Brugervejledning

Fryer ADV

Type Code ADF-21



Version 9.1

FKI Fast Food Teknik a/s

Indhold

1 Indledning ... 3
1.1 Generelt ... 4
1.1.1 Produktbeskrivelse ... 4
1.1.2 Fabrikant ... 4
1.1.3 Maskinskilt ... 4
1.1.4 Tekniske specifikationer og forbrug ... 4
1.1.5 Modifikation ... 5
2 Sikkerhed ... 6
2.1 Personligt sikkerhedsudstyr ... 6
2.2 Potentielle farer ... 6
2.3 Sikkerhedsforanstaltninger, indbyggede ... 7
2.4 Sikkerhedsfunktioner ... 7
2.5 Hvem må bruge maskinen ... 7
2.6 Transport/installation/fastgørelse ... 7
2.6.1 Transport ... 8
2.6.2 Installation ... 9
2.6.3 Fastgørelse ... 10
2.7 Drift ... 10
2.8 Rengøring/vedligehold ... 10
2.9 Servicering ... 10
3 Betjening ... 11
3.1 Før ibrugtagning ... 11
3.2 Påfyldning af olie ... 11
3.3 Quick start vejledning ... 11
3.4 Opstart ... 12
3.5 Programmering ... 13
3.5.1 Indstillinger af de enkelte programmer ... 13
3.5.2 Indstillinger som gælder alle programmer ... 15
3.5.3 Indstilling temperatur og driftsområde ... 15
3.5.4 Indstilling af lyd ... 17
3.5.5 Indstilling af kode ... 17
3.5.6 USB stik ... 18
3.6 Drift ... 18
3.7 Fejlmeldinger ... 21

3.8 Betjening af olirensnings-system Fryer ADV (tilvalgs produkt) 22
3.8.1 Programmering af olierensning 24
3.8.2 Klargøring af filter system 25
3.9 Reservedele 27
3.9.1 Reservedels liste 28
3.9.2 Reservedels-liste Automatisk Hæv/sænk til Fryer ADV SF 30
3.9.3 Reservedels-liste Automatisk Hæv/sænk til Fryer ADV DF 31
3.9.4 Reservedels-liste Automatisk Hæv/sænk til Fryer ADV SFS 32
3.9.5 Reservedels-liste Olierensnings system 33
3.9.6 IT-system 35
4 El-diagram 36
4.1.1 Fryer ADV 400V 3N~ / Fryer ADV 230V 3~ (Overview) 36
4.1.2 9kW, 15kW, 21kW 37
4.1.3 Single controller 38
4.1.4 Heating section 39
4.1.5 Double oil clean 40
4.1.6 2x 5kW, 2x7kW 41
4.1.7 Split controller 42
4.1.8 Split heating section 43
4.1.9 Split oil clean 44
4.1.10 Component overview Fryer ADV 400V 3N~ 45
4.1.11 Component overview Fryer ADV 230V 3~ 46
4.1.12 IT System 400V 3~ 47
4.1.13 Component overview IT System 400V 3~ 56
5 Rengøring 57
5.1 Generelt 57
5.2 Rengøring under drift 57
5.3 Daglig rengøring 57
6 Service 60
7 Bortskaffelse 62
7.1 Emballagen 62
7.2 Maskinen efter ophørt brug 62
8 EU DECLARATION OF CONFORMITY 63

1 Indledning

Original betjeningsvejledning

Denne vejledning er FKI Fast Food Tekniks original vejledning til Fryer ADV.

Formål med vejledning

Denne vejledning har til formål at sikre korrekt installation, brug, håndtering og vedligehold af Fryer ADV.



Vigtigt! Læs vejledningen grundigt igennem før brug og gem til senere brug.

Opbevaring af vejledning

Vejledningen skal opbevares så den altid er let tilgængelig for bruger og servicetekniker.

Kendskab til vejledning

Det er ejers (apparatets ejer) forpligtelse at sikre, at alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere Fryer ADV, har læst vejledningen, som minimum de dele af den, der er relevante for deres arbejde.

Derudover har alle, der skal betjene, servicere, vedligeholde eller reparere Fryer ADV, pligt til selv at søge informationer i vejledningen.

1.1 Generelt

1.1.1 Produktbeskrivelse

Fryer ADV er en elektronisk programmerbar friture, som er let at vedligeholde og betjene. Fryer ADV har dybe kar, så stænk minimeres. De kraftige varmelegemer og den elektroniske temperaturføler medfører hurtig opvarmning af fritureolien. Fryer ADV er let at rengøre. Fritureoliens temperatur vises på et display, som kan programmeres med op til 6 fritteringstider. Det er muligt at tilkøbe automatisk hæve/sænkesystem.

1.1.2 Fabrikant

FKI Fast Food Teknik a/s
Byghøjvej 5, Verninge
DK-5690 Tommerup
www.fki.dk

1.1.3 Maskinskilt



Type kode: ADF-21

1.1.4 Tekniske specifikationer og forbrug

1.1.4.1 Mål og vægt

Betegnelse		Kar	Dimensioner (BxDxH)	vægt
Fryer ADV	SINGLE TABLE	16L	352x655x370	32 kg
Fryer ADV	SINGLE TABLE SPL	2x 10L	470x655x370	41 kg
Fryer ADV	DOUBLE TABLE	2x 16L	705x655x370	60 kg
Fryer ADV	SINGLE FLOOR	16L	352x655x880	44 kg
Fryer ADV	SINGLE FLOOR SPL	2x 10L	470x655x880	57 kg
Fryer ADV	DOUBLE FLOOR	2x 16L	705x655x880	99 kg

1.1.4.2 Effekt

Betegnelse		Kar	Spænding	Effekt	Strøm	MIN. For-sikring i installation
Fryer ADV	SINGLE FLOOR	16L	400V	9kW	13,0A	16A
Fryer ADV	SINGLE FLOOR	16L	3x230V	9kW	22,6A	25A
Fryer ADV	SINGLE FLOOR	16L	400V	15kW	21,6A	25A
Fryer ADV	SINGLE FLOOR	16L	3x230V	15kW	37,6A	40A
Fryer ADV	SINGLE FLOOR	16L	400V	21kW	30,3A	32A
Fryer ADV	SINGLE FLOOR SPL	2x10L	400V	10kW	21,6A	25A
Fryer ADV	SINGLE FLOOR SPL	2x10L	3x230V	10kW	37,6A	40A
Fryer ADV	SINGLE FLOOR SPL	2x10L	400V	14kW	30,3A	32A
Fryer ADV	DOUBLE FLOOR	2x16L	400V	2x9kW	13,0A	2x16A
Fryer ADV	DOUBLE FLOOR	2x16L	3x230V	2x9kW	22,6A	2x25A
Fryer ADV	DOUBLE FLOOR	2x16L	400V	2x15kW	21,6A	2x25A
Fryer ADV	DOUBLE FLOOR	2x16L	3x230V	2x15kW	37,6A	2x40A
Fryer ADV	DOUBLE FLOOR	2x16L	400V	2x21kW	30,3	2x32A

**Forventelig lidt lavere ved måling.*



Produktet skal være tilsluttet egen gruppe.

1.1.4.3 Tilsigtet brug

Frituren er beregnet til dybstegning i olie/fedt (fritering) af såvel optøede som frosne produkter beregnet for friturestegning.

Frituren må aldrig anvendes til andet end friturestegning af fødevarer.

1.1.5 Modifikation

Fryer ADV må på **ingen** måde modificeres eller serviceres af uautoriserede personer. Sker dette fraskriver FKI Fast Food Teknik a/s sig ethvert ansvar.

2 Sikkerhed

Generelt

Læs disse sikkerhedsanvisninger før apparatet tages i brug. Opbevar dem i nærheden til senere reference. Disse anvisninger og selve apparatet er forsynet med vigtige oplysninger om sikkerhed, der altid skal læses og overholdes. FKI Fast Food Teknik a/s frasiger sig ethvert ansvar for manglende overholdelse af disse sikkerhedsregler, for uhensigtsmæssig brug af apparatet eller forkerte indstillinger.

Fryer ADV har Elektronisk brugergrænseflade med mulighed for programmering via berørings-følsom skærm, og kørsel af daglige programmer ved hjælp af trykknapper for taktil tilbagemelding. Præcis regulering ved hjælp af en elektronisk regulator. Endvidere med USB-port til hurtig programmering af flere maskiner.

Fryer ADV er beregnet til kontinuert fritering af diverse fødevarer. Maskinen kan også anvendes til andre fødevarer der egner sig til stegning. For fastlæggelse af optimal temperatur og tid, anbefales altid en prøvetilberedning før opstart af serieproduktion. Bemærk at fødevarens beskaffenhed (tykkelse, temperatur, overflade mv.) indvirker på stegeresultatet.

Maskinen skal under drift, være overvåget af Personale der er oplært og instrueret i brugen af apparatet.

2.1 Personligt sikkerhedsudstyr




Det anbefales at der under arbejde ved frituren og ved tømning af kar bæres handsker og briller, da friturens overflader er varme og der kan være risiko for varm olie.

2.2 Potentielle farer



Friturens overflader på bordfladen og karret er varme og må ikke berøres under drift.



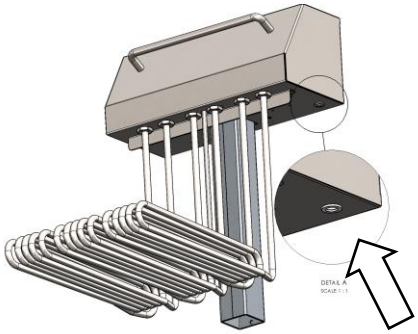
Pas derfor på ikke at berøre disse under betjening af frituren.

Under drift er det kun knapper og touchskærm på fronten, der må berøres. De fødevarer der tilberedes lægges i kurven imens kurven sidder i kurveholderen, hvorefter kurven sænkes forsigtigt ned i olien.

Undgå kontakt med friturens varme flader.

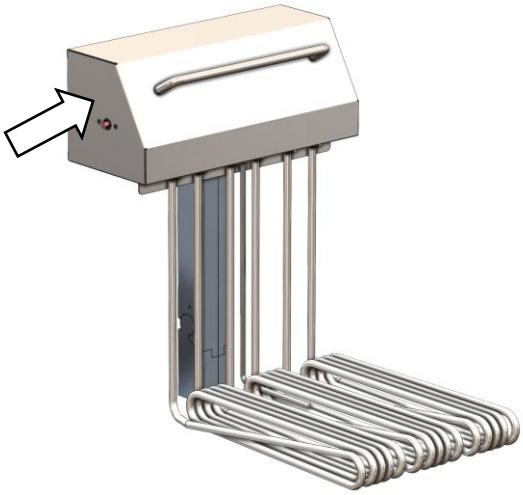
2.3 Sikkerhedsforanstaltninger, indbyggede

Varmesektionen har indbygget en magnetkontakt, som afbryder strømmen til varmelegemerne, hvis varmesektion løftes fra top pladen. Den elektroniske styring er forsynet med en akustisk alarm, som aktiveres, hvis der registreres en temperatur over 200°C.



2.4 Sikkerhedsfunktioner

Varmesektionen har indbygget en mekanisk sikkerhedstermostat, som afbryder strømmen til varmelegemerne, hvis temperaturen overstiger 230°C. Termostaten kan genindkobles, når temperaturen er faldet. Her skal man trykke på den røde knap, som er placeret på siden af varmesektionen, under beskyttelseshætten. Den elektroniske styring er forsynet med en sikring, der beskytter styringen mod overbelastning. Sikringen er placeret under frontpanelet med displayet.
Det anbefales at frituren bliver serviceret for at finde årsagen til at sikkerhedstermostaten blev udløst.



2.5 Hvem må bruge maskinen

Dette apparat er ikke beregnet til brug af børn! Heller ikke personer med nedsat fysiske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de har fået oplæring eller instruktion om brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

2.6 Transport/installation/fastgørelse

2.6.1 Transport

Frituren leveres fastgjort på en transportpalle, og bør kun transporteres på samme måde.

Når maskinen skal løftes på plads, kan den forsigtigt løftes af transportpallen – ved at løfte i bordkantens front, herved kan man køre den forsigtigt på plads.

ADVARSEL: Maskinen må ikke løftes i varmesektionerne.



Flytning og opstilling af apparatet skal foretages af to eller flere personer - RISIKO for skader!
Brug beskyttelseshandsker og sikkerhedssko under udpakning og installation - snitfare.

2.6.2 Installation

Maskinen skal tilsluttes af en autoriseret el-installatør.
Frituren skal altid jordforbindes. Frituren tilsluttes afhængigt af variant enten 400V 3N~ eller 230V 3~ via godkendt forsyningsadskiller. Bemærk, at der skal være separat tilslutning for hver varmesektion.

Gulvmodeller er standard forsynet med ben foran og faste hjul bagtil. Der bør være plads foran frituren, så det er muligt at trække den ud fra væggen i forbindelse med rengøring og vedligeholdelse.

Frituren skal tilsluttes af autoriseret elinstallatør, samt tilsluttes HFI relæ.

For korrekt tilslutning se billede:



ADVARSEL: Dette produkt skal have en jordforbindelse, da det ellers kan forårsage elektrisk stød og alvorlig personskade.

Maskinen skal akklimatiseres før brug. Derfor bør den ikke startes før der er gået otte timer.

Strømforsyningen skal kunne afbrydes, enten ved at tage stikket ud eller ved hjælp af en multipolet afbryder, der er anbragt før strømudtaget i henhold til gældende regler på området, det skal være frit tilgængeligt. Apparatet skal jordforbindes i overensstemmelse med nationale sikkerhedsstandarder for elektrisk materiel.

Der må ikke anvendes forlængerledninger eller multistikdåser. Efter endt installation må der ikke være direkte adgang til de elektriske dele. Rør aldrig ved apparatet, hvis du er våd eller har bare fødder. Anvend ikke dette apparat, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget, eller har været tabt på gulvet.

Eventuel udskiftning af elkablet skal foretages af en autoriseret tekniker, for at undgå fare for personskade - RISIKO for elektrisk stød. Der må kun anvendes kabler, der er olieresistente!

2.6.3 Fastgørelse



Maskinen behøver ikke at fastgøres, den er forsynet med hjul og- eller justerbare ben for at sikre stabil og let opstilling.

2.7 Drift

Maskinen skal være under opsyn under brug og skal slukkes på dens hovedafbryder, hvis den forlades.



Fryer ADV er kun beregnet til fremstilling af fødevarer. **Påfyld aldrig olie eller fedt, når frituren er tændt. Olie/fedtet kan antændes, når det rammer varmelegemerne. Der kan også opstå kraftig røgudvikling.**

2.8 Rengøring/vedligehold



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSES ADVARSEL: Kontrollér at apparatet er sat på rengøringsprogrammet før der udføres daglig rengøring eller vedligeholdelse. Der må ikke bruges produkter som indeholder syre, da det kan skade overfladen på produktet.



Anvend aldrig damprenser/skumrensere - RISIKO for elektrisk stød.

2.9 Servicering



ADVARSEL: Produktet har to forsyninger, og derfor skal begge forsyninger frakobles før services på maskinen!



Maskinen skal altid være slukket og koblet fra strømkilden før opstart af reparation.

3 Betjening

3.1 Før ibrugtagning



Før opstart fjernes alt emballage og beskyttelsesplast fra frituren og bortskaffes efter gældende regler (se afsnit 7.1). Læs grundigt afsnit 2 om sikkerhed før frituren tilsluttes.



Før opstart rengøres maskinen jævnfør afsnit 5.

3.2 Påfyldning af olie



Sluk frituren. Påfyld aldrig olie eller fedt, når frituren er tændt. Olie/fedtet kan antændes, når det rammer varmelegemerne. Der kan også opstå kraftig røgudvikling.
Fjern kurven. Påfyld nu olie/fedt i frituren, for korrekt volumen. Frituren må aldrig tændes uden der minimum er påfyldt olie op til MIN-mærket på indersiden af kar (bagtil).

3.3 Quick start vejledning

Før opstart læs afsnit 5.1 under rengøring.

Tryk på tandhjulet ⚙ for at programmere frituren, indstil temperatur. (se afsnit 3.5 for programmering).

Tryk start ⏻ på displayet og vent 30 minutter for at frituren er varm og klar til brug.

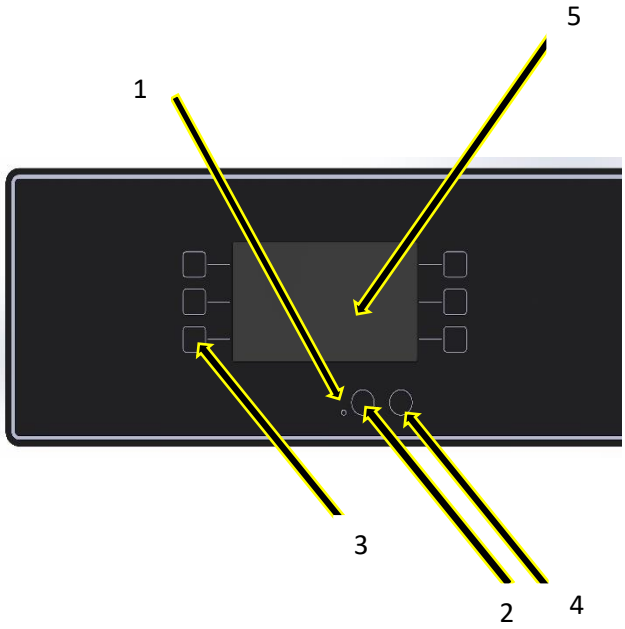
Maskinen må ikke køre uden opsyn.

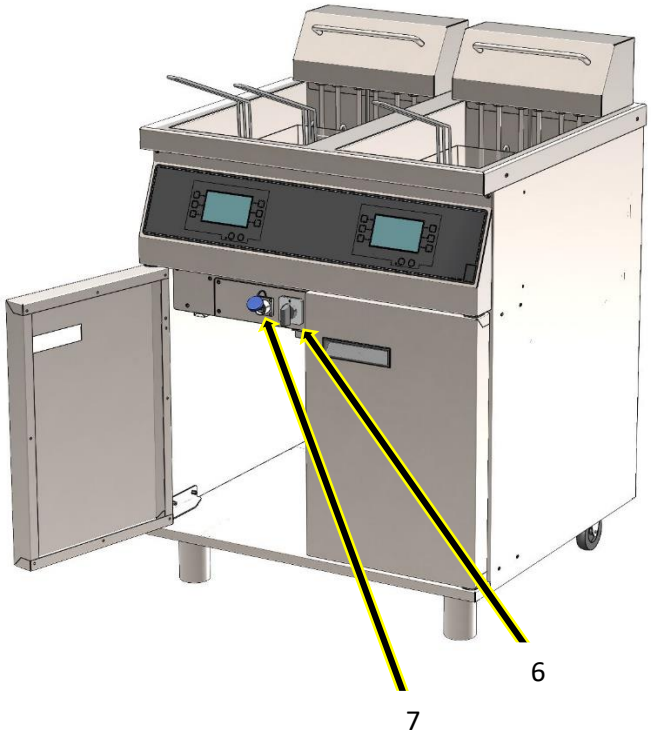


Husk personligt sikkerhedsudstyr, se punkt 2.1

3.4 Opstart

Forklaring på brugergrænsefladen på FRYER ADV:





Nr.	Beskrivelse
1	Lampe
2	Start
3	Programknapper
4	Indstillinger
5	Skærm
6	Afbryder
7	USB port max 4GB

Drej afbryderen (6) bag frontlågen, og lampen (1) på fronten af maskinen lyser. Tryk på for at ⏻ tænde maskinen, eller tryk på for at ⚙ indstille maskinen.

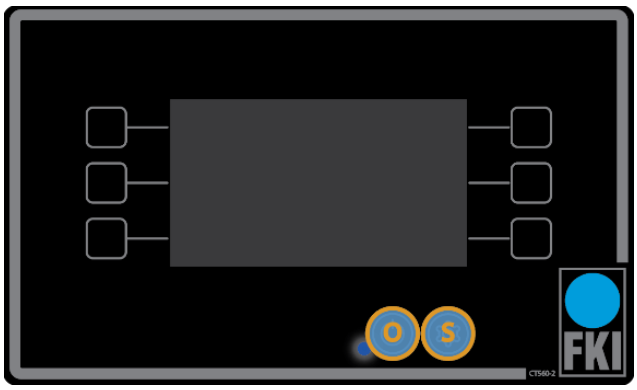
Fryer ADV leveres med disse fabriksindstillinger:

Temperatur: 170°C
Friteringstid: 2:40 min.

Fabriksindstillinger kan genindlæses ved at oprette en tom tekstfil på en USB-nøgle med navnet ”factory.txt” og indlæse filen under USB indstillinger.

Efter endt brug skal maskinen altid slukkes på afbryderen (6).

3.5 Programmering

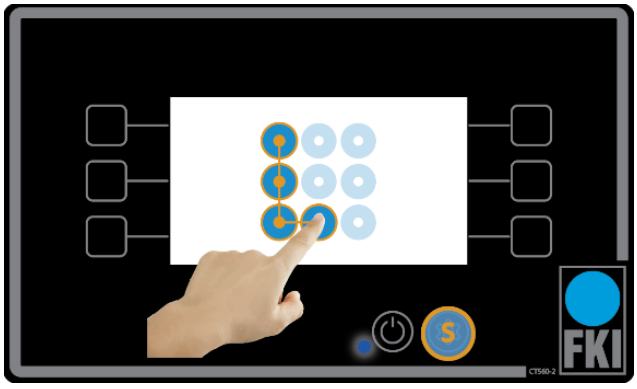


Standby

Tryk på **O** for at gå til daglig drift, se afsnit 3.6 (under drift er det kun knapperne der kan bruges og ikke skærmen).

Tryk på **S** for at gå til indstillinger, se afsnit 3.5.1 (i indstillinger er det trykskærmen som bruges i stedet for knapperne, her er det kun knappen S som virker).

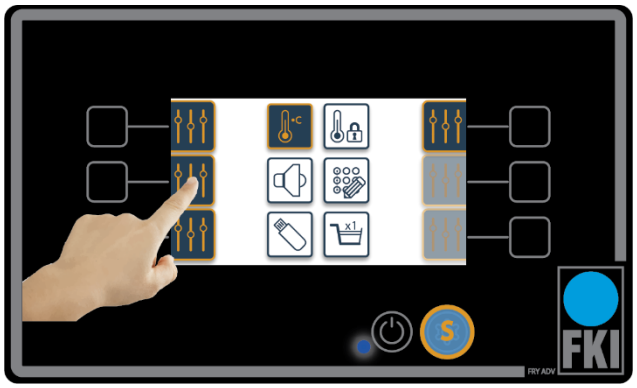
3.5.1 Indstillinger af de enkelte programmer



Adgangskontrol

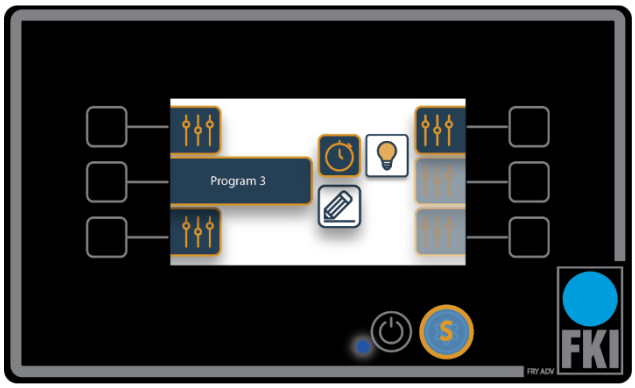
For at komme ind i indstillinger er der en standard kode, som ses her på skærmen. Denne kan ændres i indstilling af kode eller man kan deaktivere den. Vi anbefaler dog, at der altid er kode på.
I tilfælde af koden er glemt kan denne nulstilles til fabriksindstilling ved at følge disse punkter:

1. Opret en tom tekstfil på en USB-nøgle med navnet ”pinreset.txt”
2. Tryk **S** for at komme i *standby.*
3. Indsæt USB nøglen i det tilhørende USB-stik
4. Tryk **S** for at vende tilbage til *adgangskontrol*. Koden er nu nulstillet og som vist på billedet.



Hjemmeskærm

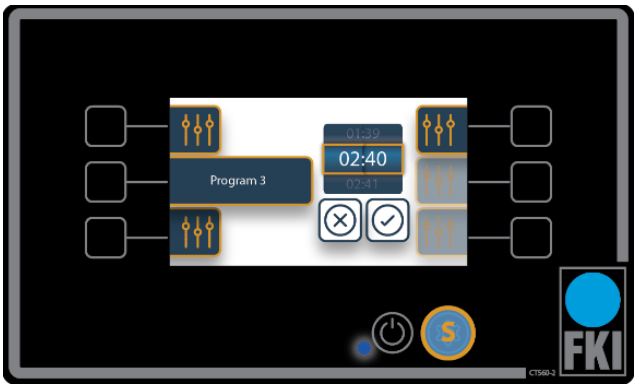
Dette billede er hjemmeskærmen under indstillinger. For at indstille et af de seks programmer, tryk på ud for det program, som skal indstilles.



Undermenu for programinstillinger

Program 3 er valgt. Det er nu muligt at indstille friteringstid, navn og med pæren er det muligt at deaktivere programmet, hvis det ikke skal bruges (indstillingerne huskes selvom programmet er deaktiveret).

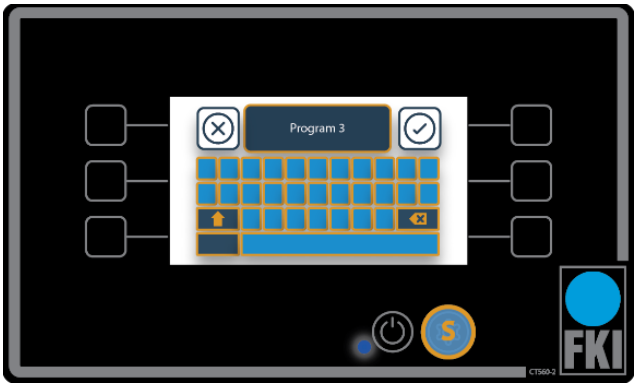
Ved en kurvsindstilling er alle seks programmer tilgængelig. Ved to kurvsindstilling, er hhv. venstre og højre side dedikeret til den enkelte kurv. Dvs. at der kun er tre programmer pr. kurv.



Tidsinstilling

Billedet t.v. viser indstilling af friteringstiden på Program 3, når den rigtige tid er sat, godkend det og du kommer tilbage til forrige skærm.

Hvis et program indstilles til tiden 00:00 vil det virke som et *stopur*, og tiden tæller op fra nul sekunder.



Redigér programnavn

Her er valgt programnavn, skriv det ønskede navn og godkend.

3.5.2 Indstillinger som gælder alle programmer

Forklaring på symboler til dette afsnit:

	Temperatur
	Temperatur driftsområde
	Lyd
	Kode
	USB-port
	Skift imellem en og to kurvs indstilling

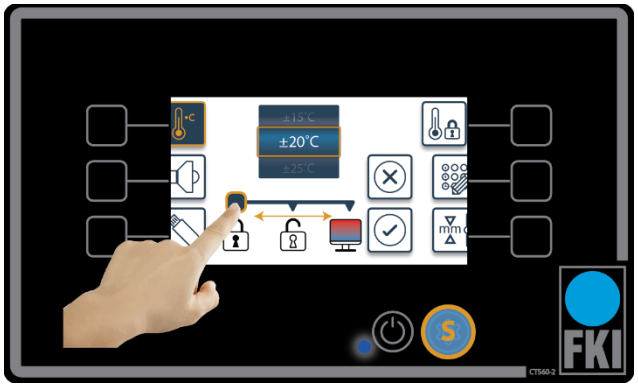
3.5.3 Indstilling temperatur og driftsområde



<u>Temperatur</u>

Hvis du på hjemmeskærmen trykker på indstilling af temperatur, ses denne skærm.

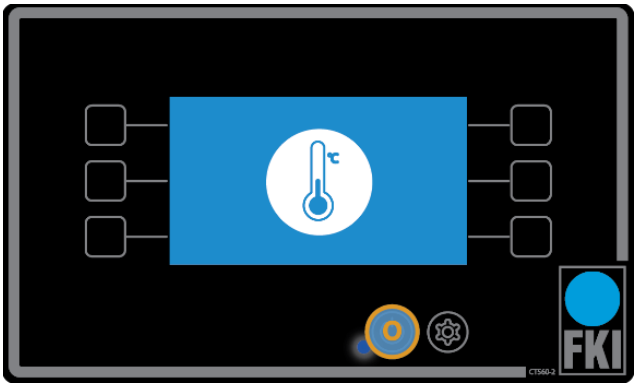
Her har du mulighed for at indstille temperaturen på olien, godkende den indstillede temperatur, og komme tilbage på *hjemmeskærmen*.



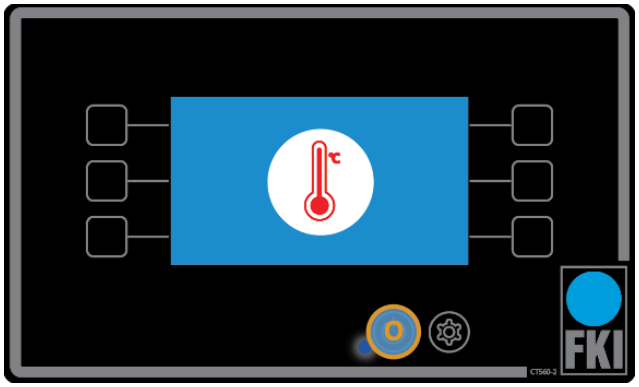
Temperatur driftsområde

Dette billede viser skærmen, hvis du trykker på temperatur og driftsområde
Her har du mulighed for at vælge et temperatur-område for at sikre at maskinen altid fritere perfekt, så hvis temperaturen kommer uden for området, låser skærmen indtil den igen er klar.

De følgende to billeder viser skærmen, hvis maskinen er for kold eller varm. Den option kan ændres til at give en farveindikation i hovedmenuen for om olien i karret er for varm, eller for kold.
Dette giver brugeren mulighed for at ignorere advarslen. Desuden er det muligt helt at fjerne denne indikation.



Skærmbillede hvis maskinen er for kold.



Skærmbillede hvis maskinen er for varm.

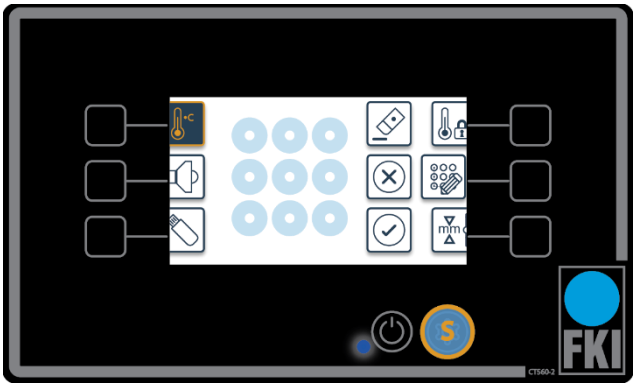
3.5.4 Indstilling af lyd



Lyd

Under indstilling af lyd er der mulighed for at indstille lydstyrken i procent, og en tid hvor længe den skal give lyd ved endt program.

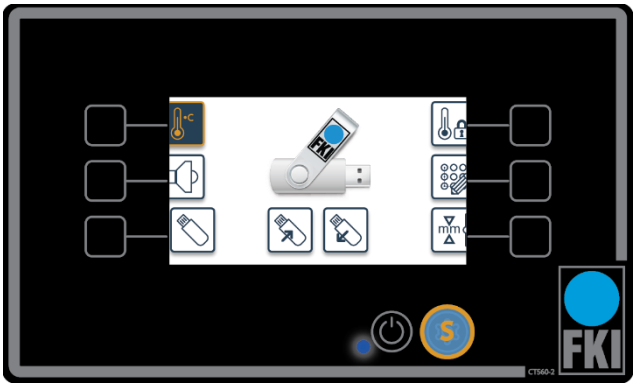
3.5.5 Indstilling af kode



Kode

Her har man mulighed for at ændre koden for at komme ind i indstillinger eller slå den helt fra. Koden deaktiveres ved ikke at taste nogen kode og klikke på OK.

3.5.6 USB stik

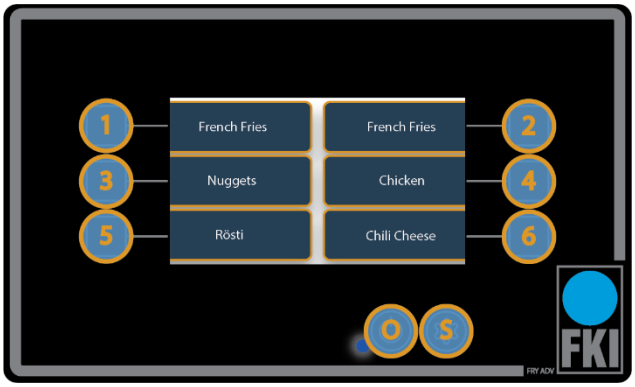


USB port

Her er det muligt at lægge programmer ind og hente dem ud. Ikonet er først aktivt, når der er et USB stik i. Øverste USB-port er til venstre skærm og nederste er til højre skærm. USB-stikket må max være på 4GB.

OBS: Hvis der findes en indstillingsfil på USB-nøglen og USB-nøglen læses eller skrive, vil indstillingerne blive over skrevet uden forudgående accept.

3.6 Drift



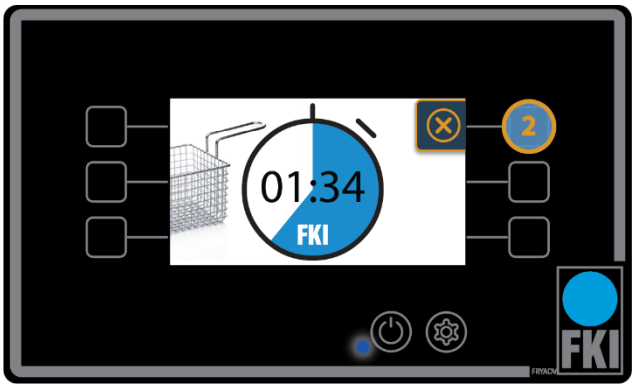
Startskærm

Dette er startskærmen under drift.

Tryk på 1-6 for at starte et program.

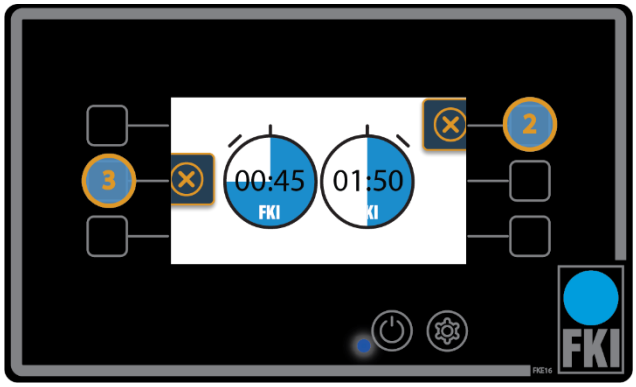
Tryk **O** for at slukke eller gå i *standby*.

Tryk og hold **S** inde i 3 sek. for at få vist en graf over temperaturen for de sidste 3,5 timers drift.



Program aktivt

Hvis der på startskærmen vælges program 1-6 vil dette skærmbillede komme frem. Her er det Program 2, der er valgt. Det viser tiden, der er tilbage. Hvis man ønsker at stoppe fritering før tid, tryk på det valgte program, i dette tilfælde Program 2, og du kommer retur til *startskærmen*.



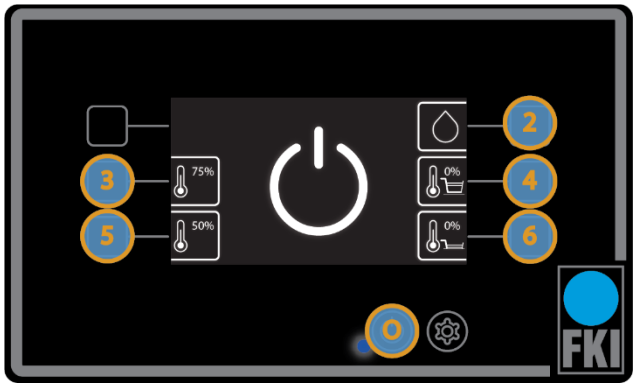
Ved to kurve

Ved to kurve, vil dette skærmbillede vise sig, hvis der er to kurve aktive på samme tid.



Stopur

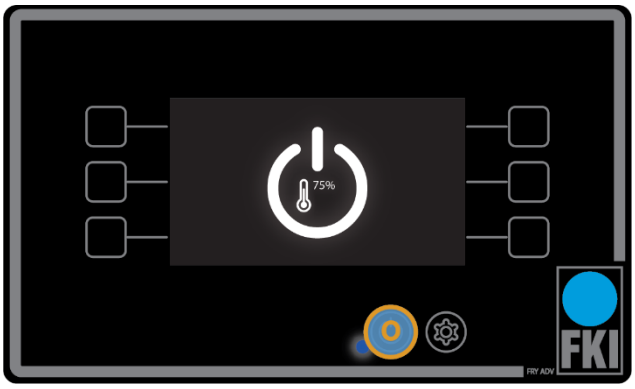
Billedet her viser stopurs funktion hvis tiden var sat til 00:00 i et program og dette forlades på samme måde. Bruges typisk til at finde den ideelle tilberedningstid for et produkt.



Nedlukning

Hvis der på startskærmen er trykket **O**, vil du se dette skærmbillede, hvor der er mulighed for på knap 3 og 5 at gå i energispare mode og sparer strøm.

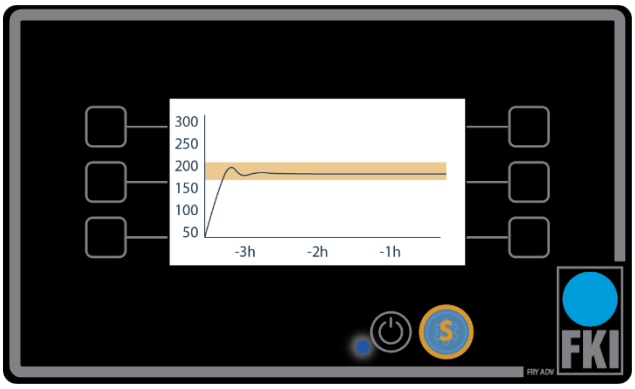
Program 4 og 6 slukker maskinen henholdsvis med kurvene oppe eller nede. Hvis der ikke foretages noget valg, vil maskinen efter 15 sekunder gå i *standby* med kurvene nede.



Energispare mode

Her er valgt 75 % varme.

For at komme retur til startskærm, tryk **O**.

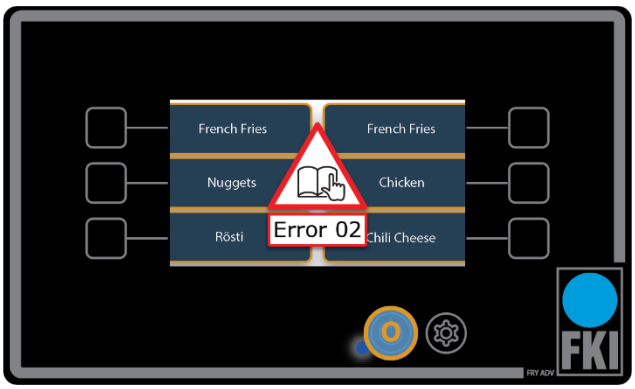


Temperaturgraf

Hvis **S** holdes inde på *startskærmen* i 3 sek., vil dette billede komme frem i cirka 10 sekunder før skærmen automatisk går retur til *startskærm*. Temperaturgrafen viser temperaturen for de seneste 3,5 time, samt den aktuelle temperatur.

Hvis du ønsker at forlade dette før tid så tryk på **S**.

3.7 Fejlmeldinger



Fejlmeddelelse

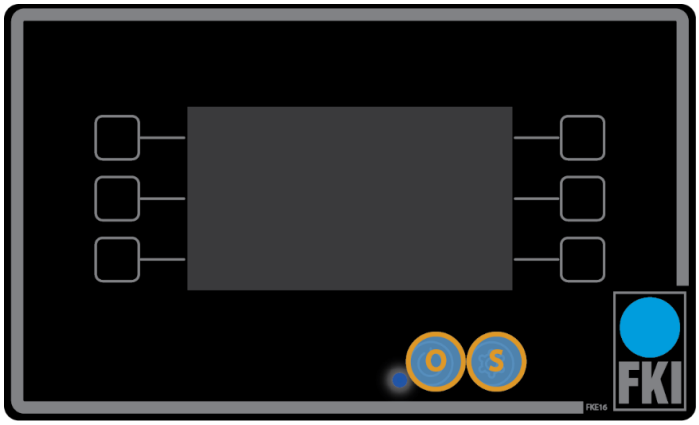
Ved fejl på maskinen vil der komme en fejlmelding som den, der ses her. Find fejlkoden i skemaet herunder og forsøg at afhjælpe fejlen eller kontakt service.

FEJLKODE	FEJL	ÅRSAG	AFHJÆLPNING	SW version
01	Kommunikationsfejl	Grafisk brugergrænseflade besvarer ikke styreprint.	Afbryde strømmen i 10 sekunder, via kontakten på maskinens side. Fortsætter fejlen, kontakt da service.	0.3.0000 ->
02	Manglende statusrapport	Styreprint leverer ikke statusrapporter til grafisk brugergrænseflade.	Afbryde strømmen i 10 sekunder, via kontakten på maskinens side. Fortsætter fejlen, kontakt da service.	0.3.0000 ->
11	Olie overophedet	Solid State Relæ er muligvis kortsluttet.	Kontakt service.	0.3.0000 ->
13	Temperatursensorfejl	Måleværdierne er for høje i forhold til forventet niveau.	Kontakt service.	0.3.0000 ->
15	Temperatursensorfejl	Måleværdierne er for lave i forhold til forventet niveau.	Omgivelserne er enten for kolde eller sensoren er kortsluttet. I sidste tilfælde skal service kontaktes	0.3.0000 ->
20	Motor overbelastet		Forsøg at rengøre maskinens bevægelige dele. Fortsætter fejlen, kontakt da service.	0.3.0000 ->

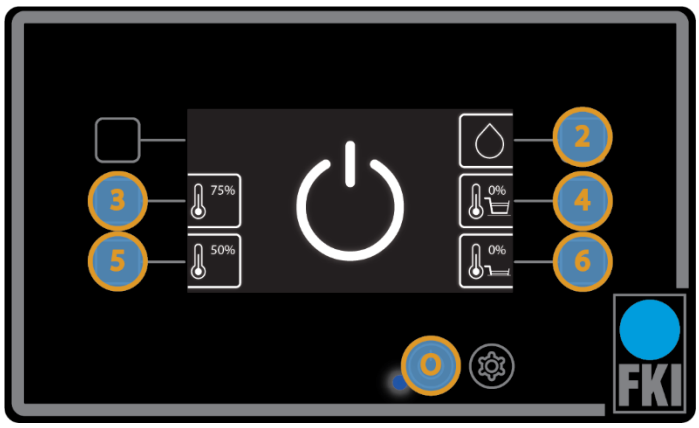
3.8 Betjening af olirensnings-system Fryer ADV (tilvalgs produkt)

Olierenseprogrammet kan tilgås på to måder.

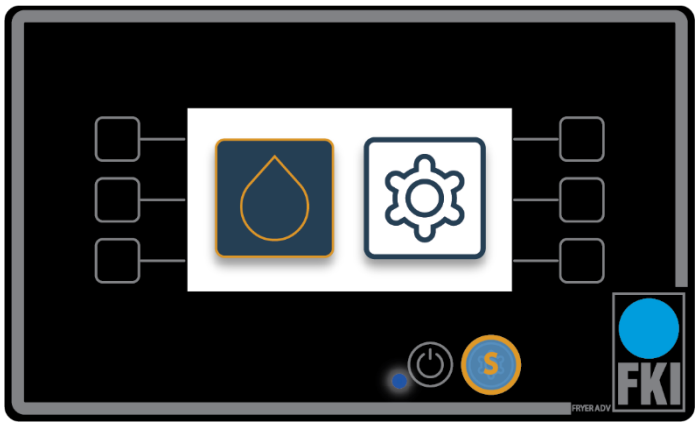
1. Fra slukket tilstand, trykkes på indstillingsknappen ”S.” Herefter vælges rense programmet symboliseret med en dråbe.
2. Fra aktiv tilstand, trykkes på sluk knappen ”O.” Herefter vælges rense programmet symboliseret med en dråbe i øverste højre hjørne ”2.”



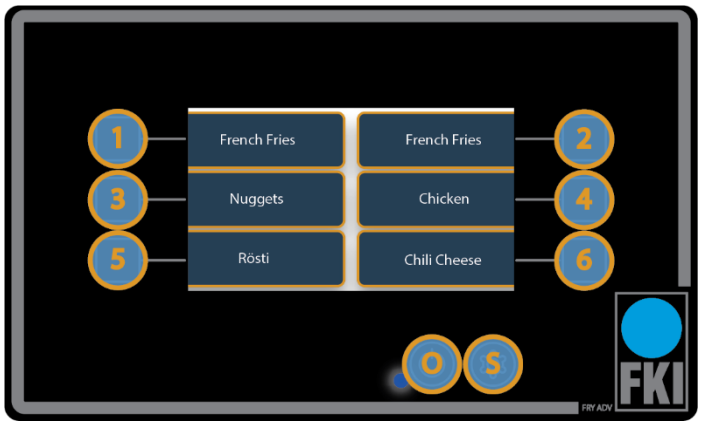
Skærmbillede i slukket tilstand



Skærmbillede efter man har trykket på indstillingsknappen ”S” som anført ovenfor



Skærmbillede i aktiv tilstand



Skærmbillede med program eksempler

3.8.1 Programmering af olierensning

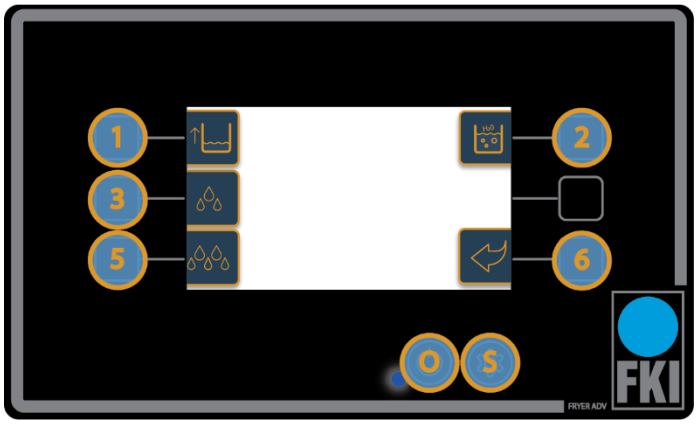
Der findes 4 forskellige programmer.

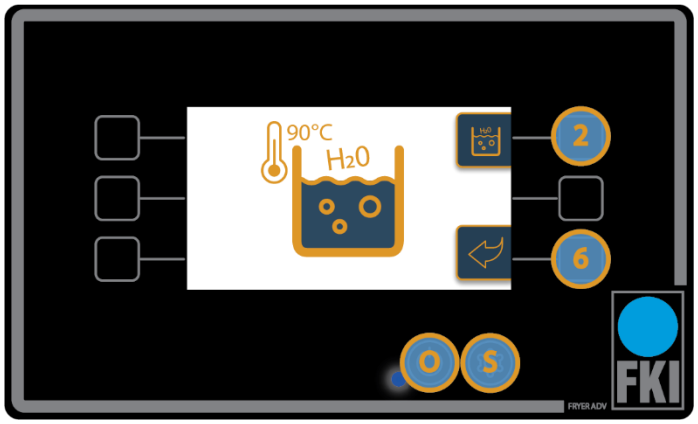
Tast ”1” er tiltænkt genopfyldning og varer 1½ minut.

Tast ”3” er et kort program hvor pumpen kører i 3 minutter

Tast ”5” er et længere program hvor pumpen kører i 10 minutter.

Tast ”2” er et program til ”Boil out” Her vil sætpunkts temperaturen være indstillet til 90°C, og der er nu mulighed for at rense kar og evt. varmelegemer med varmt vand og sæbe. **Advarsel! Vand må ikke ledes igennem pumpen, men skal aftappes i en separat beholder efter rengøring! Før anvendelse af Boil out skal karret tømmes helt for olie. Når Boil out er færdig, skal karret tømmes helt for rensevand og tørres helt af, inden genpåfyldning af olie.**



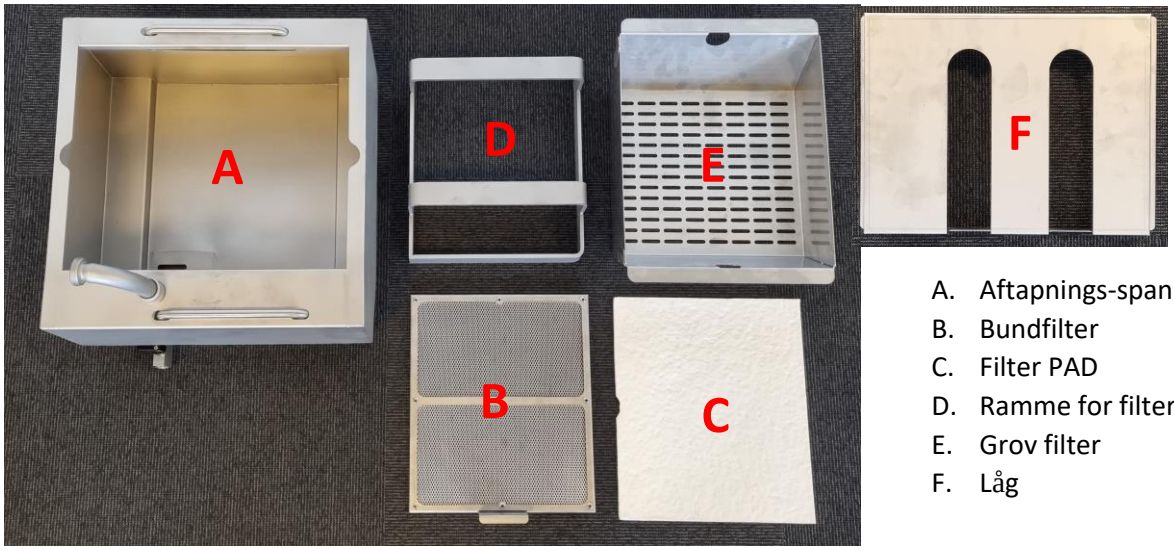


WARNING ”Husk at tømme karret helt for vand og sæbe efter rengøring og tør efter. ” der må ikke være vand i karret når der genpåfyldes olie.

WARNING ”Det er strengt forbudt at bruge oliepumpen under ”Boil out” Vand må ikke ledes igennem pumpen! Og skal aftappes i separat beholder!

Når programmet er afsluttet og olien er tilbage i karret, kan der trykkes på tast ”6,” hvorefter frituren går i aktiv tilstand. Ønsker man at slukke for maskinen skal der trykkes på tast ”O.”

3.8.2 Klargøring af filter system



A. Aftapnings-spand
B. Bundfilter
C. Filter PAD
D. Ramme for filter
E. Grov filter
F. Låg

1. Filter PAD (C) skal skiftes efter behov. Estimeret forbrug 1-3 stk. pr. uge afhængig af hvor meget friturен er i drift. (Filterpakke med 50 stk. varenummer 04-21068) Vær opmærksom på at vende filteret korrekt der er en grov og en fin side. Den fine side skal vende nedad.
2. Placer bundfilter (B) i aftapningsspanden (A) som vist på fig. 1
3. Herefter placeres Filter PAD (C) som vist på fig. 2
4. Monter ramme for filter (D) fig. 3
5. Monter grov filter (E) fig. 4
6. Monter Låg (F) fig. 5



Figur 1



Figur 2



Figur 3



Figur 4

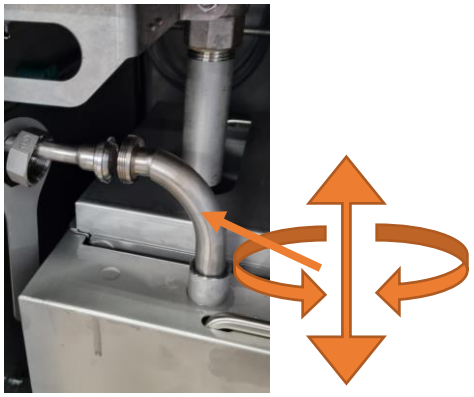


Figur 5

7. Når klargøring af filter system er udført (pkt. 1-6), placeres aftapningsspanden i frituren. Se fig. 6 Placer aftapningsspanden, så omløber og tilslutningsrør passer sammen. Se fig. 7. Røret, som er monteret i aftapningsspanden kan justeres, som ill. Fig. 7
8. Monter omløberen på tilslutningsrøret og spænd forsigtigt til, ved hjælp af den medfølgende nøgle. Se Fig. 8



Figur 6



Figur 7



Figur 8

Systemet er nu klargjort til rensning af olien. Vedr. programmering se afsnit 3.8.1