>TOTAL VAT ON TIME (HOURS) (SAMLET TID KARRET HAR VÆRET TÆNDT - TIMER)</li> </ol>	3. Tryk på knappen Tilbage for at gå tilbage til menuen eller startknappen for at afslutte.

### 1.13.5 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 (DISPLAY)	HANDLING
?	1. Tryk på startknappen, og derefter på informationsknappen.
	<ol> <li>Tryk på knappen Recovery (genvinding). Tiden vises i minutter og sekunder.</li> </ol>
1. LAST RECOVERY TIME (SENESTE GENVINDINGSTID)	3. Tryk på knappen Tilbage for at gå tilbage til menuen eller startknappen for at afslutte.

### 1.13.6 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 ignorerede eller omgåede filtreringer pr. kar og det gennemsnitlige antal tilberedningscyklusser pr. filter pr. dag.

DISPLAY		HANDLING
(合) ?	1.	Tryk på startknappen, og derefter på informationsknappen.
	2.	Tryk på filtreringsknappen.

DI	SPLAY		HANDLING
	DAY 1 (DAG 1)		
	□ DAY 2 (DAG 2)		
		3.	Vælg og tryk den ønskede dag.
			Tryk på Pil ned-knappen for at
			rulle flere dage tilbage.
1.	DAY AND DATE (DAG OG DATO) (dag og dato for		
	vist filtreringsstatistik)		
2.			
	(RESTERENDE TILBEREDNINGER INDTIL NÆSTE		
	FILIKERING) (antal tilderedninger tildage, før		
2	DAU X NUMPER OF COOKS (DAGUGE ANTAL		
5.	TH REPENNINGER (aptal tilberedninger den dag)		
1		4.	Tryk på Pil ned-knappen for at
	FILTRERINGER) (antal gange karret filtreres		rulle ned til flere statistikker.
	den dag)		
5.	DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (DAGLIGE		
	ANTAL IGNOREREDE FILTRERINGER) (antal gange		
	filtrering blev ignoreret den dag)		
6.	AVERAGE COOKS PER FILTER (GENNEMSNITLIGT		
	ANTAL TILBEREDNINGER PR. FILTER) -		
	(gennemsnitligt antal tilberedningscyklusser pr.		
	filtrering den dag)		
7.	WEEKLY NUMBER OF FILTERS (UGENTLIGT ANTAL		
	<b>FILTRERINGER)</b> (antal gange karret blev filtreret i		
	den seneste uge)	5.	Tryk på Pil op-knappen for at rulle
ð.			op eller knappen Tilbage for at gå
	(antal gange filtrering blev ignoreret i den		tilbage og vælge en anden dag.
	seneste uge)		
9.	FILTRATION (FILTRERING) - (viser om filtrering er		
	aktiveret eller deaktiveret. Diagnostisk værktøi til at		
	fastslå FIB-kortets status).		
		6.	Tryk på knappen Tilbage for at gå
			tilbage til menuen eller
			startknappen for at afslutte.

### 1.13.7 Softwareversion

Funktionen softwareversion giver kontrolenhedens og kredsløbskortenes softwareversioner i friturestationssystemet; værdierne af temperatursonde, AIF RTD-sondens og ATO RTD-sondens værdier og oplysninger om eventuelt forbundet gateway.

DISPLAY	HANDLING
渝 ?	1. Tryk på startknappen, og derefter på informationsknappen.
$\overline{\mathbb{Q}}$	2. Tryk på Pil ned-knappen.
	<ol> <li>Tryk på knappen Software version (softwareversion).</li> </ol>
INITIALIZING (INITIALISERER)	4. Kræver ingen handling.
<ol> <li>UIB SOFTWARE VERSION (UIB-SOFTWAREVERSION)</li> <li>SIB SOFTWARE VERSION (SIB-SOFTWAREVERSION)</li> <li>VIB SOFTWARE VERSION (VIB-SOFTWAREVERSION)</li> <li>FIB SOFTWARE VERSION (FIB-SOFTWAREVERSION)</li> </ol>	<ol> <li>Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere softwareversioner og sondetemperaturer.</li> <li>BEMÆRK: Delte kar har en SIB2-temperatur og venstre og højre kar, AIF- og ATO- temperaturer.</li> </ol>
$\overline{\mathbb{C}}$	
<ul> <li>5. OQS SOFTWARE VERSION (OQS-SOFTWAREVERSION)</li> <li>6. ACTUAL VAT TEMP (FAKTISK KARTEMPERATUR)</li> <li>7. AIF RTD TEMP (AIF RTD- TEMPERATUR)</li> <li>8. ATO RTD TEMP (ATO RTD- TEMPERATUR)</li> <li>9. BOARD ID (PRINTKORT-ID)</li> <li>III GATEWAY SOFTWARE VERSION (GATEWAY-SOFTWARE VERSION)</li> <li>11. GATEWAY IP ADDRESS (GATEWAY IP-ADRESSE)</li> <li>12. GATEWAY LINK QUALITY (GATEWAY LINK VALITET)</li> <li>13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE (GATEWAY- SIGNALSTYRKE OG STØJ)</li> </ul>	<ol> <li>Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere softwareversioner og oplysninger.</li> <li>Tryk på Pil op-knappen for at rulle op, knappen Tilbage for at gå tilbage til menuen eller startknappen for at afslutte.</li> </ol>

DISPLAY	HANDLING

### 1.13.8 Statistik over nulstilling af produktion

Nulstillingsfunktionen nulstiller alle produktionsdata i produktionsstatistikken.

DISPLAY	HANDLING
?	1. Tryk på startknappen, og derefter på informationsknappen.
$\overline{\mathbb{Q}}$	2. Tryk på Pil ned-knappen.
C C	<ol> <li>Tryk på knappen Usage Reset (nulstilling af produktion).</li> </ol>
1656	4. Indtast <b>1656</b> .
	5. Tryk på √-knappen (flueben).
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (ALLE PRODUKTIONSDATA ER BLEVET NULSTILLET)	6. Tryk på √-knappen (flueben).
	<ol> <li>Tryk på Pil op-knappen for at rulle op, knappen Tilbage for at gå tilbage til menuen eller startknappen for at afslutte.</li> </ol>

### 1.13.9 Statistik for frisk olie

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

DISPLAY	HANDLING
?	<ol> <li>Tryk på startknappen, og derefter på informationsknappen.</li> </ol>
$\overline{\mathbb{C}}$	2. Tryk på Pil ned-knappen.
	3. Tryk på knappen Fresh Oil (frisk olie).

	DISPLAY		HANDLING
1.	NUMBER OF COOKS SINCE LAST		
	DISPOSE (ANTAL TILBEREDNINGER		
	SIDEN SIDSTE BORTSKAFFELSE)		
2.	DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST		
	RESET (ANTAL BORTSKAFFELSER SIDEN		
	SIDSTE NULSTILLING)		
3.	FRESH OIL COUNTER RESET DATE	4.	Tryk pa knappen Tilbage for at ga tilbage til
	(DATO FOR NULSTILLING AF TÆLLER		menuen eller startknappen för at afslutte.
	FOR FRISK OLIE)		
4.	FRESH OIL COUNTER (TÆLLER FOR		
	FRISK OLIE)		
<			

**1.13.10** Statistik over nulstilling af forbrug af frisk olie Nulstillingsfunktionen nulstiller alle data om frisk olie i statistik for frisk olie.

DISPLAY	HANDLING
?	<ol> <li>Tryk på startknappen, og derefter på informationsknappen.</li> </ol>
$\overline{\mathbb{C}}$	2. Tryk på Pil ned-knappen.
C C	<ol> <li>Tryk på knappen Fresh Oil Reset (nulstilling af frisk olie).</li> </ol>
1656	4. Indtast <b>1656</b> .
	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 knappen Tilbage for at gå tilbage til menuen eller startknappen for at afslutte.

### 1.13.11 Seneste portionsstatistik

Den seneste portionsstatistik indeholder data for den seneste tilberedningscyklus.

DISPLAY	HANDLING
?	1. Tryk på startknappen, og derefter på informationsknappen.
	2. Tryk på knappen Last Load (seneste portion).
<ol> <li>LAST COOKED PRODUCT (SENESTE TILBEREDTE PRODUKT)</li> <li>LAST LOAD START TIME (STARTTID FOR SENESTE PORTION)</li> <li>LAST LOAD COOK TIME (TILBEREDNINGSTID FOR SENESTE PORTION)</li> <li>LAST LOAD PROGRAM TIME (PROGRAMTID FOR SENESTE PORTION)</li> </ol>	3. Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere statistikker.
<ul> <li>5. LAST LOAD MAX VAT TEMP (MAKS. KARTEMPERATUR FOR SENESTE PORTION)</li> <li>6. LAST LOAD MIN VAT TEMP (MIN. KARTEMPERATUR FOR SENESTE PORTION)</li> <li>7. LAST LOAD AVG VAT TEMP (GENNEMSNITLIG KARTEMPERATUR FOR SENESTE PORTION)</li> <li>8. % OF COOK TIME, HEAT IS ON (% AF TILBEREDNINGSTIDEN, DER ER TÆNDT FOR VARMEN)</li> <li>9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (KARTEMPERATUR FØR TIL BEREDNING STARTER)</li> </ul>	<ol> <li>Tryk på Pil ned-knappen for at rulle ned til flere statistikker.</li> </ol>
10.VAT TEMP AT COOK END (KARTEMPERATUR VED TILBEREDNINGENS AFSLUTNING)	
	<ol> <li>Tryk på Pil op-knappen for at rulle op, knappen Tilbage for at gå tilbage til menuen eller startknappen for at afslutte.</li> </ol>

### 1.13.12 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 knappen Start.
?	2. Tryk på informationsknappen.
$\overline{\mathbb{C}}$	3. Tryk på Pil ned-knappen.
	<ol> <li>Tryk på knappen TPM Statistics (TPM-statistik).</li> <li>TPM-værdierne for de foregående, gyldige tredive (30) dage er angivet.</li> </ol>
	<ol> <li>Tryk på Pil op-knappen for at rulle op, knappen Tilbage for at gå tilbage til menuen eller startknappen for at afslutte.</li> </ol>

### 1.13.13 Nulstilling af filtreringsstatistikker

Nulstillingsfunktionen nulstiller alle filtreringsstatistikker.

DISPLAY	HANDLING
?	<ol> <li>Tryk på startknappen, og derefter på informationsknappen.</li> </ol>
$\overline{\mathbb{Q}}$	2. Tryk på Pil ned-knappen to (2) gange.
C C	3. Tryk på knappen Filter Reset (filtreringsnulstilling).
1656	4. Indtast <b>1656</b> .
	5. Tryk på √-knappen (flueben).
CONFIRM? (BEKRÆFT?) YES NO (JA NEJ)	6.
FILTER RESET HAS BEEN DONE (FILTRERINGSNULSTILLINGEN ER UDFØRT)	7. Tryk på √-knappen (flueben).
	8. Tryk på knappen Tilbage for at gå tilbage til menuen eller startknappen for at afslutte.

## KAPITEL 2: FILTERQUICK™ FQ4000 VEJLEDNING TIL FILTRERINGSMENUFUNKTIONER

### 2.1 Filtreringsmenu

Filtreringsmenuens valg bruges til filtrering, tømning, påfyldning, bortskaffelse og rengøring af karrene.

### 2.1.1 Lynfiltrering – Filtreringsanmodning

Lynfiltrering 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
FILTRATION REQUIRED (FILTRERING PÅKRÆVET) FILTER NOW? (FILTRER NU?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - YES (JA)) for at starte filtreringen. Hvis X-knappen NO (NEJ) vælges, annulleres filtreringen, og friturestationen genoptager normal drift. Filtreringsknappen skifter til gul første gang filtrering ignoreres, og QUICK FILTER (LYNFILTRERING) fremhæves med gul i filtreringsmenuen. Anden gang filtrering ignoreres skifter filtreringsknappen til rød. Kontrolenheden vil snart igen anmode om filtrering af olie. Denne sekvens gentages, indtil filtreringen er fuldført. Ved at trykke på filtreringsknappen, når farven er skiftet, kan filtreringen startes.</li> </ol>
OIL LEVEL TOO LOW (OLIENIVEAU ER FOR LAVT)	<ol> <li>Vises, hvis olieniveauet er for lavt. Tryk på √-knappen (flueben - JA) 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.</li> </ol>
SKIM DEBRIS FROM VAT (SKUM RESTER FRA KAR)	<ol> <li>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.</li> </ol>
START FILTRATION (START FILTRERING)	4. Tryk på den BLÅ knap for at starte filtreringen eller X- knappen for at annullere filtreringen.
DRAINING (TØMNING)	5. Ingen handling påkrævet.
FLUSHING (SKYLNING)	6. Ingen handling påkrævet.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER - FJERN REDSKABER)	<ul> <li>7. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet.</li> <li>FARE</li> <li>Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.</li> </ul>
FILLING (PÅFYLDNING)	8. Ingen handling påkrævet.
PREHEAT (FORVARME)	9. Ingen handling påkrævet. Vises, indtil friturestationen når den indstillede værdi.

DISPLAY	HANDLING
OSSERM CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER SAUSA CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHICKER CHI	10. Friturestationen er klar til brug. Vises, når friturestationen når den indstillede værdi.

Hele filtreringsprocessen tager ca. 4 minutter med et rent filter.

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

Hvis lynfiltreringen mislykkedes, eller hvis **AL** olie under filtreringsprocessen ikke føres tilbage, kan systemet fortsætte til en ufuldstændig filtreringsfunktion. I nogle tilfælde kan der genereres en fejlmeddelelse. Følg anvisningerne på kontrolenheden for at slette fejlen, fuldfør filtreringen og tilbagefør **AL** olie.

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

### 2.1.2 Lynfiltrering efter behov

Lynfiltrering efter behov anvendes til manuelt at starte en lynfiltrering. **Bemærk:** Simultan filtrering af flere kar forekommer ikke.

DISPLAY	HANDLING
CLSS FM CREAT FIES CREAT FIES CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CREAT CR	<ol> <li>Friturestationens temperatur <u>SKAL</u> være på indstillingsværdiens temperatur. Tryk på knappen filtreringsmenu.</li> <li>Filtreringsknappen er gul, hvis der har været et omløb (bypass). Hvis filtreringsknappen er rød, har der været mere end et omløb.</li> </ol>
	2. Vælg LEFT VAT (VENSTRE KAR) eller RIGHT VAT (HØJRE KAR) ved opdelte kar.
PILTRATION 05-15-2018  PILTRATION  OS-15-2018  OUICK FILTER  CLEAN AND FILTER WITH OQS  DISPOSE  ADVANCED FILTER OPTIONS  CONTACT OF	3. Vælg QUICK FILTER (LYNFILTRERING). LYNFILTRERING fremhæves med gul i filtermenuen, hvis der har været et omløb.
QUICK FILTER NOW? (LYNFILTRERING NU?)	4. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at starte filtreringen. Hvis X-knappen (NEJ) vælges, annulleres filtreringen, og friturestationen genoptager normal drift. Filtreringsknappen skifter til gul første gang filtrering ignoreres, og LYNFILTRERING fremhæves med gul i filtreringsmenuen. Anden gang filtrering ignoreres skifter filtreringsknappen til rød. Kontrolenheden vil snart igen anmode om filtrering af olie. Denne sekvens

DISPLAY	HANDLING
	gentages, indtil filtreringen er fuldført. Ved at trykke på filtreringsknappen, når farven er skiftet, kan filtreringen startes.
OIL LEVEL TOO LOW (OLIENIVEAU ER FOR LAVT)	<ol> <li>Vises, hvis olieniveauet er for lavt. Tryk på √-knappen (flueben - JA) 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.</li> </ol>
SKIM DEBRIS FROM VAT (SKUM RESTER FRA KAR)	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.
START FILTRATION (START FILTRERING)	7. Tryk på den BLÅ knap for at starte filtreringen eller X- knappen for at annullere filtreringen.
DRAINING (TØMNING)	<ol> <li>Ingen handling påkrævet, da olien tømmes ned i filterbakken.</li> </ol>
FLUSHING (SKYLNING)	9. Ingen handling påkrævet, da fremmedlegemer skylles ud af karret.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER - FJERN REDSKABER)	10. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet.
	▲ FARE
	Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.
FILLING (PÅFYLDNING)	11. Ingen handling påkrævet, da karret påfyldes.
PREHEAT (FORVARME)	12. Ingen handling påkrævet, da friturestationen opvarmes til indstillingsværdien.
Odde PM     CREEW MODE     04.11.2017       Order KR     Jacker IS     Jacker IS       Officer IS     Jacker IS     Jacker IS	13. Friturestationen er klar til brug. Vises, når friturestationen når den indstillede værdi.

Hele filtreringsprocessen tager ca. 4 minutter med et rent filter.

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

Hvis lynfiltreringen mislykkedes, eller hvis <u>AL</u> olie under filtreringsprocessen ikke føres tilbage, kan systemet fortsætte til en ufuldstændig filtreringsfunktion. I nogle tilfælde kan der genereres en fejlmeddelelse. Følg anvisningerne på kontrolenheden for at slette fejlen, fuldfør filtreringen og tilbagefør <u>AL</u> olie.

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

### 🔺 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 billede nedenfor).

### \rm 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.



Nulstillingsk ontakt til filtermotor

### 2.1.3 Rengøring og filtrering (med OQS [hvis den er installeret]) (eller filtrering ved dagens afslutning)

Rengørings- og filtreringsprocessen er en udvidet filtrering med flere anmodninger om grundig rengøring af karret. Dette gøres typisk én gang om dagen eller ved dagens afslutning. 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 Filterpude eller -papiret skal udskiftes dagligt.

### \Lambda 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
	2. Vælg LEFT VAT (VENSTRE KAR) eller RIGHT VAT (HØJRE KAR) ved opdelte kar.
19:30 AM     FILTRATION     SERVICE     OUICK FILTER     OUICK     OUICK     OUICK FILTER     OUICK     O	3. Vælg CLEAN AND FILTER (RENGØRING OG FILTRERING) (MED OQS [oliekvalitetssensor], hvis den er installeret).
CLEAN NOW? (RENGØR NU?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at starte filtreringen. Hvis X-knappen NO (NEJ) vælges, annulleres filtreringen, og friturestationen genoptager normal drift.</li> </ol>
SKIM DEBRIS FROM VAT - (SKUM FREMMEDLEGEMER FRA KAR)	<ol> <li>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.</li> </ol>
WEAR PROTECTIVE GLOVES - (BRUG BESKYTTELSESHANDSKER)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - JA), når alle personlige værnemidler bæres, herunder beskyttelseshandsker. Tryk på X-knappen for at annullere filtreringen.</li> </ol>
START FILTRATION (START FILTRERING)	7. Tryk på den BLÅ knap for at starte filtreringen eller X-knappen for at annullere filtreringen.
DRAINING (TØMNING)	8. Ingen handling påkrævet, da olien tømmes ned i filterbakken.
SCRUB INSIDE VAT – PRESS YES WHEN COMPLETE (SKRUB	9. Skrub karret. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig.
KARRET INDVENDIGT - TRYK JA VED AFSLUTNING)	FARE Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.
FLUSHING (SKYLNING)	<ol> <li>Ingen handling påkrævet, når tilbageløbsventilen åbnes og karret skylles med olie fra filterbakken.</li> </ol>
FLUSH AGAIN? (SKYL IGEN?)	<ol> <li>Filterpumpen slukker. Hvis karret er rent for fremmedlegemer, skal du trykke X-knappen (NEJ) for at fortsætte. Hvis der stadig er krummer, skal du trykke på √- knappen (flueben - JA) og filterpumpen kører igen. Denne cyklus gentages, til der trykkes på X-knappen (NEJ).</li> </ol>
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER - FJERN REDSKABER)	<ul> <li>12. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet.</li> <li>FARE</li> <li>Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.</li> </ul>

DISPLAY	HANDLING
RINSING IN PROGRESS (SKYLNING UDFØRES)	<ol> <li>Ingen handling påkrævet, når afløbsventilen lukker og filterpumpen genfylder karret. Afløbsventilen åbner og skyller karret.</li> </ol>
RINSE AGAIN? (SKYL IGEN?)	14. Hvis karret er rent for fremmedlegemer, skal du trykke X- knappen (NEJ) for at fortsætte. Hvis der ønskes en ekstra skylning, så tryk på √-knappen (flueben - JA), og skylningen gentages, indtil X-knappen (NEJ) trykkes.
POLISHING (RENSNING)	15. Ingen handling påkrævet, mens afløbs- og tilbageløbsventilerne er åbne og olien pumpes gennem friturekarret i fem minutter.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE	16. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet.
TOOLS (ADVARSEL - AFLØB	A FARE
LUKKER - FIERN REDSKABER)	Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer
,	kan medføre skade eller kvæstelser.
FILLING (PÅFYLDNING)	17. Ingen handling påkrævet, mens karret genfyldes. Hvis der er installeret en OQS-sensor, skal du fortsætte til næste trin, ellers fortsæt til trin 24.
MEASURING OIL QUALITY	18. Ingen handling påkrævet, mens OQS-sensoren beregner
(MÅLING AF OLIEKVALITET)	oliens oliekvalitetsværdi.
FILLING (PÅFYLDNING)	19. Ingen handling påkrævet, mens karret genfyldes.
11.6 21.1 28.3	<ul> <li>20. Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er under grænserne for OQS SETUP – DISCARD NOW and DISCARD SOON (OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU og BORTSKAF SNART), vises TPM-værdien i det grønne TPM-felt i nederste højre hjørne. Fortsæt til trin 24. Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er under grænserne for OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU, men over BORTSKAF SNART, vises TPM-værdien i det orange TPM-felt i nederste højre hjørne. Fortsæt til BORTSKAF SNART i trin 21. Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er over grænserne for OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU, vises TPM-værdien i det røde TPM-felt i nederste højre hjørne. Fortsæt til BORTSKAF NU i trin 23. Hvis OQS = Tal, så fortsæt til TPM - XX i trin 22.</li> </ul>
BORTSKAF SNART	
	21. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Gå til trin 24
TPM - XX	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Hvis TPM- aflæsningen er over grænserne for OQS-OPSÆTNING - BORTSKAF, skal du gå til trin 23, ellers fortsæt til trin 24.</li> </ol>
DISCARD NOW (BORTSKAF NU)	23. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Gå til DISPOSE (BORTSKAF) i afsnit 2.1.5/6. Tryk på X (NEJ) for at forsinke BORTSKAFFELSEN.

DISPLAY	HANDLING
IS FRYPOT FULL OF OIL? (ER FRITUREKARRET FULD AF OLIE?)	24. Tryk på X-knappen (NEJ) for at køre pumpen igen, hvis olieniveauet er under den øverste påfyldningsstreg.* Tryk på √-knappen (flueben - JA), 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.
	25. Kontrolenheden slukker.

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

### 2.1.4 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. MEDDELELSE

Filterpude 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.

Hvis CLOSE DISPOSE VALVE (LUK AFGANGSVENTIL)

vises, skal afgangsventilen lukkes. Tryk på X-knappen (NEJ) for at afslutte.

DISPLAY	HANDLING
0922 AV     ALL RECIPES     05172010       Signed     Cosi     Signed     Cosi       Signed     Cosi     Signed     Cosi       Winderts     Circle     Circle     Circle       Winderts	<ol> <li>Friturestationens temperatur <u>SKAL</u> være på indstillingsværdiens temperatur. Tryk på filtreringsmenuknappen, eller hvis TPM-knappen blinker, så tryk på TPM-knappen.</li> </ol>
	2. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
10:30 AM     FILTRATION     06:16:2018       QUICK FILTER     QUICK FILTER     CLEAN AND FILTER WITH OQS       DISPOSE     DISPOSE       ADVANCED FILTER OPTIONS	3. Vælg ADVANCED FILTER OPTIONS (AVANCEREDE FILTRERINGSINDSTILLINGER).

DISPLAY	HANDLING
	<ol> <li>Vælg OQS (Oil Quality Sensor) - FILTER (OQS [oliekvalitetssensor] - FILTRERING).</li> </ol>
OQS – FILTER NOW? (OQS – FILTRERING NU?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at starte filtreringen. Hvis X-knappen NO (NEJ) vælges, annulleres filtreringen, og friturestationen genoptager normal drift.</li> </ol>
OIL LEVEL TOO LOW (OLIENIVEAU ER FOR LAVT)	<ol> <li>Vises, hvis olieniveauet er for lavt. Tryk på √-knappen (flueben - JA) 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.</li> </ol>
SKIM DEBRIS FROM VAT (SKUM RESTER FRA KAR)	7. 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.
START FILTRATION (START FILTRERING)	8. Tryk på den BLÅ knap for at starte filtreringen eller X- knappen for at annullere filtreringen.
DRAINING (TØMNING)	<ol> <li>Ingen handling påkrævet, da olien tømmes ned i filterbakken.</li> </ol>
FLUSHING (SKYLNING)	10. Ingen handling påkrævet, når tilbageløbsventilen åbnes og karret skylles med olie fra filterbakken.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER - FJERN REDSKABER)	<ul> <li>11. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet.</li> <li>FARE</li> <li>Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.</li> </ul>
FILLING (PÅFYLDNING)	12. Ingen handling påkrævet, mens karret genfyldes.
MEASURING OIL QUALITY (MÅLING AF OLIEKVALITET)	<ol> <li>13. Ingen handling påkrævet, mens OQS-sensoren beregner oliens oliekvalitetsværdi.</li> </ol>
FILLING (PÅFYLDNING)	14. Ingen handling påkrævet, mens karret genfyldes.
11.6 21.1	<ul> <li>15. Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er under grænserne for OQS SETUP – DISCARD NOW and DISCARD SOON (OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU og BORTSKAF SNART), vises TPM-værdien i det grønne TPM-felt i nederste højre hjørne. Fortsæt til trin 20. Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er under grænserne for OQS SETUP – DISCARD NOW but above DISCARD SOON (OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU, men over BORTSKAF SNART), vises TPM-værdien i det orange TPM-felt i nederste højre hjørne. Fortsæt til BORTSKAF SNART i trin 16.</li> </ul>

DISPLAY	HANDLING
28.3	Hvis OQS = Tekst, og hvis TPM-aflæsningen er over grænserne for OQS-OPSÆTNING – BORTSKAF NU, vises TPM-værdien i det røde TPM-felt i nederste højre hjørne. Fortsæt til BORTSKAF NU i trin 18. Hvis OQS = Tal, så fortsæt til TPM - XX i trin 17.
DISCARD SOON (BORTSKAF SNART)	16. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Gå til trin 20.
TPM - XX	17. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Hvis TPM- aflæsningen er over grænserne for OQS-OPSÆTNING - BORTSKAF, skal du gå til trin 18, ellers fortsæt til trin 20.
DISCARD NOW (BORTSKAF NU)	18. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Gå til DISPOSE (BORTSKAF) i afsnit 2.1.5/6. Tryk på X (NEJ) for at forsinke BORTSKAFFELSEN.
PREHEAT (FORVARME)	19. Ingen handling påkrævet, da friturestationen opvarmes til indstillingsværdien.
OLSSER     CREW MODE     OLSSER       CROCR     INKOLTS     INKOLTS       TRES     INKOLTS     INKOLTS       CRISCR     INKOLTS     INKOLTS       INKOLTS     INKOLTS       INKOLTS     INKOLTS <td>20. Friturestationen er klar til brug. Vises, når friturestationen når den indstillede værdi.</td>	20. Friturestationen er klar til brug. Vises, når friturestationen når den indstillede værdi.

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

### 2.1.5 Bortskaffelse af olie for andre systemer end olietanksystemer

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

Når madolien har udlevet sin levetid, skal den bortskaffes i en passende beholder for transport til affaldsoliebeholderen. Frymaster anbefaler en enhed til bortskaffelse af olie (SDU). Der henvises til dokumentationen, som fulgte med enheden til bortskaffelse, for specifikke brugerinstruktioner. **BEMÆRK:** Hvis der anvendes en SDU, 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 gallons) eller større for at undgå at spilde olien.

DISPLAY	HANDLING
OLGE FM     CREVM MODE     OL 11 2017       CREVE MODE     OL 11 2017       CREVE MODE     OL 11 2017       CREVE MODE     OL 11 2017       OD SALE     OL 11 2017       SALE     OL 11 2017       OD SALE <t< th=""><th>1. Tryk på knappen filtreringsmenu.</th></t<>	1. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	2. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.

DISPLAY	HANDLING
10.50 AM     FILTRATION     06.16.2018       OUICK FILTER     OLICK FILTER       CLEAN AND FILTER WITH OQS       DISPOSE       ADVANCED FILTER OPTIONS	3. Vælg DISPOSE (bortskaf)
DISPOSE NOW? (BORTSKAF NU?)	<ul> <li>4. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Hvis X-knappen (NEJ) vælges, vender brugeren tilbage til den foregående tilstand.</li> <li>▲ FARE</li> <li>Lad olien køle ned til 38 °C (100 °F), før den tømmes ud i en passende METALBEHOLDER til bortskaffelse.</li> </ul>
REMOVE FILTER PAN (FJERN FILTERBAKKE)	<ol> <li>Fjern forsigtigt filterbakken fra friturestationen.</li> <li>FARE</li> <li>Fjern forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.</li> </ol>
IS FILTER PAN EMPTY? (ER FILTERBAKKEN TOM?)	<ol> <li>Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben - JA). Hvis filterbakken ikke er tom, så tryk på X-knappen (NEJ) for at gå tilbage til foregående tilstand og brug funktionen FILL VAT FROM PAN (FYLD KAR FRA BAKKE) for at tilbageføre olien til karret.</li> </ol>
INSERT DISPOSAL UNIT (ISÆT BORTSKAFFELSESENHED)	<ul> <li>Fjern forsigtigt filterbakken fra friturestationen, og isæt bortskaffelsesenheden.</li> <li>FARE</li> <li>Fjern forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.</li> <li>FARE</li> <li>Når olien tømmes i en enhed til bortskaffelse, må der ikke fyldes over beholderens maksimale påfyldningsstreg.</li> </ul>
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (ER BORTSKAFFELSESENHEDEN PÅ PLADS?)	<ul> <li>8. Det skal sikres, at SDU'en eller en METALBEHOLDER med en kapacitet på 15 liter (4 gallons) eller mere er på plads. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte.</li> <li>▲ FARE</li> <li>Lad olien køle ned til 38 °C (100 °F), før den tømmes ud i en passende METALBEHOLDER til bortskaffelse.</li> </ul>

DISPLAY	HANDLING
	FARE Når olien tømmes ud i en velegnet SDU eller metalbeholder, skal du sørge for, at beholderen kan rumme mindst 15 liter (4 gallons) eller mere. Ellers kan olien flyde over og gøre skade.
START DISPOSE (START BORTSKAFFELSE)	9. Tryk på den BLÅ knap for at starte filtreringen eller X- knappen for at annullere bortskaffelsen.
DISPOSING (BORTSKAFFER) IS FRYPOT EMPTY? (ER FRITUREKARRET TOMT?)	<ul> <li>10. Ingen handling påkrævet, mens karret tømmes for olie.</li> <li>11. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når karret er tomt, for at fortsætte.</li> </ul>
SCRUB FRYPOT COMPLETE? (SKRUB FRITUREKARRET AFSLUTTET?)	12. Gør friturekarret rent med en skurebørste, og når du er færdig, skal du trykke på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER - FJERN REDSKABER)	<ul> <li>13. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet.</li> <li>FARE</li> <li>Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.</li> <li>Gå til trin 18, hvis der anvendes et JIB-system til frisk olie. Gå til næste trin, hvis der anvendes et olietanksystem til frisk olie.</li> </ul>
FILL VAT FROM BULK? (FYLD KAR FRA OLIETANK?)	14. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Hvis X- knappen (NEJ) vælges, vender brugeren tilbage til filtreringsmenuen.
START FILLING? (START PÅFYLDNING?) PRESS AND HOLD (TRYK OG HOLD)	15. Tryk og hold knappen for at påfylde karret. Olietankens opfyldningspumpe bruger en momentkontakt. Den pumper kun, når der trykkes på kontakten.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (SLIP KNAPPEN, NÅR KARRET ER FULD)	16. Slip knappen, når karret er fyldt til den nederste påfyldningsstreg.
CONTINUE FILLING? (FORTSÆT PÅFYLDNING?)	17. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte påfyldningen. Ellers tryk på X-knappen (NEJ), når karret er fuld, for at afslutte og gå til trin 19.
REMOVE DISPOSAL UNIT? (FJERN BORTSKAFFELSESENHED?)	18. Fjern bortskaffelsesenheden, og tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte.
INSERT FILTER PAN (ISÆT FILTERBAKKE)	19. Sæt den rengjorte og samlede filterbakke på plads.
MANUALLY FILL VAT (MANUELT FYLDE KAR)	20. Hæld forsigtigt olle i karret, til den er fyldt op til nederste påfyldningsstreg i friturestationen. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når karret er fuld.
	21. Kontrolenheden slukker. Isæt filterbakken igen.

### 2.1.6 Bortskaffelse af affaldsolie for olietanksystemer og systemer med frontstav og ekstern stav

Denne mulighed anvendes til at bortskaffe udtjent olie i et olietanksystem. 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 filterpapir-/pude er på plads inden tømning eller bortskaffelse af olie. Manglende anvendelse af filterpapir/-pude kan medføre tilstoppede slanger og/eller pumper.

Bortskaffelsessystemer med frontstav bruger en stav, der er forbundet til friturestationens front, til at pumpe olien ind i en bortskaffelsesbeholder. Bortskaffelsessystemer med ekstern stav bruger en stav med en ekstern pumpe, der pumper olien fra friturekarret.

DISPLAY	HANDLING
0436 PM     CREWI MODE     04.11-3017       Image: Creating of the state of th	1. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	2. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
INSUME     FILTRATION     05.15.2018       QUICK FILTER     QUICK FILTER       CLEAN AND FILTER WITH OQS       DISPOSE       ADVANCED FILTER OPTIONS	<ol> <li>Vælg DISPOSE (Bortskaf). Fortsæt til næste trin ved bortskaffelse af olie til en olietank. Gå til trin 5 ved anvendelse af et system med bortskaffelse via front (frontstav). Gå til trin 6 ved anvendelse af et eksternt stavsystem til at pumpe olien fra friturestationen.</li> </ol>
DISPOSE NOW? (BORTSKAF NU?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte og gå til trin</li> <li>8. Hvis X-knappen (NEJ) vælges, vender brugeren tilbage til den foregående tilstand.</li> </ol>
IS DISPOSE FROM FILTER PAN WITH WAND? (ER BORTSKAFFELSE FRA FILTERBAKKEN MED STAV?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte og gå til trin</li> <li>8. Hvis X-knappen (NEJ) vælges, vender brugeren tilbage til den foregående tilstand.</li> </ol>
IS DISPOSE FROM FRYPOT WITH WAND? (ER BORTSKAFFELSE FRA FRITUREKARRET MED STAV?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte og gå til trin</li> <li>7. Hvis X-knappen (NEJ) vælges, vender brugeren tilbage til den foregående tilstand.</li> </ol>
IS WAND DISPOSAL SYSTEM IN PLACE? (ER BORTSKAFFELSESSYSTEMET MED STAV PÅ PLADS?)	<ol> <li>Sørg for, at bortskaffelsessystemet med ekstern stav er på plads, og tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte og gå til trin 11.</li> </ol>
REMOVE FILTER PAN (FJERN FILTERBAKKE)	8. Fjern filterbakken.

DISPLAY	HANDLING
IS FILTER PAN EMPTY? (ER FILTERBAKKEN TOM?)	9. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben - YES (JA)), og fortsæt til næste trin. Hvis filterbakken ikke er tom, så tryk på X-knappen NO (NEJ). Rengøringsfunktionen annulleres og vender tilbage til filtreringsmenu. Fjern olien fra bakken, og prøv funktionen igen, når filterbakken er sat på plads. Hvis der ikke registreres en bakke, viser kontrolheden INSERT PAN (isæt bakke), indtil bakken registreres.
INSERT FILTER PAN (ISÆT FILTERBAKKE)	10. Skub filterbakken helt på plads, og fortsæt til næste trin. Vises, hvis filterbakken ikke er helt på plads.
START DISPOSE (START BORTSKAFFELSE)	11. Tryk på den BLÅ knap for at starte filtreringen eller X- knappen for at annullere bortskaffelsen. Gå til trin 23, hvis der anvendes en ekstern stav.
BULK TANK FULL? (OLIETANK FULD?)	12. Denne meddelelse vises kun, hvis olietanken er fuld. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at kvittere for meddelelsen, og kontakt leverandøren til afhentning af affaldsolie. Displayet går tilbage til OFF (Fra).
INSERT FILTER PAN (ISÆT FILTERBAKKE)	13. Skub filterbakken helt på plads. Vises, hvis filterbakken ikke er helt på plads.
DRAINING (TØMNING)	14. Ingen handling påkrævet, da olien tømmes ned i filterbakken.
IS FRYPOT EMPTY? (ER FRITUREKARRET TOMT?)	15. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når karret er tomt, for at fortsætte.
SCRUB FRYPOT COMPLETE? (SKRUB FRITUREKARRET AFSLUTTET?)	16. Gør friturekarret rent med en skurebørste, og når du er færdig, skal du trykke på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER - FJERN REDSKABER)	<ul> <li>17. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet. Gå til næste trin, hvis der anvendes et bortskaffelsessystem via front (frontstav). Gå til trin 24 ved bortskaffelse til olietank.</li> <li>FARE</li> <li>Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.</li> </ul>
POSITION DISPOSAL UNIT (ANBRING BORTSKAFFELSESENHED)	18. Anbring bortskaffelsesenheden foran friturestationen, og tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte.

IS DISPOSE WAND AND DISPOSAL UNIT IN PLACE? (ER BORTSKAFFELSESSTAVEN OG BORTSKAFFELSESENHEDEN PÅ PLADS?)	<ul> <li>19. Fastgør bortskaffelsesstaven ved at trække ringen på hunkoblingen tilbage og skubbe fast på hankoblingen. Når først den er på plads, skal du løsne koblingen og sikre, at lynkoblingen er helt låst på plads. Sørg for, at bortskaffelsesenheden er anbragt foran friturestationen, og tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte.</li> <li>▲ FARE</li> <li>Når olien tømmes i en passende METALBEHOLDER skal det sikres, at beholderen kan rumme mindst 15 liter (4 gallons) eller mere - ellers kan den varme væske løbe over og forårsage tilskadekomst.</li> </ul>
OPEN DISPOSE VALVE (ÅBN AFGANGSVENTIL) PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	20. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen. Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via front.
	21. Det skal sikres, at staven er på plads, før afbryderen til bortskaffelse trykkes og holdes inde for at starte bortskaffelsen.
DISPOSING (BORTSKAFFER) RELEASE WAND SWITCH AND CLOSE DISPOSE VALVE WHEN FULL (SLIP STAVAFBRYDER OG LUK AFGANGSVENTIL VED FYLDT TILSTAND)	22. Olien føres fra filterbakken til bortskaffelsesenheden. Slip afbryderen for at stoppe pumpen, når bakken er tom. Luk afgangsventilen ved fyldt tilstand ved at skubbe ventilhåndtaget frem mod friturestationens bagside, indtil det ikke kan skubbes længere. Lås ventilen, hvis det kræves af din leder. Gå til trin 27.

USE WAND TO EXTRACT OIL FROM FRYPOT (BRUG STAV TIL AT UDTRÆKKE OLIE FRA FRITUREKARRET)	23. Brug den eksterne stav til at pumpe olie fra friturekarret til bortskaffelsesenheden. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig, og gå til næste trin.
OPEN DISPOSE VALVE (ÅBN AFGANGSVENTIL)	24. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen, og gå til næste trin.
DISPOSING (BORTSKAFFER)	25. Ingen handling påkrævet, mens pumpen overfører affaldsolien fra bakken til affaldsolietanken. Fortsæt til trin 27 ved bortskaffelse af olie til en olietank. Gå til næste trin, hvis der anvendes en ekstern stav til at pumpe olie fra friturekarret.
IS FRYPOT EMPTY?	26. Når friturekarret er tomt, så tryk på √-knappen (flueben - JA),
(ER FRITUREKARRET TOMT?)	når du er færdig, og gå til næste trin.
(FJERN FILTERBAKKE)	Åbn forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.
IS FILTER PAN EMPTY? (ER FILTERBAKKEN TOM?)	<ul> <li>Åbn forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.</li> <li>28. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben - JA). Gå til trin 31, hvis der anvendes frontstav til bortskaffelse. Gå til trin 34 ved bortskaffelse til olietank. Gå til trin 30 ved bortskaffelse til ekstern stav. Hvis bakken ikke er tom, så tryk på X-knappen (NEJ), og gå til trin 20 for bortskaffelse via front, trin 24 for bortskaffelse til olietank eller trin 30 for bortskaffelse via ekstern stav. Hvis filterbakken ikke er tom, og der anvendes en ekstern stav, så fortsæt til næste trin.</li> </ul>
IS FILTER PAN EMPTY? (ER FILTERBAKKEN TOM?) USE WAND TO EXTRACT OIL FROM THE FILTER PAN (BRUG STAV TIL AT UDTRÆKKE OLIE FRA FILTERBAKKEN)	<ul> <li>Åbn forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.</li> <li>28. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben - JA). Gå til trin 31, hvis der anvendes frontstav til bortskaffelse. Gå til trin 34 ved bortskaffelse til olietank. Gå til trin 30 ved bortskaffelse til ekstern stav. Hvis bakken ikke er tom, så tryk på X-knappen (NEJ), og gå til trin 20 for bortskaffelse via front, trin 24 for bortskaffelse til olietank eller trin 30 for bortskaffelse via ekstern stav. Hvis filterbakken ikke er tom, og der anvendes en ekstern stav, så fortsæt til næste trin.</li> <li>29. Brug den eksterne stav til at pumpe olie fra filterbakken til bortskaffelsesenheden. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig, og gå til næste trin.</li> </ul>
IS FILTER PAN EMPTY? (FJERN FILTERBAKKE) USE WAND TO EXTRACT OIL FROM THE FILTERBAKKEN TOM?) USE WAND TO EXTRACT OIL FROM THE FILTER PAN (BRUG STAV TIL AT UDTRÆKKE OLIE FRA FILTERBAKKEN) REMOVE WAND DISPOSAL SYSTEM (FJERN BORTSKAFFELSESSYSTEM MED STAV)	<ul> <li>Åbn forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.</li> <li>28. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben - JA). Gå til trin 31, hvis der anvendes frontstav til bortskaffelse. Gå til trin 34 ved bortskaffelse til olietank. Gå til trin 30 ved bortskaffelse til ekstern stav. Hvis bakken ikke er tom, så tryk på X-knappen (NEJ), og gå til trin 20 for bortskaffelse via front, trin 24 for bortskaffelse til olietank eller trin 30 for bortskaffelse via ekstern stav. Hvis filterbakken ikke er tom, og der anvendes en ekstern stav, så fortsæt til næste trin.</li> <li>29. Brug den eksterne stav til at pumpe olie fra filterbakken til bortskaffelsesenheden. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig, og gå til næste trin.</li> <li>30. Fjern bortskaffelsessystemet med ekstern stav, og gå til næste trin.</li> </ul>
IS FILTER PAN EMPTY? (FJERN FILTERBAKKE) USE WAND TO EXTRACT OIL FROM THE FILTERBAKKEN TOM?) USE WAND TO EXTRACT OIL FROM THE FILTER PAN (BRUG STAV TIL AT UDTRÆKKE OLIE FRA FILTERBAKKE OLIE FRA FILTERBAKKEN) REMOVE WAND DISPOSAL SYSTEM (FJERN BORTSKAFFELSESSYSTEM MED STAV) CLEAN FILTER PAN? (RENGØR FILTERBAKKE?)	<ul> <li>Åbn forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.</li> <li>28. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben - JA). Gå til trin 31, hvis der anvendes frontstav til bortskaffelse. Gå til trin 34 ved bortskaffelse til olietank. Gå til trin 30 ved bortskaffelse til ekstern stav. Hvis bakken ikke er tom, så tryk på X-knappen (NEJ), og gå til trin 20 for bortskaffelse via front, trin 24 for bortskaffelse til olietank eller trin 30 for bortskaffelse via ekstern stav. Hvis filterbakken ikke er tom, og der anvendes en ekstern stav, så fortsæt til næste trin.</li> <li>29. Brug den eksterne stav til at pumpe olie fra filterbakken til bortskaffelsesenheden. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig, og gå til næste trin.</li> <li>30. Fjern bortskaffelsessystemet med ekstern stav, og gå til næste trin.</li> <li>31. Rengør filterbakken, og tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig, og gå til trin 33. Fortsæt til næste trin, hvis der anvendes en ekstern stav.</li> </ul>

IS FILTER PAN DRY? (ER FILTERBAKKEN TØR?)	33. Tør filterbakken, og tryk på √-knappen (flueben - JA) ved afslutning.
INSERT FILTER PAN (ISÆT FILTERBAKKE)	34. Isæt filterbakken. Gå til næste trin, hvis der anvendes frontstav til bortskaffelse. Gå til trin 36 ved bortskaffelse til olietank. Gå til trin 41, hvis der anvendes en ekstern stav.
REMOVE DISPOSAL UNIT AND DETACH WAND (FJERN BORTSKAFFELSESENHED OG FRAKOBL STAV)	35. Frakobl bortskaffelsesstaven, fjern bortskaffelsesenheden og tryk på √-knappen (flueben - JA) ved afslutning. Gå til trin 41, hvis der anvendes et JIB-system til frisk olie. Gå til trin 37, hvis der anvendes et olietanksystem til frisk olie.
CLOSE DISPOSE VALVE (LUK AFGANGSVENTIL)	36. Luk afgangsventilen ved at skubbe ventilhåndtaget frem mod friturestationens bagside, indtil det ikke kan skubbes længere. Lås ventilen, hvis det kræves af din leder. Gå til trin 41, hvis der anvendes et JIB-system til frisk olie. Gå til næste trin, hvis der anvendes et olietanksystem til frisk olie.
FILL VAT FROM BULK? (FYLD KAR FRA OLIETANK?)	37. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte. Hvis X- knappen (NEJ) vælges, vender brugeren tilbage til filtreringsmenuen.
START FILLING? (START PÅFYLDNING?) PRESS AND HOLD (TRYK OG HOLD)	38. Tryk og hold knappen for at påfylde karret. Olietankens opfyldningspumpe bruger en momentkontakt. Den pumper kun, når der trykkes på kontakten.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (SLIP KNAPPEN, NÅR KARRET ER FULD)	39. Slip knappen, når karret er fyldt til den nederste påfyldningsstreg.
CONTINUE FILLING? (FORTSÆT PÅFYLDNING?)	40. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte påfyldningen. Ellers tryk på X-knappen (NEJ), når karret er fuld, for at gå til trin 42.
MANUALLY FILL VAT (MANUELT FYLDE KAR)	41. Hæld forsigtigt olie i karret, til den er fyldt op til nederste påfyldningsstreg i friturestationen. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når karret er fuld.
	42. Kontrolenheden slukker.

**2.1.7 Fyld kar fra (filter) bakke** Funktionen fyld kar fra bakke fylder karret fra 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.
10.30 AM     FILTRATION     06.15.2018       QUICK FILTER     QUICK FILTER       CLEAN AND FILTER WITH COS       DISPOSE       ADVANCED FILTER OPTIONS	4. Vælg ADVANCED FILTER OPTIONS (AVANCEREDE FILTRERINGSINDSTILLINGER).
10.31 AM     FILTRATION     06.15-2018       OQS - FILTER         FILL VAT FROM PAN        FILL VAT FROM BULK       PAN TO WASTE	5. Vælg FILL VAT FROM PAN (fyld kar fra bakke). Hvis der ikke registreres en bakke, viser kontrolheden INSERT PAN (isæt bakke), indtil bakken registreres.
FILL FROM PAN? (FYLD FRA BAKKE?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - YES (JA)) for at fortsætte. Hvis du vælger X-knappen NO (NEJ), går kontrolenheden til OFF.</li> </ol>
FILLING (PÅFYLDNING)	7. Ingen handling påkrævet under påfyldning af kar.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (ER FRITUREKARRET FULD AF OLIE?)	<ol> <li>Tryk på X-knappen (NEJ) for at køre pumpen igen, hvis olieniveauet er under den øverste påfyldningsstreg. Tryk på √-knappen (flueben - JA), 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.</li> </ol>
	9. Kontrolenheden slukker.

**2.1.8 Fyld kar fra olietank** Funktionen fyld kar fra olietank anvendes til at fylde karret fra en olietank med frisk olie.

DISPLAY	HANDLING
	1. Friturestationen <u>SKAL</u> være SLUKKET.
	2. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	3. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
	<ol> <li>Vælg ADVANCED FILTER OPTIONS (avancerede filtreringsindstillinger).</li> </ol>
	5. Vælg FILL VAT FROM BULK (FYLD KAR FRA OLIETANK).
FILL VAT FROM BULK? (FYLD KAR FRA OLIETANK?)	6. Tryk på √-knappen (flueben - YES (JA)) for at fortsætte. Hvis du vælger X-knappen NO (NEJ), går kontrolenheden til FRA.
START FILLING? (START PÅFYLDNING?) PRESS AND HOLD (TRYK OG HOLD)	<ol> <li>Tryk og hold knappen for at påfylde karret. Olietankens opfyldningspumpe bruger en momentkontakt. Den pumper kun, når der trykkes på kontakten.</li> </ol>
RELEASE BUTTON WHEN FULL (SLIP KNAPPEN, NÅR KARRET ER FULD)	<ol> <li>Slip knappen, når karret er fyldt til den nederste påfyldningsstreg.</li> </ol>
CONTINUE FILLING? (FORTSÆT PÅFYLDNING?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte påfyldningen. Ellers tryk på X-knappen (NEJ), når karret er fuld, for at afslutte og vende tilbage til FRA.</li> </ol>
$\bigcirc$	10. Kontrolenheden slukker.

### 2.1.9 Bakke til affald (kun olietank)

Funktionen bakke 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
OLSS PM     CREW MODE     04113017       Image: Creating of the construction of the const	1. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	2. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
10.33 AA     FILTRATION     08.16.3018       QUICK FILTER     QUICK FILTER WITH OQS       DISPOSE     DISPOSE       ADVANCED FILTER OPTIONS	3. Vælg ADVANCED FILTER OPTIONS (avancerede filtreringsindstillinger).
FILTRATION 06-15-2018	4. Vælg PAN TO WASTE (bakke til affald)
PAN TO WASTE? (BAKKE TIL AFFALD?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - YES (JA)) for at fortsætte. Hvis X-knappen (NEJ) vælges, vender brugeren tilbage til den foregående tilstand. Hvis der ikke registreres en bakke, viser kontrolheden INSERT PAN (isæt bakke), indtil bakken registreres.</li> </ol>
BULK TANK FULL? (OLIETANK FULD?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at kvittere for meddelelsen, og kontakt leverandøren til afhentning af affaldsolie. Displayet går tilbage til den forudgående tilstand.</li> </ol>
OPEN DISPOSE VALVE (ÅBN AFGANGSVENTIL)	7. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen.
DISPOSING (BORTSKAFFER)	8. Ingen handling påkrævet, mens pumpen overfører affaldsolien fra bakken til olietankene i fire (4) minutter.

DISPLAY	HANDLING
	9. Træk forsigtigt filterbakken ud af friturestationen.
REMOVE PAN (FJERN BAKKE)	A 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?)	10. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben - JA). Hvis filterbakken ikke er tom, så tryk på X-knappen (NEJ), og gå til trin 8.
INSERT PAN (ISÆT BAKKE)	11. lsæt filterbakken.
CLOSE DISPOSE VALVE (LUK AFGANGSVENTIL)	12. Luk afgangsventilen ved at skubbe ventilhåndtaget frem mod friturestationens bagside, indtil det ikke kan skubbes længere. Lås ventilen, hvis det kræves af din leder.
OLSS PAM     OREW MODE     04-11-3017       OLSCEN     INACCE IS     ORION     FINITER       OLSCEN     INACCE IS     INACCE IS     INACCE       OLSCEN     INACCE IS     INACCE IS     INACCE       OLSCEN     SINDPS     INACCE IS     INACCE       INACCE IS     SINDPS     INACCE     IN	13. Kontrolenheden går tilbage til starttilstand.

### 2.1.10 Tøm til bakke

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

DISPLAY	HANDLING
OLSE PM     CREW MODE     04.11.007       Image: Creating of the second	1. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	2. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
1030AM     FILTRATION     05153010       Image: Constraint of the second secon	3. Vælg ADVANCED FILTER OPTIONS (avancerede filtreringsindstillinger).

DISPLAY	HANDLING
Initial State     Initial State       Image: State     Image: State       Image: State	4. Tryk på Pil ned-knappen.
10.33 AM         FILTRATION         05-15-2018           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan	5. Vælg DRAIN TO PAN (tøm til bakke).
DRAIN NOW? (VIL DU TØMME NU?)	6. Tryk på √-knappen (flueben - YES (JA)) for at fortsætte. Hvis du vælger X-knappen NO (NEJ), går kontrolenheden til FRA.
START DRAINING (START TØMNING)	7. Tryk på den BLÅ knap for at starte tømningen eller X- knappen for at annullere funktionen.
DRAINING (TØMNING)	8. Ingen handling påkrævet, mens olien tømmes fra karret ind i filterbakken.
VAT EMPTY? (ER KARRET TOMT?)	9. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når karret er tomt, for at fortsætte.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER - FJERN REDSKABER)	<ul> <li>10. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet.</li> <li>FARE</li> <li>Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.</li> </ul>
FILL FROM PAN? (FYLD FRA BAKKE?)	11. Tryk på √-knappen (flueben- JA) for at fylde karret igen, ellers gå til trin 14.
FILLING (PÅFYLDNING)	12. Ingen handling påkrævet under påfyldning af kar.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (ER FRITUREKARRET FULD AF OLIE?)	13. Tryk på X-knappen (NEJ) for at køre pumpen igen, hvis olieniveauet er under den øverste påfyldningsstreg. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når olieniveauet er ved den øverste påfyldningsstreg, og gå til trin 17. 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.
REMOVE PAN (FJERN BAKKE)	14. Træk forsigtigt filterbakken ud af friturestationen. <b>Abn forsigtigt filterbakken for at undgå, at der</b> <b>sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige</b> <b>forbrændinger, glidning og fald.</b>
DISPLAY	HANDLING
--------------------------------	--------------------------------------------------------------------
IS PAN EMPTY? (ER BAKKEN TOM?)	15. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben - JA).
	Hvis filterbakken ikke er tom, så tryk på X-knappen (NEJ), og
	gå tilbage til trin 11.
INSERT PAN (ISÆT BAKKE)	16. lsæt filterbakken.
	17. Kontrolenheden slukker.

# 2.1.11 Rengøring (udkogning [varm] eller kold rengøring) af andre systemer end olietanksystemer

Rengøringsfunktionen bruges til at fjerne karboniseret olie fra friturekarret. Rengøringstypen (varm eller kold) afhænger af managerindstillinger - filterattributter - rengøringsindstillinger (se afsnit 1.8).

DISPLAY	HANDLING
0438 PM     CEEW MODE     0412017       CIRCER     NUGCITS     Image: States       TICS     States     Image: States       CIRCER     States     Image: States       Of MERCER     Image: States     Image: States       Of MERCER     Image: States     Image: States       Of MERCER     Image: States     Image: States       Image: States     Image	1. Tryk på knappen filtreringsmenu.
	2. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
	3. Vælg ADVANCED FILTER OPTIONS (avancerede filtreringsindstillinger).
1032 AM     FILTRATION     66-15-2018       OQS - FILTER     FILL VAT FROM PAN       FILL VAT FROM BULK       PAN TO WASTE	4. Tryk på Pil ned-knappen.
10.30 AM         FILTRATION         05-15-2018           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan           Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain to pan         Image: Drain tot	5. Vælg CLEAN (rengør).

DISPLAY	HANDLING
COLD CLEAN NOW? eller BOIL OUT NOW? (KOLD RENGØRING NU? eller UDKOGNING NU?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - YES (JA)) for at fortsætte. Hvis X-knappen (NEJ) vælges, vender brugeren tilbage til filtreringsmenuen. Hvis der ikke registreres en bakke, viser kontrolheden INSERT PAN (isæt bakke), indtil bakken registreres.</li> </ol>
SAVING OIL? (GEMME OLIE?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - JA), og gå til trin 9, hvis olien skal gemmes og genbruges. Hvis X-knappen (NEJ) vælges, fortsæt til næste trin.</li> </ol>
IS OIL DISPOSED? (ER OLIEN BORTSKAFFET?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - JA), hvis olien allerede er blevet bortskaffet og friturekarret er tomt. Tryk på X-knappen (NEJ), hvis olien ikke er blevet bortskaffet.</li> </ol>
REMOVE FILTER PAN (FJERN FILTERBAKKE)	<ul> <li>9. Træk forsigtigt filterbakken ud af friturestationen. Gå til trin 16, hvis olien ikke er blevet gemt.</li> <li>FARE</li> <li>Fjern forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.</li> </ul>
IS FILTER PAN EMPTY? (ER FILTERBAKKEN TOM?)	10. Hvis olien <b>IKKE</b> bliver gemt og filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben- JA), og gå til trin 24. Hvis olien <b>BLIVER</b> gemt og filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben- JA), og fortsæt til næste trin. Tryk på X-knappen (NEJ), hvis olien er i filterbakken, og fortsæt til trin 15.
INSERT FILTER PAN (ISÆT FILTERBAKKE)	11. Indsæt filterbakken, og fortsæt til næste trin.
DRAINING (TØMNING)	12. Ingen handling påkrævet, mens olien tømmes fra karret ind i filterbakken.
IS FRYPOT EMPTY? (ER FRITUREKARRET TOMT?)	13. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når friturekarret er tomt, for at fortsætte.
	14. Træk forsigtigt filterbakken ud af friturestationen, sæt den tilside og fortsæt til trin 24.
REMOVE FILTER PAN (FJERN FILTERBAKKE)	▲ FARE Fjern forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.
EMPTY FILTER PAN AND START CLEAN AGAIN (TØM FILTERBAKKE OG START RENGØRING IGEN)	15. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at gå til trin 48. Bortskaf olien i filterbakken ved at anvende funktionen Fyld kar fra bakke og derefter bortskaffelsesfunktionen. Start rengøringsfunktionen igen efter tømning.
INSERT DISPOSAL UNIT (ISÆT BORTSKAFFELSESENHED)	16. Isæt bortskaffelsesenheden.
	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 gallons) eller mere. Ellers kan olien flyde over og gøre skade.

DISPLAY	HANDLING
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (ER BORTSKAFFELSESENHEDEN PÅ PLADS?)	<ul> <li>17. Det skal sikres, at SDU'en eller en METALBEHOLDER med en kapacitet på 15 liter (4 gallons) eller mere er på plads. Tryk på √-knappen (flueben - YES (JA)) for at fortsætte.</li> <li>▲ FARE</li> <li>Lad olien køle ned til 38 °C (100 °F), før den tømmes ud i en passende METALBEHOLDER til bortskaffelse.</li> <li>▲ FARE</li> <li>Når olien tømmes i en enbed til bortskaffelse må der</li> </ul>
	ikke fyldes over beholderens maksimale påfyldningsstreg.
DRAINING (TØMNING)	<ol> <li>18. Ingen handling påkrævet, mens olien tømmes fra karret ind i bortskaffelsesenheden.</li> </ol>
IS FRYPOT EMPTY? (ER FRITUREKARRET TOMT?)	19. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når friturekarret er tomt, for at fortsætte.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER - FJERN REDSKABER)	<ul> <li>20. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet.</li> <li>FARE</li> <li>Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.</li> </ul>
REMOVE DISPOSAL UNIT? (FJERN BORTSKAFFELSESENHED?)	21. Fjern bortskaffelsesenheden, og tryk på √-knappen (flueben - JA).
IS FILTER PAN EMPTY? (ER FILTERBAKKEN TOM?)	22. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben), og gå til trin 24. Tryk på X-knappen (NEJ), hvis olien er i filterbakken, og fortsæt til næste trin.
DISPOSE OIL IN FILTER PAN AND RESTART CLEAN AGAIN (BORTSKAF OLIE I FILTERBAKKEN OG GENSTART RENGØRING IGEN)	23. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at gå til trin 48. Bortskaf olien i filterbakken ved at anvende funktionen Fyld kar fra bakke og derefter bortskaffelsesfunktionen. Start rengøringsfunktionen igen efter tømning.
SOLUTION ADDED? (OPLØSNING TILFØRT?)	24. Fyld det friturekar, som skal rengøres, med vand og rengøringsblandingen. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at starte rengøringsproceduren.
CLEANING eller BOIL OUT (RENGØRING eller UDKOGNING)	25. Skrub karret, og lad derefter opløsningen stå i blød, mens timeren til kold rengøring eller udkogning tæller ned. Hvis der vælges en udkogning, opvarmes karret til 91 °C (195 °F) i en time.
CLEAN DONE eller BOIL OUT DONE (RENGØRING UDFØRT eller UDKOGNING UDFØRT)	26. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at slukke for alarmen.
CLEAN FILTER PAN (RENGØR FILTERBAKKE)	27. Fjern krummekurven og tilholderringen. Fjern filterpapir eller -pude, og bortskaf det/den. Fjern skærmen. Rengør alle filterbakkens komponenter og filterbakken.

DISPLAY	HANDLING
INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT	
(INDSÆT BORTSKAFFELSESENHED	
TIL RENGØRING) ændres til IS	28. Indsæt en bortskaffelsesenhed eller bortskaffelsesbakke,
CLEANING DISPOSAL UNIT IN	der er stor nok til at rumme 15 liter (4 gallons) eller mere,
PLACE?	under afløbet, og tryk på √-knappen (flueben - JA).
(ER BORTSKAFFELSESENHED TIL	
RENGØRING PÅ PLADS?)	
DRAINING (TØMNING)	29. Ingen handling påkrævet under påfyldning af kar.
RINSE COMPLETE? (ER SKYLNINGEN	30. Skyl den resterende blanding ud af karret. Tryk på √-
GENNEMFØRT?)	knappen (flueben - JA), når karret er helt skyllet.
IS SOLUTION REMOVED? (ER	31. Sørg for, at opløsningen er fjernet, og tryk på √-knappen
OPLØSNINGEN FJERNET?)	(flueben - JA), når karret er helt skyllet.
	32. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE	afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet.
TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER	🚹 FARE
- FJERN REDSKABER)	Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af
	aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.
REMOVE THE CLEANING SOLUTION UNIT (FJERN ENHED TIL RENGØRINGSOPLØSNING)	33. Fjern enhed til rengøringsopløsning eller bortskaffelsesbakke, og tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig. Hvis olie blev gemt, så gå til trin 38.
IS FILTER PAN CLEAN? (ER FILTERBAKKEN REN?)	34. Det skal sikres, at filterbakken og dens komponenter er rene. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig. Hvis du trykker på X-knappen (NEJ) og filterbakken ikke er ren, bliver du anmodet om at rengøre filterbakken. Tryk på √- knappen (flueben - JA), når filterbakken er ren, og fortsæt til næste trin.
IS FRYPOT AND FILTER PAN DRY? (ER FRITUREKAR OG FILTERBAKKE	35. Sørg for, at friturekarret, filterbakken og dens komponenter er fuldstændig tørre. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når
TØRRE?)	du er færdig.
	<b>I</b> ARE
	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 FILTER PAN	36. Genmontér skærm, filterpude, tilholderring og krummekurv,
(ISÆT FILTERBAKKE)	som blev fjernet under trin 27. Isæt filterbakken.
MANUALLY FILL VAT (MANUELT FYLDE KAR)	37. Hæld forsigtigt olie i karret, til den er fyldt op til nederste påfyldningsstreg i friturestationen. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når karret er fuld, og gå til trin 48.

DISPLAY	HANDLING
IS FRYPOT DRY?	38. Sørg for, at friturekarret er fuldstændigt tørt. Tryk på √-
(ER FRITUREKARRET TØRT?)	knappen (flueben - JA), når du er færdig.
	🚹 FARE
	Sørg for at friturekarret er fuldstændigt tørt, og at der
	ikke findes vand nogen steder, inden du påfylder olie. I
	modsat fald vil det medføre sprøjtning af varm væske,
	har olien er varmet op til tilberedningstemperatur.
RETURNING SAVED OIL?	39. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte og
(TILBAGEFØRSEL AF GEMT OLIE?)	tilbageføre den gemte olle.
	40. Isæt filterbakken med den gemte olie, der blev fjernet
	1011114.
	11 Tryk nå v/knappen (flueben - IA) for at fylde friturekarret
FILLING (PÅFYLDNING)	42. Ingen handling påkrævet under påfyldning af kar
	43. Tryk på X-knappen (NEI) for at køre pumpen igen, hvis
	olieniveauet er under den øverste påfyldningsstreg. Tryk på
IS FRYPOT FULL OF OIL?	√-knappen (flueben - JA), når olieniveauet er ved den øverste
(ER FRITUREKARRET FULD AF OLIE?)	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.
	44. Træk forsigtigt filterbakken ud af friturestationen.
REMOVE FILTER PAN	
(FIERN FILTERBAKKE)	Fjern forsigtigt filterbakken for at undga, at der
	forbrændinger glidning og fald
CLEAN FILTER PAN	45. Fjern krummekurven og tilholderringen. Fjern filterpapir
(RENGØR FILTERBAKKE)	eller -pude, og bortskaf det/den. Fjern skærmen. Rengør alle
IS FILTER PAN DRY?	46. Sørg for at filterbakken og dens komponenter er
(FR FII TERBAKKEN TØR?)	fuldstændig tørre. Trvk på √-knappen (flueben - IA), når du
(,	er færdig.
	Sørg for, at filterbakken er fuldstændig tør, 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 FILTER PAN	47. Genmontér skærm, filterpude, tilholderring og krummekurv,
(ISÆT FILTERBAKKE)	som blev fjernet under trin 45. Isæt filterbakken.
$\square$	48. Kontrolenheden slukker.

#### 2.1.12 Rengøring (udkogning [varm] eller kold rengøring) af eksterne olietanksystemer, affaldsoliesystemer med frontstav og ekstern stav

Rengøringsfunktionen bruges til at fjerne karboniseret olie fra friturekarret. Rengøringstypen (varm eller kold) afhænger af managerindstillinger - filterattributter rengøringsindstillinger (se afsnit 1.8). **ADVARSEL** 

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

DISPLAY	HANDLING
OLSE FM     CREW MODE     04.15.007       CREER     NUGGETS     SEGON       FRES     SFBFS     SEGON       CREER     SFBFS     SEGON       FRES     CREER     SFBFS       SFBFS     CREER     SFBFS       FRES     CREER     SFBFS       SFBFS     CREER     SFBFS       SFBF	<ol> <li>Tryk på knappen filtreringsmenu. Denne funktion kan startes, når friturestationen er tændt eller slukket. Ved bortskaffelse til olietanksystem anbefales det at bortskaffe varm olie for at lette pumpningen af olie.</li> </ol>
	2. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
	3. Vælg ADVANCED FILTER OPTIONS (avancerede filtreringsindstillinger).
1032 AM     FILTRATION     66-15-2018       OQS - FILTER     FILL VAT FROM PAN       FILL VAT FROM BULK       PAN TO WASTE	4. Tryk på Pil ned-knappen.
10.30 AM         FILTRATION         05-15-2018           DRAIN TO PAN	5. Vælg CLEAN (rengør).
COLD CLEAN NOW? eller BOIL OUT NOW? (KOLD RENGØRING NU? eller UDKOGNING NU?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - YES (JA)) for at fortsætte. Hvis X-knappen (NEJ) vælges, vender brugeren tilbage til filtreringsmenuen. Hvis der ikke registreres en bakke, viser kontrolheden INSERT PAN (isæt bakke), indtil bakken registreres.</li> </ol>

DISPLAY	HANDLING
SAVING OIL? (GEMME OLIE?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - JA), og gå til trin 10, hvis olien skal gemmes og genbruges. Hvis X-knappen (NEJ) vælges, fortsæt til næste trin.</li> </ol>
IS OIL DISPOSED? (ER OLIEN BORTSKAFFET?)	<ol> <li>8. Tryk på √-knappen (flueben - JA), hvis olien allerede <u>ER</u> blevet bortskaffet og friturekarret er tomt, og gå til trin 10. Tryk på X-knappen (NEJ), hvis olien <u>IKKE</u> er blevet bortskaffet, og bortskaffelsen foregår via olietank eller frontstav, og gå til trin 15. Tryk på X-knappen (NEJ), hvis olien <u>IKKE</u> er blevet bortskaffet, og bortskaffelsen foregår via ekstern stav, og gå til trin 24. Gå til næste trin, hvis bortskaffelsen foregår via olietank og olietanken er fuld.</li> </ol>
BULK TANK FULL? (OLIETANK FULD?)	<ol> <li>Denne meddelelse vises kun, hvis olietanken i affaldsolietanksystemer er fuld. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at kvittere for meddelelsen, og kontakt leverandøren til afhentning af affaldsolie. Displayet går tilbage til OFF (FRA).</li> </ol>
REMOVE FILTER PAN (FJERN FILTERBAKKE)	10. Træk forsigtigt filterbakken ud af friturestationen. <b>FARE</b> Fjern forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.
IS FILTER PAN EMPTY? (ER FILTERBAKKEN TOM?)	11. Hvis olien <u>IKKE</u> bliver gemt, filterbakken er tom og bortskaffelsen foregår via olietank eller frontstav, så tryk på √- knappen (flueben- JA), og gå til trin 37. Hvis olien <u>IKKE</u> bliver gemt, filterbakken er tom og bortskaffelsen foregår via ekstern stav, så tryk på √-knappen (flueben- JA), og gå til trin 24. Hvis olien <u>BLIVER</u> gemt og filterbakken er tom, så tryk på √- knappen (flueben- JA), og fortsæt til næste trin. Tryk på X- knappen (NEJ), hvis olien er i filterbakken, og fortsæt til trin 13.
INSERT FILTER PAN (ISÆT FILTERBAKKE)	12. Skub filterbakken helt på plads, og fortsæt til trin 14.
EMPTY FILTER PAN eller EMPTY FILTER PAN AND START CLEAN AGAIN (TØM FILTERBAKKE eller TØM FILTERBAKKE OG START RENGØRING IGEN)	13. Tryk på √-knappen (flueben - JA), og gå til trin 65. Bortskaf olien i filterbakken ved at anvende funktionen Fyld kar fra bakke og derefter bortskaffelsesfunktionen. Start rengøringsfunktionen igen efter tømning.
DRAIN TO FILTER PAN? (TØM TIL FILTERBAKKE?)	14. Hvis filterbakken er tom, så tryk på √-knappen (flueben - JA).
DRAINING (TØMNING)	15. Ingen handling påkrævet, da olien tømmes ned i filterbakken.
IS FRYPOT EMPTY? (ER FRITUREKARRET TOMT?)	<ul> <li>16. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når friturekarret er tomt, for at fortsætte.</li> <li>Hvis olien IKKE BLIVER gemt og bortskaffelsen foregår via olietank, så gå til trin 26. Hvis olien IKKE BLIVER gemt og bortskaffelsen foregår via frontstav, så fortsæt til næste trin.</li> <li>Hvis olien BLIVER gemt, så fortsæt til trin 18.</li> </ul>

BISI LAT	HANDLING
SCRUB FRYPOT COMPLETE?	17. Gør friturekarret rent med en skurebørste, og når du er
(SKRUB FRITUREKARRET	færdig, skal du trykke på √-knappen (flueben - JA) for at
AFSLUTTET?)	fortsætte.
	18. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden
	afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet. Hvis
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE	olien <u>BLIVER</u> gemt, så fortsæt til trin 29.
TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER	▲ FARE
- FJERN REDSKABER)	Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af
	aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.
(ANBRING	19. Anbring bortskaffelsesenheden foran friturestationen, og
BORTSKAFFFI SESENHED)	tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte.
IS DISPOSE WAND AND DISPOSAL	
UNIT IN PLACE?	20 Eastage bortskaffelsasstaven ved at trække ringen på
(ER BORTSKAFFELSESSTAVEN	20. Fasigør bortskarersesslaven ved at trække ringen på
OG BORTSKAFFELSESENHEDEN	først den er nå plads skal du løsne koblingen og sikre at
PÅ PLADS?)	lvnkoblingen er helt låst på plads. Sørg for, at
	bortskaffelsesenheden er anbragt foran friturestationen, og
	tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte.
	A FARE
	det sikres, at beholderen kan rumme mindst 15 liter
	(4 gallons) eller mere - ellers kan den varme væske løbe
	over og forårsage tilskadekomst.
(ÅRN AFGANGSVENTIL)	
PRESS AND HOLD THE FRONT	
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD	21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen.
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen. Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen. Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via front.
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen. Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via front.
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen. Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via front.
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen. Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via front.
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	<ul> <li>21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen.</li> <li>Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via front.</li> </ul>
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	<ul> <li>21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen. Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via front.</li> <li>22. Pumpen til bortskaffelse med frontstav bruger en</li> </ul>
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	<ul> <li>21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen. Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via front.</li> <li>22. Pumpen til bortskaffelse med frontstav bruger en momentafbryder. Den pumper kun, når der trykkes på</li> </ul>
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	<ul> <li>21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen. Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via front.</li> <li>22. Pumpen til bortskaffelse med frontstav bruger en momentafbryder. Den pumper kun, når der trykkes på kontakten. Det skal sikres, at staven er på plads, før</li> </ul>
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	<ul> <li>21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen. Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via front.</li> <li>22. Pumpen til bortskaffelse med frontstav bruger en momentafbryder. Den pumper kun, når der trykkes på kontakten. Det skal sikres, at staven er på plads, før afbryderen til bortskaffelse trykkes og holdes inde for at etarte bortskaffelsen. Fortenet med at trykkes og holdes</li> </ul>
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	<ul> <li>21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen. Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via front.</li> <li>22. Pumpen til bortskaffelse med frontstav bruger en momentafbryder. Den pumper kun, når der trykkes på kontakten. Det skal sikres, at staven er på plads, før afbryderen til bortskaffelse trykkes og holdes inde for at starte bortskaffelsen. Fortsæt med at trykke og holde afbryderen inde indtil bakken er tom. Sin afbryderen for et</li> </ul>
PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (TRYK OG HOLD INDE AFBRYDER TIL FRONTSTAV)	<ul> <li>21. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen.</li> <li>Gå til næste trin, hvis der anvendes bortskaffelsessystem via front.</li> <li>22. Pumpen til bortskaffelse med frontstav bruger en momentafbryder. Den pumper kun, når der trykkes på kontakten. Det skal sikres, at staven er på plads, før afbryderen til bortskaffelse trykkes og holdes inde for at starte bortskaffelsen. Fortsæt med at trykke og holde afbryderen inde, indtil bakken er tom. Slip afbryderen for at stoppe pumpen, når bakken er tom</li> </ul>

DISPLAY	HANDLING
DISPOSING (BORTSKAFFER) RELEASE WAND SWITCH AND CLOSE DISPOSE VALVE WHEN FULL (SLIP STAVAFBRYDER OG LUK AFGANGSVENTIL VED FYLDT TILSTAND)	23. Olien føres fra filterbakken til bortskaffelsesenheden. Slip afbryderen for at stoppe pumpen, når bakken er tom. Luk afgangsventilen ved fyldt tilstand ved at skubbe ventilhåndtaget frem mod friturestationens bagside, indtil det ikke kan skubbes længere. Lås ventilen, hvis det kræves af din leder. Gå til trin 29.
IS WAND DISPOSAL SYSTEM IN PLACE? (ER BORTSKAFFELSESSYSTEMET MED STAV PÅ PLADS?)	24. Sørg for, at bortskaffelsessystemet med ekstern stav er på plads, og tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte.
USE WAND TO EXTRACT OIL FROM FRYPOT (BRUG STAV TIL AT UDTRÆKKE OLIE FRA FRITUREKARRET)	25. Brug den eksterne stav til at pumpe olie fra friturekarret til bortskaffelsesenheden. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig, og gå til trin 27.
OPEN DISPOSE VALVE (ÅBN AFGANGSVENTIL)	26. Åbn venstre kabinetdør, og lås op for ventilen om nødvendigt. Træk afgangsventilen helt frem for at starte bortskaffelsen, og gå til næste trin.
DISPOSING (BORTSKAFFER)	27. Ingen handling påkrævet, mens pumpen overfører affaldsolien fra bakken til affaldsolietankene i fire (4) minutter eller det eksterne stavsystem i to (2) minutter. Gå til trin 29 ved bortskaffelse til olietank eller frontstav. Fortsæt til næste trin, hvis der bortskaffes til ekstern stav.
IS FRYPOT EMPTY?	28. Når friturekarret er tomt, så tryk på √-knappen (flueben - JA),
REMOVE FILTER PAN (FJERN FILTERBAKKE)	<ul> <li>29. Træk forsigtigt filterbakken ud af friturestationen. Hvis olien IKKE BLIVER gemt, fortsættes til næste trin. Hvis olien BLIVER gemt og filterbakken er fuld af olie, skal du fjerne filterbakken fra friturestationen og gå til trin 37.</li> <li>Âbn forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.</li> </ul>

DISPLAY	HANDLING
IS FILTER PAN EMPTY? (ER FILTERBAKKEN TOM?)	30. Hvis filterbakken <u>ER</u> tom, så tryk på √-knappen (flueben - JA). Gå til trin 35 ved bortskaffelse til olietank. Gå til trin 33, hvis der anvendes frontstav til bortskaffelse. Gå til trin 32 ved bortskaffelse til ekstern stav. Hvis filterbakken <u>IKKE ER</u> tom, så tryk på X-knappen (NEJ), og gå til trin 27 for bortskaffelse via olietank, trin 21 for bortskaffelse via front eller fortsæt til næste trin for bortskaffelse via ekstern stav.
USE WAND TO EXTRACT OIL FROM THE FILTER PAN (BRUG STAV TIL AT UDTRÆKKE OLIE FRA FILTERBAKKEN)	31. Brug den eksterne stav til at pumpe olie fra filterbakken til bortskaffelsesenheden. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig, og gå til næste trin.
REMOVE WAND DISPOSAL SYSTEM (FJERN BORTSKAFFELSESSYSTEM MED STAV)	32. Fjern bortskaffelsessystemet via ekstern stav, og gå til næste trin.
INSERT FILTER PAN (ISÆT FILTERBAKKE)	33. Isæt filterbakken. Gå til trin 37 ved bortskaffelse til olietank eller via en ekstern stav. Gå til næste trin, hvis der anvendes frontstav til bortskaffelse.
REMOVE DISPOSAL UNIT AND DETACH WAND (FJERN BORTSKAFFELSESENHED OG FRAKOBL STAV)	34. Frakobl bortskaffelsesstaven, fjern bortskaffelsesenheden og tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig, og gå til trin 37.
CLOSE DISPOSE VALVE (LUK AFGANGSVENTIL)	35. Luk afgangsventilen ved at skubbe ventilhåndtaget frem mod friturestationens bagside, indtil det ikke kan skubbes længere. Lås ventilen, hvis det kræves af din leder.
	36. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet.
TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER - FJERN REDSKABER)	▲ FARE Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.
SOLUTION ADDED? (OPLØSNING TILFØRT?)	37. Fyld det friturekar, som skal rengøres, med vand og rengøringsblandingen. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at starte rengøringsproceduren.
CLEANING eller BOIL OUT (RENGØRING eller UDKOGNING)	38. Skrub karret, og lad derefter opløsningen stå i blød, mens timeren til kold rengøring eller udkogning tæller ned. Hvis der vælges en udkogning, opvarmes karret til 91 °C (195 °F) i en time.
CLEAN DONE eller BOIL OUT DONE (RENGØRING UDFØRT eller UDKOGNING UDFØRT)	39. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at slukke for alarmen. Hvis der gemmes olie, gå til trin 41.

DISPLAY	HANDLING
CLEAN FILTER PAN (RENGØR FILTERBAKKE)	40. Fjern krummekurven og tilholderringen. Fjern filterpapir eller -pude, og bortskaf det/den. Fjern skærmen. Rengør alle filterbakkens komponenter og filterbakken.
INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (INDSÆT BORTSKAFFELSESENHED TIL RENGØRING) ændres til IS CLEANING DISPOSAL UNIT IN PLACE? (ER BORTSKAFFELSESENHED TIL RENGØRING PÅ PLADS?)	41. Indsæt en bortskaffelsesenhed eller bortskaffelsesbakke, der er stor nok til at rumme 15 liter (4 gallons) eller mere, under afløbet, og tryk på √-knappen (flueben - JA).
DRAINING (TØMNING)	42. Ingen handling påkrævet under påfyldning af kar.
RINSE COMPLETE? (ER SKYLNINGEN GENNEMFØRT?)	43. Skyl den resterende blanding ud af karret. Tryk på √- knappen (flueben - JA), når karret er helt skyllet.
IS SOLUTION REMOVED? (ER OPLØSNINGEN FJERNET?)	44. Sørg for, at opløsningen er fjernet, og tryk på √-knappen (flueben - JA), når karret er helt skyllet.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER - FJERN REDSKABER)	<ul> <li>45. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet.</li> <li>▲ FARE</li> <li>Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.</li> </ul>
REMOVE THE CLEANING SOLUTION UNIT (FJERN ENHED TIL RENGØRINGSOPLØSNING)	46. Fjern enhed til rengøringsopløsning eller bortskaffelsesbakke, og tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig. Gå til trin 50, hvis olien blev gemt.
IS FILTER PAN CLEAN? (ER FILTERBAKKEN REN?)	47. Det skal sikres, at filterbakken og dens komponenter er rene. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig. Hvis du trykker på X-knappen (NEJ) og filterbakken ikke er ren, bliver du anmodet om at rengøre filterbakken. Tryk, når filterbakken er ren, og fortsæt til næste trin.
IS FRYPOT AND FILTER PAN DRY? (ER FRITUREKAR OG FILTERBAKKE TØRRE?)	<ul> <li>48. Sørg for, at friturekarret, filterbakken og dens komponenter er fuldstændig tørre. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig.</li> <li>▲ FARE</li> <li>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.</li> </ul>
INSERT FILTER PAN (ISÆT FILTERBAKKE)	49. Genmontér skærm, filterpapir eller -pude, tilholderring og krummekurv, Isæt filterbakken. Gå til trin 64, hvis der anvendes et JIB-system til frisk olie. Gå til trin 60, hvis der anvendes et olietanksystem til frisk olie.

DISPLAY	HANDLING	
IS FRYPOT DRY? (ER	50. Tør friturekarret, og sørg for, at det er fuldstændigt tørt.	
FRITUREKARRET TØRT?)	Tryk på √-knappen (flueben - JA), når du er færdig.	
	▲ FARE	
	Sørg for at friturekarret er fuldstændigt tørt, og at der	
	ikke findes vand nogen steder, inden du påfylder olie.	
	l modsat faid vil det medføre sprøjtning af varm	
	tilberedningstemperatur.	
RETURNING SAVED OIL?	51. Tryk på √-knappen (flueben - IA) for at fortsætte og	
(TILBAGEFØRSEL AF GEMT OLIE?)	tilbageføre den gemte olie.	
INSERT FILTER PAN	52. Isæt filterbakken med den gemte olie, der blev fjernet i	
(ISÆT FILTERBAKKE)	trin 29.	
FILL FRYPOT FROM FILTER PAN?		
(FYLD FRITUREKAR FRA	53. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fylde friturekarret.	
FILTERBAKKE?)		
FILLING (PÅFYLDNING)	54. Ingen handling påkrævet under påfyldning af kar.	
IS FRYPOT FULL OF OIL? (ER FRITUREKARRET FULD AF OLIE?)	55. Tryk på X-knappen (NEJ) for at gå tilbage til det foregående trin og køre pumpen igen, hvis olieniveauet er under den nederste påfyldningsstreg. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når olieniveauet er ved eller over den nederste påfyldningsstreg. Hvis friturekarrets olieniveau ikke er ved eller over den nederste påfyldningsstreg, skal du kontrollere filterbakken for at se, om det meste af olien er returneret. Bakken kan indeholde en lille smule tilbageværende olie.	
	56. Træk forsigtigt filterbakken ud af friturestationen.	
REMOVE FILTER PAN (FJERN FILTERBAKKE)	▲ FARE Fjern forsigtigt filterbakken for at undgå, at der sprøjter varm olie, som kan resultere i alvorlige forbrændinger, glidning og fald.	
CLEAN FILTER PAN (RENGØR FILTERBAKKE)	57. Fjern krummekurven og tilholderringen. Fjern filterpapir eller -pude, og bortskaf det/den. Fjern skærmen. Rengør alle filterbakkens komponenter og filterbakken. Tryk på √- knappen (flueben - JA), når du er færdig.	
IS FILTER PAN DRY?	58. Sørg for, at filterbakken og dens komponenter er	
(ER FILTERBAKKEN TØR?)	fuldstændig tørre. Tryk pă √-knappen (flueben - JA), når du	
	FARE Sara for at filterbakkon av fuldetmadia tav ag at dav	
	jørg for, at filterbakken er fuldstændig tør, og at der ikke findes vand nogen steder inden du nåfvider olig	
	I modsat fald vil det medføre sprøitning af varm	
	væske, når olien er varmet op til	
	tilberedningstemperatur.	

DISPLAY	HANDLING
INSERT FILTER PAN (ISÆT FILTERBAKKE)	59. Genmontér skærm, filterpude, tilholderring og krummekurv, som blev fjernet under trin 57. Isæt filterbakken, og gå til trin 65.
FILL VAT FROM BULK? (FYLD KAR FRA OLIETANK?)	60. Tryk på √-knappen (flueben - YES (JA)) for at fortsætte. Hvis X-knappen (NEJ) vælges, vender brugeren tilbage til filtreringsmenuen.
START FILLING? (START PÅFYLDNING?) PRESS AND HOLD (TRYK OG HOLD)	61. Tryk og hold knappen for at påfylde karret. Olietankens opfyldningspumpe bruger en momentkontakt. Den pumper kun, når der trykkes på kontakten.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (SLIP KNAPPEN, NÅR KARRET ER FULD)	62. Slip knappen, når karret er fyldt til den nederste påfyldningsstreg.
CONTINUE FILLING? (FORTSÆT PÅFYLDNING?)	63. Tryk på √-knappen (flueben - JA) for at fortsætte påfyldningen. Ellers tryk på X-knappen (NEJ), når karret er fuld, for at afslutte og vende tilbage til OFF.
MANUALLY FILL VAT (MANUELT FYLDE KAR)	64. Hæld forsigtigt olie i karret, til den er fyldt op til nederste påfyldningsstreg i friturestationen. Tryk på √-knappen (flueben - JA), når karret er fuld.
	65. Kontrolenheden slukker.

## 2.1.13 Rensning

Rensefunktionen anvendes som en udvidet filtrering til at fjerne urenheder fra olien.

DISPLAY	HANDLING
0438 PM     CREW MODE     04182017       CIERCER     NAGGETS     CIERCER       CIERCER     NAGGETS     CIERCER       CIERCER     SING     CIERCER       SING     CIERCER     SING       CIERCER     CIERCER     SING       OILSTY     SING     CIERCER       SING     CIERCER     SING       CIERCER     CIERCER     SING       PIES     CIERCER     SING       CIERCER     CIERCER     SING       PIES     CIERCER     FISH       FISH     FISH     FISH       CIERCER     CIERCER     FISH       CIERCER <th><ol> <li>Friturestationens temperatur <u>SKAL</u> være på indstillingsværdiens temperatur. Tryk på knappen filtreringsmenu.</li> </ol></th>	<ol> <li>Friturestationens temperatur <u>SKAL</u> være på indstillingsværdiens temperatur. Tryk på knappen filtreringsmenu.</li> </ol>
	2. Vælg VENSTRE KAR eller HØJRE KAR ved opdelte kar.
ID300AM     FILTRATION     66-16-2018       QUICK FILTER     QUICK FILTER WITH OQS       DISPOSE     QUICH       ADVANCED FILTER OPTIONS	3. Vælg ADVANCED FILTER OPTIONS (avancerede filtreringsindstillinger).

DISPLAY	HANDLING
1622 AM FILTRATION COQS - FILTER FILL VAT FROM PAN FILL VAT FROM BULK FILL VAT FROM BULK PAN TO WASTE PAN TO WASTE COULD FOR	4. Tryk på Pil ned-knappen.
1030 AM         FILTRATION         05.15.2010           DRAIN TO PAN	5. Vælg POLISH (rensning).
POLISH? (RENS?)	<ol> <li>Tryk på √-knappen (flueben - YES (JA)) for at fortsætte. Hvis X-knappen (NEJ) vælges, vender brugeren tilbage til den foregående tilstand.</li> </ol>
SKIM DEBRIS FROM VAT (SKUM RESTER FRA KAR)	<ol> <li>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.</li> </ol>
START POLISH (START RENSNING)	<ol> <li>Tryk på den BLÅ knap for at starte en rensning eller X- knappen for at annullere funktionen. Hvis der ikke registreres en bakke, viser kontrolheden INSERT PAN (ISÆT BAKKE), indtil bakken registreres.</li> </ol>
DRAINING (TØMNING)	<ol> <li>Ingen handling påkrævet, da olien tømmes ned i filterbakken.</li> </ol>
POLISHING (RENSNING)	10. Ingen handling påkrævet, mens afløbs- og tilbageløbsventilerne er åbne og olien pumpes gennem friturekarret i en længere periode.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (ADVARSEL - AFLØB LUKKER - FJERN REDSKABER)	<ul> <li>11. Sørg for, at alle redskaber er fjernet fra friturekarret inden afløbet lukkes for at forhindre beskadigelse af afløbet.</li> <li>FARE</li> <li>Hold alle genstande væk fra afløb. Lukning af aktuatorer kan medføre skade eller kvæstelser.</li> </ul>
FILLING (PÅFYLDNING)	12. Ingen handling påkrævet, da karret påfyldes.
PREHEAT (FORVARME)	13. Ingen handling påkrævet, da friturestationen opvarmes til indstillingsværdien.
START (START)	14. Friturestationen er klar til brug. Vises, når friturestationen når den indstillede værdi.

## KAPITEL 3: FILTERQUICK<sup>™</sup> FQ4000 FEJLFINDING FOR BRUGER

#### 3.1 Introduktion

Dette afsnit giver en nem referenceguide til nogle af de almindelige problemer, som kan opstå under brugen af dette udstyr. Vejledningerne til fejlfinding, som følger, er beregnet til at hjælpe med at korrigere problemer med dette udstyr eller i det mindste finde en korrekt diagnose. Selv om kapitlet dækker de 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. Mere vigtigt er det altid at forsøge at have en klar idé om, hvorfor et problem opstod. Det er en del af dine korrigerende handlinger at sørge for, at det ikke sker igen. Hvis en kontrolenhed 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.

Hvis du er i tvivl om, hvilken handling du skal træffe, skal du ikke tøve med at kontakte Frymasters tekniske serviceafdeling eller dit lokale, autoriserede Frymaster-servicecenter for hjælp.

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

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

#### \rm 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.

## 3.2 Fejlfinding

### 3.2.1 Fejlmeddelelser og displayproblemer

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	KORRIGERENDE HANDLING
Intet display på kontrolenheden.	<ul><li>A. Ingen strøm til friturestation.</li><li>B. Defekt kontrolenhed eller anden komponent</li></ul>	<ul> <li>A. Kontrollér, at friturestationen er tilsluttet strømforsyningen og at kredsløbsafbryderen ikke er blevet udløst.</li> <li>B. Ring til FAS for at få hjælp.</li> </ul>
FQ4000 viser IS VAT FULL? (ER FRITUREKARRET FULD?) YES NO (JA NEJ) efter en filtrering.	<ul> <li>A. Normal drift under de fleste filtreringsfunktioners start eller afslutning.</li> <li>B. Hvis displayet vises mange gange under en filtrering, kan det tyde på, at tilbageløb af olie foregår meget langsomt.</li> </ul>	<ul> <li>A. Sørg for, at karret er fuld af olie, og tryk på √-knappen.</li> <li>B. Se afsnit 2.3 fejlfinding i vejledningen til FQx30-T IO - Filterpumpen kører, men tilbageløb af olie foregår meget langsomt.</li> </ul>
FQ4000 viser IS DRAIN CLEAR? (ER AFLØBET RENSET?)	Afløbet er blokeret og olien kunne ikke løbe ud.	Rens afløbet med Fryers Friend, og tryk på √-knappen. Filtreringen vil fortsætte.
FQ4000 viser CHANGE FILTER PAPER/PAD? (UDSKIFT FILTERPAPIR/-PUDE?)	Der er opstået en filterfejl, filterpapir/-pude er tilstoppet, der er kommet en meddelelse om udskiftning af filterpapir/-pude efter 25 timer eller tidligere meddelelse om udskiftning af filterpapir/-pude blev ignoreret.	Skift filterpapiret/-puden, og sørg for, at filterbakken er blevet fjernet fra friturestationen i mindst 30 sekunder. Meddelelser om CHANGE FILTER PAD (SKIFT FILTERPAPIR/-PUDE) må <u>IKKE</u> ignoreres.
Kontrolenheden fryser.	Fejl i kontrolenhed.	Sluk og tænd for strømmen til kontrolenheden. Kontakt FAS for hjælp, hvis problemet fortsætter.
FQ4000 viser MISCONFIGURED ENERGY TYPE (FEJLKONFIGURERET STRØMTYPE)	Strømtypen i friturestationens opsætning er forkert.	Sørg for, at friturestationen er konfigureret til den korrekte strømtype.
FQ4000 viser VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (FRITUREKARRETS ID- STIK IKKE TILSLUTTET)	Kontrolenhedens lokalisator mangler eller er frakoblet.	Kontrollér, at 6-bens lokalisatoren er forbundet til kontrolenhedens bagside og korrekt jordet i styreboksen.

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	KORRIGERENDE HANDLING
FQ4000 viser E19 eller E28 HEATING FAILURE (E19 eller E28 VARMESVIGT).	Gasventil lukket, defekt kontrolenhed, defekt transformer, kontraktor eller åben varmegrænse i termostat.	Det er normalt, at denne meddelelse vises under opstart, hvis der er luft i friturestationens slanger. Kontrollér om gasventilen er åben. Hvis der er tændt for gassen og det fortsætter, skal du slukke for friturestationen og kontakte FAS for hjælp.
FQ4000-displayet 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.
FQ4000 viser RECOVERY FAULT (GENVINDINGSFEJL), og alarmen lyder.	Genvindingstiden overskred den maksimale tidsbegrænsning.	Ryd fejlen, og sluk for alarmen ved at trykke på √-knappen (flueben). Den maksimale genvindingstid for gasdrevne friturestationer er 3 min. 15 sek. og 1 min. 40 sek. for elektriske friturestationer. Hvis fejlen fortsætter, bedes du kontakte FAS for hjælp.
FQ4000-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.
FQ4000 viser HELP HI- 2 eller HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (FEJL I OVERHEDNINGSAFBR YDER - AFBRYD STRØMMEN).	Defekt overhedningsafbryder	Sluk for friturestationen med det samme, og kontakt FAS for hjælp.
FQ4000 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.
FQ4000 viser SERVICE REQUIRED (SERVICE PÅKRÆVET) efterfulgt af en fejlmeddelelse.	Der er opstået en fejl, som kræver en servicetekniker.	Tryk på X for at fortsætte tilberedningen, og kontakt FAS for hjælp. I visse tilfælde er tilberedning ikke tilladt.

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	KORRIGERENDE HANDLING
FQ4000 viser NO		
MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (DET ER IKKE MULIGT AT VÆLGE MENUGRUPPE)	Alle menugrupper er blevet slettet. BEMÆRK: ALL RECIPES (ALLE OPSKRIFTER) er ikke en gruppe, der kan anvendes til at tilberede retter.	Opret en ny MENUGRUPPE. Efter oprettelse af ny menugruppe, kan du tilføje opskrifter til gruppen (se afsnit 1.10).

## 3.2.2 Fejlfinding vedrørende automatisk filtrering

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	KORRIGERENDE HANDLING
Friturestationen filtrerer efter hver tilberedningscyklus.	Filtrering efter-indstillingen er forkert.	Skift eller overskriv filtrering efter- indstillingen ved at angive filtrering efter-værdien igen under managerindstillinger, filtreringsattributter i afsnit 1.8.
CLEAN AND FILTER (RENGØRING og FILTRERING) starter ikke.	Temperaturen er for lav.	Sørg for, at friturestationens temperatur er på indstillingsværdien før start af rengøring og filtrering.
FQ4000 viser FILTER BUSY (FILTER OPTAGET).	<ul><li>A. En anden filtreringscyklus eller skift af filterpude er stadig igangværende.</li><li>B. Filtrets interfacekort har ikke ryddet kontrolsystem.</li></ul>	<ul> <li>A. Vent til den forrige filtreringscyklus slutter, før en anden filtreringscyklus startes. Udskift filterpude, hvis du bliver anmodet om det.</li> <li>B. Vent 15 minutter, og prøv igen.</li> </ul>
FQ4000 viser INSERT PAN (ISÆT BAKKE).	<ul> <li>A. Filterbakken er ikke sat helt i friturestationen.</li> <li>B. Mangler filterbakkemagnet.</li> <li>C. Defekt filterbakkekontakt.</li> </ul>	<ul> <li>A. Træk filterbakken ud, og sæt den helt ind i friturestationen igen. Det skal sikres, at kontrolenheden ikke viser P.</li> <li>B. Sørg for, at filterbakkens magnet er helt på plads, og udskift den, hvis den mangler.</li> <li>C. Hvis filterbakkens magnet sidder helt mod kontakten, og kontrolenheden fortsætter med at vise INSERT PAN (ISÆT BAKKE), er kontakten muligvis defekt.</li> </ul>

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	KORRIGERENDE HANDLING
Automatisk filtrering vil ikke starte.	<ul> <li>A. Olieniveauet er for lavt.</li> <li>B. Olietemperaturen er for lav.</li> <li>C. Filterbakken er ude.</li> <li>D. Filtrering i opskriftsindstillinger er sat til OFF (FRA).</li> <li>E. Filterrelæ er defekt.</li> </ul>	<ul> <li>A. Sørg for, at olieniveauet er ved den øverste påfyldningsstreg (ved den øverste olieniveausensor).</li> <li>B. Sørg for, at olietemperaturen er på indstillingsværdien.</li> <li>C. Det skal sikres, at kontrolenheden ikke viser P. Sørg for, at filterbakken er sat helt ind i friturestationen. Genstart friturestationen.</li> <li>D. Indstil filtrering i opskrifter til ON (TIL).</li> <li>E. Ring til FAS for at få hjælp.</li> </ul>

#### 3.2.3 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.

#### 3.2.4 Fejlfinding i forbindelse med OQS (oliekvalitetssensor)

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

## 3.2.5 Fejllogkoder

Se afsnit 1.12.2.1 for instruktioner om adgang til fejlloggen.

Kode	FEJLMEDDELELSE	FORKLARING
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE	Temperatursondens aflæsning er uden for
	(FEJL I TEMPERATURSONDE)	område. Ring efter service.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (VARMEGRÆNSE 1	Temperaturen for overhedning er over
	OVERSKREDET)	210 °C (410 °F) eller i CE-lande 202 °C
		(395 °F)
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (VARMEGRÆNSE 2	Overhedningsafbryderen er åbnet.
	OVERSKREDET)	
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (PROBLEM MED	Friturekarrets temperatur overskrider
	OVERHEDNINGSAFBRYDER)	238 °C (460 °F) og overhedningsafbryderen
	DISCONNECT POWER (AFBRYD STRØM)	åbnede ikke. Afbryd omgående strømmen
		til friturestationen, og ring efter service.
E19	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C	Fejl i varmestyringens selvholdekreds.
	(VARMESVIGT - XXX F eller XXX C)	Varmekontaktor lukkede ikke.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER	Luftpressostaten(erne) lukkede ikke.
	(VARMESVIGT - BLÆSER)	
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL	Luftpressostaten lukkede ikke.
	SERVICE (VARMESVIGT - PRESSOSTAT - RING	
	EFTER SERVICE)	
E28	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C	Friturestationen kunne ikke tænde og har
	(VARMESVIGT - XXX F eller XXX C)	låst for tændingsmodulet.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE	ATO RTD-aflæsning uden for område. Ring
	(FEJL I SONDE TIL EFTERFYLDNING - RING	efter service.
	EFTER SERVICE)	
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND	Afløbsventilen forsøgte at åbne, men
		bekræftelse mangler.
<b></b>		Aflaboventilen forsaste et lukke og
E33		Anøbsventlien forsøgte at lukke og
		Dekræftelse mangler.
	SERVICE)	
F34	RETURN VALVE NOT OPEN - EILTRATION AND	Tilbageløbsventilen forsøgte at åbne men
LJT		hekræftelse mangler
	(TILBAGELØBSVENTILLIKKE ÅBEN - EILTRERING	ben arteise mangler.
	OG EFTEREYI DNING DEAKTIVERET - RING	
	EFTER SERVICE)	
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION	Tilbageløbsventilen forsøgte at lukke og
	AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE	bekræftelse mangler.
	(TILBAGELØBSVENTIL IKKE LUKKET -	
	FILTRERING OG EFTERFYLDNING DEAKTIVERET	
	- RING EFTER SERVICE)	

Kode	FEJLMEDDELELSE	FORKLARING
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE -	Forbindelser til interfacekort til ventil
	FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL	afbrudt eller fejl i kortet. Ring efter service.
	SERVICE (FEJL I INTERFACEKORT TIL VENTIL -	
	FILTRERING OG EFTERFYLDNING DEAKTIVERET	
	- RING EFTER SERVICE)	
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION	AIF RTD-aflæsning uden for område. Ring
	PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED -	efter service.
	CALL SERVICE (FEJL I AUTOMATISK	
	INTERMITTERENDE FILTRERINGSSONDE -	
	FILTRERING DEAKTIVERET - RING EFTER	
	SERVICE)	
E39	CHANGE FILTER PAD (SKIFT FILTERPUDE)	25-timers timer er udløbet eller logik for
		snavset filter blev aktiveret. Skift
		filterpapiret eller -puden.
E41	OIL IN PAN ERROR (OLIE I BAKKE-FEJL)	Systemet registrerer, at der kan forekomme
		olie i filterbakke.
E42	CLOGGED DRAIN (TILSTOPPET AFLØB)	Karret tømtes ikke under filtrering.
	(gasdreven friturestation)	Kontrollér, at afløbet ikke er stoppet, og
		følg anmodningerne.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE	Olieniveausensor kan være defekt. Ring
	(FEJL I OLIESENSOR - RING EFTER SERVICE)	efter service.
E44	RECOVERY FAULT (GENVINDINGSFEJL)	Genvindingstiden overskred den maksimale
		tidsbegrænsning.
E45	RECOVERY FAULT – CALL SERVICE	Genvindingstiden overskred den maksimale
	(GENVINDINGSFEJL - RING EFTER SERVICE)	tidsgrænse i to eller flere cyklusser. Ring
<b>5</b> 46		efter service.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING -	Forbindelsen til SIB-kort 1 er afbrudt eller
		Kortet er defekt. Ring efter service.
<b>FF</b> 1	MANGLER - RING EFTER SERVICE)	To allow flows kontrologic day bay some s
EDI		To eller here kontrolenneder har samme
EED	(DOBBELT KORT-ID - RING EFTER SERVICE)	lokaliseringskode. Ring eiter service.
EDZ		Nontrolenneden har en ukendt leji. Ding ofter son <i>i</i> ise
		Ring eiter service.
F53	CAN BUS EPPOR - CALL SERVICE	Kommunikationen mellem to kort er
LJJ	(CAN BUS-FEIL - RING FETER SERVICE)	afbrudt Ring efter service
E54	LISB ERROR (LISB-FEIL)	LISB-forbindelsen afbrudt under en
234		ondatering
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL	Forbindelsen til SIB-kort 2 er afbrudt eller
	SERVICE (SYSTEMETS INTERFACEKORT 2	kortet er defekt. Ring efter service.
	MANGLER - RING EFTER SERVICE)	
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE	Friturestationen er konfigureret til den
	(FEJLKONFIGURERET ENERGITYPE)	forkerte energitype. Ring efter service.
E62	VAT NOT HEATING – CHECK ENERGY SOURCE –	Karret opvarmes ikke ordentligt.
	XXXF OR XXXC (KAR OPVARMES IKKE –	
	KONTROLLÉR ENERGIKILDE – XXXF ELLER XXXC)	

Kode	FEJLMEDDELELSE	FORKLARING
E63	RATE OF RISE (OPSTIGNINGSTID)	Der opstod en fejl i opstigningstid under en
		genvindingstest. Sørg for, at olieniveauet er
		ved den nederste påfyldningsstreg, når det
		er koldt, og ved den øverste
		påfyldningsstreg ved indstillingsværdi. Sørg
		for, at sonden ikke rører varmelegemet på
		elektriske friturestationer.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE -	Forbindelsen til interfacekort til filtrering
	FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL	afbrudt eller fejl i kortet. Ring efter service.
	SERVICE (FEJL I INTERFACEKORT TIL FILTRERING	
E65		Gasdrevne friturestationer - Sensor til at
	SERVICE (RENGØR OIB-SENSOR – XXX F ELLER	registrere, at olie løber tilbage registrerer
		Ikke olle. Rengør ollesensoren.
E00		
E67		Kontrolonbodon tandar, pår SIR kortat ikko
E07		or konfigureret. Ping ofter service
	IKKE KONEIGUBERET - RING EETER SERVICE)	er konngureret. King erter service.
E68	OIB ELISE TRIPPED = CALL SERVICE (OIB-	VIB-kortets OIB-sikring blev udløst og
200	SIKRING LIDI ØST - RING FETER SERVICE)	nulstillede ikke Ring efter service
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE	Kontrolenheden er ikke blevet
	(OPSKRIFTER IKKE TILGÆNGELIGE - RING EFTER	programmeret med produktopskrifter.
	SERVICE)	Udskift kontrolenhed med
	,	fabriksprogrammeret kontrolenhed.
E70	OQS TEMP HIGH (OQS-TEMPERATUR HØJ)	Olietemperaturen er for høj til en gyldig
		OQS-aflæsning. Filtrer ved en temperatur
		mellem 149 °C (300 °F) og 191 °C (375 °F).
E71	OQS TEMP LOW (OQS-TEMPERATUR LAV)	Olietemperaturen er for lav til en gyldig
		OQS-aflæsning. Filtrer ved en temperatur
		mellem 149 °C (300 °F) og 191 °C (375 °F).
E72	TPM RANGE LOW (TPM-OMRÅDEINTERVAL	TPM er for lavt til en gyldig OQS-aflæsning.
	ER LAVT)	Dette kan også forekomme med frisk ny
		olie. Der er muligvis valgt en forkert
		olietype i opsætningsmenuen. Sensoren er
		evt. ikke kalibreret til denne olietype. Se
		diagrammet over olietyper i
		vejledningsdokument 8197316. Hvis
		problemet fortsætter, bedes du kontakte
		FAS.
E/3	IPM KANGE HIGH (IPM-INTERVALOMRADE	Privi-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.

Kode	FEJLMEDDELELSE	FORKLARING
E75	OQS AIR ERROR (OQS-LUFTFEJL)	OQS har fundet luft i olien. Kontrollér O-ringene og kontrollér/stram forfilteret for at sikre, at der ikke trænger luft ind i OQS- sensoren. Hvis problemet fortsætter, bedes du kontakte FAS.
E76	OQS ERROR (OQS-FEJL)	OQS-sensoren har en kommunikationsfejl. Kontroller tilslutningerne til OQS-sensoren. Genstart hele gruppen af friturestationer. Hvis problemet fortsætter, bedes du kontakte FAS.
E81	SAFE MODE FAILURE ERROR (FEJL I FEJLSIKRET TILSTAND)	Systemet har registreret, at friturestationen ikke opvarmer ordentligt på grund af manglende olie. Sørg for, at friturestationen mindst har olie til den nederste påfyldningsstreg. Hvis ikke, skal du fylde olie op til den nederste påfyldningsstreg. Hvis problemet fortsætter, bedes du kontakte FAS.



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<sup>\*</sup> aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland<sup>™</sup>, Convotherm<sup>\*</sup>, Crem<sup>\*</sup>, Delfield<sup>\*</sup>, Frymaster<sup>\*</sup>, Garland<sup>\*</sup>, Kolpak<sup>\*</sup>, Lincoln<sup>\*</sup>, Merco<sup>\*</sup>, Merrychef<sup>\*</sup> and Multiplex<sup>\*</sup>.

Bringing innovation to the table • welbilt.com

©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\_8197796 09/2022