



VIGTIGT TIL FREMTIDIG REFERENCE

Udfyld disse oplysninger og gem denne brugervejledning i udstyrets levelid:

Model #: _____

Serienummer #: _____

Købsdato: _____

DANSK

Installations- og betjeningsvejledning

Reduceret olievolume STEGESYSTEM

Dækkende
Modeller

SELV14, SELV14T, SELV184



TIL KØBEREN, EJEREN OG DEN DAGLIG LEDER

Læs disse advarsler før du anbringer dem på et iøjnefaldende sted for reference

ADVARSEL

Opbevar eller brug IKKE benzin eller andre brændbare dampe og væsker i nærheden af dette eller andre apparater.

ADVARSEL

Fejlagtig installation, ændring, service eller vedligeholdelse kan medføre tingskade, personskade eller dødsfald. Læs installations-, betjenings- og vedligeholdelsesinstruktioner grundigt før installation eller service af dette apparat.

ADVARSEL

Installation, vedligeholdelse og reparation skal udføres af en autoriseret service- og reservedeletekniker fra Pitco eller andet kvalificeret personale. Installation, vedligeholdelse eller reparation udført af uautoriserede og ukvalificeret personale vil ugyldiggøre garantien.

ADVARSEL

Installation og alle tilslutninger skal udføres i henhold til gældende nationale og lokale love.

ADVARSEL

En landegodkendt strømafbruger, der afbryder alle poler, med en minimalt åben kontaktafstand på 3 mm skal bruges til korrekt installation. (CE-land)

ADVARSEL

Hvis kunden i garantiperioden, vælger at bruge ikke-originale dele eller modificerer en original vare købt hos Pitco og/eller dets autoriserede Service og reservedele, bliver garantien ugyldig. Desuden Pitco og dets associerede selskaber er ikke ansvarlige for nogen form for krav, skader eller udgifter, som kunden, der opstår direkte eller indirekte, helt eller delvist, som følge af monteringen af ethvert ændret del og/eller modtages fra et uautoriseret serviceværksted.

ADVARSEL

Dette apparat, hvis det er installeret, skal være jordforbundet i overensstemmelse med lokale love, eller i mangel af lokale love, med National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, eller Canadian Electrical Code, CSA C22.2, hvis relevant.

ADVARSEL

Der skal være tilstrækkelige metoder til at BEGRÆNSE flytning af dette apparat uden at være afhængig af den elektriske kabelforbindelse. Enkelte apparater udstyret med ben skal stabiliseres ved at installere ankerstroppe. Alle apparater er udstyret med hjul skal stabiliseres ved montering af fastholdelseskæder.

ADVARSEL

Man må IKKE ændre eller fjerne strukturelt materiale på apparatet for at anbringe under en emhætte.

ADVARSEL

Dette apparat er beregnet til erhvervsmæssig/professionel brug og må kun betjenes af uddannet og kvalificeret personale. Det er ikke beregnet til kontinuerlig masseproduktion af fødevarer.

ADVARSEL

Dette apparat er udelukkende beregnet til indendørs brug.

ADVARSEL

Hvis den elektriske netledning er beskadiget, skal den udskiftes af en autoriseret service- og reservedeletekniker fra Pitco eller anden kvalificeret person for at undgå fare. I Europa, netledninger skal være modstandsdygtig over for olie, skærmet fleksibelt kabel ikke lettere end almindelige polykloropren eller andre tilsvarende syntetisk elastomer-beklædte ledninger (kodebetegnelse 60245 IEC 57).

ADVARSEL

Strømforsyningen skal afbrydes, inden der udføres service, vedligeholdelse eller rengøring af apparatet.

ADVARSEL

Apparatet er IKKE godkendt til at blive udsat for vandstråle. Apparatet må ikke rengøres med vandstråle eller en damprenser.

ADVARSEL

Du må IKKE forsøge at flytte dette apparat eller overføre varm væske fra en beholder til en anden, når enheden er i driftstemperatur eller fyldt med varme væsker. Alvorlige skader kan opstå, hvis huden kommer i kontakt med varme overflader eller væsker.

ADVARSEL

Sid eller stå IKKE på dette apparat. Apparatets frontpanel, beholder, stænklade, beholderdæksel, hylde, afdrypningsbakke er ikke et trin. Det kan medføre alvorlige skader at falde med eller at komme i kontakt med varme væsker.

ADVARSEL

Brug ALDRIG apparatet som et trin til at rengøre eller at komme til emhætten. Det kan medføre alvorlige skader at glide med, at snuble med eller fra at komme i kontakt med varme væsker.

ADVARSEL

Potentiel brandfare hvis oliestanden er under det laveste indikerede niveau. Madolien må IKKE falde til under det laveste indikerede niveau. Brug af gammel olie kan være farligt, da det vil have et lavere flammepunkt og være mere udsat for at skumme op.

ADVARSEL

Filtersystemets indhold af krummefangeren og/eller filterbakken skal ved afslutningen på hver arbejdsdag tømmes i en brandsikker beholder. Visse madpartikler kan antænde spontant, hvis de efterlades i blød i visse olier.

ADVARSEL

Helt lukket apparatet ned når fedtstof/olie aftappes fra apparatet. Dette vil forebygge at apparatet varmer op under tømning og påfyldning. Alvorlig skade kan forekomme.

ADVARSEL

Betjen ikke apparatet med mindre alle paneler og adgangsdæksler er monteret korrekt.

ADVARSEL

Det anbefales, at apparatet årlig inspiceres af en kvalificeret servicetekniker for korrekt ydelse og drift.

INDHOLD

1	FUNKTIONSPRINCIPPER	5
2	INSTALLATION	6
2.1	TJEK OG UDPAK DIT NYE APPARAT	6
2.2	GENERELLE INSTALLATIONSKRAV	7
2.3	INSTALLATIONEN FRIRUM	7
2.4	NIVELLERING AF FRITURESTATIONENS- BEN/HJUL	8
2.5	ELEKTRISKE TILSLUTNINGER.....	9
2.6	VALGFRIE LEDNINGSSÆT OG STIK OG FASTSPÆNDINGSKABEL.....	10
2.7	VENTILATION OG BRANDSIKKERHEDSSYSTEMER	11
2.8	INSPEKTION.....	11
2.9	PÅFYLDNING AF STEGEBEHOLDEREN.....	12
2.10	RETNINGSLINJER FOR STEGNING	12
3	BETJENING	13
3.1	BETJENINGSFUNKTIONER	13
3.2	GRUNDLÆGGENDE BETJENINGSFUNKTIONER.....	14
3.3	OPSTART AF APPARATET.....	15
4	BETJENING AF COMPUTERKONTROLENHEDEN	16
4.1	FOR AT TÆNDE APPARATET ON:	16
4.2	FOR AT SLUKKE APPARATET OFF:	16
4.3	FOR AT STARTE TILBEREDNINGEN:	16
4.4	FOR AT ANNULLERE EN TILBEREDNING:	16
4.5	FOR AT FÅ VIST FAKTISK OG INDSTILLET TEMPERATUR:	16
4.6	FOR AT FÅ VIST DE AKTUELLE INDSTILLINGER FOR TILBEREDNING, RYSTNING OG HOLD TIDER:	17
4.7	FOR AT UDFØRE EN UDKOGNINGSHANDLING:.....	17
4.7.1	<i>Automatisk Boil Entry (Kogeindgang) (Water Detection) (Vandregistrering):</i>	17
4.7.2	<i>Manuel Boil Entry (Kogeindgang):</i>	17
4.8	FOR AT ÅBNE PROGRAMMERINGSNIVEAU 1 (FOR BUTIKSBESTYREREN):	18
4.9	FOR AT INDSTILLE STEGETEMPERATUR:	18
4.10	FOR AT ÆNDRE EN PRODUKTFAST TILBERED, RYST, HOLD OG HOLD PRÆ FOR-ALARM TIDER:.....	18
4.10.1	<i>Tilberedningstid</i>	18
4.10.2	<i>Ryste tid</i>	18
4.10.3	<i>Holdetid</i>	19
4.10.4	<i>Hold foralarm</i>	19
4.11	FOR AT AFSLUTTE NIVEAU 1 PROGRAMMERING:	19
4.12	FOR AT ÅBNE PROGRAMMERINGSNIVEAU 2 (FOR BUTIKSBESTYREREN):	19
4.13	VISNING AF FAHRENHEIT ELLER CELSIUS:	19
4.14	SKIFT AF ADGANGSKODE ELLER PÅKRÆVET?.....	20
4.15	BIPPERLYDSTYRKE OG VOLUMEN OG BIPPERTONE:	20
4.16	SPROGVALG:.....	20
4.17	SMELTECYKLUSTYPE:	20
4.18	GENDAN TESTVÆRDI:	20
4.19	KONTROLENHED ELLER TIMER: (VENSTRE SIDE AF DOBBELT ELLER ENKELT KAR)	21
4.20	KONTROLENHED ELLER TIMER: (HØJRE SIDE AF DET DOBBELTE KAR)	21
4.21	ANDRE DISPLAYS:.....	21
4.22	APPARATNEDLUKNING	22
5	OLIESTYRING	23
5.1	TRYKKNAP TIL OLIEEFTERFYLDNINGSSYSTEM.....	23
5.2	AUTOMATISK OLIEEFTERFYLDNINGSSYSTEM (EKSTRAUDSTYR)	23
5.3	HURTIG SIGTEFILTERERING "FILTERER SMART"-LAMPEN BLINKER	24
5.4	PORTIONSTÆLLERJUSTERING	24

INSTALLATIONS- OG BETJENINGSVEJLEDNING FOR SELV

5.5	HANDLING TIL GENNEMSKYLNING AF SLAGEN (HVIS UDSYRET MED)	25
6	REGELMÆSSIG RENGØRING	26
6.1	RENGØRINGSPLAN.....	26
7	DAGSSTART	26
7.1	UDSKIFTNING AF FILTERMEDIER (HVIS UDSYRET MED).....	26
8	DAGLIG RENGØRING INSTRUKTIONER.....	28
9	DAGSAFSLUTNING	28
9.1	RENGØRING AF STEGEBEHOLDEREN	28
9.2	RENGØRING AF KABINETTET.....	28
9.3	RENGØRING AF FILTER (HVIS UDSYRET MED)	29
10	UGENTLIG FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE	29
11	MÅNEDLIG FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE	30
11.1	UDKOGNINGSPROCEDURE	30
11.2	TEMPERATURETJEK.....	31
12	ÅRLIGT/PERIODISK FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE OG EFTERSYN	31
12.1.1	<i>SIKKERHEDSVURDERING.....</i>	<i>31</i>
12.1.2	<i>MEKANISK INSPEKTION.....</i>	<i>31</i>
12.1.3	<i>TEMPERATURSTYRINGSSYSTEM.....</i>	<i>31</i>
12.1.4	<i>FILTERSYSTEM (HVIS UDSYRET MED).....</i>	<i>31</i>
12.1.5	<i>VARMEELEMENT.....</i>	<i>32</i>
12.1.6	<i>TAVLESKAB OG ELEKTRISKE KOMPONENTER.....</i>	<i>32</i>
13	FEJLSØGNING.....	33
13.1	STRØMSVIGT.....	33
13.2	GRÆNSE FOR HØJ TEMPERATUR.....	33
13.3	AFTAPNINGSVENTILENS SPÆRRING (DRAIN VALVE INTERLOCK – DVI).....	33
14	FEJLSØGNINGSDIAGRAMMER	34
14.1	FRITURESTAION FEJLSØGNINGSDIAGRAM	34
14.2	FILTER FEJLSØGNING.....	35
14.3	SKÆRME TIL COMPUTER OG DIGITAL KONTROLENHED.....	36
14.4	PROBLEMLØSNING FEDTSTOF	37

1 Funktionsprincipper

Pitcos friturestation med lav (eller reduceret) olievolumen fungerer på samme måde som Pitcos standard elektriske friturestation. Bortset fra de roterende dele (til rengøring), fungerer enhederne næsten på samme måde.

Friturestationen med lave olievolumen har en reduceret kold zone for at signifikant at reducere brugen af olie og forlænge oliens levetid. Denne mindre zone kan kræve hyppigere filtrering afhængigt af produktet der steges.

Når frituretændes tændes lukker den høje grænse sikkerhedskontaktoren (på siden), der forbliver lukket, indtil friturestationen slukkes. Hvis olietemperaturen overstiger 450 grader F, åbner den høje grænse og forebygger yderligere drift indtil madolien har nået en sikker stegetemperatur. Dette giver sikkerhedskontaktoren (på siden) en minimumsdriftscyklus for at sikre korrekt drift, når det er nødvendigt.

“Varmebehovskontraktoren” åbner og lukker efter behov af den primære styring for at opretholde den ønskede stegetemperatur. Når “varmebehovskontraktoren” lukker, aktiveres grydens varmeelementer. Nær friturestationens varmeelementer, kan temperaturproben og den høje grænse findes. Temperaturproben giver et signal til den primære styring, følede olietemperaturen i frituregryden.

Friturestationen er udstyret med en manuel "ADD OIL"-knap (TILFØJ OLIE) som kan flytte frisk olie fra en dunk (Jug In Box – JIB) placeret under friturestationen eller et styresystem til masseolie. Operatøren kan bruge den manuel knap “ADD OIL” (TILFØJ OLIE) til at genopfylde olie forbrugt under stegningen. Det anbefales at der kun tilføjes olie, når frituregryden har den ønskede temperatur, og at knappen “ADD OIL” (TILFØJ OLIE) ikke bruges for at fylde en tom frituregryde fra dunken.

Valgfri automatisk efterfyldning: Hvis friturestationen er udstyret med (kun ved den ønskede driftstemperatur) registreres olieniveauet og forbrugt olie efterfyldes kun mellem tilberedningscyklusser. Der er ingen programmeringsmuligheder for operatøren eller serviceteknikeren, styringen fungerer som enhver anden elektrisk Pitco friturestations computerstyring. Kontakten “ADD OIL” (TILFØJ OLIE) (beskrevet ovenfor) er til stede med Automatisk efterfyldning.

2 INSTALLATION

2.1 Tjek og udpak dit nye apparat

Dit nye Pitco apparatet er omhyggeligt pakket ind i en kasse. Der er gjort alt for at sikre, at det er leveres i perfekt stand. Pitco påtager sig ikke ansvaret for skade eller tab som forekom under transit.

1. Ved modtagelsen skal du under tilstedeværelse af lastbilchaufføren inspicere for synlige transportskader. Hvis noget ser ud til at være beskadiget, skal du uanset omfang udfylde en skadesanmeldelse.
2. Pak ud og inspicer for skader. Kontakt afsenderen inden 15 dage og indsend et erstatningskrav for skjult skade; afsenderen er kun ansvarlig for skjulte skader i 15 dage efter leveringen.
3. Fjern enheden fra pallen:
 - a: Fjern filtergryden og bakken med dunk (figur 2, punkt 2) fra enheden, før du forsøger at fjerne enheden fra forsendelsespallen.
4. Lad ikke den fulde vægt hvile på ben eller hjul, når du fjerner apparatet fra pallen. Hjulene kan blive bøjet eller beskadiget, hvis de påføres for meget vægt eller kraft ved forkert håndtering.
5. Tjek pakkelisten vedlagt apparatet for at sikre, at du har modtaget alle de nødvendige dele til apparatet. Se figur 1 og 2 for at identificere tilbehør. Hvis der mangler dele, skal du kontakte forhandleren, hvor apparatet er købt.
6. På denne vejlednings forside, skal du notere følgende for garantiservice eller fremtidig reference:
 1. Dit Pitco-modelnummer. 2. Friturestationens serienumre (findes på friturestationens indvendige dør). 3. Købsdatoen fra forhandlerens faktura.

Når du har gennemført ovenstående, er apparatet klar til at blive installeret.

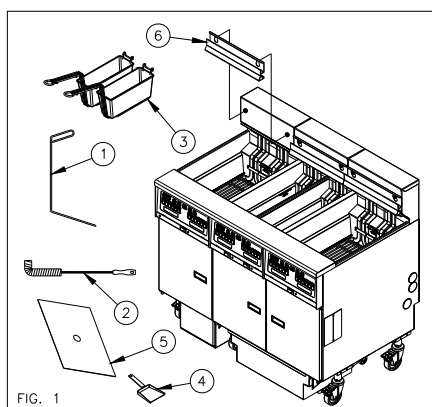
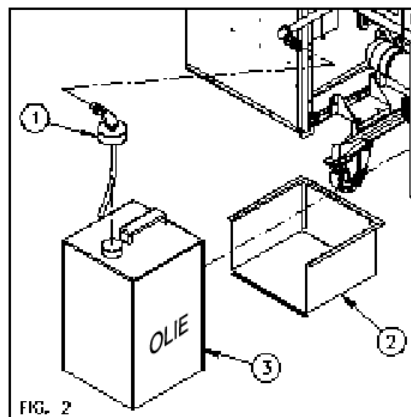


FIG 1	Friturestationens tilbehør		
Varenummer	Beskrivelse	Antal	
1	A3301001	Udrensningsrør til frituregrydens afløb	1
2	PP10056	Frituregrydens rengøringsbørste	1
3	P6072145	14" friturekurve i dobbelt størrelse	2
4	B6681201	Skovlmåleske til filter	1
5	A6667104	Startpakke med filtermedie 20,5" x 9,92"	1
6	A1108002	Aftagelig kurvebøjle per frituregryde	1

FIG 2	Dunk baseret tilbehør til olieefterfyldning	
Varenummer	Beskrivelse	
1	Adapter til dunk	
2	Holder til dunk	
3	Oliedunk (leveret af andre)	



2.2 Generelle installationskrav

Installationen af apparatet skal udføres af en autoriseret servicetekniker. En fagligt kvalificeret vil sikre, at installationen er sikker og opfylder de lokale eller nationale regler for bygning, elektricitet og brandkrav.

Hvis der er konflikter mellem instruktioner i denne vejledning og lokale eller nationale regler, skal installation og drift være i overensstemmelse med reglerne, som er gældende for lokationen, hvor i udstyret er installeret.

2.3 INSTALLATIONEN FRIRUM

Afstandene vist nedenfor er for brændbare og ikke-brændbare installationer og giver mulighed for sikker og korrekt betjening af apparatet

	Brændbar konstruktion (centimeter)	Ikke brændbar konstruktion (centimeter)
Tilbage	15,24 cm	0,0 cm
Sider	15,24 cm	0,0 cm
Gulv	15,24 cm	15,24 cm
Midtergange	88,90 cm	88,90 cm

ADVARSEL

Forhindr IKKE strømmen af ventilationsåbninger rundt om apparatet. Tilstrækkelig plads rundt om apparatet er nødvendig for vedligeholdelse og korrekt ventilation af komponent. Sørg for at du opfylder minimumskravene i denne vejledning.

ADVARSEL

Installer ikke apparatet i nærheden af vandkoger eller på enhver måde, hvorpå vandet kan komme i kontakt med den varme olie. Vandstænk i den varme olie kan forårsage dampudbrud, så den varme olie kan slynges ud af friturestationen, og skabe en forbrændningsfare.

2.4 Nivellering af friturestationens- ben/hjul

FORSIGTIG

For forhindre skade på udstyret eller **personskader**, må apparatet ikke vippe over på nogen to af apparatets hjul eller ben, eller trække apparatet i dets stænklade.

ADVARSEL

Dette apparat skal monteres med ben eller hjul fra producenten.

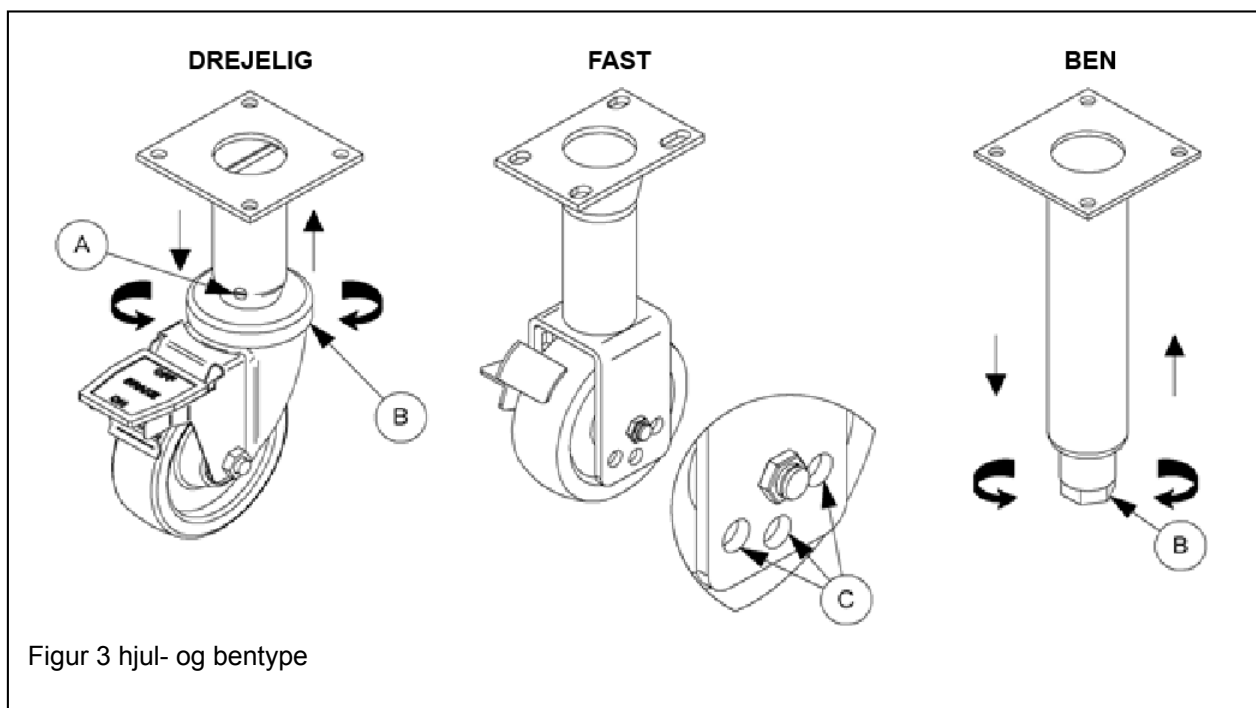
ADVARSEL

Udfør ikke nivellering når apparatet er i drift eller fuld af varm væske. Det kan medføre alvorlige skader.

Når du modtager dit apparat er det helt samlet med ben eller valgfri hjul. Dette apparat skal monteres med ben eller hjul og må ikke monteres med kantsten, eller forsegles ved basis. Monterings med kantsten vil i alvorlig grad hæmme apparatets evne til at ventilere komponenter korrekt. De medfølgende ben eller hjul giver den fornødne højde til at overholde sanitære krav og sikre tilstrækkelig lufttilførsel til ventilation af elektriske komponenter. For at nivellere friturestationen, skal følgende fremgangsmåde benyttes.

Nødvendigt værktøj: En stor papegøjetang, mellemstor flad skruetrækker, 12"-vaterpas.

- 1 Placer apparatet på dets endelige lokation.
- 2 Brug vaterpasset hen over enhedens front og derefter dens venstre og højre side, for at bestemme laveste punkt, og afstand til niveau.
- 3 Tilføj afstanden bestemt i trin 2 til hjul eller ben på apparatets nederste hjørne.
 - a. Drejhjul løsner 2 stilleskruer (A)
 - b. Ben og drejhjul-. Juster højden på ben/hjul ved at dreje justeringskrave/foden (B) med papegøjetangen indtil den ønskede ændring i højde er opnået.
 - c. Kun drejhjul: Tilspænd stilleskruer igen (A).
 - d. Ved faste hjul højdejusteres ved at flytte hjulet og akslen højere eller lavere til alternative huller efter behov. Der henvises til figur 3C "FASTE"-hjultype.
- 4 Juster de resterende hjul eller ben efter behov for at sikre, at apparatet er understøttet jævnt ved hver hjuls/bens kontaktpunkt.



Figur 3 hjul- og bentyper

2.5 ELEKTRISKE TILSLUTNINGER

Det anbefales, at apparatet tilsluttes en strømforsyning, der styres af ventilationssystemet. Dette vil forhindre, at apparatet betjenes uden emhætte.

Hvis apparatet er enkelt fase, kræver det en fast opkoblet, bøjelige elektrikerør, brug af lederstørrelse, der er passende til de strømkrav, der er anført nedenfor. Fasttilsluttede enheder kræver installation af en fastspændingsenhed monteret til kraftig bygningsstruktur.

ELECTRICAL REQUIREMENTS		Nominal Amps Per Line (50/60 HZ)															
		Single Phase (2 wire + ground)						3 Phase (3 wire + ground)						3 Phase "Y" (4 wire + ground)			
Model	KW/Hr	200 ²	208	220	230	240	480	200 ²	208	220	230	240	480	346/200V	380/220V	400/230V	415/240V
SELV14X	14	65	67	65	61	58	29	37	39	37	35	34	17	23	21	20	20
SELV14TX (both tanks)	14	65	67	65	61	58	29	37	39	37	35	34	17	23	21	20	20
SELV14	17	79	82	78	74	71	36	46	48	45	43	41	21	28	26	25	24
SELV14T (both tanks)	17	79	82	78	74	71	36	46	48	45	43	41	21	28	26	25	24

1. Each fryer requires it's own separate power supply connection. 2. 200V Units will operate at 92% of rated power. 3. Power supply for Basket Lifts and Filter motor is wired into the fryer's high voltage line terminal block, except for 480V. 480VAC line voltage requires a separate single phase service for the filter motor and Basket Lifts(If equipped) rated for 115V,8.0A for North America and 220-240V,4.0A for Export to be installed.

FORSIGTIG


Tilslutning af apparatet til den forkerte strømforsyning kan beskadige apparatet, og ugyldiggøre garantien

ADVARSEL

Dette apparat skal forbindes til en strømforsyning, som har den samme spænding og fase som specificeret på mærkepladen, der er placeret indvendigt på apparatets dør. Forsøg ikke at tilslutte apparatet til en anden strømforsyning end den angivet på mærkepladen. Elektrisk tilslutning skal udføres af en uddannet elektriker

ADVARSEL

Den elektriske tilslutning af dette apparat skal være i overensstemmelse med lokale krav. Hvis der ikke er nogen lokale koder, der gælder, se National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 ved installation i USA. I Canada, se CSA Standard C22.2 og lokale love. I alle andre tilfælde henvises til lokale og nationale bestemmelser og love.

Apparatet skal være jordet i henhold til lokale vedtægter i overensstemmelse med NEW og ANSI/NFPA No. 70 seneste udgave (for det amerikanske og canadiske installationer). I alle andre tilfælde henvises til lokale og nationale bestemmelser og love. I overensstemmelse med de europæiske krav, europæiske modeller er udstyret med en forbindelsesklemme til udjævning. En udjævningsforbindelse skal være tilsluttet til denne klemme for, at give tilstrækkelig beskyttelse mod potentiale forskelle. Denne klemme, placeret bag på apparatet er mærket med følgende universelle symbol. 

ADVARSEL

Et landegodkendt strømafbryder der afbryder alle poler, med en minimalt åben kontaktafstand på 3 mm skal bruges til korrekt installation. (CE-land)

ADVARSEL

Dette udstyr skal installeres, så der er adgang til stikket, medmindre der gives andre metoder til afbrydelse fra strømforsyningen (f.eks. en kredsløbsafbryder).

ADVARSEL

Hvis dette apparat er tilsluttet permanent faste ledninger, skal den være tilsluttet ved hjælp af kobberledninger med en temperatur rating på mindst 167°F (75°C) og har en lokal betyder adskillelse fra alle polakker fra lysnettet i den faste installation i overensstemmelse med lokale krav.

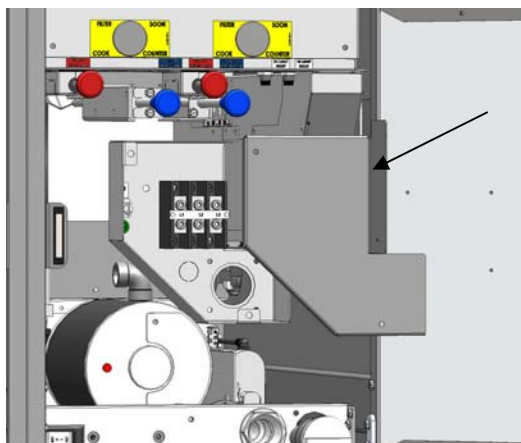
ADVARSEL

Alle forbindelser af strømledninger til dette apparat skal foretages i overensstemmelse med ledningsdiagrammerne, som er placeret på apparatet.

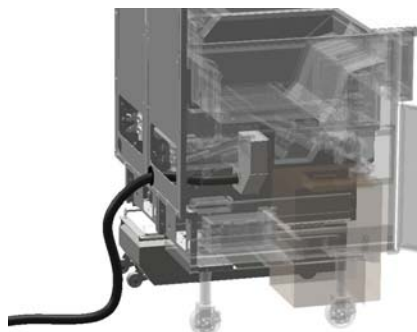
2.6 VALGFRIE LEDNINGSSÆT OG STIK OG FASTSPÆNDINGSKABEL

Hvis dit apparat ikke var udstyret med en ekstra ledning og stik, kræves montagesamling til strømforsyningen. Overhold alle lokale eller nationale regler og advarsler fra (se afsnit 2,5) når du foretager montagesamling til lysnettet. Brug ovenstående tabel til at bestemme klassifikation af leder, og

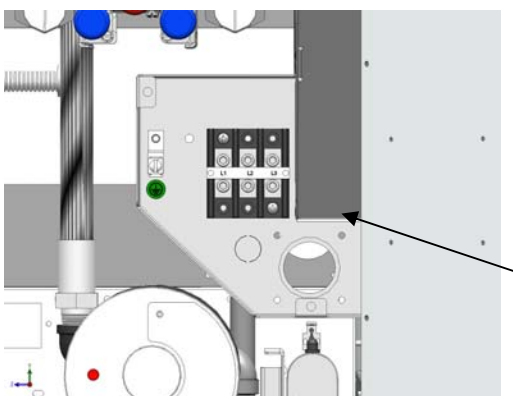
1. Fjern friturestationens dæksel til indgangsboks, Figur 1.5.1.
2. Indsæt strømkablet/elektrikerrør igennem hullet i friturestationens kabinet, Figur 1,5.2. Udvis forsigtighed ved kabelføring af strømkabler/elektrikerrør igennem friturestationen, at de ikke interferere med aktivatorens bevægelse.
3. Der henvises til figur 1,5.3, Installer kabelaflastning i kabinetets udskæring (1). Tilslut strømledninger til klemrækken (2) iht. ledningsdiagrammet på friturestationens dør.
4. Fastgør en bevægelsesbegrænser for kablenhed til enhver friturestation, der ikke er tilsluttet med en ledning og stik, Figur 1.5.4.



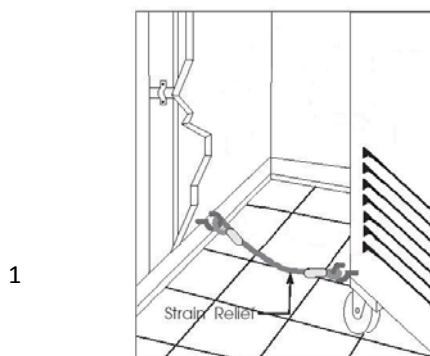
Figur 1.5.1 (aftapningsrør fjernet for bedre oversigt)



Figur 1.5.2
Indsæt bøjelige elektrikerrør igennem kabinettet som vist for at undgå kontakt med friturestationens bevægelige dele.



Figur 1.5.3 ledningshusets hun til kabelaflastning. 2" eller 1,75" diameter



Figur 1.5.4: Friturestationer på hjul monteret med fleksible elektrikerrør skal have et kabel mellem gryden og en kraftig bygningsstruktur for at undgå belastning af elektrikerrørene.

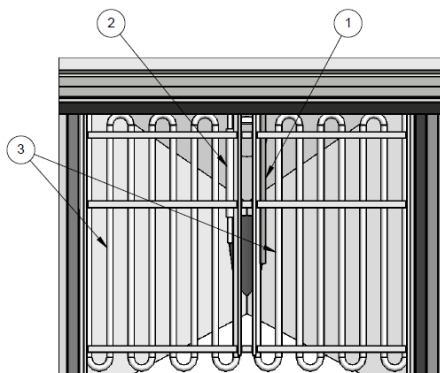
2.7 VENTILATION OG BRANDSIKKERHEDSSYSTEMER

Dit nye apparat skal have ordentlig ventilation for at fungere sikkert og korrekt. Det er meget vigtigt at installere et brandsikkerhedssystem. Dit ventilationsanlæg bør tilrettelægges med henblik på at give mulighed for nem rengøring. Regelmæssig rensning og korrekt vedligeholdelse af ventilationssystemet og apparatet vil mindske faren for brand. Ventilation og brandsikkerhed skal opfylde lokale og nationale regler. Se ANSI 83,11 for en liste over referencedokumenter, der vil give vejledning om systemer til ventilation og brandsikkerhed.

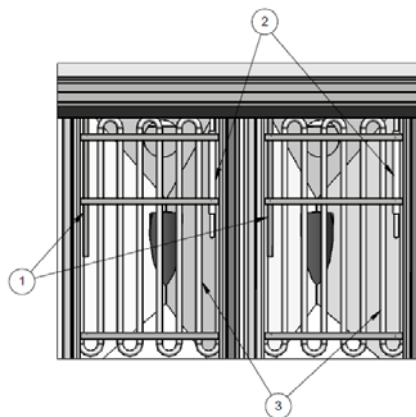
2.8 INSPEKTION

Inden du begynder at opfylde og betjening af apparatet, skal du udføre følgende visuelle tjek:

- ✓ Når apparatet er på sin permanente lokation, skal du kontrollere, at det står jævnt og stabilt. Enhver yderligere nødvendig nivellering kan udføres som beskrevet under "Nivellering af friturestationen". (Se afsnit 2,4)
- ✓ Sørg for at sonder for høj temperatur, punkt 2 i figur 1.7.1 og 1.7.2 nedenfor er på plads, og fastgjort som vist nedenfor. Sørg for at temperaturstyringssonderne (punkt 1) er placeret korrekt som vist.
- ✓ Sørg for at varmelegemer (3) kan bevæge sig frit op og ud af frituregryden uden at ramme nogen struktur eller andre genstande over friturestationen.
- ✓ Gennemgår i denne instruktionsdel af brugervejledningen og sørg for at alle trin er fulgt og udført korrekt.



Figur 1.7.1 frituregryde visning
SELV14

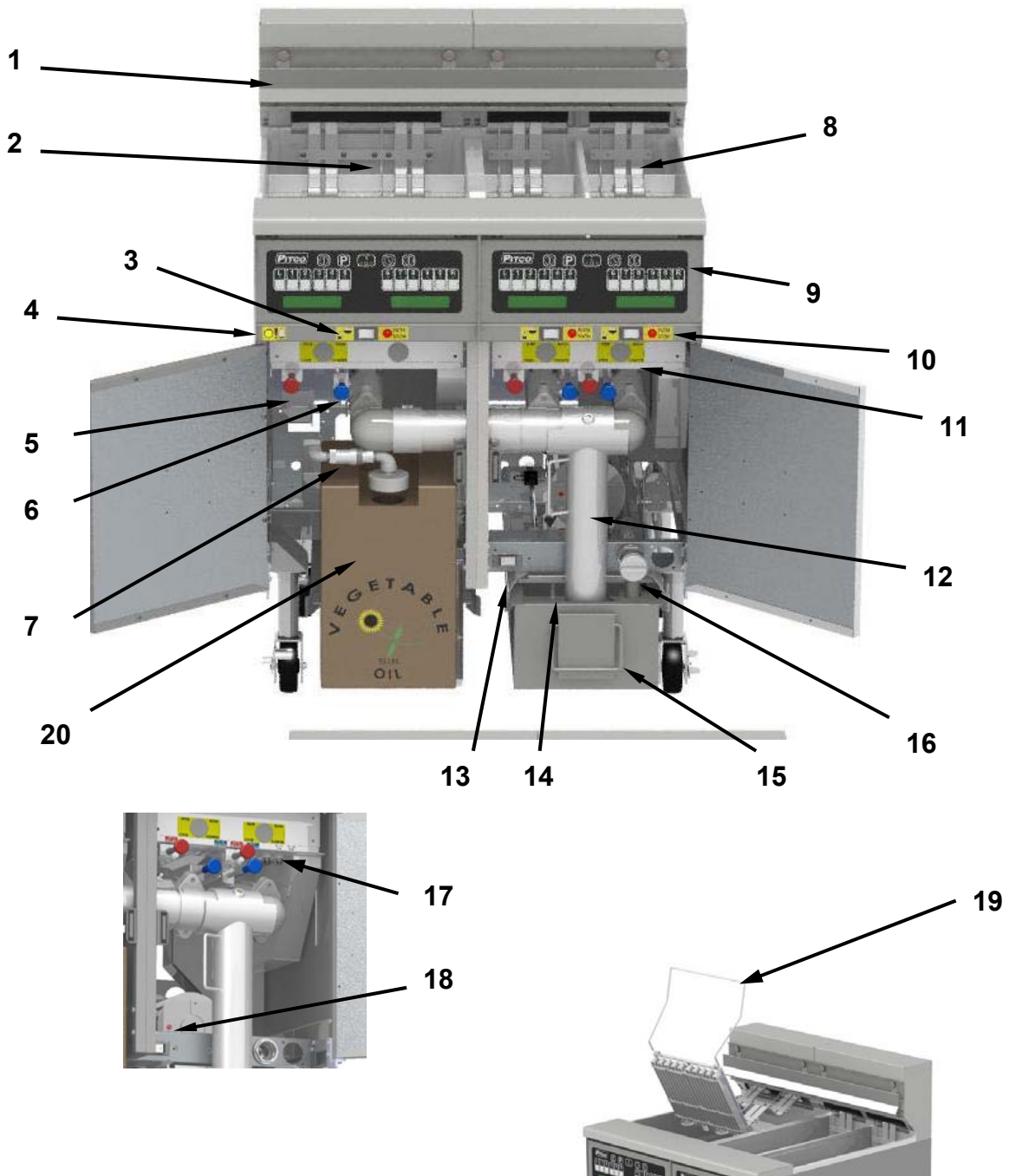


Figur 1.7.2 frituregryde visning SELV14T

3 BETJENING

3.1 BETJENINGSFUNKTIONER

Diagrammet nedenfor beskriver nogle de vigtigste komponenter til betjening af apparatet. Du kan finde flere oplysninger disse funktioner i de følgende afsnit i denne brugervejledning.




3.2 GRUNDLÆGGENDE BETJENINGSFUNKTIONER

VARE NUMMER	BESKRIVELSE OG FUNKTION
1	Kurvebøjler - Holder friturekurvene mens de afdrypper eller mellem opfyldninger. Løft dem af for nem rengøring.
2	Frituregrydens temperatursonde – Sender olietemperaturen til tilberedningskontrolenheden.
3	Kontakt til efteropfyldning af olie (VALGFRIT) - Efterfylder frituregryden med olie.
4	Dunk (Jug in Box – JIB) status (GUL) – indikerer at oliedunken næsten er tom.
5	Frituregrydens returhåndtag (RØD) – Træk i håndtaget åbner frituregrydens returventil og starter filterpumpe, for at filtrere eller fylde genopfylde frituregryden.
6	Aftapningsventilens håndtag (BLÅ) – Træk for at tømme stegegryden.
7	Olieflaskestik - Tillader at dunken fjernes fra holderen.
8	Elektrisk varmeelement – Opvarmer madolie til den ønskede temperatur.
9	Stegecomputer - Styrer frituregrydens temperatur og sporer stegetiden.
10	Filter snart indikator (RØD) – Baseret på portioner, lyser for at indikere at frituregryden skal filtreres.
11	Portionstællervælger - Anvendes til at etablere filtreringsfrekvens.
12	Aftapningsudløb – Svinger ud for at lette bortskaffelse af fedtstof.
13	Filterpumpe kredsløbsafbryder - Beskytter pumpemotor mod overstrøm.
14	Filterbakken dæksel – Kan nemt trækkes ud for rengøring.
15	Filterbakkens samling – Holder olien mens frituregryden rengøres og filtreres. Indeholder filterpickup-samling, og pickup rør
16	Pumpefilter – Forhindrer snavs fra at blokere filterpumpen, hvis filterpapir rives itu, eller er installeret forkert.
17	Knap til nulstilling af frituregrydens høje grænse – Tryk for at nulstille
18	Nulstillingsknap til filtermotorens termiske overbelastning (RØD) – Tryk på for at nulstille.
19	Element løftehåndtag - Bruges til at løfte elementer fra frituregryden under rengøring.
20	Forsyningsdunken til stegepandens efteropfyldning – Leveres af andre, den indbyggede lager til frisk madolie.

3.3 OPSTART AF APPARATET

Se nedenstående fremgangsmåde for at starte apparatet inden betjening.

1. Sørg for at aftapningsventilen er lukket.
2. Fyld stegebeholderen med olie. (Se. afsnit 2.9 "Opfyldning af stegebeholderen").
3. Tryk på knappen  for at tænde kontrolenheden.
4. Apparatet er nu tændt og opvarmer olien i stegebeholderen.

ADVARSEL
Brug ALDRIG apparatet med en tom stegebeholder. Det vil ugyldiggøre
garantien.

ADVARSEL
Oliestanden må IKKE falde til under det laveste indikerede niveau. Tørøpstart af elementerne kan
forårsage brand, og forkorte elementets levetid. Tegn på tørøpstart vil ugyldiggøre garantien.

OLIETEMPERATUR

Hold olietemperaturen i friturestationen til maksimalt 190°C (374°F). Højere temperaturer vil medføre en hurtig nedbrydning af olien og uden at give hurtigere stegning. Ved 205°C (401°F) to 210°C (410°F) er oliens levetid kun en tredjedel af dens levetid ved 190°C (374°F). Derudover vil den øgede nedbrydning få olien til at ryge slemt selvom temperaturen sænkes til 190°C (374°F) igen. Høje temperaturer giver ingen fordel, koster dig penge og øger brandfaren.

TEMPERATURE DELL'OLIO

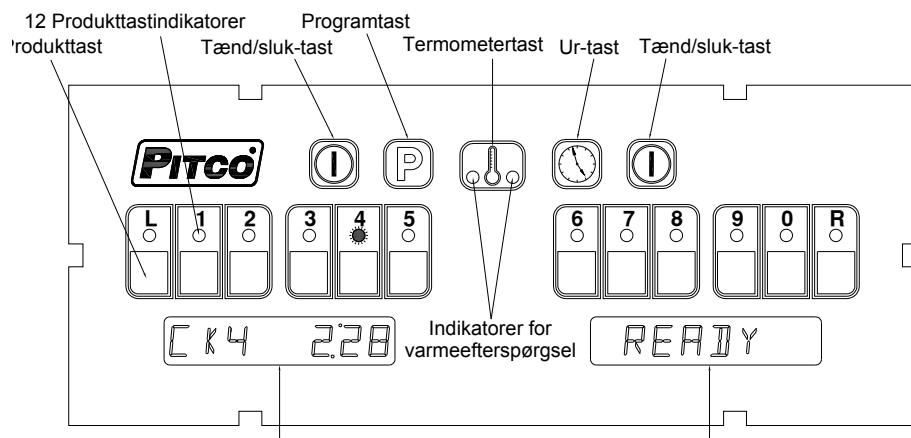
Mantenere la temperatura dell'olio nella friggitrice fino a un massimo di 190°C. Temperature maggiori causano un rapido degrado dell'olio, senza tuttavia eseguire una cottura più rapida. Da 205°C a 210°C la durata dell'olio è inferiore di un terzo rispetto a quella a 190°C. Inoltre, l'accresciuta decomposizione comporta una forte emissione di fumo, anche se la temperatura viene riportata di nuovo a 190°C. Le alte temperature non prevedono vantaggi, sono antieconomiche e aumentano il rischio d'incendio.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΛΑΔΙΟΥ

Διατηρείτε τη θερμοκρασία λαδιού στη φριτέζα μέχρι 190 βαθμούς Κελσίου. Υψηλότερες θερμοκρασίες θα αλλάξουν τη σύνθεση του λαδιού πολύ σύντομα και δεν ψήνετε γρηγορότερα. Η δυναμικότητα του λαδιού στους 205-210 βαθμούς Κελσίου είναι μόνο το ένα τρίτο της δυναμικότητάς του στους 190 βαθμούς Κελσίου. Επιπλέον η αυξημένη αποσύνθεση του λαδιού, σε θερμοκρασίες πάνω από 190 βαθμούς Κελσίου, κάνει το λάδι να καπνίζει άσχημα κι αν ακόμη κατεβάσετε τη θερμοκρασία κατόπιν πάλι στους 190 βαθμούς Κελσίου. Οι υψηλές θερμοκρασίες δε σας παρέχουν κανένα πλεονέκτημα, σας κοστίζει περισσότερα χρήματα και αυξάνουν τον κίνδυνο πυρκαγιάς.

4 BETJENING AF COMPUTERKONTROLENHEDEN

4.1 For at tænde apparatet ON:



Displays viser den aktuelle drift. I hele denne tekst, vil en kun venstre display blive trykt som [CK4 2:28]. Både venstre og højre displays skal fortolkes sammen, denne tekst vil vise dem som [CK4 2:28][KLAR].

Hvis der er sat strøm til apparatet, vises displayet [OFF] (SLUKKET). Tryk på Tænd/sluk-tasten [I/O]. Displays viser en af de normale visninger: [HEATING] (OPVARMER); [MELTING] (SMELTER) [SOLID]/[LIQUID] eller [READY] (KLAR). Nogle beskeder kan vises på både venstre og højre skærm. Vent, til apparatet varmer op til tilstanden [Ready] (KLAR) før stegningen påbegyndes.



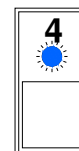
4.2 For at slukke apparatet OFF:

Tryk på Tænd/sluk-tasten [I/O]. Displayet vil kortvarigt vise softwareversionsnummeret og derefter [OFF][OFF] (OFF)(OFF). Brug venstre [I/O]-tast til venstre for og højre [I/O]-tast til højre for dobbelt stegekars kontrolenhed 60126802. Begge taster kan bruges til et enkelt stegekars kontrolenhed.



4.3 For at starte tilberedningen:

Når displayet viser [READY] (KLAR) har apparatet nået den indstillede temperatur og er klar til at stege. Tryk på tasten for det ønskede produkt, og placer produktet i stegekarret. Indikatoren over den pågældende produkt-tast blinker for at vise at stegetimeren kører. I eksemplet ovenfor, produkt 4 steger med 2 minutter og 28 sekunder tilbage. Højre skærm har ingen kørende stegetimer og viser [READY] (KLAR).



Flere tilberedninger kan køres sammen. Mens tilberedningerne kører, vises altid vises tilberedningerne med mindst tid tilbage. Ved tilberedninger, der kører længere, blinker indikatorerne i et langsommere tempo. Resterende tilberedningstid på disse taster kan tjekkes ved at trykke kortvarigt på produkttasten.

4.4 For at annullere en tilberedning:

Tryk på og hold produkttasten for at annullere en igangværende tilberedning. Hvis ingen andre tilberedninger afventer, går kontrolenhedens display tilbage til [READY] (KLAR).

4.5 For at få vist faktisk og indstillet temperatur:

For at se den faktiske kartemperatur, skal du trykke på termometeret. Displayet vil vise [ACT nnnF] eller [ACT nnnC], (Faktisk nnnF) eller (Faktisk nnnC) hvor nnn er den faktiske aktuelle kartemperatur. Efter kort tid, går displayet tilbage til [READY] (KLAR), [MELT] (SMELT) elle [HEATING] (OPVARMER), når der ikke kører nogen tilberedninger, eller [CKn mm:ss] (Tilberedning mm:ss) for eventuelt kørende tilberedninger.

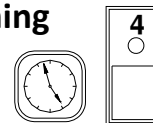


For at se den indstillede temperatur, tryk på termometeret to gange. Displayet vil vise [SET nnnF] eller [SET nnnC], (Indstillet nnnF) eller (Indstillet nnnC) hvor nnn er den aktuelt indstillede kartemperatur. Efter kort tid, går displayet tilbage til [READY] (KLAR), [MELT] (SMELT) elle [HEATING] (OPVARMER), eller [CKn mm:ss] (Tilberedning mm:ss) for en stadig kørende tilberedninger.



4.6 For at få vist de aktuelle indstillinger for tilberedning, rystning og hold tider:

For at få vist de aktuelle indstillinger for en produktast, skal du trykke på ur-tasten efterfulgt af det ønskede produkt.



Displayet vil vise [CKn mm:ss] (Tilberedning mm:ss), efterfulgt af [SHn mm:ss] (Rystning mm:ss), derefter [HDn mm:ss] (Hold mm:ss). Hvor "n" er tastenummeret og "mm:ss" er de aktuelle tidsindstillinger. Efter kort tid, går displayet tilbage til [READY] (KLAR), [MELT] (SMELT) eller [HEATING] (OPVARMER), eller [CKn mm:ss] (Tilberedning mm:ss) for en stadigt kørende tilberedning.

Typisk displays med tasten 4 som eksempel:

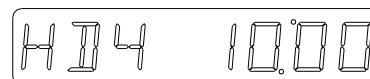
Tast 4 indstillet til 3 minutter og 28 sekunder tilberedningstid.



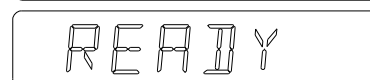
Tast 4 Shake Time (Rystetid) er indstillet til 2 minutter og 00 sekunder før af stegningen afsluttes.



Tast 4 Hold Time (Holdetid) er indstillet til 10:00 minutter.



Efter kort tid, går displayet tilbage til [READY] (KLAR)



4.7 For at udføre en udkogningshandling:

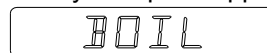
Normal vedligeholdelse af en friturestation kræver regelmæssig beholderrensning. Denne proces indebærer tømning af karret for olie og at fylde det med vand. Rengøringsmiddel er tilføjes, og de er sat til at koge ud ved en af følgende metoder:

4.7.1 Automatisk Boil Entry (Kogeindgang) (Water Detection) (Vandregistrering):

Efter påfyldning af et tomt kar med vand, skal du tænde apparatet. Varmen skal anvendes til karopvarmning af vandet. Denne kontrol registrerer tilstedeværelsen af vand ved temperaturer, der ikke overskrider vands kogepunkt; 212°F (100°C). Efter en tid på denne temperatur, viser displayet:



Varmen vil blive deaktiveret, indtil operatøren reagerer på denne prompt. Tryk på tasten [0] er et **YES** (JA)-svar i kogeprompten. Hvis der trykkes på knappen, vil displayet vise:



Varmen vil fastholde kartemperatur på 185°F (85°C) til rengøring, så længe kontrollen er tændt. For at afslutte kogetilstand, skal kontrolenheden skal være slukket.

Advarsel: Ved tryk på en vilkårlig anden tast ved Prompten [PRESS 0] [TO BOIL] (TRYK 0) (FOR AT KODE) betragtes af kontrolenheden som en **NO** (NEJ)-respons. Med denne respons svar vil der blive tilført varme til karret, som om der er olie i karret. Med vand i karret er resultatet at det spilkoger. Dette vil forårsage uønsket skum på betingelser, og fare for dampforbrændinger for operatøren, der udfører rengøringsopgaverne.

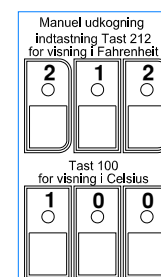
4.7.2 Manuel Boil Entry (Kogeindgang):

Efter påfyldning af et tomt kar med vand, skal du tænde apparatet. Tryk på



termometeret og indtaster tastekombinationen [2], [1], [2]. Hvis kontrolenheden er indstillet til visning i Celsius, skal du trykke på [1], [0], [0] tasterne til manuelt at indtaste kogetilstand. Displayet vil vise [BOIL] for at indikere indgang til kogetilstand.

For at afslutte kogetilstand, skal kontrolenheden slukkes.

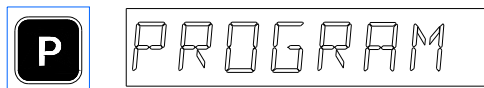


4.8 For at åbne programmeringsniveau 1 (for butiksbestyrelsen):

Bemærk: Fabrikkenes standardindstilling for denne kontrolenhed kræver ikke indtastning af operatør adgangskoden. Men operatøradgangskodekravet og værdi kan ændres i (Se afsnit 4.12 "For at åbne programmeringsniveau 2" (For butiksbestyrelsen)). Denne tekst antager at operatøradgangskode er deaktiveret. Indtastning af en adgangskode, når den IKKE er nødvendig, vil ikke interfere med programmeringen.

Når der ikke kører nogen stegetimer vises et af følgende displays: [HEATING] (OPVARMNING), [MELT] SLEMT) [LIQUID (or SOLID)] (FLYDENDE ELLER FAST) eller [READY] (KLAR).

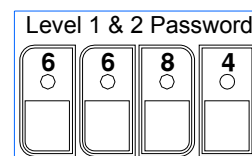
Tryk på [P]-programtasten. Venstre display vil vise [PROGRAM] (PROGRAMMÉR). Højre display vil være tomt.



Indtast adgangskoden 6684 vha. produkttasterne som numerisk tastatur til indtastning.

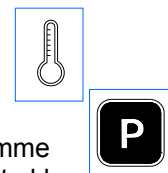
Display viser stadig [PROGRAM] (PROGRAMMÉR).

Fra [PROGRAM]-displayet fortsættes med dette afsnit eller gå til afsnit 3.



4.9 For at indstille stegetemperatur:

Tryk på "P"-tasten og derefter på termometeret én gang ved enkelt stegekar (venstre side af dobbelt kar) eller tryk to gange på tasten til dobbelt kar (højre side af det dobbelte kar). Displayet vil vise [SET xxxF] [TEMP] eller [SET xxxC] [TEMP], ((INDSTIL xxxF (TEMP)) eller (INDSTIL xxxC (TEMP))) hvor "xxx" er temperaturindstillingen. Brug produkttasterne til numeriske indtastninger til at justere den aktuelle indstilling. Tryk på [P]-tasten for at gemme indstillingen. Display viser nu [PROGRAM] (PROGRAMMÉR). For at afslutte her, skal du trykke på [P]-tasten igen, eller fortsæt.



4.10 For at ændre en produktast Tilbered, Ryst, Hold og Hold præ for-alarm tider:

Tidene for hver produktast, tilbered, ryst, hold og hold foralarm er angivet i dette afsnit. Når display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR) skal du fortsætte med følgende afsnit for hver produktast for at ændre.

4.10.1 Tilberedningstid

Tilberedningstid kan indstilles for hver produktast. For at deaktivere en produktast skal du indtaste en værdi på nul for tilberedningstid.

Tryk på ur-tasten. Displayet vis [SELECT] [PRODUCT] (VÆLG) (PRODUKT). Tryk på den ønskede produktast for at ændre.

Displayet viser nu [[nCK mm:ss] [TIME] (Tilberedning mm:ss) (TID), hvor "n" er tastenummeret, "CK": betyder Tilberedning, og "mm:ss" er minutter og sekunder. Brug produkttasterne til numeriske indtastninger til at justere den aktuelle indstilling. Tryk på ur-tasten for at gemme tilberedningstid og fortsætte konfigurationen for denne produktast.



4.10.2 Ryste tid

Ryste tid er en alarm, som lyder under Tilberedningstiden for at bede operatørerne om at ryste kurven. Standarden for denne værdi er nul, hvilket betyder at Ryste tid er inaktiv. For at bruge ryste tid, skal værdien være en ikke-nul-værdi, og skal indstilles til en lavere værdi end tilberedningstiden..

Display viser [nSH mm:ss] [TIME] hvor "n" er tastenummeret, "SH": betyder Ryst og "mm:ss" er tiden i minutter og sekunder.

Brug produkttasterne til numeriske indtastninger til at justere den aktuelle indstilling. Tryk på tasten [Clock] (Ur) for at gemme rystetid og fortsætte konfigurationen for denne produktast.



Bemærk: Tilberedningstid minus DisplayShake Tid = Ryste værdi-indtastning, f.eks: 3:00 tilberedningstid med 2:00 ryste tid, den værdi, som du indtaster, vil være 1:00 minut.

4.10.3 Holdetid

Det tilberedte produkt kan stå i holdebakker i et stykke tid. Denne timer producerer en alarm til at informere operatørerne om at kassere det gamle produkt og starte en ny tilberedning. Standarden for denne værdi er nul, hvilket betyder at Holdetid er inaktiv.



Display viser [nHD mm:ss] [TIME] (nHold mm:ss), hvor "n" er tastenummeret, "HD": betyder Hold og "mm:ss" er tiden i minutter og sekunder.

Brug produkttasterne til numeriske indtastninger til at justere den aktuelle indstilling. Tryk på tasten [Clock] (Ur) for at gemme holdetid og fortsætte konfigurationen for denne produkttast.

4.10.4 Hold foralarm

Hold foralarm er en indstilling af timer, der bruges til at advare operatøren om at Holdetid er ved at udløbe. For at bruge Hold foralarm, skal værdien være en ikke-nul-værdi, og skal indstilles til en lavere værdi end Hold e tiden. Standardværdi er nul, hvilket betyder, at Hold foralarm er inaktiv.

Display viser [nPA mm:ss] [TIME] (nForalarm mm:ss), hvor "n" er tastenummeret, "PA": betyder Foralarm og "mm:ss" er tiden i minutter og sekunder.

Brug produkttasterne til numeriske indtastninger til at justere den aktuelle indstilling.



Tryk på ur-tasten for at gemme tilberedningstid og fortsætte konfigurationen for denne produkttast. *Bemærk: Den indtastede værdi for Hold foralarm tid er holdetiden minus foralarm tiden. Eksempel: 15:00 holdetid med 5:00 foralarmtid, den værdi, som du indtaster, vil være 10:00 minutter.*

Display viser igen [SELECT] [TIME] (VÆLG) (TID). Gentag trin fra 1 for at foretage ændringer til enhver anden produkttast eller fortsæt.

4.11 For at afslutte niveau 1 programmering:

Displayet viser [SELECT] [TIME] (VÆLG) (TID). Fortsæt med at foretage ændringer eller afslutte her i næste trin.

Tryk på [P]-tasten.

Display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR).

For at afslutte niveau 1 programmering, skal du igen trykke på [P]-tasten.

Display viser [HEATING], [MELT] [LIQUID (or SOLID)], eller [READY] ((OPVARMER), (SMELT), (FLYDENDE, (eller FAST)) eller (KLAR)).

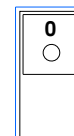


4.12 For at åbne programmeringsniveau 2 (for butiksbestyrelsen):

Displayet skal vise [PROGRAM] (PROGRAMMÉR) fra (Se afsnit 4,8 "For at åbne programmeringsniveau 1" (for butiksbestyrelsen). for at ændre disse indstillinger.

Når der er trykket på produktast [0], vil displayet vise [SELECT] [OPTIONS] (VÆLG) (INDSTILLINGER). Indikatorerne over produkttaster lyser for at repræsentere indstillinger, der kan ændres. Hver indstilling herunder bruger produkttasten [0] til at skifte eller rulle igennem indstillinger på displayet.

Når den korrekte værdi vises, skal du trykke på [P]-tasten for at gemme valget. Displayet viser igen for at [PROGRAM] (PROGRAMMÉR) en anden indstilling.



4.13 Visning af Fahrenheit eller Celsius:

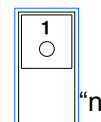
Kontrolenheden viser temperaturer i Fahrenheit eller Celsius. Standard °F. Når display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR), skal du trykke på produkttasten [0].

Display viser [SELECT] [OPTIONS] (VÆLG) (INDSTILLINGER).

Tryk på produkttast 1, display viser [DEGREE n] [F OR C] (GRAD n) (F eller C)), hvor er den aktuelle indstilling.

Anvend produkttasten [0] til at rulle igennem valgene (F eller C). Tryk på [P]-tasten for at gemme valg.

Display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR).



4.14 Skift af adgangskode eller påkrævet?

Med fabriksindstillinger kræves der ikke en operatøradgangskode for at åbne programmeringsniveau 1 og 2. Adgangskoden kan aktiveres eller ændres i dette afsnit.

Når display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR), skal du trykke på produkttasten [0]. Display vil vise [SELECT] [OPTIONS] (VÆLG) (INDSTILLINGER).

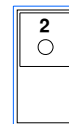
Tryk på produkttast 2, display viser [SET PASS] [NEW PASS] (INDSTIL ADGANGSKODE) (NY ADGANGSKODE). Brug produkttasten [0] til at rulle igennem valgene [NO PASS] eller [PASS REQ] (INGEN ADGANGSKODE) eller (ADGANGSKODE KRÆVES)

Tryk på [P]-tasten for at gemme valg.

Hvis [NO PASS] (INGEN ADGANGSKODE) vælges går display tilbage til [PROGRAM] (PROGRAMMÉR).

Hvis [PASS REQ] er valgt, viser display [PASSnnnn] [NEW PASS] (ADGANGSKODEnnnn) (NY ADGANGSKODE), for at bede om nyt kodeord. Den viste værdi "nnnn" er den aktuelle adgangskode. Brug produkttasterne til numeriske indtastninger til at skifte adgangskode. Tryk på [P]-tasten for at gemme valg. Display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR).

Bemærk: Fabriksstandardadgangskoden (6684) vil altid fungere, selv hvis en anden adgangskode er valgt ovenfor.



4.15 Bipperlydstyrke og volumen og bippertone:

Bipperens lydstyrke og tone kan ændres i dette afsnit. Lydstyrke intervaller er 1,2 og 3, hvor 3 er højest.

Når display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR), skal du trykke på produkttasten [0].

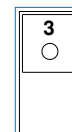
Display vil vise [SELECT] [OPTIONS] (VÆLG) (INDSTILLINGER). Tryk på produkttast 3, display viser [VOLUME n] [BEEPER] (LYDSTYRKE n) (BIPPER).

Anvend produkttasten [0] til at rulle igennem valgene (n= 1,2,3 eller T).

Bipperlydstyrken ændres i takt med, at hvert valg foretages.

Hvis "T" vælges, vises et ekstra display, [TONE n] [BEEPER] (TONE) (BIPPER). Anvend produkttasten [0] til at rulle igennem valgene (n= 1,2,3). Bippertonen ændres i takt med, at hvert valg foretages.

Tryk på [P]-tasten for at gemme valg. Display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR).



4.16 Sprogvalg:

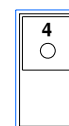
Når display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR), skal du trykke på produkttasten [0].

Display viser [SELECT] [OPTIONS] (VÆLG) (INDSTILLINGER).

Tryk på produkttast 4, display viser [ENGLISH] [LANGUAGE] (ENGELSK) (SPROG).

Brug produkttasten [0] for at rulle igennem valgene (ENGLISH, ESPANOL, FRANCAIS, DEUTSCH, HOLLAND). (ENGELSK, SPANSK, FRANSK, TYSK, NEDERLANDSK).

Tryk på [P]-tasten for at gemme valg. Display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR).



4.17 Smeltecyklustype:

Denne justering gør det muligt at vælge smeltecyklustypen eller at deaktivere smeltecykluskrav ved start af apparatet fra en koldstart.

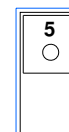
Når display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR), skal du trykke på produkttasten [0].

Display vil vise [SELECT] [OPTIONS] (VÆLG) (INDSTILLINGER).

Tryk på produkttast 5, display viser [LIQUID] (FLYDENDE), standardindstillingen.

Anvend produkttasten [0] til at rulle igennem valgene (liquid, solid, no melt) (flydende, fast eller ikke-smeltet)

Tryk på [P]-tasten for at gemme valg. Display vil igen vise [PROGRAM] (PROGRAMMÉR).



4.18 GENDAN testværdi:

Denne kontrolenhed opretholder et register over apparatets opvarmningstider. Et dårligt kørende apparat opnår forøgede genoprettelsestider gemt på dette display. Der foretages igen valg her, kun visningen af værdier for genoprettelsestider.

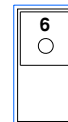
Når display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR), skal du trykke på produkttasten [0].

Display viser [SELECT] [OPTIONS] (VÆLG) (INDSTILLINGER).

Tryk på produkttast 6; display viser [RECOVERY] [TEST] (GENOPRETTELSE) (TEST).

Tryk på produkttasten [0]. Displayet viser [FnnnLyyy], hvor nnn er gendannelse af fabriksindstillinger værdi, og yyy er den sidste gendannelsesværdi for opvarmning.

Efter registrering af disse værdier, skal du trykke på [P]-tasten. Display viser igen [PROGRAM] (PROGRAMMÉR).



4.19 Kontrolenhed eller Timer: (Venstre side af dobbelt eller enkelt kar)

Når display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR), skal du trykke på produkttasten [0]. Display viser [SELECT] [OPTIONS] (VÆLG) (INDSTILLINGER).

Tryk på produkttast 7; display vil vise [CONTROL] (KONTROLENHED).

Anvend produkttasten [0] til at rulle igennem valgene (Kontrolenhed, Timer).

Tryk på [P]-tasten for at gemme valg. Display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR).



Bemærk: Hvis timeren er markeret, er varmestyringsoutput deaktiveret, så kun timerfunktionerne er aktive. Foretag ikke dette valg for Solstice friturestationsmodeller.

4.20 Kontrolenhed eller Timer: (Højre side af det dobbelte kar)

Bemærk: Denne tast har ingen funktion for kontrolenhed for enkelt kar.

Når display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR), skal du trykke på produkttasten [0].

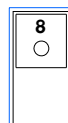
Display viser [SELECT] [OPTIONS] (VÆLG) (INDSTILLINGER).

Tryk på produkttast 8; display vil vise [CONTROL] (KONTROLENHED).

Anvend produkttasten [0] til at rulle igennem valgene (Kontrolenhed, Timer).

Tryk på [P]-tasten for at gemme valg. Display viser [PROGRAM] (PROGRAMMÉR).

Bemærk: Hvis timeren er markeret, er varmestyringsoutput deaktiveret, så kun timerfunktionerne er aktive. Foretag ikke dette valg for Solstice friturestationsmodeller.



4.21 ANDRE DISPLAYS:

[PROBE OP] [OPEN] (SONDE OP) (ÅBEN).

Åben sonderegistrering er standard på alle Pitco-kontrolenheder. Hvis proben er registreret åben, er normal opvarmning og tilberedningsaktiviteter suspenderet.

[HIGH TMP] [HIGH TMP] (HØJ TEMPERATUR) (HØJ TEMPERATUR)

Dette display advarer operatøren om at kartemperaturen har overskredet den indstillede temperatur med 40°F (22°C) eller et absolut maksimum på 410°F (210°C). Dette display viser ikke status for den mekaniske kontakt for høj grænse.

[DRAINING] [TURN OFF] (AFTAPNING) (SLUK).

Denne meddelelse indikerer at aftapningsventilen har været åbnet, karret antages at kontrolenheden for at være tom. Normal varmestyringsaktiviteter er suspenderet. For at genoprette normal drift, skal du lukke aftapningsventilen. Display viser [TURN OFF] [TURN OFF] (SLUK) SLUK).

Sluk kontrolenheden og genopfyld karret. Fortsæt med normal drift ved Se afsnit 4.6).

[HEAT] [FAILURE] ELLER [IGNITION] [FAILURE] (VARME) (FEJL) ELLER (TÆNDING) (FEJL)

Denne meddelelse betyder, at varmesystemet ikke reagerede. Typisk er kontakten for den høje temperaturgrænse blevet udløst, og den skal nulstilles. I forbindelse med gasfyrede apparater, vises denne meddelelse, hvis tændblusset ikke tænder eller er registreret marginal af tændingsmodulet.

[SYSTEM] [FAILURE] (SYSTEM) (FEJL)

Denne meddelelse indikerer en kortsluttet sonde. Hvis sonden er registreret kortsluttet, er normal opvarmning og tilberedningsaktiviteter suspenderet.

4.22 APPARATNEDLUKNING

Se følgende procedure til at slukke apparatet.

Tryk på og hold computerstyringens -knap for at slukke kontrolenheden

5 OLIESTYRING

5.1 TRYKKNAP TIL OLIEEFTERFYLDNINGSSYSTEM

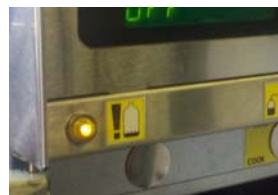
De følgende procedure til at udføre nem efteropfyldning med madolie.

Det er ikke beregnet til opfyldning af frituregryden.

(Hvis den gule lampe tændes for LAV OLIEFLASKE, indikere det, at oliedunken er ved at være tom).

1. EFTEROPFYLDNING VED LAVT NIVEAU I FRITUREGRYDEN Tryk på og hold kontakten til efteropfyldning af frituregryden efter behov.
2. Fjern rum med oliedunk, der er leveret (undtagen på Solofilters) Sæt hættten på slangesamlingen. Sænk indtil hættten hviler på dunkens kant. Sæt tilbage i kabinnet.

LAV FLASKELYS



KONTAKT TIL

5.2 AUTOMATISK OLIEEFTERFYLDNINGSSYSTEM (EKSTRAUDSTYR)

Pitco tilbyder "Automatisk styring af olieniveau" ekstraudstyr (Automatisk efteropfyldning) til at opretholde den optimale oliestanden i din Pitco friturestation. Dette valgfri system minimerer behovet for operatørens opmærksomhed under den travle tilberedningstid. Systemet vedligeholder oliestanden stegekarret ved at tilsætte små mængder af frisk olie, når det er relevant. Olie til efteropfyldning suges ind fra en dunk (Jug In Box – JIB) beliggende i en af kabinetterne i konstruktion med flere kar. Alternativt kan dunken placeres op til ni ft fra friturestationen. Systemet kan også rumme et masseoliesystem.

Oliestandsdriverkortet (Oil Level Driver Board – OLDB) fungerer med Styrekort til filter (Filter Control Board – FCB) for at opretholde de korrekte olieniveauer. En valgfri "Kontakt til manuel opfyldning" der gør at operatører kan tilføje frisk olie efter eget skøn, kan også leveres.

Frisk olie tilføjes til et kar med lavt niveau med den samme pumpe, der bruges til at filtrere. Da pumpen har flere formål (filtrering og efterfyldning af karret), vil Styrekort til filter (Filter Control Board – FCB) forhindre enhver "efteropfyldningshandling" under filtrering.

Systemets Oliestandsdriverkort (Oil Level Driver Board – OLDB) indsamler kontinuerligt olieniveauet og bestemmer, hvornår karret skal efterfyldes med olie. "Aktivér Input" tillader kun en efteropfyldningshændelse, når det er relevant.

Der er særlige forhold, hvor frisk olie ikke bør tilføjes til karret:

- 1) Tilberedningscyklus
- 2) Opvarmingscyklus
- 3) Smeltecyklus
- 4) Filtreringscyklus
- 5) Kontrolenhed i "OFF"-tilstand

"Aktivér Input" er kun aktiv, når tilberedningskontrolenheden er ved stegetemperatur og i hvile. Tilberedningskontrolenheden viser typisk "READY" eller "DROP" (KLAR) eller (DROP) ved inaktivitet. Hvis "Aktivér Input" ikke er aktiv, vil Oliestandsdriverkortet (Oil Level Driver Board – OLDB) ikke efterfylde friturekarret.



5.3 HURTIG SIGTEFILTRERING "Filtrer snart"-lampen blinker

(ADVARSEL: Sluk (OFF) friturestationen, før filtrering. Bær oliebestandig, isolerede handsker under mens filtrering).

Se følgende procedure for hurtig sigtefiltrering.

Filtrer snart-lys. Når det blinker, skal der udføres en "Hurtig filtrering" så snart forretningsniveauer tillader det.

1. SLUK friturestation (OFF). Træk i det BLÅ aftapningshåndtag for at aftappe olien fra friturebeholderen.
2. Grib elementhåndtaget og løft for at rotere elementer ud af frituregryden.
3. Træk i det RØDE håndtag tænder pumpen.
4. Skyl frituregryden i 30 sekunder. Brug børsten til at fjerne snavs igennem afløbet. Skub BLÅ håndtag ind.
5. Når det bobler i olien, tryk RØDT håndtag ind.



5.4 PORTIONSTÆLLERJUSTERING

Pitco SELV14 er en friturestation med lavt volumen. Friturestationer med Lav olievolumen har mindre kolde zoner end standard friturestationer, og kan kræve filtrering i løbet af den daglige tilberedningstid. Kraftigt sediment i bunden af frituregryden kan medføre fedtstoffet nedbryde ned i utide. Portionstælleren gør det nemt at vide, hvornår hver friturestation skal filtreres. Udfør Hurtig filtrering så ofte som muligt, er en nem måde at sikre fordelene af den længst mulige levetid for fedtstof.

Det er nødvendigt for ledere at bestemme filtreringsfrekvens for hver friturestation for sig, for at forhindre ophobning af bundfald sediment. Når du har fundet ud af, hvor mange portioner af forskellige produkter, der kan tilberedes uden at fylde grydens bund, skal du indstille portionstælleren til det antal. Generelt, vil produkter, der skaber en lille mængde sediment, benytte højere numeriske indstillinger. For fødevarer med meget panering, der falder af, skal der bruges lavere tal.



1. Brug en flad skruetrækker til at fjerne dækslet.
2. Indstil valgknappen baseret på produkterne tilberedt i friturestationen. Afhængigt af sediment, der falder af, skal du vælge 1-15. (Svagt nedfald fra produkter=15), (kraftigt nedfald fra produkter=1).
3. Udskift dæksel.

5.5 Handling til gennemskylning af slangen (hvis udsyret med)

Stegebeholderen gennemskylles for at rengøre den vha. en slange gennemskylning af filterslangen (hvis udstyret med). Følg nedenstående procedure for at betjene slangen til gennemskylning af slangen.

1. Sluk apparatet OFF.
2. Træk det blå aftapningshåndtag ned, for at aftappe olie/fedtstof fra stegebeholderen til filterbakken.
3. Tilslut slangen til gennemskylning af filteret til hurtig koblingen.
4. Peg filterslangens dyseudløb ind i stegebeholderen.
5. Træk i det gule håndtag, for at starte pumpen og lad olien/fedtstoffet strømme igennem gennemskylningsslangen.
6. For at fylde beholderen op igen, skal du løfte det blå aftapningshåndtag opad.
7. Når beholderen er fyldt helt op, skal du skubbe det gule håndtag for at deaktivere pumpen.

6 REGELMÆSSIG RENGØRING

6.1 RENGØRINGSPLAN

Udførelse af nedenstående trin til dagligt forebyggende vedligeholdelse vil holde dit udstyr sikker og optimal ydelse. Under tilberedningen kan olie/fedtstof spilde og sprøjte og kræver øjeblikkelig opmærksomhed. Desuden kan under tilberedningen partikler, krummer og afskalninger samle sig inden i stegebeholderen, hvilket reducerer produktets kvalitet og forringer oliens/fedstoffets levetid. Hvis du producerer store mængder af friturestegt mad og/eller stærkt medtagne fødevarer, kan det være nødvendigt at udføre **hurtig sigtefiltrering** (se afsnit 4,25) mere end én gang dagligt.

ADVARSEL

Strømforsyningen skal afbrydes før rengøring og eftersyn af apparatet!

ADVARSEL

Bær beskyttelseshandsker og -tøj ved rensning og tømning af apparatet og ved bortskaffelse af vand. Vandet er meget varmt og kan forårsage alvorlige kvæstelser.

FORSIGTIG

Lad IKKE apparatet være uden opsyn under rengøring. Lad aldrig væskenniveauet falde til under elementerne.

7 DAGSSTART

7.1 UDSKIFTNING AF FILTERMEDIER (hvis udstyret med)

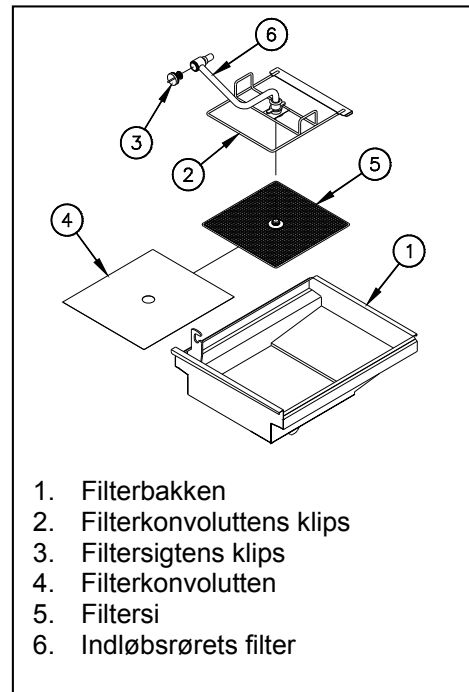
OBS: MONTER NYT FILTER DAGLIGT- oftere hvis afskrabning af sediment ikke genskaber pumpens fulde flowhastighed. Olien kommer langsomt tilbage til tilbage til frituregryden, hvis filteret er snavset.

1. **Rengør filterdele**
 - Rengør filteret i en vask, brug af rengøringsmidler til at emulgere madoliefilm. Alder dele tørre helt inden filteret monteres igen. (våde dele vil gøre filteret opblødt og revet itu)
2. **Du monterer et nyt filterkonvolut, konvolut** (A6667101 for udskiftningskonvolut)
 - Indsæt understøttelseskærmen med hullerne i beslaget vendt mod filteret.
 - Fold papirets åbne ende ned
 - Skub klemmeholder over konvolutsamlingens sammenfoldede ende og fastgør klemmeholder til filterunderstøttelsens fitting og tilspænd møtrikken.
3. **Indløbsrørets sigte** (hvis olien kommer langsomt tilbage er sigtens hætte løs eller snavset)

Tjek om indløbsrørets sigte er klar hver gang filteret udskiftes. Sørg for, at sigten er monteret stramt på huset. Skub filterbakken ind på skinnen under frituregryden, indtil slålens stoppunkt er nået

Se nedenstående procedure for at udskifte filtermediet, hvis apparatet er udstyret med en filterskuffe.

1. Afmonter indløbsrøret fra filterindløbssamlingen ved at skrue den (mod uret) på den riflede fitting, fra filtersiens gevindskårne fitting.
2. Træk filterets papirklips af og fjern det brugte filter fra filtersien. Udskift det med et nyt filter, og sørg for, at hullet i papiret, er øverst, så filtersiens gevindskårne fitting rager igennem det.
3. Fold filterpapir til filtersiens underside, og udskift filterpapirets klips.
4. Monter igen filterindløbsrøret på filtersien, ved at skrue den (med uret) på filtersiens gevindskårne fitting.
5. Monter igen filterindløbssamlingen på filtersystemet ved at anbringe den for nyligt dækkede si-del af samlingen ind i filterbakken og tilslut hurtigkoblingen på filterindløbssamlingen i den i den hvide doughnut-figting på apparatets venstre side. Sørg for at det klikker solidt og sikkert på doughnutfigtingen.
 - Løft aftapningsventilens BLÅ håndtag op.
 - Fyld friturestationen



8 DAGLIG RENGØRING INSTRUKTIONER

ADVARSEL: Sluk friturestation inden filtrering. Bær olietæt varmeisolerede handsker (ikke afbilledet)
Det anbefales, at filteret rengøres mindst en gang dagligt eller når pumpen bliver mærkbart langsommere længere end 2,5 minutter

1. SLUK FRITURESTATION (OFF)
2. Træk i det blå aftapningshåndtag for at aftappe frituregryden. Brug afløbets udrensningsrør, hvis frituregryden ikke tømmes straks.
3. Træk i RØD håndtag for at starte pumpen
4. Børst krummer fra sider og bund. Tillad alle sedimenter at blive drænet bort.
5. Aftør frituregryden
6. Skub RØD håndtag ind.
7. Brug et bomuld håndklæde fugtet med vand til at fjerne krummering. (rengøringsmidler anbefales ikke under dette trin)
8. Træk i RØD håndtag (olien kan cirkulere i 10-15 minutter)
9. Genopfyld. Skub BLÅ håndtag. Når der kommer luftbobler, så tryk på RØD pumpehåndtag.

9 DAGSAFSLUTNING

9.1 RENGØRING AF STEGEBEHOLDEREN

ADVARSEL: Sluk friturestation inden filtrering. Bær olietæt varmeisolerede handsker (ikke afbilledet)

1. Sluk apparatet. Aftap al olien fra karret og lad beholderen afkøle.
2. Fjern kurve, beholderhylde, og kurvebøjle til rengøring.
3. Fjern med rensbørsten alle løse partikler og rens alle beholderoverflader.
4. For skrappere karboniseret olie og sodaflejringer skal beholderen skrubbes med en Scotchbrite eller andre slibende svampe.
5. Aftør rester med en ren, fugtig klud og tør forsigtigt overskydende olie/fedtstofdråber fra beholderen inden du returnerer olie til beholderen.
6. Rengør og tør kurvene, beholderhylde og kurvebøjle før geninstallation

9.2 RENGØRING AF KABINETTET

1. Aftør spildt olie, støv og fnug fra kabinettet udvendigt med en ren, fugtig klud og et mildt fødevaregodkendt rengøringsmiddel. Pas på at der ikke kommer vand eller rengøringsmiddel i olien. Brug efter behov en ikke-slibende svamp til hårdere pletter.
2. Fjern rengøringsmiddel fra alle overflader.
3. Rengøring af kabinet indvendigt kræver en ren klud til at fjerne al olie, støv, fnug eller filterpulver fra kabinettet indvendigt.

9.3 RENGØRING AF FILTER (HVIS UDS TYRET MED)

1. Afmonter filtersigtens hætte fra indløbsrøret og bank den forsigtigt for at løsne eventuelle krummer fra åbninger. Brug en ren klud til at fjerne evt. resterende krummer og monter igen.
2. Skrab alt løstsiddende snavs og krummer fra filterindløbssamlingen og filterbakken med Skovmålesken til filter.
3. Fjern filterindløbet og læg den i grydevasken, rengør i en power soak sink eller opvaskemaskine. Sørg for at skylle grundigt, og tør alle overflader før genmontering.
4. Aftør filteret med ren fugtig klud og et fødevarer godkendt rengøringsmiddel. Hvis nødvendigt sæt gryden i grydevask for at rense alle rengøringsmidlerne fra overflader og tør alle overflader før genmontering.

10 UGENTLIG FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE

Udførelse af ovenstående trin til dagligt forebyggende vedligeholdelse vil holde dit udstyr rent og sikkert. Ugentligt skal disse yderligere punkter udføres.

1. Sluk for friturestationen. Lad olien køle af inden du trækker friturestationen væk fra emhætten.
Tip: Denne vedligeholdelse kan ideelt udføres på dagen olien bliver udskiftet, så der ikke er olie i beholderen eller filteret.
2. Frakobl strømkablerne, gasslanger, fastholdelsesrem.
3. Iført dit personlige sikkerhedsudstyr, træk friturestationen væk fra emhætten.
4. Tjek, at ventilationshættens drypkop er tom og der ikke drypper olie ind i trækkanalen.
5. Tjek, at ventilationshættens fangplade er tom og der ikke drypper olie ind i trækkanalen.
6. Rengør friturestationens sider, bagside og trækkanalområdet, kan det være nødvendigt at anvende en ikke-slibende svamp til at skure og en spartel til at skrabe olieaflejringer af. Aftør med en ren, fugtig klud og fødevarer godkendt rengøringsmiddel området rent.
7. Aftør eventuelt overskydende olie på strømkablerne og gasslange med en tør klud.
8. Tjek trækkanalrøret for snavs/objekter og fjern det, hvis det findes.
9. Tilslut strømkabler, gasslange, fastholdelsesrem og skub friturestationen tilbage under emhætten
10. Tjek, at ledninger og kabler ikke er flosset eller løse ind og ud af skabet.
11. Tjek omkring apparatet for løse dele eller tilbehør, som skal sikres eller andre fremmede elementer (f.eks. Aerosoldåser, der skal fjernes fra området.

ADVARSEL

Det kan medføre alvorlige skader fra direkte kontakt med varme flader og/eller olie. Brug altid forklæde, varmebestandige handsker til beskyttelse af huden og sikkerhedsbriller til beskyttelse af øjnene

ADVARSEL

Læs betjeningsinstruktionerne i denne brugervejledning inden påfyldning eller betjening af apparatet.

11 MÅNEDLIG FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE

Der kan ophobes madrester og olie/fedtstof indvendigt i beholderen. Udførelse af månedlige forebyggende vedligeholdelse vil holde dit udstyr sikker og optimal ydelse. Hvis du er producerer store mængder af friturestegt mad og/eller stærkt medtagne fødevarer, kan det være nødvendigt at rengøre disse komponenter mere end én gang månedligt.

11.1 UDKOGNINGSPROCEDURE

Bær beskyttelseshandsker og -tøj ved rensning og tømning af apparatet kan olien sprutte og forårsage personskade.

1. Læs "betjeningsinstruktionerne" i denne brugervejledning inden påfyldning eller betjening af apparatet.
2. Sluk apparatet. Aftap al olien fra karret og lad beholderen afkøle. Beholderen skal kunne modstå temperaturer på 400°F (205°C).
3. Fjern kurve, beholderhylde, og kurvebøjle til rengøring.
4. Afmonter og kassér alt større snavs indvendigt i beholderen.
5. Luk aftapningsventilen og fyld beholderen med drikkevand til "olieniveau"-linjen.
6. Sæt apparatet i kogetilstand:

Tænd apparatet ON. Kontrolenheden vil registrere, at der er vand i beholderen og automatisk skifte til kogetilstand. For at åbne kogetilstand manuelt, skal du trykke på tasten Temp derefter tasterne 2, 1, 2 for grader F eller 1, 0, 0. for grader C.

7. Når vandet begynder at simre, skal du tilsætte 227 til 283 g Pitco-rengøringsmiddel for hver 11,3 kg olie/fedtstof din friturestation er dimensioneret til.
8. Lad det simre i 1 minut. (Vandet må aldrig få lov til at koge da det kan sprøjte over beholdersiden og forårsage permanent skade på komponenter).
9. Sluk for apparatet OFF og lad friturestationen stå i 15 til 30 minutter, så rengøringsmidlet blødgør olie/fedtstoffet aflejringer og kulstof.
10. Skrub beholderen indvendigt vha. en rengøringsbørste, der er beregnet til varmt vand. Vær omhyggelig med at fjerne alle fremmedlegemer på beholderen, varmerør, sidevæg og andre komponenter i beholderen.
11. Aftap og bortskaf rengøringsmiddel. **FORSIGTIG: Rengøringsmiddel er VARMT.**
12. Når beholderen er kølet af, skal det skylles med rent drikkevand.
13. Fjern al overskydende vand og rester med en ren tør klud.
14. Rengør og tør kurvene, beholderhylde og kurvebøjle før de monteres igen
15. Luk aftapningsventilen og fyld stegebeholderen med olie.

11.2 TEMPERATURETJEK

Brug en højkvalitets pyrometer eller digitalt termometer egnet til temperaturer op til 380°F (182°C). Anbring termometeret i olien over spidsen af friturestationens temperatursonde med 1" (2,54 cm) 25,4 mm). Sørg for ikke at berøre varme rør, da dette vil måle forkerte temperaturer.

Tjek, at kontrolenhederne indstillingspunkt og termometer er indenfor +/- 5°F (2,8°C). Hvis målingen afviger, skal du måle igen, inden du kontakter en autoriseret servicetekniker for at få hjælp.

12 ÅRLIGT/PERIODISK FOREBYGGENDE VEDLIGEHOLDELSE OG EFTERSYN

Dette afsnit bør kun udføres af en kvalificeret servicetekniker som led i et egentligt køkkenvedligeholdelsesprogram. Dette eftersyn skal finde sted mindst en gang årligt af en autoriseret servicetekniker anbefalet af Pitco. Det kan være nødvendigt at udføre dette eftersyn flere gange årligt.

12.1.1 SIKKERHEDSVURDERING

- ✓ Tjek strømledningen og stik.
- ✓ Tjek alle eksponerede ledningsforbindelser, kontakter og indikatorlys.
- ✓ Tjek ben, hjul, pladesvejsninger og sørg for at alle møtrikker og bolte er sikret.

12.1.2 MEKANISK INSPEKTION

- ✓ Tjek frituregryden for lækager af fedtstof og ophobning af overskydende olie
- ✓ Tjek olieændringer (Rengør efter behov)
- ✓ Tjek emhættens drænkop, sørg for at det ikke drypper på apparatet. Tøm efter behov.
- ✓ Tjek om ventilationshættens fangplade for ren overflade, olie/vandkondens, der kan dryppe på apparatet.
- ✓ Tjek aftapnings/filtreringssystem (ekstraudstyr) for lækager
- ✓ Tjek friturestationen for manglende dele.
- ✓ Tjek for manglende fastgørelsesmekanismer

12.1.3 TEMPERATURSTYRINGSSYSTEM

- ✓ Tjek de elektriske tilslutninger og ledningsnet
- ✓ Tjek temperatursonden og grænser for sodaflejring og belægning. Rengør efter behov
- ✓ Tjek for korrekt montering af sonder og sensorer og bekræft, at alle fastgørelsesmekanismer er sikker.
- ✓ Tjek aftapningsventilens spærring (Drain Valve Interlock – DVI) falder ud af kontrolenheden.
- ✓ Tjek Kontrolenhed/Termostat-funktioner for at sikre, at de fungerer.
- ✓ Tjek temperaturkalibrering

12.1.4 FILTERSYSTEM (HVIS UDSYRET MED)

- ✓ Tjek de elektriske tilslutninger og ledningsnet.
- ✓ Tjek, at IEC-strømledninger er sat solidt og sikker i.
- ✓ Tjek eventuelle lækager af luft eller fedtstof og ophobning af overskydende olie.
- ✓ Tjek O-ring på filterindløbsrøret og udskift efter behov.
- ✓ Tjek filtersigten på filterindløbsrøret.
- ✓ Tjek, at aftapningsventilen og aftapningsventilens spærring (Drain Valve Interlock – DVI) fungerer.
- ✓ Tjek, at olieretur-løbsventil og dens pumpekontakt fungerer.
- ✓ Tjek alle dele i filterbakken.
- ✓ Tjek, at filteret fungerer ved at filtrere friturestationerne.
- ✓ Tjek pumpemotorens amperetrækning sammenlignet med strømstyrken på navnepladen.
- ✓ Tjek pumpe og motor; fjern eventuelt overskydende olie fra pumpen.
- ✓ Tjek alle filterslanger for utæthed og integritet.

12.1.5 VARMEELEMENT

- ✓ Tjek om elementet er mekanisk stærkt og i god stand. Se efter tilkalkning og undersøg for tegn tørtopstart.
- ✓ Bekræft, at elementets ledninger er i god stand. Se efter skader på ledninger eller flosset isoleringsmateriale. Tjek, at isoleringen er tør.
- ✓ Bekræft, at skillerumsforbindelser/møtrik er spændt fast og ikke lækker. Kig efter fedt ophobning og fedtede overflader.
- ✓ Tjek om amperetrækning er indenfor interval i forhold til oplysningerne på mærkepladen.

12.1.6 TAVLESKAB OG ELEKTRISKE KOMPONENTER

- ✓ Bekræft, at varmekontakter er i god stand. Tjek for slidte eller tærede kontakter. Bekræft, at ledningerne er tætte og i god stand.
- ✓ Bekræft, at alle komponenter (transformer, klemrække, relæer, aftapningskontakter osv.) er i god stand. Bekræft, at ledningerne er tætte og i god stand.
- ✓ Bekræft, at kabinetter ikke lækker. Tjek for vandpletter og våde overflader.
- ✓ Bekræft, at dæksler og paneler er intakte og yder en sikker tilstand. Tjek for løse dele.
- ✓ Bekræft, at strømledningen er i god stand. Tjek for flossede eller blottede ledninger. Bekræft, at isoleringen er i god stand og er fæstnet solidt til apparatet.

13 FEJLSØGNING

13.1 STRØMSVIGT

Hvis strømmen er fjernet af en eller anden årsag, vil apparatet lukke ned.

For at genstarte apparatet, skal du følge apparatets startprocedure i (Se afsnit 3.3).

FORSIGTIG
Forsøg ikke at betjene apparatet under strømsvigt.

13.2 GRÆNSE FOR HØJ TEMPERATUR

Dette apparat er udstyret med en kontakt for høj temperatur. Kontakten for den høje temperaturgrænse vil stoppe apparatet fra at varme op, hvis den indre stegebeholderen når en farlig temperatur. I tilfælde af den høje temperaturgrænse er blevet udløst, så følg nedenstående fremgangsmåde for at nulstille kontakten.

- a. Sluk apparatet.
- b. Lad apparatet afkøle til stuetemperatur.
- c. Tilføj olie til stegebeholderen efter behov.
- d. Fjern skruen, der sidder under kurveunderstøttelsen. Billede 1.
- e. Brug et værktøj med en lille diameter (1/8" maks.) såsom en lille stjerneskruetrækker til at trykke på nulstillingsknappen. Billede 2.
- f. Monter adgangsdækslets skrue.
- g. Kontakten for høj grænse er nu nulstillet, og apparatet er klar til at starte.
- h. Hvis nulstilling udløses igen, så skal du stoppe med at bruge at friturestationen og tilkalde service.



Billede 1
Brug en flad skruetrækker til at fjerne skruen mærket "Nulstillingsknap" (Fuld gryde vist). SELV14T nulstillingsknapper under de udvendige skruer.



Billede 2
Brug en stang med lille diameter (1/8" maks.), eller en stjerneskruetrækker til at nå igennem adgangshullet og tryk på nulstillingsknappen.

ADVARSEL

Der må ikke fyldes olie i friturestationen førend det har fået rigelig tid til at køle ned. I modsat fald kan det medføre beskadigelse af apparatet og/eller personskader på operatøren.

13.3 AFTAPNINGSVENTILENS SPÆRRING (DRAIN VALVE INTERLOCK – DVI)

Apparatet er udstyret med en spærring af aftapningsventilen for at forebygge at apparatet varmer op, hvis frituregrydens ventil åbnes. Følg nedenstående procedure til at genoptage driften efter spærring af aftapningsventilen er udløst.

1. Sluk apparatet OFF.
2. Luk beholderens aftapningsventil og fyld beholderen med olie/fedtstof.
3. Tænd apparatet ON.

14 FEJLSØGNINGSDIAGRAMMER

14.1 FRITURESTAION FEJLSØGNINGSDIAGRAM

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handlinger
Computerens kontrolenhed lyser ikke.	Ingen strøm til apparatet.	Tjek hovedbygningens strømforsyning.
	Strømaf Bryder udløst.	Nulstil strømaf bryderen.
	Strømledning er løs eller ikke tilsluttet.	Tilslut strømledning. Tjek strømledningen på bagsiden af friturestationens indgangsboks. Bekræft at den er sat helt ind i stikket.
	Sikring sprunget.	Kontakt en autoriseret forhandler
	Transformeren er defekt.	Kontakt en autoriseret forhandler
	Defekt styreenhed.	Kontakt en autoriseret forhandler
Kontrolenheden er tændt og apparatet opvarmes ikke.	Kontrolenheden er i smeltecyklus.	Giv tid til at varme op.
	Maksimumtemperaturgrænsen er udløst.	Tillad apparatet at tilberede og nulstil maksimumtemperaturgrænsen.
Apparatet kan ikke vedligeholde temperaturen korrekt.	Defekt temperaturføler.	Kontakt en autoriseret forhandler
	Defekt maksimumtemperaturgrænse.	Kontakt en autoriseret forhandler
Computerskærmen er slukket og kan ikke tændes.	Defekte computer.	Kontakt en autoriseret forhandler
Olietemperaturen er varmere eller koldere end vist på computerens kontrolenhed.	Temperaturkalibrering.	Der henvises til afsnit 11,2
Computerens kontrolenhed "AFTAPPES" eller "SLUK"	Blå aftapningsventil er ikke helt lukket.	Luk den blå aftapningsventils håndtag op.
	Forkert justeret eller defekt aftapningskontakt	Kontakt en autoriseret forhandler
Computerens kontrolenhed viser "PROBE OP" "OPEN" (FØLER ÅBEN) (ÅBEN)	Åben temperaturføler.	Kontakt en autoriseret forhandler

14.2 FILTER FEJLSØGNING

Problem	Mulige årsager	Korrigerende handlinger
Aftapnings ventilen er åben: olien løber langsomt eller slet ikke	Aftapningsventil er ikke helt åben.	Tryk ned på aftapningsventilens håndtag og bekræft, at den er helt åben.
	Afløbet er tilstoppet med snavs.	Brug udrensningsrør til at rense aftapningsventilens åbning. Hvis dette ikke fjerner blokeringen, så skal du lukke aftapningsventilen og kontakte en servicetekniker.
Pumpens returhåndtag er pillet ud, men der høres ingen pumpelyd.	Rød returventilhåndtag er ikke helt åben.	Træk i den røde returventil håndtag, for at sikre at den er helt åben
	Filterets kredsløbsafbryder er udløst eller i off-position.	Nulstil kredsløbsafbryderen eller tryk den på plads.
	Filtermotorens termisk overbelastning er udløst.	Tryk på den røde nulstillingsknap på enden af fyldepumpemotor.
	Filterets strømledning er ikke sat i stikkontakten, eller sider løs.	Tjek strømkablet bag på friturestationens indgangsboks og på bagsiden af pumpekassen og bekræft at strømledninger er skubbet helt ind i stikket.
Olie/fedtstof kan føres tilbage til beholderen langsomt eller slet ikke.	Tilsmudset filterpapir.	Skift filtreringspapir
	Tilsmudset sigtehætte	Fjern sigtehætte og rengør
For meget luft bobler i olien returneres til beholderen.	Indløbsrørets skærm er ikke tæt.	Tilspænd hættens til Indløbsrørets skærm
	Hættens til Indløbsrørets skærm mangler	Find og installer hættens til Indløbsrørets skærm
	Filterbakken ikke skubbet helt ind.	Skub filterbakken ind for at fuldføre tilslutningen.
Olie/fedtstof er, når det kommer tilbage til stegebeholderen.	Filterkonvolutten er revet i stykker eller er beskadiget.	Skift filterkonvolut
	Lav fedtstoftemperatur.	Uklarheder forsvinder når olie/fedtstof er opvarmet.
Aftapningsventil er lukket, men computerens kontrolenhed viser stadig "Dræning" (Aftapper).	Aftapningsventils blå håndtag er ikke helt lukket.	Tjek, at aftapningsventilens håndtag er helt lukket.
	Forkert justeret eller defekt aftapningskontakt	Kontakt en autoriseret forhandler

14.3 SKÆRME TIL COMPUTER OG DIGITAL KONTROLENHED

Hvis apparatet er udstyret med en computer eller digital kontrolenhed, kan den vise følgende meddelelser på skærmen.

Display	Problem	Handling
OFF	Kontrolenhed er slukket	Tryk på Tænd/sluk [I/O]-tasten for at tænde kontrolenheden
MELTING LIQUID	Olie/fedtstof temperaturen er lav. Friturestationen varmer langsomt.	Vent, til apparatet varmer op.
MELTING SOLID	Olie/fedtstof temperaturen er lav. Friturestationen varmer langsomt.	Vent, til apparatet varmer op.
HEATING	Olie/fedtstof temperaturen er lav. Friturestationen varmer op.	Vent, til apparatet varmer op.
READY	Olie/fedtstof er varmet op og er "Klar til at stege".	Udfør tilberedningsaktiviteter efter behov.
DRAINING TURN OFF	Aftapningsventilen er åben, mens kontrolenheden er tændt.	Sluk apparat. Luk aftapningsventilen før apparatet tændes igen.
HEAT FAILURE	Tændingssystem er spærret.	Se Friturestationen i afsnittet Fejlsøgning.
PROBE OP OPEN	Forkert læsning af føler.	Kontakt en kvalificeret servicetekniker.
HIGH TMP	Olie/fedtstof har nået en farlig temperatur.	Sluk apparat. Tillad tilstrækkelig tid til apparatet køle af, inden du tænder den.
	Forkert læsning af føler.	Kontakt en kvalificeret servicetekniker.
SYSTEM FAILURE	Temperaturføleren er beskadiget.	Kontakt en kvalificeret servicetekniker.
POLISH NOW	Disse meddelelser indikerer at olie li karret har behov for polering	Operatører kan (afhængig af indstillinger) polere nu eller udskyde polerfilteret-handlingen til et senere tidspunkt,

14.4 PROBLEMLØSNING FEDTSTOF

Fritureolie - Problemløsning		
Problem	Mulig årsag	Løsning
Stegte Produkter fedtet	Gammel eller nedbrudt fritureolie.	Skift fritureolie.
	Fritureolie temperatur på 350°, da produktet blev stegt.	Sørg for at fritureolie temperatur er 350°, når produktet bliver stegt.
	Stegt produkt ikke afdryppet efter stegning.	Lad produktet afdryppe korrekt efter stegning.
Produkt for mørkt eller brændt smag	Gammel eller nedbrudt fritureolie.	Skift fitureolie.
	Panerede produkt ikke på frosne temperaturer når de steges.	Steg produktet umiddelbart når de tages ud af fryseren.
	Tilberedningstiden er for lang.	Bekræft, at der er trykket på den rigtige produktast Bekræft, indstillingen for produktets tilberedningstid er korrekt.
	Fitureoliens temperatur er for varm, over 350° F.	Brug en temperaturføler til at måle fitureoliens temperatur. Temperaturen skal være 350°F, +/- 5°F. Kontakt en kvalificeret servicetekniker.
	Temperaturføleren er beskadiget.	Brug en temperaturføler til at måle fitureoliens temperatur. Temperaturen skal være 350°F, +/- 5°F. Kontakt en kvalificeret servicetekniker.
Produktet er for lys eller produktet ikke helt gennemstegt.	Tilberedningstiden er for kort.	Bekræft, at der er trykket på den rigtige produktast Bekræft, indstillingen for produktets tilberedningstid er korrekt.
	Fjernet produktet før tilberedningstiden var fuldført.	Vent til fiturestationens bip signalerer at tilberedningstiden er fuldført.
	Temperaturføleren er beskadiget.	Brug en temperaturføler til at måle fitureoliens temperatur. Temperaturen skal være 350°F, +/- 5°F
	Fitureolie er ikke varm nok - under 350°F.	Brug en temperaturføler til at måle fitureoliens temperatur. Temperaturen skal være 350°F, +/- 5°F. Kontakt en kvalificeret servicetekniker.



I tilfælde af problemer med eller spørgsmål til din ordre, så bedes du kontakte Pitco Frialator fabrikken på:
(603) 225-6684 globalt eller vores
Websted på adressen: www.pitco.com

I tilfælde af problemer med eller spørgsmål til dit udstyr, bedes du kontakte den Pitco Frialator Autoriseret Service og reservedele repræsentant, der dækker dit område, eller du kan kontakte Pitco på listen til venstre.

MAILING ADDRESS – P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501