



**HENNY PENNY®**

*Global Foodservice Solutions*

**Henny Penny**  
**Åpen frityrgryte**  
**Modell OFE/OFG-321**  
**Modell OFE/OFG-322**  
**Modell OFE/OFG-323**  
**Modell OFE/OFG-324**  
**Modell OEA/OGA-321**  
**Modell OEA/OGA-322**  
**Modell OEA/OGA-323**  
**Modell OEA/OGA-324**  
**Modell ODE/ODG-323**

# OPERATØR-HÅNDBOK



**MERK**

Denne håndboken bør oppbevares på et praktisk sted slik at den er lett tilgjengelig til fremtidig bruk og henvisning.

Et koplings skjema over denne anordningen befinner seg på innsiden av det høyre sidepanelet.

Bruksanvisninger som beskriver hva du skal gjøre i tilfelle du merker en gasslukkt, må fremvises på et lett synlig sted. Du kan få tak i denne informasjonen ved å henvende deg til det lokale gassforsyningsfirmaet.

Pass på at forbrennings- og ventilasjonsluftstrømningen ikke blokkeres! Det må finnes tilfredsstillende klarering rundt frituregryten slik at tilstrekkelig luft kan tilføres forbrenningskammeret.

Modell OFG/OGA-32X åpen frituregryte er utstyrt med en kontinuerlig pilotflamme, men den åpne frituregryten kan ikke drives uten elektrisk strøm. Enheten går automatisk tilbake til vanlig drift når strømmen gjenopprettes.



**FORSIKTIG**

*For å unngå at brann oppstår, må frituregryten holdes borte fra lettantennelige ting.*



**ADVARSEL**

**Uriktig installasjon, justering, endringer, service, eller vedlikehold kan forårsake materielle skader, personskade eller dødsfall. Les nøye gjennom bruksanvisningene for installasjon, drift og vedlikehold før dette utstyret installeres eller før service ytes.**



**FARE**

**BENSIN ELLER ANNEN BRENNBAR DAMP MÅ IKKE OPPBEVARES ELLER BRUKES I NÆRHETEN AV FRITYRGRYTEN ELLER ANDRE ANORDNINGER, DA DETTE KAN RESULTERE I BRANNFARE ELLER EKSPLOSJON.**

## Teknisk data for CE markedsprodukter

Nominell varmetilførsel (Netto):	Naturlig (I2H) = 24.9 KW (85,000 Btu/h) Naturlig (I2E) = 24.9 KW (85,000 Btu/h) Naturlig (I2E+) = 24.9 KW (85,000 Btu/h) Naturlig (I2L) = 24.9 KW (85,000 Btu/h) Flytende propan (I3P) = 24.9 KW (85,000 Btu/h)
Nominell varmetilførsel (Brutto):	Naturlig (I2H) = 27.7 KW (94,500 Btu/h) Naturlig (I2E) = 27.7 KW (94,500 Btu/h) Naturlig (I2E+) = 27.7 KW (94,500 Btu/h) Naturlig (I2L) = 27.7 KW (94,500 Btu/h) Flytende propan (I3P) = 27.1 KW (92,500 Btu/h)
Forsyningstrykk:	Naturlig (I2H) = 20 mbar Naturlig (I2E) = 20 mbar Naturlig (I2E+) = 20/25 mbar Naturlig (I2L) = 25 mbar Flytende propan (I3P) = 30 mbar Flytende propan (I3P) = 37 mbar Flytende propan (I3P) = 50 mbar
Målepunktstrykk:	Naturlig (I2H) = 8.7 mbar Naturlig (I2E) = 8.7 mbar Naturlig (I2E+) = 8.7/10 mbar Naturlig (I2L) = 10 mbar Flytende propan (I3P) = 24.5 mbar
Innsprutningsstørrelse:	Naturlig (I2H) = 3.26 mm Naturlig (I2E) = 3.26 mm Naturlig (I2E+) = 3.26 mm Naturlig (I2L) = 3.26 mm Flytende propan (I3P) = 1.93 mm
Struperstørrelse:	Naturlig (I2E+) = 4.6 mm

Denne frituregryten må installeres i samsvar med fabrikantens bruksanvisninger og gjeldende regler og bare brukes i et egnet ventilert område. Les bruksanvisningene nøye for frituregryten installeres eller tas i bruk.

## DEL 1. INNLEDNING

### 1-1. INNLEDNING

Henny Penny åpen frityrgryte er en grunnleggende enhet for matutstyr som er konstruert til å kunne lage mat bedre og lettere. Den mikrodatamaskinbaserte konstruksjonen bidrar til å gjøre dette mulig. Denne enheten er bare til institusjonelt og kommersielt bruk.



### **MERK**

Fra og med 16. august, 2005, trådte det direktivet som kalles Waste Electrical and Electronic Equipment i kraft for den europeiske unionen. Våre produkter har blitt evaluert i følge WEEE direktivet. Vi har også gått gjennom våre produkter for å fastsette hvorvidt de er i samsvar med det direktivet som kalles Restriction of Hazardous Substances (RoHS) ( Begrensing av farlige stoffer) og vi har arbeidsutformet våre produkter slik som påbudt for å være i samsvar. For å kunne fortsette med å være i samsvar med disse direktivene, må enheten ikke kasseres som usortert kommuneavfall. For riktig avhending, ber vi deg ta kontakt med din nærmeste Henny Penny forhandler.



### 1-2. EGENSKAPER

- Lett å gjøre ren
- 65 lb. (29.5 kg.) matfettkapasitet
- 2 kurver av halv størrelse per brønn (eller kurver av fullstendig størrelse)
- Mikrodatamaskinkontroll
- Rustfri stålkonstruksjon
- Manuell kontroll for tilbakestilling av høye grenser
- Selvdiagnostisk system innebygget i kontrollanordningene
- Innebygd filter (kan ta hånd om alle de tre brønnene)
- Propan eller naturgass; 85,000 btu/pot (26.38 kw)
- Modus for energisparing etter aktivering av frityrgryter med gass

### 1-3. RIKTIG BEHANDLING

Slik som med en hver enhet som brukes til utstyr tilknyttet matpreparering, krever den åpne frityrgryten omsorg og vedlikehold. Kravene for vedlikehold og rengjøring finnes beskrevet i denne håndboken og må være en regulær del av enhetens drift til alle tider.

### 1-4. ASSISTANCE

Hvis du eventuelt trenger hjelp utenfra, ber vi deg ringe til din lokale Henny Penny underforhandleren i ditt område, eller så kan du ringe til Henny Penny Corp. på 1-800-417-8405 eller 1-937-456-8405, eller gå til Henny Penny online på [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com).

## 1-5. SIKKERHET

Henny Penny åpne frityr har mange innebygde sikkerhetsegenskaper. Imidlertid, vil den eneste måten du kan sikre at driften finner sted på rett og sikker måte, være å gjøre deg helt kjent med fremgangsmåtene for installasjon, drift og vedlikehold. Bruksanvisningene i denne håndboken har blitt satt opp slik at du kan forstå hva alt betyr og hvordan fremgangsmåten må følges. Når informasjon er spesielt viktig eller har å gjøre med sikkerhet, kommer ordene FARE, ADVARSEL, FORSIKTIG, eller MERK til å bli brukt. Bruken av disse beskrives på neste side:



**MERK**



**FORSIKTIG**



**FORSIKTIG**



**ADVARSEL**



**FARE**

**SYMBOL PÅ SIKKERHETSBEREDSKAP** brukes med FARE, ADVARSEL eller FORSIKTIG som er tegn på personskade.

MERK brukes til å fremheve spesielt viktig informasjon.

*FORSIKTIG brukt uten symbolet for sikkerhetsberedskap, er tegn på en potensiell farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan resultere i materiell skade.*

*FORSIKTIG brukt med symbolet for sikkerhetsberedskap, er tegn på en potensiell farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan resultere i mindre eller moderat skade.*

**ADVARSEL** er tegn på en potensiell farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan resultere i dødsfall eller alvorlig skade.

**FARE ER TEGN PÅ EN ØYEBLIKKELIG FARLIG SITUASJON SOM, HVIS DEN IKKE UNNGÅS, KAN RESULTERE I DØDSFALL ELLER ALVORLIG SKADE.**

## SEL 2. INSTALLASJON

### 2-1. INNLEDNING

Denne delen skaffer till veie bruksanvisninger for installasjon av Henny Penny åpen frityrgrYTE.



Denne delen skaffer till veie bruksanvisninger for installasjon av Henny Penny åpen frityrgrYTE.



Stikk ikke hull på enheten med skarpe ting, slik som bor eller skruer, da dette kan forårsake komponentskade eller elektrisk støt.

### 2-2. UTPAKKING

Henny Penny åpen frityrgrYTE har blitt testet, inspisert, og innpakket forsiktig for å sikre at pannen ankommer på bestemmelsesstedet i best mulig tilstand. Enheten er bundet til et trestykke og deretter pakket inn i en sterk pappkartong med tilstrekkelig vattering til å motstå vanlig forsendelsesbehandling.



En hver skade som har oppstått i løpet av forsendelsen bør bemerkes i nærvær av leveringsagenten og undertegnes før vedkommende forlater stedet.

1. Klipp båndene forsiktig bort fra pappkartongen.
2. Løft kartongen fra enheten.
3. Klipp og fjern det metallbåndet som holder frityrgrYten til pallen.
4. Fjern frityrgrYten fra pallen.



Være forsiktig når du flytter frityrgrYten slik at personskade kan unngås. FrityrgrYten kan veie mellom 305 lbs. (138 kg) og 616 lbs. (279 kg).



### 2-3. SLIK VELGER DU BELIGGENHETEN

Den rette beliggenheten for den åpne frityrgrøyten er meget viktig for varighet, tempo og anvendelighet. På stedet hvor den åpne frityrgrøyten skal befinne seg bør det også være mulig å kunne mulig klarere området for service og rett type drift. Velg en beliggenhet som kommer til å gjøre det å lett å legge opp og fjerne maten uten at dette kommer til å forstyrre den endelige sammensetning av matbestillingene. De som bruker frityrgrøyten har funnet ut at når man steker maten helt fra begynnelsen til slutten og oppbevarer produktet i varmeapparater, vil dette tilby uavbrutt service. Husk på at den beste effektiviteten kommer til å oppnås ved å arbeide i rett linje, med andre ord, rå mat på den ene side og ferdig mat på den andre siden. Bestillingsoppsetningen kan flyttes bort med bare minimalt effektivitetstap.



**ADVARSEL  
RISIKO FOR  
FORBRENNING**

**For å unngå alvorlig forbrenning fra sprutende varmt matfett, må frityrgrøyten plasseres og installeres slik at vipping eller bevegelse kan forhindres. Innskrenkende støttebånd kan tas i bruk for stabilisering.**



**FORSIKTIG  
BRANNFARE**

*For å unngå brannfare, må den åpne frityrgrøyten installeres med minimal klarering fra alle antennerlige og ikke-antennerlige materialer, 4 inches (10,16 cm) fra siden og 4 inches (10,16 cm) fra baksiden. Hvis installasjon utføres på riktig måte, er den åpne frityrgrøyten konstruert til bruk på lettantennerlige gulv og i nærheten av antennerlige vegger.*

### 2-4. NIVELLERING AV DEN ÅPNE FRITYRGRØYTEN

For å sikre rett type drift, må den åpne frityrgrøyten nivelleres fra side til side og fra forsiden til baksiden. Bruk et plan som plasseres på de flate områdene rundt frityrgrøyten's krage, på den mellomste brønnen, og juster trinsene helt til enheten står støtt.

### 2-5. VENTILASJON AV DEN ÅPNE FRITYRGRØYTEN

Den åpne frityrgrøyten bør oppbevares med mulighet til å avluftes inn i en tilfredsstillende avtrekkshette eller et ventilasjonssystem. Dette er absolutt nødvendig for å muliggjøre effektiv fjerning av damputblåsing og matlagningslukter. Det er viktig å være spesielt forsiktig når en avluftningshette konstrueres for å unngå at denne forhindrer driften av den åpne frityrgrøyten. Vi anbefaler at du konsulterer en firma som driver med lokal ventilasjon eller oppvarming for hjelp med å konstruere et tilfredsstillende system.

**2-5. VENTILASJON AV DEN  
ÅPNE FRITYRGRYTEN  
(Fortsettelse)**



Ventilasjonen må være i samsvar med lokale, statlige og nasjonale koder. Konsulter med ditt lokale brannvesen eller bygningsmyndigheter.



**ADVARSEL**

**Når den åpne frityrgryten med gass installeres, må man ikke feste et forlengelsestykke til utløpsrøret på røykkanalen. Dette kan forhindre riktig drift av brenneren, forårsake svikt og eventuell negativ motdrift.**

**2-6. GASSFORSYNING**

Den åpne frityrgryten med gass leveres fra fabrikken med enten natur- eller propangass. Kontroller dataplaten på innsiden av fordøren på kabinettet for å fastsette hvilke krav som gjelder gassforsyning. Minimalforsyningen for naturgass er 7 inches vannkolonne (1,7 kPa), og 10 inches vannkolonne (2,49 kPa) for propan.



**ADVARSEL  
RISIKO FOR  
EKSPLOSIJON**

**Prøv ikke å bruke noen annen type gass enn det som er spesifisert på dataplaten. Uriktig gassforsyning kan eventuelt forårsake brann eller eksplosjon som kan resultere i alvorlig personskade og/eller materiell skade.**

Vennligst henvis til teksten nedenfor for anbefalt tilkoping av frityrgryten til hovedgassledningen.



**ADVARSEL**

**For å unngå eventuell alvorlig personskade:**

- **Installasjonen må være i samsvar med lokale, statlige og nasjonale koder, American National Standard Z223.1-(den siste utgaven) National Fuel Gas Code, og lokale kommunale bygningskoder. I Canada, må installasjon må være i samsvar med Standard CAN/CSA B 149.1 & Installation Codes - Gas Burning Appliances og lokale koder.codes.**

**I Australia, må bruk være i samsvar med Australian Gas Authority regler AG601-2000, del AS5601.**



## 2-6. GASSFORSYNING (Fortsettelse)

- Frityrgrøyten og den manuelle avstengningsventilen må være fjernet fra gassforsyningens rørsystem i løpet av eventuelle trykkprøver av systemet når prøvetrykket er høyere enn ½ PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).
- Frityrgrøyten må være isolert fra gassforsyningens rørsystem ved stenging av den individuelle manuelle avstengningsventilen i løpet av en eventuell trykkprøve av gassforsyningens rørsystem ved testtrykk som tilsvarer eller er lavere enn ½ PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).
- Et standard en inch (2,54 cm) sort stålrør samt bøyelege beslag, bør brukes til tilkopling av gassforsyning for åpne frityrgrøyter med 2 brønner, 3/4 inch (1,91 cm) for 2 brønner, og ½ inch (1,27 cm) for en enkel brønn.
- Bruk ikke beslag av støpejern.
- Selv om en inch (2,54 cm) størrelse rør anbefales for 3 brønner, 3/4 inch (1,91 cm) for 2 brønner, og 1/2 inch (1,27 cm) for en enkel brønn, bør rørene være av tilfresstillende størrelse og installert på slik måte at det er mulig å tilføre gassmengder som vil være tilstrekkelig til å oppfylle det maksimale kravet uten utilbørlig trykktap mellom måleren og den åpne frityrgrøyten. Trykktapet i rørsystemet bør ikke være høyere enn 0,3 in. vannkolonne (0,747 mbar).

Arrangement bør gjøres for å kunne flytte den åpne frityrgrøyten når rengjøring og service pågår.. Dette kan oppnås ved å:

1. Installere en manuell avstengningsventil med gass og en frakoblingsforbindelse, eller
2. Installering av et ekstra sterkt utformet A.G.A. bekreftet forbindelsesledd. For å være i stand til å ta hånd om frityrgrøyten, som er utstyrt med trinser, må et forbindelsesledd som er i samsvar med ANSI Z21.69 eller CAN 1-6.10m88 og en hurtig utkoplingsanordning, som er i samsvar med ANSI Z21.41 eller CAN 1-6.9m70, installeres. Den må også installeres med innspenningshjelp for å verne mot overføring av stress til forbindelsesleddet, slik som spesifisert i anordnings fabrikantens bruksanvisningene.
3. Vi henviser til illustrasjonen på neste side for riktig tilkopling av den fleksible gassledningen og kabelinnspenningen.



### **MERK**

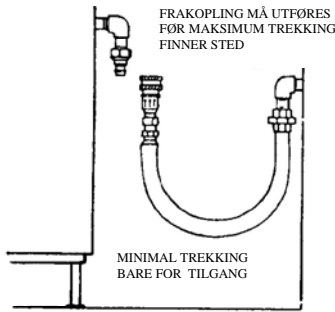
Kabelinnspenningen begrenser den avstanden som den åpne frityrgrøyten kan trekkes bort fra veggen. Når enheten skal rengjøres eller få service, må kabelen knipses fra den åpne frityrgrøyten og den fleksible gassledningen må frakoples. Dette vil muliggjøre bedre tilgang til alle sidene på den åpne frityrgrøyten. Gassledningen og kabelinnspenningen må tilkoples igjen når rengjøringen og service er fullført.

**2-6. GAS SUPPLY**  
**(Continued)**

**GASSRØR**

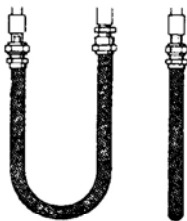
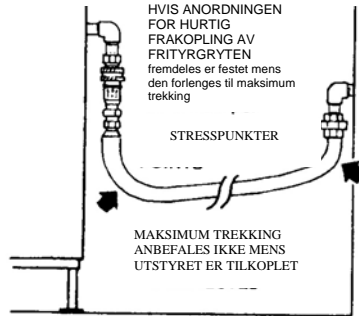
**RIKTIG**

FRAKOPLING MÅ UTFØRES FØR MAKSIMUM TREKKING FINNER STED



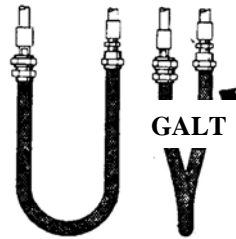
**GALT**

UNNGÅ SKARPE BØYINGER OG KNEKKER når utstyret trekkes bort fra veggen. (Maksimum trekking kommer til å knekke endestykkene, til og med hvis de er installert på riktig måte, og redusere forbindelsesleddets levetid.)



**RIKTIG**

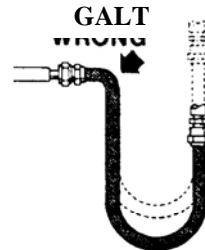
Koplinger og slanger må installeres på samme plan slik som vist til venstre. **KOPLINGENE MÅ IKKE FORSKYVES** - Dette vil forårsake torsjonsvridning og fjerne stress som vil forårsake for tidlig svikt.



**RIKTIG**

Dette er den rette fremgangsmåten for å installere en metallslange for vertikal sidebevegelse. Legg merke til den enkelte, naturlige løkken.

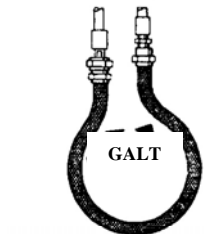
Hvis bøyingen blir alt for skarp, slik som vist til høyre, blir metallslangen strammet og vridd til et punkt hvor tidlig svikt av kopling vil finne sted.



**RIKTIG**

Det minimale eller større bøydiameteret må vedlikeholdes mellom koplignene for lengst, mulig levetid.

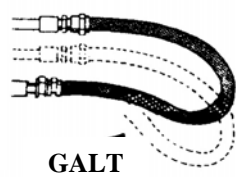
Hvis begge endene på koplignene er for nære hverandre, slik som vises til høyre, kan dette resultere i dobbelte bøyinger, som igjen kan forårsake arbeidsslitasje på beslagene og deretter tidlig svikt.



**RIKTIG**

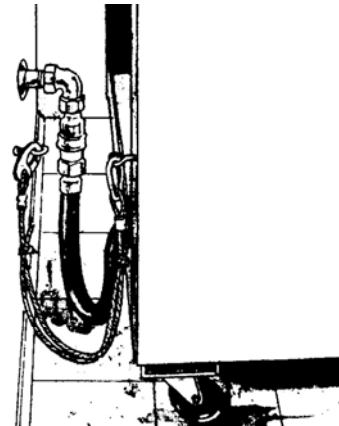
I løpet av alle installasjoner hvor "selvuttømming" ikke er nødvendig, må metallslangen tilkoples i en vertikal løkke.

**METALLSLANGEN MÅ IKKE TILKOPLLES HORIZONTALT** ... med mindre "selvuttømming" er nødvendig, og hvis dette er tilfelle, må en støtte benyttes på det nederste planet slik som vist til venstre.



**KABELINNSPENNING**

Vennligst henvis til illustrasjonen nedenfor mens kabelinnspenningen installeres på alle bevegbare frityrgrøyer med gass.



I-bolten må sikres til bygningen ved bruk av godkjente normer for bygningskonstruksjon.

**CAUTION**

**FORSIKTIG**

**TØRRVEGGSKONSTRUKSJON**

Fest I-bolten til en bygningsnagle. Må ikke bare festes til tørrmuren. I tillegg må du plassere I-bolten på samme høyde som gass-service. Foretrukket installasjon er ca. seks inches til hver side av gasstilførsel. Kabelinnspenning må være minst seks inches kortere enn den fleksible gassledningen.

**CAUTION**

**FORSIKTIG**

Bruk et vinkelrør når nødvendig for å unngå skarpe knekker eller alt for mye bøying. For lettere bevegelse, installer med en "langsom" løkke. Gassanordningen må være frakoplet før den maksimale bevegelsen finner sted. (Minimal bevegelse er tillatt for frakopling av slanger).

connection).

**2-7. PRØVE AV  
GASSLEKKASJE**



Før gassforsyningen slås på, pass på at gassventilknoten på gasskontrollventilen befinner seg i AV posisjon.

Etter opprinnelig installasjon, og etter at enheten har blitt flyttet, må rør og beslag kontrolleres for å undersøke om gasslekkasje har funnet sted. En enkel fremgangsmåte er å skru på gassen og pensle alle forbindelsene med en såpeopløsning. Hvis bobler resulterer, er dette et tegn på at gass lekker ut. Hvis dette er tilfelle, må rørtilkoplingen gjentas.



**ADVARSEL  
IKKE NOEN ÅPEN  
FLAMME**

**For å unngå brann eller eksplosjon, må man aldri bruke en tent fyrstikk eller åpen flamme for å teste hvorvidt gasslekkasje har funnet sted. Påtent gass kan resultere i alvorlig personskade og/eller materielle skade.**

**2-8. INNSTILLING AV  
GASSTRYKKREGULATOR**

Gasstrykkregulatoren på gasskontrollventilen blir innstilt på fabrikken slik som vist:

- Naturgass: 3,5 inches vannkolonne (0,87 mbar).
- Propan 10,0 inches vannkolonne (2,49 mbar).



Gasstrykkregulatoren har blitt innstilt av Henny Penny og må ikke justeres av brukeren.

**2-9. ELECTRICAL REQUIREMENTS  
OFG-320 SERIES**

- 120 V, 50/60 Hz., 1 PH, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 PH, 6 A

Den åpne gass-frityrgrøten med 120 V trenger 3 tråds jordet service og leveres med en jordet ledning og støpsel. En hver 230 volt støpsel som brukes på 230 volt enheten må være i samsvar med alle lokale, statlige og nasjonale koder.



**ADVARSEL  
STØTFARE**

**For å unngå elektrisk støt, må frityrgrøten være utstyrt med en ekstern hovedbryter som kommer til å frakople alle ikke-jordede ledere. Hovedbryteren på frityrgrøten kommer ikke til å slå av alle linjeledere.**

**2-9. ELEKRISKE KRAV,**  
**OFG-320 SERIE**  
**(Fortsettelse)**



**ADVARSEL  
STØTFARE**

For å unngå elektrisk støt, må det jordede støpselet ikke frakoples. Denne fritrygryten må være jordet på en tilfredsstillende og sikker måte. Henvis til lokale elektriske koder for riktige fremgangsmåter for jording eller i fravær av lokale koder, med National Electrical KODE, ANSI/NFPA No. 70-(den nåværende utgaven). I Canada, skal alle elektriske forbindelser utføres i samsvar med CSA C22.1, Canadian Electrical KODE Part 1, og/eller lokale koder.

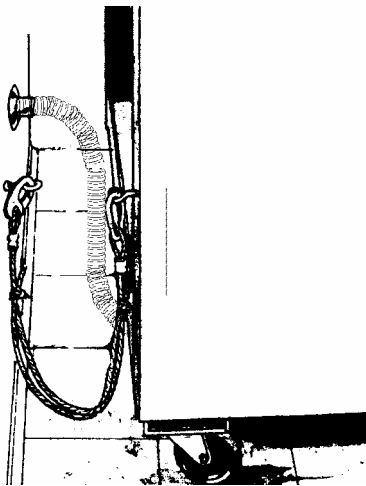
**2-10. ELECTRISKE KRAV,**  
**OFE-320 SERIE**

Vi henviser til tabellen nedenfor for forsyningsvikling og sammensmelting.

(Per brønn)

Volt	Fase	Kw	Ampere
200-208	3	14,4	40
220/240	3	14,4	40
440-480	3	14,4	17
380-415	3	14,4	20

**KABELINNSPENNING**



I-bolten må sikres til bygningen ved bruk av godkjente normer for bygningskonstruksjon.

**CAUTION** FORSIKTIG

**TØRRMURKONSTRUKSJON**  
I-bolten må sikres til en bygningsnagle. Må ikke bare festes til en tørrmur. Foretrukket installasjon er ca. 6 inches fra hvilken som helst side av gassledningen. Kabelinnspenningen må være minst seks inches kortere enn fleksibel leder.



**ADVARSEL  
STØTFARE**

For å unngå elektrisk støt, må fritrygryten være utstyrt med en ekstern hovedbryter som kommer til å frakople alle ikke-jordede ledere. Hovedbryteren på denne fritrygryten kommer ikke til å frakople alle linjelederne.

For å unngå elektrisk støt, må denne fritrygryten være jordet på en tilfredsstillende og sikker måte. Vi henviser til lokale elektriske koder for fremgangsmåter for riktig jording eller i fravær av lokale koder, til National Electrical KODE, ANSI/NFPA No. 70-(den nåværende utgaven). I Canada, blir alle elektriske forbindelser fremstilt i samsvar med CSA C22.1, Canadian Electrical KODE Part I, og/eller lokale koder.

**NOTICE** MERK

CE enhetene krever en minimum ledningsstørrelse på 6 mm som skal tilkoples kabelhodet.

Elektriske fritrygryter med trinser som har permanent tilkøpling må installeres med et fleksibelt ledningsrør og en kabelinnspenning, når installering finner sted i De forente stater. Se illustrasjonene til venstre. Hullene er tilgjengelige bakerst på fritrygrytens ramme for å sikre kabelinnspenningen til fritrygryten. Kabelinnspenningen kommer ikke til å forhindre fritrygryten fra å vippe.

## **2-11. BRUKSANVISNING FOR SAMMENFØYING**

De følgende bruksanvisningene gjelder for sammenføring av to enheter. Bruksanvisningene består av delnumre. Vennligst henvis til figur 2-1 på neste side for visuelt å kunne jamføre hvilke numre i bruksanvisningen nedenfor som tilsvarer illustrasjonen.

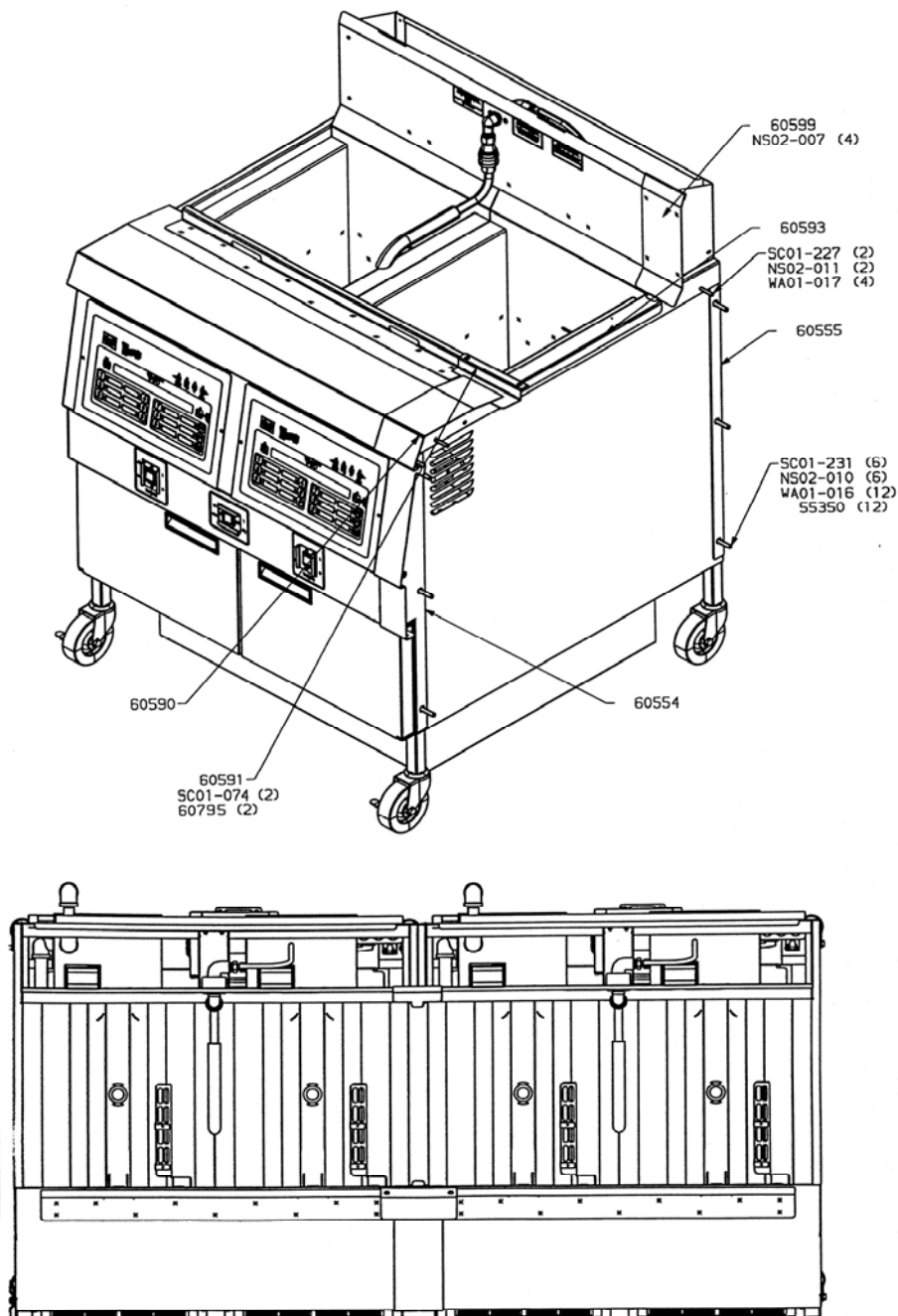
1. Fjern alt beslag fra sidene på de to åpne frityrgrytene.
2. Fjern den høyre kontrollpanelmonteringen fra den venstre enheten og den venstre kontrollpanelmonteringen fra den høyre enheten.
3. Flytt de to enhetene ved siden av hverandre med minimalt mellomrom mellom de.
4. Fjern den høyre fronttrinsen fra den venstre enheten og det venstre baktrinsen fra den høyre enheten. Fest begge trinsene til bakdelen på enheten med ledningsbånd (EF02-041).
5. Plasser de to åpne frityrgrytene ved å sette inn bolter (SC01-227) gjennom hullene i topplokket og sidene på frityrgryten. Bruk underlagsskive (WA01-017) på begge sidene på bolten når installering finner sted. **STRAM IKKE TIL!**
6. Plasser det fremste avstandsstykket (60554) mellom forsiden på de to åpne frityrgrytene. Plasser bolten (SC01-231), støttet av underlagsskivene (55350 & WA01-016), gjennom tre hull på rammen hvor avstandsstykket gripes mellom rammene. Plasser underlagsskivene (55350 & WA01-016) på bolten før mutrene installeres (NS02-010). **IKKE STRAM TIL!**
7. Gjenta med det bakre avstandsstykket (60555).
8. Alle festeanordninger må strammes godt til.
9. Plasser lokket (60593) over mellomrommet mellom de åpne frityrgrytene.
10. Bor ut fordypninger i bakdekselet til 0,250 diameter hull.
11. Tilfør silisium rundt kanten på den ubehandlede siden på baklokket (6SP0599). Installer baklokket (60599) med #8 muttere (NS02-007).



**2-11. BRUKSANVISNINGER  
FOR SAMMENFØYNING  
(Fortsettelse)**

12. Tilfør silisium rundt kanten på den ubehandlede siden på topplokket (60590) og kurvene hvilelokk (60591). Plasser topplokket (60590) på topplokket til den åpne frityngryten og installer kurvenes hvilelokk (60591) ved bruk av #10 mutrer og skruer (SC01-074 & 60795).

13. Tilfør silisium til eventuelle mellomrom som gjenstår.










## DEL 3. DRIFT

### 3-1. DRIFTSKOMPONENTER

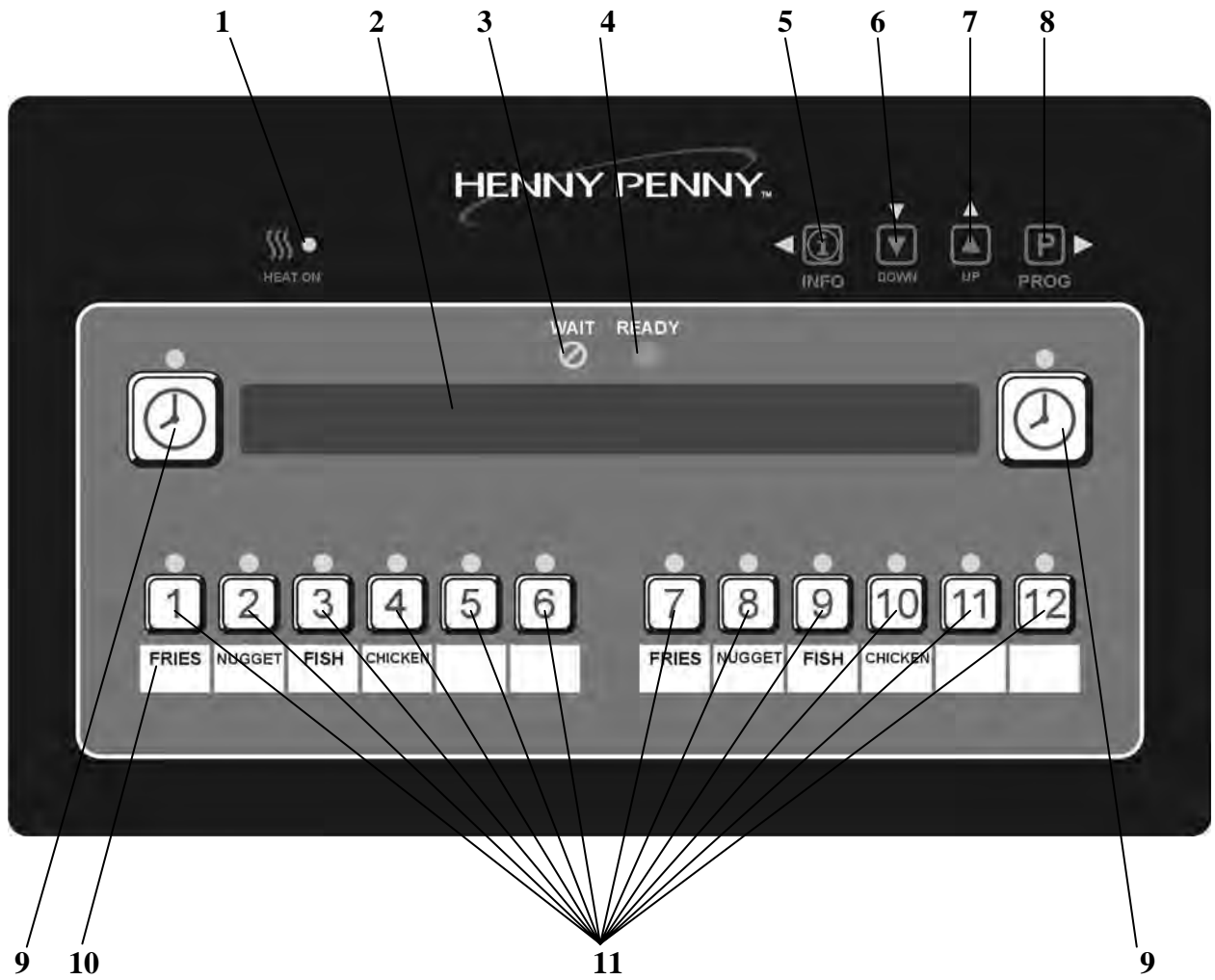
Figur 3-1 Viser funksjonen tilknyttet tidskontrollen med 12 knapper, og Figur 3-2 viser funksjonen tilknyttet tidskontrollen med 6 knapper.

Fig. nr.	Punkt nr.	Beskrivelse	Funksjon
3-1 3-2	1	 VARME PÅ	Denne LED lampen lyser når kontrollanordningen anmoder om varme for heat, og brennerne tennes og varmer opp matfettet
3-1 3-2	2	Digital Fremvisning	Viser temperaturen på matfettet, tidsmålerens nedtelling i Kokesyklusen, samt valgene i Programmodusen; temperaturen på matfettet kan fremvises ved å trykke på INFO knappen; hvis temperaturen overskrider 425°F (218°C), vil fremvisningen vise "E-5, FRITYRGRYTEN ER FOR VARM"
3-1 3-2	3	VENT LED	Når den åpne frityrgrøyten er ferdig med Smeltesyklusen, vil denne LED lampen tennes, som er et signal til brukeren om at rett matfett-temperatur ennå ikke er oppnådd for å kunne droppe produktet ned i frityrgrøyten
3-1 3-2	4	KLAR LED	Denne LED lampen lyser når temperaturen på matfettet befinner seg innenfor 5° av settepunkttemperaturen, og er et signal til brukeren om at temperaturen på matfettet nå har oppnådd den riktige temperaturen for å kunne droppe produktet ned i frityrgrøyten.
3-1 3-2	5	 INFO	Trykk her for å fremvise den følgende frityrgrøyteinformasjonen og status: a. Temperaturen på matfettet b. Temperaturens settpunkt c. Filterstatus d. Antallet filtreringer i dag e. Gjennomsnittantall filtrering per dag f. Antallet ganger matlagningsyklusen ble stoppet tidlig i dag g. Antallet ganger matlagningsyklusen ble stoppet tidlig i forrige uke h. Dato og tid
3-1 3-2	6 & 7	 NED  OPP	Brukes til å justere verdien på den nåværende fremstilte innstillingen i Programmodusen
3-1 3-2	8	 PROG	Brukes for å få tilgang til Programmodusene; og i tillegg, når du befinner deg i Programmodus, brukes denne funksjonen til å gå videre til neste parameter

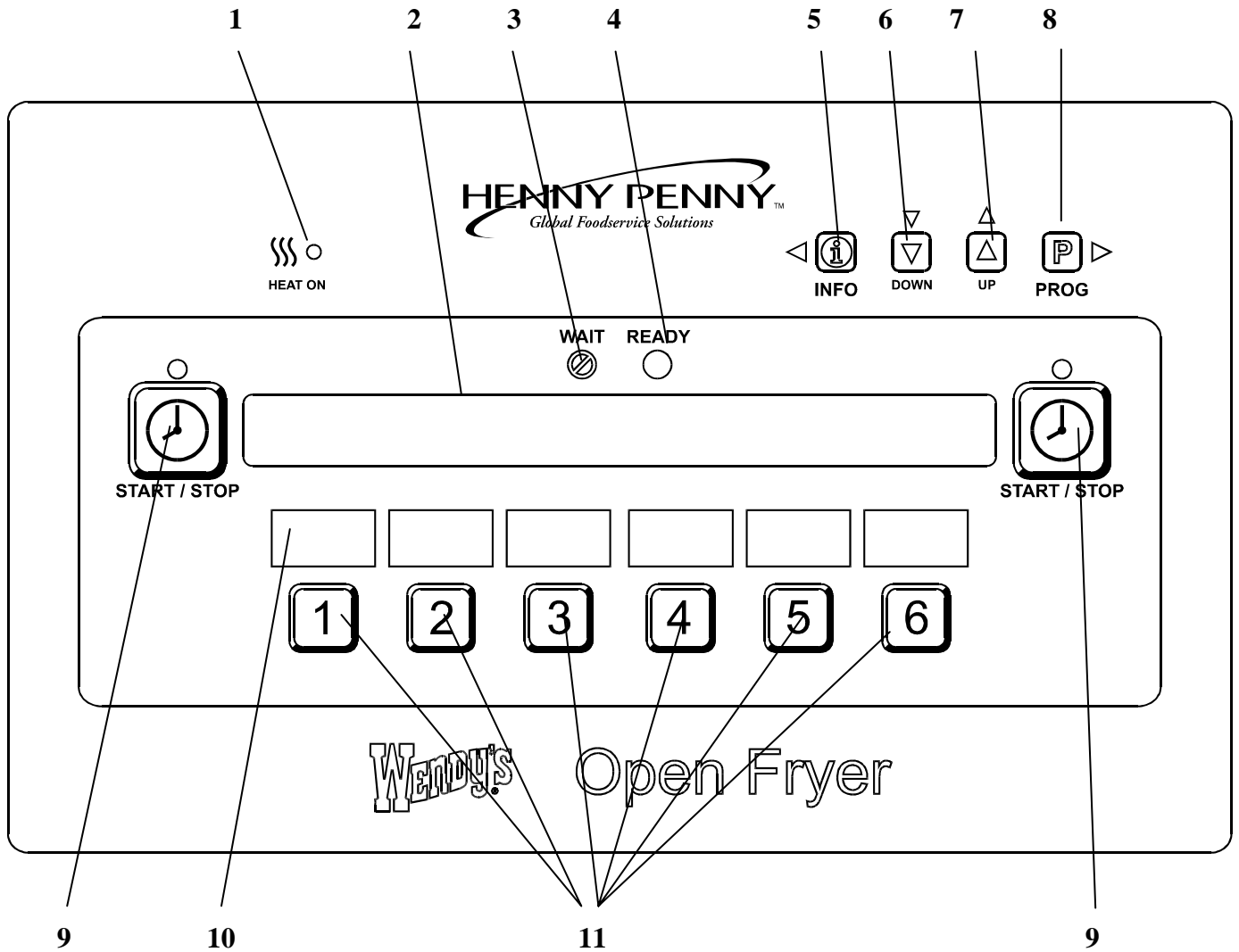
### **3-1. DRIFTSKOMPONENTER**

(Fortsettelse)

<b>Fig. nr.</b>	<b>Punkt nr.</b>	<b>Beskrivelse</b>	<b>Funksjon</b>
3-1 3-2	9	START/STOPP knapp	Brukes til å starte og stoppe matlagingssyklusene; og i tillegg vil denne funksjonen også aktivere kvalitetstidsmåleren på slutten av en Vent modus
3-1 3-2	10	Menykort vindu	Fremviser matproduktet som er tilknyttet hver knapp for produktvalg nedenfor; menykortremsen befinner seg bak dekalen
3-1 3-2	11	Knapper for produktvalg	Brukes til å velge hvilke matprodukter som skal kokes (på auto-løft åpne frituregryter, brukes produktknapper 6 og 12 til å løfte kurvene)



**Figur 3-1**





















**Figur 3-2**










### 3-2. INNSTILLING AV KLOKKE

## **NOTICE** MERK

Etter opprinnelig igangsetting av PC tavlen, hvis “INNSTILL KLOKKE” automatisk vises, gå videre til trinn 1, 2 og 3.

1. Trykk og hold  nede i 5 sekunder til “NIVÅ 2” vises.
2. Slipp , og trykk deretter på  to ganger. “INNSTILL KLOKKE ” og deretter blir “SETT INN” vist.
3. Trykk   .
4. Fremvisning viser “CS-1”, deretter “INSTILL” og så “MÅNED”, hvor måned navnet blinker.
5. Trykk på   for å endre måneden.
6. Trykk på . Fremvisningen viser “CS-2”, deretter “INSTILL” og så “DATO”, hvor dato blinker.
7. Trykk på   for å endre på dato.
8. Trykk på . Fremvisningen viser “CS-3”, deretter “INSTILL” og så “ÅR”, med årstallet som blinker.
9. Trykk på   for å endre på året.
10. Trykk . Fremvisningen viser “CS-4”, deretter “INSTILL” og så “TID”, med timen og “AM” eller “PM” som blinker.
11. Trykk på   for å endre på timen og AM/PM innstillingen.
12. Trykk på . Fremvisningen viser “CS-5”, deretter “INSTILL” og så “MINUTT”, hvor minuttene blinker.

**3-2. INNSTILL KLOKKE**  
**(Fortsettelse)**

13. Trykk på  NED  OPP for å endre på minuttene.
14. Trykk på  PROG. Fremvisningen viser “CS-6”, deretter “KLOKKE MODUS”, sammen med “1.AM/PM”.
15. “1.AM/PM” er 12 timer, “2.24-TIMER” er 24 timer.  
Trykk på  NED  OPP for å endre på dette.
16. Trykk på  PROG. Fremvisningen viser “CS-7” deretter “SOMMERTID JUST.”, sammen med “2.US”.
17. Trykk på  NED  OPP for å endre på det følgende:
- a. “1.AV” = Ingen automatisk justering for Sommertid.
  - b. “2.US” = Gjelder helt automatisk for justering av sommertid i De forente stater for 2006 & tidligere: Sommertiden kommer til å starte den første søndagen i april, og slutte den siste søndagen i oktober. For 2007 & senere: Sommertiden kommer til å starte den andre søndagen i mars, og slutte den første søndagen i november.
  - c. “3.EURO” = Gjelder helt automatisk for justering av europeisk (CE) sommertid aktivert den siste søndagen i mars. Sommertid deaktiveres den siste søndagen i oktober.
  - d. “FSA” = Den gamle timeplanen for “Den første søndagen i april” TIMEPLAN, i tilfelle U.S.A. eventuelt går tilbake til den gamle timeplanen. Sommertiden starter den første søndagen i april. Sommertiden slutter den siste søndagen i oktober.
18. Innstilling av klokken er nå fullført. Trykk på  PROG og hold nede for å avslutte.



### **3-3. FYLLE PÅ ELLER TILFØYE MATFETT**



*Matfettnivået må alltid befinne seg ovenfor oppvarmingselementene når frituregryten varmes opp og ved frituregrytens nivåindikatorer bakerst på frituregryten. Hvis man unnlater å følge disse bruksanvisningene, kan dette resultere i brann og/eller skade på frituregryten.*

*Når fast matfett brukes, anbefales det at matfettet smeltes på en annen varmekilde før det plasseres i frituregrytene. Oppvarmingselementene eller brennerrørene må være fullstendig nedsenket i matfett. Brann eller skade på frituregryten kan finne sted.*

1. Det anbefales at matfett av høy kvalitet brukes i den åpne frituregryten. Noen typer matfett av lav kvalitet har et høyt fuktighetsinnhold og vil forårsake at skum dannes og at fett kommer til å koke over.



**ADVARSEL  
BRENNFARE**

**Bruk hansker for å unngå alvorlige brannskår når du skal helle varmt matfett ned i frituregryten. Matfett og alle metalleder som kommer i kontakt med matfettet er meget varme, så det er viktig å unngå at det spruter.**

2. Enhetene krever 65 lbs. (29.5 kg) matfett per friturepanne. Alle frituregryter som bruker gass, samt noen elektriske friturepanner, har 2 nivåindikatorlinjer avmerket på bakveggen på frituregryten som viser når det oppvarmede matfettet befinner seg på rett nivå. Noen elektriske modeller har bare 1 nivåindikatorlinje på frituregryten.
3. Kaldt matfett bør oppfylles til den nedre indikatoren når frituregryten har 2 indikatorlinjer, og en 1/2 inch (12.7 mm) nedenfor når det bare finnes en indikatorlinje.

### **3-4. GRUNNLEGGENDE DRIFT OG FREMGANGSMÅTER (6 produktkontrollanordninge)**

Henny Penny åpne frituregryte har elektroniske kontrollanordninger for hver friturepanne. Det følgende er en kort beskrivelse av fremgangsmåtene for drift av disse kontrollanordningene med 6 produktknapper.

1. Pass på at tappeventilen befinner seg i lukket posisjon.
2. Plasser kurvstøttet på innsiden av frituregryten.

**3-4. GRUNNLEGGENDE**  
**DRIFT OG**  
**FREM GANGSMÅTER (6**  
**produktkontrollanordninge)**  
**(Fortsettelse)**

3. Pass på at frityrgrøyten er fylt med matfett til riktig nivå.
4. Flytt HOVEDBRYTEREN til PÅ posisjonen. Enheten vil automatisk flyttes til SMELTESYKLUS helt til matfettets temperatur når 230°F (110°C). Kontrollanordningen vil deretter automatisk stenge smeltesyklusen.

**NOTICE**

**MERK**

OFG-320 serien for åpne frityrgrøyter har en hel rekke sikkerhetsanordninger som slår av gassforsyningen når de aktiveres. Fremgangsmåtene ovenfor bør følges for å starte den åpne frityrgrøyten på nytt, og hvis avstenging finner sted igjen, bør en kvalifisert tekniker tilkalles.

Smeltesyklusen kan eventuelt forbigås, hvis ønsket, ved å trykke på produktknappen og holde den nede i fem sekunder.

**CAUTION**

**FORSIKTIG**

*Smeltesyklusen må ikke forbigås med mindre tilstrekkelig fett har blitt smeltet til å dekke alle brennerrørene fullstendig. Hvis smeltesyklusen forbigås før alle brennerrørene er dekket, vil dette forårsake alt for meget røyk fra matfettet, eller til og med brannfare.*

5. Når du er ferdig med smeltesyklusen, kommer VENT LED lampen å blinke helt til settpunkttemperaturen har blitt nådd. Deretter blir KLAR LED tent, og det valgte produktet fremvises på venstre og høyre side av fremvisningen.

**NOTICE**

**MERK**

Driftstiden for de to sidene på kontrollanordningen er fullstendig uavhengig. De kan innstilles, startes eller stoppes uten at de påvirker hverandre.

Hvis Modus for energisparing blir aktivert for frityrgrøyter med gass, kommer kontroll-lampen til å slukke og viften slås av, hvis frityrgrøyten står ubrukt i 2 minutter med KLAR LED lampen på. Hvis man starter en syklus for matlagning, kommer modus for energisparing til å stenges, eller hvis matfettets temperatur faller til der hvor KLAR LED lampen slås av, kommer frityrgrøyten til å gå tilbake til vanlig oppvarmingsmodus helt til KLAR LED lampen igjen lyser. (See SP-19).

6. Matfettet må røres om meget grundig for å stabilisere temperaturen overalt i frityrgrøyten.
7. Før produktet tømmes over i kurvene, må kurvene senkes ned i det varme matfettet for å forhindre produktet fra å sitte fast i kurvene.

**3-4. GRUNNLEGGENDE**  
**DRIFT OG**  
**FREMGANGSMÅTER (6**  
**produktkontrollanordninge)**  
**(Fortsettelse)**

8. Når matfettets temperatur har blitt stabilisert på settpunktstemperaturen, kan brukeren deretter senke kurven med produktet ned i frityrgruten.



**ADVARSEL**

**Produktet må ikke overbelastes, eller plasseres ned i kurven med alt for meget fuktighetsinnhold. 12,5 lbs. (5,7 kg) er den maksimale mengden for hvert produkt per frityrgrute (15,0 lbs. (6,8 kg) maksimum for åpne frityrgruter med automatisk løfting). Unnlattelse av å følge disse bruksanvisningene kan resultere i at frityrgruten flyter over. Alvorlig brannskade eller skade på enheten kan resultere.**

9. Hvis den høyre kurven ble droppet ned i matfettet, må den høyre START/STOPP knappen trykkes ned. Hvis den venstre kurven ble droppet, må den venstre START/STOPP knappen trykkes ned.
10. Når START/STOPP knappen har blitt trykket ned, vil tidsmåleren på den riktige siden (høyre eller venstre) begynne å fungere og telle.
11. På slutten av matlagningszyklusen vil en tone høres, og fremvisningen kommer til å blinke "FULLFØRT". Trykk på START/STOPP knappen og løft kurven opp fra matfettet.
12. Fremvisningen kommer til å vise hvilket produkt som nå går mot slutten av matlagningszyklusen. Hvis en holdetid ble programmert, kommer kontrollanordningen automatisk til å starte holdetidsmåleren. Fremvisningen vil vekselvis vise det produktet som ble valgt og den kvalitetstiden som gjenstår i minutter. Hvis et annet produkt velges i løpet av Holdesyklusen, vil fremvisningen bare vise det produktet som er valgt. For å kunne se hvor meget tid som gjenstår, trykk på INFO knappen.
13. På slutten av Holdemodus, vil en tone høres og fremvisningen kommer til å blinke KVALITET og det produktet som var gjenstand for tidsmåling. Trykk på og slipp START/STOPP knappen. Fremvisningen kommer til å vise det produktet som den nå er klar til å begynne tidsmåling av for steking.

**3-5. GRUNNLEGGENDE**  
**DRIFT OG**  
**REMGANGSMÅTER**  
**(Elektro-Mekanisk)**

Henny Penny åpne frityrgryster, modeller OFE/OFG, er tilgjengelige med elektro-mekaniske kontrollanordninger. De elektro-mekaniske kontrollanordningene består av en tidsmåler og en termostat per brønn.

1. Pass på at tappeventilen befinner seg i lukket posisjon.
2. Plasser kurvstøttet inne i frityrgrysten.
3. Fyll frityrgrysten med matfett.
4. Flytt HOVEDBRYTEREN til PÅ posisjon.
5. Fastsett tids- og temperaturinnstillinger i følge den typen produkt som skal stekes.
5. Innstill den ønskede temperaturen.
7. Innstill tidsmåleren, men slå den ikke på ennå.
8. Før produktet lastes ned i kurvene, må kurvene senkes ned i det varme matfettet for å forhindre at produktet setter seg fast i kurvene.



**MERK**

Før produktet plasseres i kurven, vær sikker på at matfettets temperatur er den riktige temperaturen for steking av denne typen produkter. Pass også på at VARME PÅ lampen er av.

OFG-320 serie åpne frityrgryster har en hel rekke sikkerhetsanordninger som stenger gassforsyningen når de aktiveres. De ovennevnte fremgangsmåtene bør følges for å starte den åpne frityrgrysten igjen, og hvis avstenging gjentas, bør en kvalifisert tekniker informeres.

9. Plasser produktet i kurven. Senk kurven ned i matfettet. Løft kurven litt ut av matfettet og rist litt på den, slik at stykkene separeres. Ved å gjøre dette kan man forhindre at hvite flekker oppstår på det ferdige produktet.

### **3-5. GRUNNLEGGENDE**

#### **DRIFT OG** **REMGANGSMÅTER** **(Elektro-Mekanisk)** **(Fortsettelse)**



#### **ADVARSEL**

Legg ikke i for mye og plasser ikke produktet ned i kurven med alt for stort fuktighetsinnhold. 12,5 lbs. (5,7 kg) er den maksimale mengden produkt per frityrgrYTE (15,0 lbs. (6,8 kg) maksimum for åpne frityrgrYter med automatisk løfting). Unnlatelse av å følge disse bruksanvisningene kan resultere i at matfettet flyter over i frityrgrYten. Alvorlig brannskade eller annen skade på frityrgrYten kan oppstå.

10. Innstill TIDSMÅLER PÅ/AV BRYTEREN til PÅ.
11. På slutten av MATLAGNINGSSYKLUSEN (tidsmåleren når null), høres tidsmålersignalet, og tidsmålerlampen slukkes.
12. Flytt TIDSMÅLER PÅ/AV –bryteren til AV. Tidsmåleren blir automatisk tilbakestillt til den tidligere valgte tidsinnstillingen.
13. Løft kurven og heng den på forsiden av frityrgrYten slik at den kan renne av. La produktet renne av i ca. 15 sekunder før produktet tømmes over på et brett.
14. Plasser produktet i et varmeskap med en gang.
15. Før du begynner å steke den neste delen, gi matfettet litt tid til å varmes opp igjen. (Vent til TEMPERATURLAMPEN slukkes.)

### **3-6. GRUNNLEGGENDE DRIFT OG**

#### **FREMGANGSMÅTER (12** **Produktkontrollanordninger /** **Automatisk løfting)**

Henny Penny åpne frityrgrYter, modeller OFE/OFG finnes tilgjengelig med kontrollanordninger for 12 produktknapper. I tillegg finnes modeller OEA/OGA tilgjengelig med kontrollanordninger for 12 produktknapper, utstyrt med automatiske løfteegenskaper. De automatiske løftekontrollanordningene gjør det mulig for kurvene å senkes automatisk ned i matfettet, på begynnelsen av matlagningscyklusen, og løftes fra matfettet på slutten av syklusen.

1. Pass på at tappeventilen befinner seg i lukket posisjon.
2. Fyll frityrgrYten med matfett.

**3-6. GRUNNLEGGENDE DRIFT OG  
FREMGANGSMÅTER (12  
Produktkontrollanordninger /  
Automatisk løfting)**  
(Fortsettelse)

3. Flytt HOVEDBRYTEREN til PÅ posisjonen. Enheten vil automatisk fremflyttes til Smeltesyklusen. Når temperaturen når 250°F (121°C), kommer kontrollanordningen til å forlate smeltesyklusen og varme opp matfettet helt til temperaturinnstillingen oppnås.



**MERK**

OFG-320 serie åpen frityrgryte har en hel rekke sikkerhetsanordninger som slår av gassforsyningen når disse aktiveres. De ovennevnte fremgangsmåtene bør følges for å starte frityrgryten igjen, og hvis avstenging gjentas, bør en kvalifisert tekniker informeres.

Smeltesyklusen kan forbigås hvis dette ønskes, ved å trykke på en produktknapp og holde denne nede i fem sekunder.



**ADVARSEL**

**Smeltesyklusen må ikke forbigås med mindre nok matfett har smeltet til å dekke alle brennerrørene fullstendig. Hvis Smeltesyklusen forbigås før alle brennerrørene er dekket, vil alt for mye røyk fra matfettet oppstå, eller brann kan resultere.**

4. Når du er ute av Smeltesyklusen, vil VENT LED lampen blinke helt til settpunkttemperaturen har blitt nådd. Deretter vil KLAR LED lampen lyse.



**MERK**

Hvis Modus for energisparing aktiveres for frityrgryter med gass, slås pilotflammen av og viften stopper, hvis frityrgryten ikke er i bruk i 2 minutter med KLAR LED på. Hvis du starter en matlagningsyklus, kommer modus for energisparing til å slås av, eller hvis matfettets temperatur faller til det punktet hvor KLAR LED lampen slås av, kommer frityrgryten til å gjenoppta normal oppvarmingsmodus helt til KLAR LED slås på igjen. (Se SP-19).



### **3-6. GRUNNLEGGENDE DRIFT OG**

#### **FREMGANGSMÅTER (12** **Produktkontrollanordninger /** **Automatisk løfting)** **(Fortsettelse)**



#### **MERK**

Tidsberegningen for drift av to sider på kontrollanordningen kan programmers fullstendig uavhengig av hverandre for 2 halve kurver, eller som en tidsberegning for en enkel kurv av hel størrelse som kan sitte på begge løfteanordningene. Standardinnstillingen fra fabrikken er for to kurver av halv størrelse. For å kunne gå over til innstilling av en enkel hel kurvstørrelse, skyv og hold ned produktknappen #1, samtidig som HOVEDBRYTEREN slås på. For å gå tilbake til to kurv modus, skyv og hold produktknappen #2 nede samtidig som HOVEDBRYTEREN slås på.

5. Rør godt rundt i matfettet for å stabilisere temperaturen rundt om i frituregryten.
6. Før et produkt tømmes ned i kurvene, må kurvene senkes ned i varmt matfett for å unngå at produktet setter seg fast der.
7. Når matfettets temperatur har blitt stabilisert ved settpunkttemperaturen, kan brukeren nå plassere kurvene ned i matfettet (eller for å åpne frituregryter med automatisk løfting, løftes kurven over på hengere). Plasser produktet ned i kurven.



#### **ADVARSEL**

**Tøm ikke for mye ned i kurven, og plasser heller ikke et produkt med alt for stort fuktighetsinnhold ned i kurven. 12,5 lbs. (5,7 kg) er den maksimale mengden produkt per frituregryte (15,0 lbs. (6,8 kg) maksimum for åpne frituregryter med automatisk løfting). Unnlattelse av å følge disse bruksanvisningene kan resultere i at matfettet flyter over i frituregryten. Alvorlig brannskade eller skade på frituregryten kan oppstå.**

8. Hvis den høyre kurven skal senkes ned i matfettet, må en av de høyre produktknappene trykkes ned. Hvis den venstre kurven skal senkes, må en av de venstre produktknappene trykkes ned.
9. Tidsmåleren på den riktige siden kommer til å begynne å nedregne. (På åpne frituregryter med automatisk løfting, vil kurven automatisk bli senket ned i matfettet.)

**3-6. GRUNNLEGGENDE DRIFT  
OG FREMGANGSMÅTER (12  
Produktkontrollanordninger /  
Automatisk løfting)**  
(Fortsettelse)

10. På slutten av matlagningscyklusen, vil en lyd høres og fremvisningen viser "FERDIG". Løft kurven opp fra fettet. (På åpne frityrgryster med automatisk løfting, løftes kurven automatisk ut av matfettet.) For å stoppe "FERDIG" signalet, trykk enten på tidsmålerknappen, eller produktknappen.

**NOTICE** **MERK**

Et forskjellige produkt kan velges i løpet av det første minuttet med matlaging.

11. Fremvisningen kommer til å vise hvilket produkt som den er klar til å nedregne. Hvis holdetid har blitt programmert, vil kontrollanordningen automatisk starte holdetidsmåleren. Fremvisningen kommer alternativt til å vise hvilket produkt som er valgt, og holdetiden som gjenstår i minutter. Hvis et annerledes produkt velges i løpet av Holdesyklusen, kommer fremvisningen bare til å vise det produktet som er valgt.
12. På slutten av Holde syklusen, høres du en lyd og fremvisningen kommer til å blinke "KVALITET", og det produktet som ble tidsmålt. Trykk på og slipp TIDSMÅLINGS- knappen.

**NOTICE** **MERK**

I matlagningsmodus, når "FILTER ANBEFALT" vises på fremvisningen, har brukeren muligheten av å filtrere på dette tidspunktet, eller å fortsette å lage mat. Men hvis brukeren fortsetter å lage mat, vil et filter lockout finne sted i løpet av den neste matlagningscyklusen, eller to.

Når "FILTER LOCKOUT" og deretter "DU MÅ BRUKE ET FILTER NÅ....." vises i fremvisningen, vil PROG knappen være den eneste knappen som kommer til å fungere, helt til enheten er filtrert.

**3-7. HVORDAN DU TAR HÅND  
OM MATFETTET**



**FØLG BRUKSANVISNINGENE NEDENFOR FOR Å UNNGÅ AT MATFETTET KOKER OVER I FRITYRGRYTEN, SOM KAN RESULTERE I ALVORLIG BRANNSKADE, PERSONSKADE, BRANN, OG/ELLER MATERIELL SKADE.**

1. Matfettet må vedlikeholdes på riktig matlagningsnivå. Tilføy nytt matfett etter hvert som nødvendig.

### 3-7. HVORDAN DU TAR HÅND OM MATFETTET (Fortsettelse)

2. For å beskytte og få mest mulig levetid it av matfettet, må temperaturen senkes til 275° F (135° C) eller lavere når frityrgrøyten ikke er i bruk i det øyeblikket. Skadet matfett damper meget, til og med ved lav temperatur.
3. Smak på det kalde matfettet hver dag for å unngå tegn på dårlig smak. Kasser eventuelt matfett som har dårlig smak eller som viser tegn på alt for meget skum eller som koker. Hold frityrgrøyten ren.



**FARE  
BRANNFARE**

**MED FORLENGET BRUK, BLIR MATFETTETS  
ANTENNELSESTEMPERATUR REDUSERT.  
MATFETTET MÅ KASSERES HVIS DET VISER TEGN PÅ  
FOR MEGET DAMP ELLER SKUM, DA DETTE KAN  
RESULTERE I ALVORLIG BRANNFARE,  
PERSONSKADE, BRANN, OG/ELLER MATERIELL  
SKADE.**

### 3-8. FILTERING AV MATFETTET

1. Innstill hovedbryteren til AV posisjon. Fjern og gjør stekekurven ren i såpe og vann. Skyll grundig.



**MERK**

De beste resultatene oppnås når matfettet filtreres ved normal steketemperatur.

2. Bruk en metallspatel til å fjerne eventuell oppsamling fra sidene på frityrgrøyten. Skrap ikke brennerørene på gassmodellene, eller oppvarmingsselementene på de elektriske modellene.



**FORSIKTIG**

*Hvis man skrapper de elektriske frityrelementene, eller brennerørene på gassfrityrgrøyten, vil dette resultere i ripinger på disse overflatene som vil forårsake at paneringen kommer til å sitte fast og brenne.*

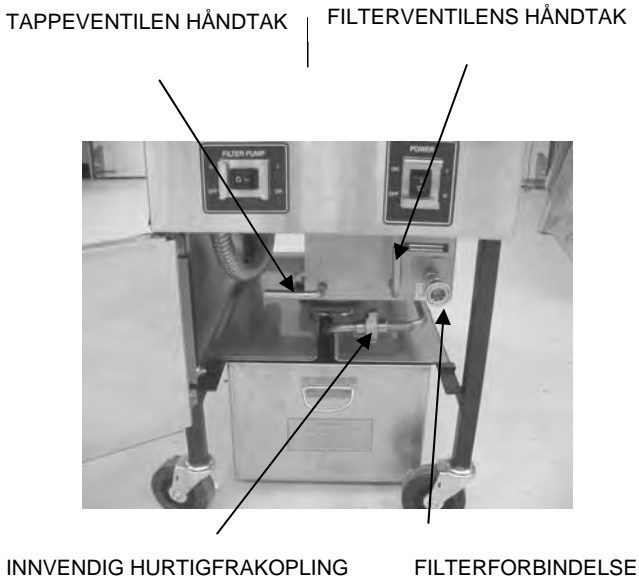


**ADVARSEL  
BRANNRISIKO**

**Tappingsfatet for filtrering må være så langt bak under frityrgrøyten som mulig, og lokket må være på plass. Pass på at hullet i lokket passer sammen med utløpet før dette åpnes. Unnlatelse av å følge disse bruksanvisningene vil forårsake spruting av matfett og kan eventuelt resultere i personskade.**

**Overflatene på frityrgrøyten og kurvene kommer til å være varme. Utvis forsiktighet når filtreringen finner sted for å unngå at du blir brent.**

### **3-8. FILTERING AV MATFETTET** (Fortsettelse)



**Figur 3-3**

3. Lukk opp døren(e) under enheten og vri håndtaket på tappeventilen en halv omgang. La håndtaket forbli slik i noen få minutter, og deretter åpner du tappeventilen fullstendig. Dette forhindrer alt for mye spruting av varmt matfett mens tapping pågår.
4. Mens matfettet tappes fra frityrgrøyten, bruk børster for å rengjøre sidene på frityrgrøyten og brennerrørene eller oppvarmingselementene. Hvis avløpet fylles med panering, bruk den rette hvite børsten til å skyve overskuddet av panering ned i filterets utløpsfat.
5. Når alt matfettet har blitt tappet ut, må sidene og bunnen på frityrgrøyten skrapes og børstes.
6. Skyll frityrgrøyten på følgende måte:

#### **Standard 322, 323, & 324 åpne frityrgrøyter**

- a. Lukk tappeventilen.
- b. Plasser returledningen over den tomme frityrgrøyten.
- c. Flytt pumpebryteren til pumpeposisjonen.
- d. Fyll frityrgrøyten 1/3 full og slå av pumpen.
- e. Vask av og skrubbe sidene på frityrgrøyten med børstene.

#### **321 Åpne frityrgrøyter-Etter april, 2002**

- a. Lukk tappeventilen. Figur 3-3.
- b. Åpen filterventilen. Figur 3-3.
- c. Flytt pumpebryteren til pumpeposisjonen.
- d. Fyll frityrgrøyten 1/3 full og slå av pumpen.
- e. Vask av og skrubbe sidene på frityrgrøyten med børstene.
- f. Etter at sidene og bunnen er rene, lukk opp tappeventilen.



**FARE  
BRANNRISIKO**

**HVIS NOEN LUFTBOBLER OPPSTÅR I  
MATFETTET FØR MATFETTET PUMPES OPP, ER  
DET MULIG AT FILTERFORBINDELSEN IKKE  
SITTER TILSTREKKELIG GODT FAST. HVIS  
DETTE ER TILFELLE, SLÅ AV PUMPEN, BRUK  
BESKYTTENDE HANSKER ELLER KLÆR MENS  
DENNE KOPLINGEN STRAMMES TIL.  
FORBINDELSESKOPLINGEN KOMMER TIL Å  
VÆRE VARM. ALVORLIG BRANNSKADE KAN  
FINNE STED.**

### **3-8. FILTERING AV MATFETTET** (Fortsettelse)



Figur 3-4

### **FILTERHÅNDTAK**



Figur 3-5

#### **Med en valgfri slange til filterskylling**

- Lukk opp døren og trekk mansjetten på den innvendig hurtigfrakoplingen tilbake. Fest den utvendige hurtigfrakoplingen på slangen for filterskylling over på det innvendige beslaget. Figur 3-3.
- Plasser slangens dyse ned i fritrygryten, steng filterventilen, og flytt PUMPEBRYTEREN til PUMPEPOSISJON. Hold dysen forsiktig for å unngå for mye spruting. Figur 3-4.



**ADVARSEL  
FOR BRANNFARE**

Vær forsiktig og unngå å bli brent av sprutende varmt matfett.

- Skyll innsiden på fritrygryten, spesielt de områdene som er vanskelig å gjøre rene, slik som bunnen på fritrygryten og oppvarmingselementene.
- Etter tilstrekkelig skylling lukkes tappeventilen.
- Innstill PUMPEBRYTEREN til AV posisjon.



**FARE  
FOR  
BRANNRISIKO**

**SLANGEN FOR FILTERSKYLLING MÅ BARE  
TILKOPLER OG FRAKOPLES NÅR  
PUMPEBRYTEREN BEFINNER SEG I AV-POSISJON.  
UNNLATELSE AV Å GJØRE DETTE KOMMER TIL  
Å RESULTERE I ALVORLIG BRANNSKADE FRA  
SPRUTING AV VARMT MATFETT FRA  
BESLAGENE. BRUK EN TØRR KLUT ELLER  
BESKYTTENDE HANSKER FOR Å UNNGÅ  
BRANNSKADE.**

- Fjern slangen, og hold enden på beslaget høyt i et minutt for å la det gjenstående matfettet renne tilbake ned i fritrygryten.

#### **Åpne fritrygryter med automatisk løfting**

- Lukk tappeventilen.
- Vri filterhåndtaket til på-posisjon. Figur 3-5.
- Fyll fritrygryten 1/3 full.
- Vri filterhåndtak til AV- posisjon.



**ADVARSEL  
FOR BRANNFARE**

Utvis forsiktighet når du strekker deg på tvers av en fritrygryte med varmt matfett. Alvorlig brannfare kan oppstå.



**3-8. FILTERING AV  
MATFETTET**  
(Fortsettelse)

- e. Vask av og skrubbe sidene på fritrygryten med børstene.
- f. After the sides and bottom are cleaned, open the drain valve.



**ADVARSEL  
FOR BRANNFARE**

**På 322, 323 og 324 åpne fritrygryter, hvis matfett strømmer langsomt fra kranen, bruk en klut eller beskyttende hansker til å stramme til filterforbindelsen. Denne forbindelsen kommer til å være varm. Alvorlig brannfare kan oppstå**

7. Pump ut alt matfettet fra filteravtrappingsfatet og tilbake inn i fritrygryten.
8. Når pumpen bare pumper luft, flyttes pumpebryteren fra PUMPE til AV, eller på åpne fritrygryter med automatisk løfting, vrir man filterhåndtaket til AV.  
**321 Åpne fritrygryter** –Når pumpen bare pumper luft, later det til at matfettet i fritrygryten koker. Slukk filterventilen først, og flytt deretter pumpebryteren til AV-posisjon. Dette kommer til å forhindre filterpumpen og ledningene fra å fylles opp med matfe.
9. Kontroller matfettnivået i fritrygryten. Tilføy nytt matfett hvis nødvendig, helt til det når den øverste nivåindikatorledningen på bakveggen på fritrygryten.



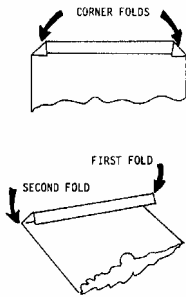
**MERK**

Ca. 10 to 12 filtreringer kan utføres med en filterpaprkonvolutt, avhengig av:

- kvantiteten og typen på produkter som stekes og filtreres
- typen panering som brukes
- mengden smuler som sitter igjen inn i filtreringens utløpsfat. Når filterskjermmonteringen og filterpapiret blir tilstoppet, og pumpestrømmingen går langsommere, må filterskjermmonteringen rengjøres og filterkonvolutten erstattes.

10. For å kunne fortsette matlagingen, flyttes HOVEDBRYTEREN til PÅ posisjonen, og deretter blir matfettet oppvarmet igjen.

### 3-9. HVORDAN DU KAN UNNGÅ PROBLEMER MED FILTERPUMPEN



Figur 3-6

### 3-10. VERN AV FILTERPUMPEMOTOREN – MANUELL OMSTART



Figur 3-7

### 3-11. HVORDAN FILTERKONVOLUTTEN ERSTATTES

Til hjelp med å forhindre problemer med filterpumpen:

1. Papirkonvolutten må installeres på riktig måte over filterskjermene. Fold den åpne enden på konvolutten, og klem den sammen med støtteklips slik at smulene ikke trenger inn. Figur 3-6.
2. Pump matfettet helt til ikke noe mer kommer ut av dysen.

I tilfelle av overoppvarming, er filterpumpens motor utstyrt med en manuell omstartknapp som befinner seg på baksiden av motoren. Etter at du har ventet 5 minutter og latt motoren kjøle av, trykker du på omstartknappen. Det er litt komplisert å sette i gang omstartmotoren. En skrutrekker kan være til hjelp med å trykke på omstartknappen. Figur 3-7.

Service av filterpumpen utføres på baksiden av enheten. Hvis service behøves, må den åpne fritrygryten frakoples fra den elektriske strømkilden og/eller gasskilden, og den åpne fritrygryten må trekkes ut fra veggen for å få tilgang til bakkdelen.



**ADVARSEL  
SLÅ AV STRØMMEN**

For å forhindre brannskade forårsaket av sprutende matfett, innstill enhetens **FILTERPUMPEBRYTER** til **AV** posisjon før filterpumpemotorens verneanordning gjeninnstilles til manuell omstart.

Filterkonvolutten må erstattes etter 10-12 filtreringer eller når den blir tilstoppet med smuler. Fortsett på følgende måte:



**RISIKO  
FOR BRANNFARE**

Filterforbindelsen kan bli varm. Bruk beskyttende hansker eller en klut, da alvorlig brannskade kan oppstå.

Utvis forsiktighet for å forhindre brannskade forårsaket av sprutende, varmt matfett.

1. Flytt HOVEDHOVEDBRYTEREN til AV- posisjonen.
2. Filterforbindelsen må frakoples og filterets avløpsfat må fjernes fra undersiden på fritrygryten.



**3-11. HVORDAN**  
**FILTERKONVOLUTTEN**  
**ERSTATTES**  
**(Fortsettelse)**

3. Fjern lokket fra filterets avløpsfat og løft filterskjermmonteringen fra avløpsfatet.
4. Tørk av matfettet og smulene fra filterets utløpsfat. Gjør utløpsfatet rent med såpe og vann. Skyll deretter grundig med varmt vann.
5. Standrøret på filterskjermmonteringen må løsnes.
6. Fjern smuleoppsamleren og gjør den ren med såpe og vann. Skyll grundig med varmt vann.
7. Fjern filterklipsene og kasser filterkonvolutten.
8. Oversiden og bunnen på filterskjermmen må rengjøres med såpe og vann. Skyll grundig med varmt vann.

**NOTICE**      **MERK**

Pass på at filterskjermmene, smuleoppsamlerne, filterklipsene og standrøret er helt tørre før montering av filterkonvolutten finner sted, eller så vil vannet oppløse filterpapiret.

9. Den øverste filterskjermmen må monteres til den nederste filterskjermmen.
10. Skyv filterskjermmen inn i en ren filterkonvolutt.
11. Fold hjørnene og deretter folder du den åpne enden dobbelt.
12. Klem konvolutten på plass med de to støtteklipsene.
13. Byttet ut skjermen for smuleoppsamleren øverst på filterpapiret. Skru på standrørmonteringen.
14. Plasser hele filterskjermmonteringen tilbake på filterets avløpsfat, sett lokket tilbake, og skyv fatet tilbake på plass under den åpne frityrgryten.
15. Fest filterforbindelsen med hånd. Bruk ikke en tang til å stramme.
16. Den åpne frityrgryten er nå klar til bruk.

### 3-12. RENGJØRING AV FRITYRGRYTEN

Etter den opprinnelige installasjonen av den åpne frityrgrøyten, i tillegg til en hver endring av matfett, må frityrgrøyten gjøres grundig ren på følgende måte:

1. HOVEDHOVEDBRYTEREN må slås av.



**ADVARSEL**

Filterutløpsfatet må befinne seg så langt bak under frityrgrøyten som overholdet mulig, med lokket på plass. Pass på at hullet på lokket tilsvarer avløpet før det åpnes. Unnlatelse av å følge disse bruksanvisningene kommer til å forårsake spruting av matfett og kan resultere i personskaade.

Det anbefales at man ikke flytter på frityrgrøyten eller filterets avløpsfat mens varmt matfett oppbevares. Varmt matfett kan sprute og alvorlig brannskade kan oppstå.

Kjemiske beskyttelsesbriller eller ansiktsmasker og beskyttende gummihansker må brukes når rengjøring finner sted da rengjøringsoppløsningen har et høyt alkalinnivå. Unngå spruting eller annen kontakt med oppløsningen på øyne og hud. Alvorlig brannfare kan resultere. Les nøye gjennom bruksanvisningene på rengjøringsmidlet. Hvis oppløsningen kommer i kontakt med øyne, må du skylle grundig med kaldt vann og ta kontakt med lege omgående.



KJEMISKE  
BESKYTTELSESBRILLER  
MOT SPRUTING



KJEMISKE  
MOTSTANDSKRAFTIGE  
HANDSKER

2. Hvis det finnes varmt matfett i frityrgrøyten, må dette tappes ut ved å langsomt åpne håndtaket på tappeventilen en halv omgang. La dette forbli uforandret i noen få minutter, og deretter åpner du ventilen langsomt til hel åpen posisjon.
3. Lukk tappeventilen. Kasser matfettet ved bruk av en matfettsskyttel.
4. Fjern filterskjermmonteringen fra filterets avløpsfat.



**ADVARSEL**  
**RISIKO FOR**  
**BRANNFARE**

Filterforbindelsen kan være varm. Bruk beskyttende hansker eller en klut, da alvorlig brannskade kan forekomme.

5. Fyll frityrgrøyten ned varmt vann opp til nivåindikatoren. Tilføy 4 oz. (0,12 liter) med rengjøringsmiddel for en åpen frityrgrøyte til vannet og bland godt. Stekekurven kan plasseres på innsiden av frityrgrøyten for rengjøring.

**3-12. RENGJØRING**  
**AV FRITYRGRYTEN**  
**(Fortsettelse)**

6. Slå HOVEDBRYTEREN til PÅ- posisjonen og innstill temperaturen til 195° F (90,5° C).
7. Når oppløsningen når 195° F (90,5° C), må HOVEDBRYTEREN flyttes til AV- posisjon.
8. La rengjøringsoppløsningene stå i 15 til 20 minutter med strømmen av.
9. Bruk den børsten som tilhører den åpne frityrgrøyten (bruk aldri stålull), og skrubbe frityrgrøyten innvendig.



**FORSIKTIG**

*Hvis rengjøringsoppløsningen i frityrgrøyten begynner å skumme og koke over, må hovedbryteren omgående flyttes til AV-posisjonen, da skade på komponentene kan finne sted.*

*Bruk ikke stålull, andre abrasive rengjøringsmidler, eller rengjøringsmidler som inneholder klor, brom, jodd eller kjemikaler med ammoniakk, da disse kommer til å ødelegge materialet som er fremstilt av rustfritt stål og forkorte enhetens levetid.*

*Bruk ikke vannstråler (trykk sprayer) til å rengjøre enheten, da dette kan resultere i skade på komponentene.*

10. Etter rengjøringen, åpnes tappeventilen og rengjøringsoppløsningen tappes fra frityrgrøyten ned i filterets avløpsfat og kasseres.
11. Det tomme filterets utløpsfat byttes ut, lukk tappeventilen, og fyll frityrgrøyten igjen med vanlig varmt vann til riktig nivå.
12. Tilføy ca. 8 ozs. (0,24 liters) destillert edikk og bring oppløsningen tilbake opp til 195° F (90,5° C).
13. Ved bruk av en ren børste må du nå skrubbe innsiden på frityrgrøyten. Dette kommer til å nøytralisere det alkalinet som er igjen i rengjøringsblandingen.
14. Eddikvannet tappes ut og kasseres.
15. Skyll frityrgrøyten ved bruk av rent, varmt vann.
16. Tørk filterets avløpsfat og innsiden på frityrgrøyten nøye.



**MERK**

De følgende rengjøringsmidlene finnes tilgjengelig for Henny Penny:

Foaming Degreaser - Part no. 12226

PHT Liquid Cleaner - Part no. 12135

PHT Dry Powder Cleaner - Part no. 12101

Ta kontakt med din lokale forhandler for detaljer.

**3-12. RENGJØRING**  
**AV FRITYRGRYTEN**  
(Fortsettelse)



**MERK**

Vær sikker på at innsiden på frituregryten, åpningen på tappeventilen, og alle delene som kommer i kontakt med nytt matfett er så tørre som mulig.

17. Bytt ut den rene filterskjermmonteringen i utløpsfatet, sett tilbake lokket, og installer filterets avløpsfat under den åpne frituregryten.
18. Fyll frituregryten igjen med nytt matfett.

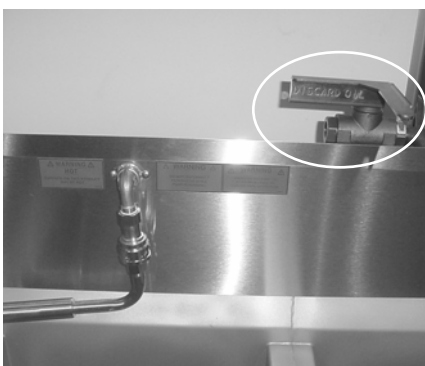
**3-13. BRUKSANVISNINGER**  
**FOR VALGFRI**  
**DIREKTEKOPLET**  
**MATFETTSYSTEM**



**FIGUR 3-8**



**FIGUR 3-9**



**FIGUR 3-10**



**FORSIKTIG**

*Slangen skal bare festes til matfettets returledning slik at systemet kan fungere riktig.*

1. Fest den innvendige hurtigkoplingen som er festet til slangen på baksiden av den åpne frituregryten, til den riktige utvendige hurtigkoplingen på veggen. Når dette er gjort, kan slangen forbli tilkopledd med mindre den åpne frituregryten blir flyttet. Figurer 3-8 & 3-9.
2. Lukk opp tappeventilen og dropp matfettet fra den ønskede frituregryten ned i filterets avløpsfat.
3. Trekk avledningshåndtaket mot deg, bakerst på frituregryten, fra FILTER til KASSERING. Figur 3-10.



**ADVARSEL**  
**RISIKO FOR BRANNFARE**

Dette håndtaket kan være **varmt!** Bruk beskyttende hansker eller en klut når avledningshåndtaket vris, da brannfare kan forekomme.

4. Når alt matfettet er borte fra frituregryten, må du flytte filterpumpens bryter til PÅ posisjonen. Matfett blir nå pumpet fra filterets avløpsfat.

**3-13. BRUKSANVISNINGER**  
**FOR VALGFRI**  
**DIREKTEKOPLET**  
**MATFETTSYSTEM**  
**(Fortsettelse)**



**FIGUR 3-11**

5. Når alt matfettet er borte fra filterets utløpsfat, må du flytte filterpumpens bryter til AV- posisjonen.
6. Skyv avledningshåndtaket bakerst på frityrgrøten, bort fra KASSERE til FILTER. Figur 3-11.
7. Frityrgrøten er nå klar til nytt matfett.

**3-14. PÅTENNING OG**  
**SLUKNING AV BRENNERNE**

Slik tenner du på en brenner:

1. Sett hovedbryteren til AV- posisjonen.
2. Roter knotten på gasskontrollventilen med urviseren til AV- posisjonen og vent i minst 5 minutter før du går videre til neste trinn.
3. Roter gasskontrollventilen mot urviseren til PÅ posisjonen.
4. Innstill hovedbryteren til PÅ posisjonen.
5. Brenneren blir påtent og fungerer i Smeltesyklusen helt til matfettet når en forhåndsinnstilt temperatur.
6. Trykk på den ønskede produktknappen etter at KLAR LED lampen tennes.

For å slå av brenneren:

1. Innstill hovedbryteren til AV- posisjonen.
2. Roter knotten på gasskontrollventilen til den befinner seg i AV posisjonen.

Denne frityrgrøten er utstyrt med en jordet ledning og støpsel for vern mot støt, og skal plugges inn i en jordet stikkontakt med 3 spydd. Jordingsspydden må ikke kuttes eller fjernes.

### 3-15. KONTROLL AV HØY TEMPERATURBEGRENSNING



**Figur 3-12**

Denne kontrollen av høy temperatur er en kontrollanordning for sikkerhet og manuell omstart, som føler temperaturen på matfettet. Hvis matfettets temperatur overskrider 425°F (218°C), kommer denne bryteren til å åpne og slå av varmen på frituregryten. Når temperaturen på matfettet faller til en sikker driftsgrense, må kontrollanordningen omstartes manuelt ved å trykke på den røde omstartknappen. Den røde omstartknappen befinner seg under kontrollpanelet, på forsiden av frituregryten. Figur 3-12. Dette gjør det mulig for varme å tilføres frituregryten igjen.

### 3-16 REGULÆRT VEDLIKEHOLD

Som med alt matserveringsutstyr, kommer Henny Penny åpne frituregryte til å trenge omsorg og vedlikehold. Tabellen nedenfor gir en oppsummering av fremgangsmåter for planmessig vedlikehold som må utføres av brukeren.

Fremgangsmåte	Frekvens
Filtrering av matfett	Daglig (3-4hauger med mat) Se den delen som kalles Filtrering av matfett
Erstatning av matfett	Når det begynner å dampe av matfettet, når det begynner å skumme sterkt, eller smaker dårlig
Hvordan du bytter ut filterkonvolutten	Etter 10-12 filtreringer, eller når konvolutten er oppstoppet med smuler. Se den delen som kalles Hvordan du bytter ut filterkonvolutten
Hvordan du rengjør frituregryten	Må utføres hver gang du bytter ut matfettet. Se den delen som kalles Rengjøring av frituregryten



#### **ADVARSEL**

Hvis frituregryten må flyttes slik at man kan utføre vedlikehold:

- Gassforsyningen må slås av for å unngå brann eller eksplosjon.
- Elektrisitetstilførselen må stenges eller hovedbryteren på veggen må slås av for å unngå elektrisk støt.

## DEL 4. PROGRAMMERING

### 4-1. INNLEDNING

Kontrollanordningene blir forhåndsinnstilte fra fabrikk, men de ønskede funksjonene kan programmeres når man vil. Trykk på og hold PROG knappen nede i et sekund for å få tilgang til Modus for produktprogrammering. Ved å fortsette med å holde PROG knappen nede i fem sekunder, vil du få tilgang til Nivå 2 programmering.

### 4-2. MODUS FOR PRODUKTPROGRAM

Denne modusen gjør det mulig for brukeren å endre på og innstille forskjellige parametere for hvert produkt.

1. Trykk og hold nede PROG knappen i et sekund. "PROG" vises i fremvisningen.
2. Etter 5 sekunder, kommer "SLÅ INN KODE" til å rulle gjennom fremvisningen.
3. Slå inn kode 1,2,3. "VELG PROG PRODUKT" vil nå rulle på tvers av fremvisningen.
4. Trykk på og slipp den ønskede produktknappen (1 til og med 12, - 12 tidsmålerkontroller eller, 1 til og med 6, - 6 tidsmålerkontroller).
5. Trykk på og slipp PROG knappen. Det nåværende navnet på det produktet vil bli fremvist. Eks. "NAVN POMME FRITES".

#### **Endring av produktnavn**

- a. Trykk på og slipp OPP eller NED pilene, og den første bokstaven, eller siffer, kommer til å begynne å blinke.
  - b. Trykk på og slipp OPP eller NED pilene for å endre på den blinkende bokstaven.
  - c. For å fortsette til den neste bokstaven, trykk på PROG knappen. Deretter trykk på OPP eller NED knappene for å endre på denne bokstaven.
6. Trykk på og slipp PROG knappen, og "MATLAGNINGSTID" vil bli vist i fremvisningen sammen med den forhåndsinnstilte tiden på den høyre siden av fremvisningen. Trykk på OPP eller NED knappene for å endre på tiden. Tiden vil bli vist i minutter og sekunder. Trykk og hold knappene nede, og tiden kommer til å flytte seg fremover med mellomrom på 5 sekunder til et maksimum på 59:59.



## **4-2. MODUS FOR PRODUKTPROGRAM (Fortsettelse)**

7. Trykk på og slipp PROG knappen en gang til, og “TEMP” blir vist i fremvisningen, sammen med den forhåndsinnstilte temperaturen på den høyre siden av fremvisningen. Trykk OPP eller NED knappen for å endre på temperaturen. Trykk og hold knappene nede, og da vil temperaturen bevege seg med 5 graders mellomrom til et maksimum på 390°F (200°C), og et minimum på 200°F (100°C).
8. Trykk på og slipp PROG knappen en tredje gang, og da vil “MATLAGNINGS- ID” fremvises sammen med produkt ID. For eksempel vil, PF være ID for Pommes Frites og SM ville være ID for små matbiter. Trykk på OPP og ned NED pilene for å endre på ID bokstavene.
9. Trykk på og slipp PROG knappen en fjerde gang og da vil TØMM. KOMP” bli fremvist sammen med ømmingskompensasjonens verdi på den høyre siden av fremvisningen. Trykk på og slipp OPP og NED pilene for å endre denne verdien til et maksimum på 20 og et minimum på 0.
10. Trykk på og slipp PROG knappen en femte gang, og da vil “TKOMP GJENN.” bli fremvist sammen med gjennomsnittstemperaturen for tømingskompensasjon på den høyre siden av fremvisningen. Trykk på og slipp OPP og NED pilene for å endre denne verdien til et maksimum av 50 grader nedenfor settepunktstemperaturen.
11. Trykk på og slipp PROG knappen en sjettede gang og da vil “ALARM – 1 KL. 0:00” fremvises. Trykk på og slipp OPP og NED pilene for å innstille det klokkeslettet hvor man ønsker at alarmer skal lyde. F. eks, hvis en matlagningscyklus ble innstilt til 3 minutter, og hvis en alarm har blitt innstilt til å lyde 30 sekunder etter at matlagningscyklusen, vil kl. 2:30 være innstilt i fremvisningen på dette tidspunktet. Når tidsmåleren teller ned til kl. 2:30, kommer alarmer til å lyde.



### **MERK**

Opp til 4 alarmer kan bli programmert. Etter at den første er blitt innstilt, kan man få tilgang til de andre alarmene ved å trykke ned PROG knappen igjen.

## **4-2. MODUS FOR** **PRODUKTPROGRAM** **(Fortsettelse)**



### **MERK**

På 12 knappes kontrollanordningen, vil andre meldinger vises. Disse består av "INGEN", "RIST", "RØR", "TILLF.", eller "PAUSE". Bruk OPP og NED knappene til å velge det ordet som skal fremvises hvis en alarm blir programmert. Hvis PAUSE velges, på åpne frityrgryter med automatisk løfting, blir kurven automatisk løftet ut av matfettet og tidsmåleren kommer til å stoppe nedregningen. TIDSMÅLER knappen må trykkes ned for å senke kurven tilbake ned i matfettet og sette tidsmåleren i gang igjen.

12. Trykk på og slipp PROG knappen helt til "KVALITETS TM" vises sammen med den forhåndsinnstilte holdetiden på den høyre siden av fremvisningen. Trykk på og slipp OPP og NED knappene for å justere holdetiden.



### **MERK**

For å gå ut av Program Modus når som helst, trykk på og hold PROG knappen ned i 2 sekunder.

#### **Modus for filtreringssyklus (Valgfri)**

For at "2,BLANDET", eller "3,GLOBAL" skal vises i modus for produktprogram, må filtreringssporing være igangsatt i Modus for spesielle program. (Se del 4-3.)

13. Trykk på PROG knappen.

#### **2,BLANDET**

- a. "FILTER ETTER" vises i fremvisningen, sammen med det forhåndsinnstilte antallet matlagningscyklusene på den høyre siden av fremvisningen.
- b. Trykk på og slipp OPP og NED knappene helt til det ønskede antallet matlagningscykluser mellom filtrene fremvises. F. eks., hvis 4 er innstilt for et produkt, hver gang det produktet velges, er det verdt 1/4, eller 25%. Deretter hver gang et produkt velges, blir prosentene sammenlagt helt til 100%, eller mer oppnås. Deretter viser fremvisningen "FILTER ANBEFALES".

#### **3,GLOBAL**

- a. "FILTER INKL" vises, sammen med "NEI" eller "JA".
- b. Trykk på og slipp OPP og NED knappene som "JA" svar, hvis det produktet skal inkluderes i filtertellingen, eller "NEI", hvis det ikke skal.

### **4-3. MODUS FOR SPESIELLE PROGRAM**

Modus for spesielle program til å innstille mer detaljerte parametere, slik som oppført nedenfor.

- SP-1** • Grader Fahrenheit eller Celsius
- SP-2** • Språk: Engelsk, fransk, tysk, spansk og portugisisk
- SP-3** • Systemsinitialisering (Forhåndsinnstilt på fabrikken)
- SP-4** • Audiovolum
- SP-5** • Audiotone
- SP-6** • Audiovirkning
- SP-7** • Type matfett som skal smeltes - Flytende, Fast
- SP-8** • Modus Stillestående
- SP-9** • Filtersporing
- SP-10** • Produktknapper
- SP-11** • Fremvisning av matlagning
- SP-12** • Fremvisning av kvalitetstidsmåler
- SP-13** • I gangstilling av 2 produkter per knapp (6 produktkontrollanordninger)
- SP-13** • Kurver - 1 eller 2 (bare 12 produktkontrollanordninger)
- SP-14** • Aktive kvalitetstidsmålere (bare 6 produktkontrollanordninger)
- SP-14** • Oppdagelse av automatisk løfting (bare 12 produktkontrollanordninger)
- SP-15** • Endring av programkode
- SP-16** • Endring av brukskode
- SP-17** • Bytte matfett - A-matlagingsssykluser
- SP-18** • Bytte matfett - B-tidsmåler
- SP-19** • Energisparing igangsatt? (Frityrgryster med gass)

1. Trykk og hold nede PROG knappen i 5 sekunder helt til “L-2” og “NIVÅ 2”, etterfulgt av, “SP PROG” og “SLÅ INN KODE” vises i fremvisningen.
2. Slå inn kode 1,2,3, og “SP-1”, “TEMP”, “ENHETER” blir fremvist.

### **NOTICE MERK**

Hvis en dårlig kode blir slått inn, vil en lyd høres og “DÅRLIG KODE” vises i fremvisningen. Vent noen få sekunder, da kontrollanordningen kommer til å gå tilbake til matlagingsmodus, og gjenta de ovennevnte trinnene.

For å kunne gå ut av Modus for spesielle program når som helst, trykk på og hold nede PROG knappen i 2 sekunder.

3. Innstill de detaljerte parametrene på følgende måte:  
**Grader Fahrenheit eller Celsius (SP-1)**
  - a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
  - b. Fremvisningen kommer til å blinke “SP-1” og “TEMP”, “ENHETER”, sammen med °F eller °C på den høyre siden av fremvisningen. Trykk på OPP eller NED knappene E for å kunne vippe fra °F til °C, eller motsatt.

**4-3. MODUS FOR**  
**SPESIELLE**  
**PROGRAM**  
**(Fortsettelse)**

**Språk (SP-2)**

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på og slipp PROG knappen. "SP-2" og "SPRÅK" vil blinke på fremvisningen, sammen med språktypen på høyre siden av fremvisningen (Eks., "1.ENGL").
- c. For å kunne vippe til det ønskede språket, må du trykke ned og slippe OPP og NED knappene.

**Systemsinitialisering (SP-3)**

Dette trinnet kommer til å omstarte matlagningsprogrammene til fabrikkinnstillingens.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på og slipp PROG knappen to ganger. "SP-3" og "SYSTEM INIT" vil blinke i fremvisningen, sammen med "INIT" på den høyre siden av Fremvisningen.
- c. Trykk på og hold NED knappen. "INIT" vises på fremvisningen, en lyd høres, og "IN 3", "IN 2", "IN 1" vil blinke på den høyre siden av fremvisningen. Når "INIT" begynner å blinke på den venstre siden av fremvisningen, må OPP eller NED knappen frigjøres. Når "UTFØRT" vises på fremvisningen, er initialiseringen fullført, og kontrollanordningene har nå forhåndsinnstilte fabrikkparametere.

**Audiovolum (SP-4)**

Volumet på høyttaleren kan justeres.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på PROG knappen 3 ganger. "SP-4" og "AUDIOVOLUM" vil blinke i fremvisningen, sammen med volumverdien på høyre siden av fremvisningen.
- c. Trykk på OPP og NED knappene for å justere volumet på høyttaleren, hvor 10 er maksimum verdi og 1 minimum.

**Audiotone (SP-5)**

Tonen på høyttaleren kan justeres.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på PROG knappen 4 ganger. "SP-5" og "AUDIO TONR (HZ)" vil blinke i fremvisningen, sammen med toneverdien på høyre side av fremvisningen.
- c. Trykk på OPP og NED knappene for å justere høyttalerens tone, hvor 2000 er maksimum, og 50 minimum.

**4-3. MODUS FOR  
SPESIELLE  
PROGRAM  
(Fortsettelse)**

**Audiovirkning (SP-6)**

Denne innstillingen lar deg tilføye en audiovirkning, slik som en pulserende eller syngende lyd – til de signalene som genereres i løpet av matlagningsmodusen.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på PROG knappen 5 ganger. “SP-6” og “AUDIOVIRKNING” vises i fremvisningen, sammen med virkningsverdien til høyre i fremvisningen.
- c. Trykk på OPP og NED knappene for å endre på lydvirksomheten av tonen. Numrene tilsvarer det følgende:
  - “0” = Normal tone
  - “1” = Fort pulserende tone
  - “2” = Langsom pulserende tone
  - “3” = Syngende tone

**Type matfett som skal smeltes - Flytende eller fast (SP-7)**

Smeltesyklusen kan innstilles til den typen matfett som blir brukt.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på og slipp PROG knappen 6 ganger. “SP-7” og “SMELT SYKLUS VALG” blinker i fremvisningen, sammen med “1=FLYT” eller “2=FAST” som vises på høyre side av fremvisningen.
- c. Trykk på OPP eller NED knappene for å kunne vippe fra en type til en annen.



**FORSIKTIG**

*Den typen matfett som blir brukt i den åpne fritrygryten bestemmer den mengden varme som blir tilsatt i løpet av Smeltesyklusen. Hvis kontrollanordningene innstilles til innstillingen for fast matfett, blir mindre varme tilført, enn hvis kontrollanordningene var blitt innstilt til valget for flytende matfett. Alt for mye varme tilført fast matfett kommer til å forårsake alt for mye røyk, og kan forårsake brann. Denne innstillingen bør tilsvare den typen matfett som blir brukt på det tidspunktet.*

**4-3. MODUS FOR  
SPESIELLE  
PROGRAM  
(Fortsettelse)**



**FORSIKTIG**

*Når fast matfett brukes, anbefales det at man smelter noe av matfettet på en annen varmekilde før matfettet plasseres i frityrgrylene. Varmeutvekslingsrørene må være fullstendig omgitt av flytende matfett. Brann eller skade på frityrgrysten kan forekomme.*

**Modus for ikke-i-bruk (SP-8) (stillestående)**

En modus for ikke-i-bruk kan programmeres slik at matfettets temperatur faller til en lavere temperatur når det ikke er i bruk. Dette vil resultere i sparing på matfettet og hjelperekskapet.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på og slipp PROG knappen 7 ganger. "SP-8" og "ER MODUS FOR IKKE-I-BRUK I GANG??" blinker i fremvisningen, sammen med "NEI" eller "JA" på den høyre siden på Fremvisningen.
- c. Trykk på og slipp OPP eller NED knappene for å vippe fra "NEI" til "JA", eller motsatt.
- d. Med "JA" i Fremvisningen, blir Modus for ikke-i-bruk igangsatt. Trykk på og slipp PROG knappen. "SP-8A" og "IKKE-I-BRUK INSTILL PT TEMP" vises i fremvisningen, sammen med den forhåndsinnstilte temperaturen på høyre side av fremvisningen.
- e. Settpunktet hvor matfettets temperatur ikke kommer til å være i bruk, kan endres på dette tidspunktet ved å trykke på OPP eller NED knappene.
- f. Trykk på og slipp PROG knappen. "SP-8B" og "MINUTTTER AUTO-IKKE-I-BRUK" vises i fremvisningen, sammen med den forhåndsinnstilte tiden på den høyre siden av fremvisningen.
- g. Trykk på OPP og NED knappene for å innstille hvor mange minutter den åpne frityrgrysten skal stå uten å brukes før den automatiske ikke-i-bruk modusen skal igangsettes, "60" er maksimum, "AV" er minimum. F. eks, hvis et produkt ikke har blitt kokt i den spesielle frityrgrysten på 30 minutter, vil "30" i fremvisningen bety at kontrollanordningen automatisk kommer til å kjøle av matfettet ned til settpunktstemperaturen for ikke-i-bruk, slik som programmert ovenfor.
- h. For å kunne bruke produktknapp nummer 6 (P6) som knapp for ikke-i-bruk (P12 for 12 knapps kontroller), trykker du på PROG knappen. "SP8C" og "BRUK P6 FOR IKKE-I-BRUK" (12 for 12 knapps kontroller) vises i fremvisningen, sammen med "NEI" eller "JA" på den høyre siden av fremvisningen.

**4-3. MODUS FOR  
SPESIELLE  
PROGRAM  
(Fortsettelse)**

- i. Trykk på OPP eller NED knappene for å kunne vippe fra “NEI” to “JA”. Hvis “JA” befinner seg i fremvisningen, kan brukeren, i løpet av et tidsrom hvor man har lavt volum, trykke på P6 knappen (eller P12) for å slå inn modus ikke-i-bruk.

**NOTICE** **MERK**

Programmering av modusen ikke-i-bruk på åpne frityrgryter med automatisk løfting, kommer til å slå av kurvene løftefunksjon på P12 knappen.

**Filtersporing igangsatt (SP-9)**

Kontrollanordningene kan innstilles til å signalere brukeren når matfettet trenger å filtreres. Filtersporingen må være igangsatt for å kunne programmere antallet matlagingssykluser mellom filtreringsprosedyrene. (Se Filtersykluser i den delen som kalles Produktprogram.)

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på og slipp PROG knappen helt til “SP-9” og “FILTERSPORING IGANGSATT” blinker på fremvisningen, sammen med “1,AV” på den høyre siden av fremvisningen.
- c. For å kunne igangsette filtersporing, trykk enten på OPP eller NED knappene for å kunne vippe fremvisningen fra “1,AV”, to “2,BLANDET”, “3,GLOBAL”, eller “4,PLANL”

**NOTICE** **MERK**

Valget “BLANDET” gjør det mulig for brukeren å innstille forskjellige mengder med Matlagingssykluser, mellom filtrene, for hvert produkt. Hvis brukeren ønsker å ha en innstilling for alle produkter, gå til trinn g.

**BLANDET**

- d. Hvis “2,BLANDET” velges, press på PROG knappen og “SP-9A” vises i fremvisningen etterfulgt av “ANBEFALT FILTER PÅ ...” og en verdi mellom 75% og 100% på den høyre fremvisningen. Trykk på og slipp OPP og NED pilene for å endre på denne verdien.



**4-3. MODUS FOR  
SPESIELLE  
PROGRAM**  
(Fortsettelse)

- e. Trykk på PROG knappen og "SP-9B" vises i Fremvisningen etterfulgt av -9B "LOCKOUT – VARM OPP OLJE og en matfett-temperatur, når denne nås, gjør det mulig for brukeren å filtrere. Eksempel, "LOCKOUT – VARM OPP OLJE... 300F" betyr at fremvisningen viser "FILTER LOCKOUT" "VENT", helt til 300F oppnås, og deretter viser fremvisningen "FILTER LOCKOUT"/"DU \*MÅ\* FILTRERE NÅ", og gjentatte høye-lave toner blir aktivert. Dette opplyser brukeren om det er nå på tide å filtrere matfettet. Trykk på og slipp OPP og NED pilene for å endre på denne verdien.
- f. Gå nå tilbake til Modus for produktprogram, til Filtersyklusen, og programmer inn antallet matlagningsssykluser mellom filtrering.

**BLANDET**

- g. Hvis "3,GLOBAL" velges, vil "SP-9A" vises i fremvisningen, etterfulgt av "GLOBAL FILTERSYKLUSER". Den høyre siden på fremvisningen kommer til å vise et siffer, 1 til 99. Trykk på OPP eller NED knappene for å innstille den ønskede mengden matlagningsssykluser mellom filtrene.



**MERK**

Når enheten er på, vil det antallet globale matlagningsssykluser som gjenstår før Filter Lockout finner sted, fremvises midt på fremvisningen. Eks., "----- 5x -----".

- h. Gå nå tilbake til del 4-2 og slå inn Programmeringsmodus. Trykk på PROG helt til "FILTER INKL" vises i fremvisningen (trinn 13). Hvert produkt må være innstilt til "JA" for å inkluderes i filtersporingen.

**TIMEPLAN**

- i. Hvis "4,T.PLAN" velges, vil "SP-9A" vises i fremvisningen, etterfulgt av "TIMEPLAN". Hvis man trykker på PROG knappen, kan opp til 4 forskjellige tider per dag programmeres, ved bruk av OPP eller NED knappene. EKS:
  - SP-9A "TIMEPLAN" F1: 10.00A
  - SP-9B "TIMEPLAN" F2: 2.00P
  - SP-9C "TIMEPLAN" F3: 8.00P
  - SP-9D "TIMEPLAN" F4: - - - -

Ubrukte tider bør gjenstå som "- - - -", ellers vil "Filter anbefales" vises i fremvisningen, som er en melding til brukeren om å starte filtrering.

**4-3. MODUS FOR  
SPESIELLE  
PROGRAM  
(Fortsettelse)**

**NOTICE** **MERK**

Matlagning er fremdeles mulig i løpet av den “anbefalte” fasen. Imidlertid, hvis lockout er igangsatt, og frityrgrysten fremdeles ikke har blitt filtrert etter en time, vil kontrollanordningen aktivere lockout modus og melde “FILTER LOCKOUT – DU \*MÅ\* FILTRERE NÅ”.

- j. Trykk på PROG knappen og “SP-9E” “GÅ VIDERE HVIS MINDERE ENN...” vises i fremvisningen, etterfulgt av antallet hauger med mat mellom filtre, f. eks: “HAUG 4”. I dette eksemplet, hvis den anbefalte filtertiden har forekommet, før 4 hauger med mat har blitt laget, blir filterdriften hoppet over. Hvis mer enn 4 mathauger har blitt laget, vil “Filter anbefalt” vises i fremvisningen. Antallet mathauger kan innstilles ved å bruk av OPP og NED knappene.
- k. Trykk på PROG knappen, og “SP-9F” blir deretter vist i fremvisningen, etterfulgt av “LOCKOUT IGANGSATT?” Trykk på OPP eller NED knappene for å velge “JA” eller “NEI”.
- m. Trykk på PROG knappen, og deretter vises P-9G” fremvisningen etterfulgt av SP-9G “LOCKOUT – VARM OPP OLJE...” og en matfett-temperatur, når denne oppnås, gjøre det mulig for brukeren å filtrere. Eksempel, “LOCKOUT – VARM OPP OLJE... 300F” betyr at fremvisningen viser “FILTER LOCKOUT” “VENT”, helt til 300F oppnås, og deretter viser fremvisningen “FILTER LOCKOUT”/“DU \*MÅ\* FILTRERE NÅ”, og gjentatte høye-lave toner aktiveres. Disse meldingene opplyser brukeren om at det nå er på tide å filtrere matfettet. Trykk på og slipp OPP og NED pilene for å endre.

**Produktknapper (SP-10)**

Denne modusen gjør det mulig for deg å innstille den måten produktknappene fremvises i Matlagningszyklusen.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på og slipp PROG knappen helt til “SP-10” og “PRODUKTKNAPPER” blinker i fremvisningen.
- c. Det første valget, “1,MATLAG.”, vil bare fremvise den produktknappen som velges. Når ikke noen matlagning pågår, kommer ikke noe produkt til å fremvises. Produkter 1, 2, og 3 fremvises bare på den venstre tidsmåleren, og produkter 4, 5, og 6 fremvises bare på den høyre tidsmåleren. (1 til 6 bare på den venstre tidsmåleren, og 7 til 12, for 12 produkt kontrollanordninger) Produktknappen starter matlagningszyklusen.
- d. Det andre valget, “2,L+R” (“2,VELG” for 12 produkt kontrollanordninger), fremviser automatisk den produktknappen som velges i begge tidsmålerfremvisningen. Tidsmålerknappene starter matlagningszyklusen.

#### **4-3. MODUS FOR**

#### **SPESIELLE** **PROGRAM** **(Fortsettelse)**

- e. **(Bare 6 produktkontrollanordninger) Det tredje valget, "3,L/R"**, gjør det mulig for brukeren for å fastsette hvilken tidsmåler det valgte produktet velger å bruke. Hvis ikke en tidsmålersbryter velges, vil det produktet som velges automatisk bli fremvist i begge tidsmålerne. Tidsmålerknappene vil sette i gang matlagningscyklusen.
- f. **(Bare for 12 produktkontroller) Det tredje valget "3.MULTI"**, gjør det mulig å koke flere produkter på hver side, opp til 12 matlagningscykluser samtidig. Fremvisningen viser produktet med den minste tiden igjen på hver side. Ved å trykke på en produktknapp for et produkt som allerede koker, vil den tiden som gjenstår for det produktet bli fremvist i et øyeblikk. Matlagningscykluser stoppes ved å trykke på produktknappen (trykk på og hold nede for å kanslere før "\*Ferdig\*"), eller ved å trykke på Tidsmålerknappen for å stoppe den nåværende fremviste tidsmåleren for matlagning.

#### **Fremvisning av (SP-11) matlagning**

Denne modusen gjør det mulig for brukeren å innstille fremvisningen i løpet av en matlagningscyklus.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på PROG knappen helt til "SP-11" og "FREMVIS, AV MATLAGNING" vises i Fremvisningen.
- c. Det første valget, "1,TIME", innstiller fremvisningen slik at bare den tiden som gjenstår i løpet av en matlagningscyklus blir lest.
- d. Det andre valget, "2,TM+ID", innstiller fremvisningen til både å lese den tiden som gjenstår i matlagningscyklusen samt produktets ID.(f. eks., "FF=Pommes Frites")
- e. Det tredje valget, "3,NM+TM", innstiller fremvisningen til å veksle mellom å vise navnet på det produktet som man måler tiden på, og den tiden som gjenstår i matlagningscyklusen.

#### **Fremvisning av kvalitetstidsmåler (SP-12)**

Denne modusen gjør det mulig for brukeren å innstille fremvisningen i løpet av kvalitetstidsmålerens nedregning.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på PROG knappen helt til "SP-12" og "KVALITETS TIDSMÅL.FREMVISN." vises i fremvisningen.
- c. Det første valget, "1,INGEN", betyr at fremvisningen ikke kommer til å vise kvalitetstiden som gjenstår etter en matlagningscyklus. Den eneste måten man kan fremvise kvalitetstiden på er å skyve inn INFO knappen.
- d. Det andre valget, "2,QT+ID", innstiller fremvisningen til å hele tiden vise den kvalitetstiden som gjenstår samt produkt ID`et som kvalitetstiden venter på etter matlagningscyklusen.
- e. Det tredje valget, "3,NM+KVT", innstiller fremvisningen til å veksle mellom navnet på det produktet tidsmåleren står klar til å nedregne for, og den kvalitetstiden som gjenstår for det produktet som nettopp ble kokt.

**4-3. MODUS FOR  
SPEIELLE  
PROGRAM  
(Fortsettelse)**

**6 Bare for produktkontrollanordninger**

**Igangsetting av 2 produkter per knapp (SP-13)**

Denne modus er et valg som gjør det mulig for brukeren å programmere 2 produkttider på hver knapp.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på PROG knappen helt til “SP-13” og “IGANGSETT 2 PRODS PER KNP?” vises i fremvisningen. “JA” or “NEI” vises på den høyre siden på fremvisningen.
- c. Trykk på og slipp OPP og NED pilene for å kunne vippe mellom “JA” og “NEI”. Hvis “NEI” fremvises, kan et produkt programmeres for hver produktknapp. Hvis “JA” fremvises, kan to produkter programmeres for hver produktknapp. De vil bli fremvist som “1A”, “1B”, “2A”, “2B” etc.

**12 Bare for produktkontrollanordninger**

**Antall kurver (SP-13)**

Dette gjør det mulig for brukeren å innstille kontrollanordninger som kan brukes med 1 kurv eller 2.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk på PROG helt til “SP-13” og “ANTALLET KURVER” vises i fremvisningen.
- c. Trykk på OPP eller NED knappene for å kunne vippe mellom “1,KURV”, eller “2,KURV”.

**6 Bare for produktkontrollanordninger**

**Aktive kvalitetstidsmålere (SP-14)**

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk PROG helt til “SP-14” og “AKTIV KVALITETSTIDSMÅLERE” vises i fremvisningen. “NORMAL” eller “DOBBELT” vises på høyre siden av fremvisningen.
- c. Trykk på OPP eller NED knappene til å velge “NORMAL” eller “DOBBELT”. “NORMAL” lar bare en kvalitetstidsmåler kjøre om gangen. “DOBBELT” gjør det mulig for 2 kvalitetstidsmålere å kjøres samtidig.

**12 Bare for produktkontrollanordninger**

**Oppdage auto-løfting (SP-14)**


- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk PROG helt til “SP-14” og “AUTOLØFT” vises i fremvisningen.
- c. Hold kontrollanordningene innstilt til “1,OPPDAG” slik at kontrollanordningene automatisk kan oppdage den automatiske løfting eller ikke.

**4-3. MODUS FOR  
SPESIELLE  
PROGRAM  
(Fortsettelse)**

- d. Trykk på OPP eller Down knappene til å velge “2,\*AV\*”, for å slå av automatisk løfting. Dette kan brukes til å forbigå den automatiske løftemekanismen, hvis automatisk løfting blir slått av.
- e. Trykk på OPP eller NED knappene til å velge “3,\*PÅ\*”, til å fremtvinge den automatiske løfteegenskapen, hvis kontrollanordninger ikke oppdager automatisk løfting.


**Endring i Programkode (SP-15)**

Dette gjør det mulig for brukeren å endre på programkoden (fabrikkinnstilt til 1, 2, 3) som brukes til å få tilgang til moduser for produktprogrammering, Spesiell programmering, Klokke innstilt, Data Comm, og Varmekontroll.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk PROG helt til "SP-15" og "ENDRE, MGR KODE? 1=JA" vises i fremvisningen, sammen med "KODE".
- c. Trykk . “SLÅ INN NY KODE, P=FERDIG, I=SLUTT” vises i fremvisningen. Trykk på produktknappen med ny kode.
- d. Hvis man er fornøyd med koden, trykker man på PROG. “GJENTA NY KODE, P=FERDIG, I=SLUTT, vises i fremvisningen. Trykk på de samme kodeknappene i trinn c.
- e. Hvis man er fornøyd med koden, trykk på PROG. “\*KODE ENDRET\*” vises i fremvisningen.
- f. Hvis man ikke er fornøyd med koden, trykker man på INFO og “\*KANSELLERT\*” vises i fremvisningen, og deretter går man så tilbake til "SP-15" og "ENDRING, MGR KODE? 1=JA". Deretter kan trinnene ovenfor gjentas.

**Bruk av kode endring (SP-16)**

Dette gjør det mulig for brukeren å endre på brukskoden for omstart (fabrikkinnstilt til 1, 2, 3) for å omstarte bruksmengdene for hvert produkt. Se det trinnet som kalles Gjennomgang av bruk i informasjonsmodus.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk PROG helt til SP-16" og "ENDRE, BRUKSKODE ? 1=JA" vises i fremvisningen, sammen med "BRUK".
- c. Trykk , “SLÅ INN NY KODE, P=FERDIG, I=SLUTT” vises i fremvisningen. Trykk på produktknappen med ny KODE.
- d. Hvis man er fornøyd med koden, press PROG. “REPEAT NEW KODE, P=FERDIG, I=SLUTT” vises i fremvisningen. Trykk på de samme KODE knappene i trinn c.

**4-3. MODUS FOR  
SPEIELLE  
PROGRAM  
(Fortsettelse)**

- e. Hvis man er fornøyd med koden, trykk på PROG. “\*KODE ENDRE\*” vises i fremvisningen.
- f. Hvis man ikke er fornøyd med koden, press INFO og \*KANSELLERT\* vises i fremvisningen, og går deretter tilbake til "SP-16" og "ENDRE BRUKSKODE ? 1=JA". Deretter kan trinnene ovenfor gjentas.

**Endring av Matfett-A-matlagningssykluser (SP-17)**

Brukeren kan innstille en påminning om å filtrere matfettet, basert på det antallet matlagningssykluser som er oppsamlet. Fremvisningen viser “ENDRE OLJE SNART” når det forhåndsinnstilte antallet matlagningssykluser har blitt oppfylt, “AV” til 5000, inkrementer på 10.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk PROG helt til "SP-17" og "ENDRE OIL' A – MATLAGNINGSSYKLUSER” vises i fremvisningen, sammen med antallet matlagningssykluser.
- c. Trykk på og slipp OPP og NED knappene for å endre på antallet matlagningssykluser.

**Endre matfettet-B-timer (SP-18)**

Brukeren kan innstille en påminning om å filtere matfettet, basert på det antallet strøm-på timene som er oppsamlet. Fremvisningen viser “ENDRE OLJE SNART” når det forhåndsinnstilte antallet timer har brukt opp, “AV” til 999 timer.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk PROG helt til "SP-18" og "ENDRE OLJE' B – TIMER” vises i fremvisningen, sammen med antallet timer.
- c. Trykk på og slipp OPP og NED knappene for å endre antallet strøm-på timer.

**NOTICE MERK**

Når matfettet er filteret, må data for gjennomgang av bruk i informasjonsmodus gjeninnstilles for å slette fremvisning av “ENDRE OLJE SNART” (SP-17 & SP-18) . Se delen angående Informasjonsmodus i denne håndboken.

**4-3. MODUS FOR  
SPESIELLE  
PROGRAM  
(Fortsettelse)**

**Energisparing igangsatt? (Bare for frityrgryster med gass) (SP-19)**  
Modus for Energisparing reduserer energibruk i løpet av ikke-i-bruk perioder (ingen matlagning) ved slå AV blåsmaskinen (trekkeviften) og pilotflammen når mulig.

- a. Følg trinn 1 og 2 ovenfor.
- b. Trykk PROG helt til "SP-19" og "ENERGISPARING IGANGSATT ? <FRITYRGRYTER MED GASS>" vises i fremvisningen, sammen med "JA/NEI" valget.
- c. Trykk på og slipp OPP og NED knappene å endre fra "NEI" (standard) til "JA", eller motsatt.

Trykk og hold nede PROG når som helst for å avslutte MODUS FOR SPESIELLE PROGRAM.

**4-3. DATA LOGGING,  
VARMEKONTROLL,  
TEK, OG STAT  
MODUSER**

Data Logging, Varmekontroll, Tek. og Stat moduser er avanserte og diagnostiske programmoduser, spesielt for bruk med Henny Penny. For mer informasjon vedrørende disse modusene, kontakt Service Department at 1-800-417- 8405 or 1-937-456-8405.



## DEL 5. FEILSØKING

### 5-1. VEILEDNING FOR FEILSØKING

Problem	Årsak	Rettelse
HOVEDBRYTEREN er på, men frityrgrøyten er fullstendig ute av funksjon	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Åpen strømkrets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stikk frityrgrøyten inn i kontakten</li> <li>• Kontroller avbryter eller sikring i tilførselsboksen</li> </ul>
Matfettet blir olle oppvarmet, men lysene er på	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lukk opp kretsløp med høy grense Feilmelding "E-10"</li> <li>• Tappeventil åpen Feilmelding "E-15"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gjeninnstill høy grense i følge delen for kontroll av høy temperaturgrense</li> <li>• Vri tappeventil- håndtak til lukket posisjon</li> </ul>
Matfettet skummer eller koker over matfett	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vann i matfettet</li> <li>• Galt eller dårlig matfett</li> <li>• Uriktig filtrering</li> <li>• Uriktig skylling etter rengjøring av frityrgrøyten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• På slutten av matlagingscyklusen, tøm ut matfettet og gjør rent</li> <li>• Bruk anbefalt matfett</li> <li>• Henvi til den fremgangsmåten som dekker filtrering av matfettet</li> <li>• Rengjør og skyll frityrgrøyten, og tørr den nøye deretter.</li> </ul>
Matfettet renner ikke ut av frityrgrøyten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tappeventilen er oppstoppet med smuler</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lukk opp ventilen, tving rengjøringsbørsten gjennom utløpet</li> </ul>
Filterbryteren er PÅ, men motoren går ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motorens varmebeskyttelse er utkople</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termalbryteren må omstartes i følge den delen som kalles Vern av filterpumpemotor – Manuell omstart</li> </ul>

### **NOTICE** MERK

Mer detaljer vedrørende feilsøkningsinformasjon finnes tilgjengelig i den tekniske håndboken, tilgjengelig på [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com), eller 1-800-417-8405 or 1-937-456-8405.

**5-2. FEILKODER**

I tilfelle av svikt på kontrollsystemet, vil den digitale fremvisningen vise en feilmelding. Meldingskodene vises i fremvisningskolonnen nedenfor. En konstant lyd høres når en feilkode fremvises, og for å slå av denne tonen, kan man presse på hvilken som helst knapp.



<b>FREMVISNINGEN</b>	<b>ÅRSAK</b>	<b>RETTELSE PÅ BRYTERTAVLEN</b>
"E-4"	Kontrolltavlen overoppvarmes	Sett bryteren til AV posisjon, og vri så bryteren tilbake til PÅ; hvis fremvisningen viser "E-4", er kontrolltavlen for varm; kontroller spjeldene på hver side av enheten for å se om noen hindre har forekommet
"E-5"	Matfettet overoppvarmes	Sett bryteren til AV posisjon, og vri så bryteren tilbake til PÅ; hvis fremvisningen viser "E-5", må varmekretsen og temperatursonden kontrolleres.
"E-6A"	Temperatursonde åpen	Sett bryteren til AV posisjon, og vri så bryteren tilbake til PÅ; hvis fremvisningen viser "E-6A", må temperatursonden kontrolleres; hvis den må erstattes, henvis til den tekniske håndboken
"E-6B"	Kortslutning i temperatursonden	Sett bryteren til AV posisjon, og vri så bryteren tilbake til PÅ; hvis fremvisningen viser "E-6B", må temperatursonden kontrolleres; hvis den må erstattes, henvis til den tekniske håndboken
"E-10"	Høy grense	Gjeninnstiller den høye grensen ved å skyve opp på den røde omstartknappen manuelt; hvis den høye grensen ikke omstarter, må den høye grensen erstattes; henvis til den tekniske håndboken
"E-15"	Avløpsbryteren svikter	Steng utløpet, ved bruk av håndtaket på tappeventilen. Hvis fremvisningen fremdeles viser "E-15", må utløpets mikrobryter kontrolleres; henvis til den tekniske håndboken




**5-2. FEILKODER**  
(Fortsettelse)

FREMVISNINGEN	ÅRSAK	RETTELSE PÅ PANELTAVLEN
"E-41", "E-46"	Programmerings svikt	Innstill bryteren til AV, deretter tilbake til PÅ; hvis fremvisningen viser noen av feikodene, prøv å gjeninitalisere kontrollanordningen (den delen som kalles for Modus for spesielle program); hvis feilkode vedvarer, erstatt kontrolltavlen; henvis til den tekniske håndboken
"E-20A"	lufttrykksbryteren (stengt lukket)	Trykk på tidsmålerknappen for å prøve påtenningsprosessen igjen; hvis "E-20A" vedvarer, kontroller luftbryteren; henvis til den tekniske håndboken
"E-20B"	Svikt i trekkviften eller lufttrykksbryteren (stengt åpen)	Trykk på tidsmålerknappen for å prøve påtenningsprosessen igjen; hvis "E-20B" vedvarer, kontroller luftbryteren eller blåsemotoren; henvis til den tekniske håndboken
"E-20C"	Påtenningsmodulene reagerer ikke	Trykk på tidsmålerknappen for å prøve påtenningsprosessen igjen; hvis "E-20C" vedvarer, kontroller påtenningsmodulen, gnisttenneren, eller I/O tavlen; henvis til den tekniske håndboken
"E-20D"	Pilotflammene tenner ikke eller ingen flamme kan føles	Trykk på tidsmålerknappen for å prøve påtenningsprosessen igjen; hvis "E-20D" vedvarer, kontroller påtenningsmodulen, I/O tavlen, eller flammesensoren; henvis til den tekniske håndboken
"E-47"	Svikt på analogomformerbrikke eller 12 volt tilførsel	Innstill bryteren til AV, og deretter tilbake til PÅ; hvis "E-47" vedvarer, må I/O tavlen eller PC tavlen byttes ut; hvis høytalertonene er stille, er dette sannsynligvis et tegn på I/O tavle svikt; henvis til den tekniske håndboken
"E-48"	Feil på inngangssystemet	PC tavlen må byttes ut
"E-70"	Feil på hovedbryteren, eller bryterviklingen; feil på I/O kortet	HOVEDBRYTEREN må kontrolleres, sammen med viklingen. Inngangs-/Utgangskortet må byttes ut hvis nødvendig
"E-92"	24-VAC sikring på I/O åpen	24-VAC sikring på I/O tavle åpen; kontroller om kortslutning har funnet sted i komponenten i 24 volt kretsen. (f. eks., høy grense, avløpsbryter, luftbryter)

## DEL 6. INFORMASJONSMODUS


### 6-1. FUNKSJONER TILKNYTTET INFORMASJONSMODUS

Denne modus samler sammen og oppbevarer historisk informasjon om frityrgrytens og brukerens prestasjon. Trykk på  og  samtidig og deretter blir “\*INFO MODUS\*” fremvist.

Trykk på  eller  for få tilgang til disse trinnene og trykk på  for å se statistikken for hvert trinn. Informasjonsmodus er tilsiktet teknisk bruk, men brukeren kan se på den følgende informasjonen:


1. **E-LOG** – de siste 11 feilene og de tidspunktene da de fant sted
2. **SISTE MATHAUG-L** - informasjon vedrørende den mest nylige matlagingssyklusen, eller den syklusen som for øyeblikket pågår, på den venstre kurven.
3. **SISTE MATHAUG-R** - informasjon vedrørende den mest nylige matlagingssyklusen, eller den syklusen som for øyeblikket pågår, på den høyre kurven
4. **DAGLIG STAT** - informasjon vedrørende de siste 7 dagene
5. **BRUKSGJENNOMGANG**- informasjon oppsamlet vedrørende siste gang denne data ble omstartet manuelt
6. **INP A\_VHDSF\_M** – skaffer til veie prøve på frityrgrYTEINNGANG
7. **OUTP** - viser tilstanden på oppvarmeren og presset
8. **OLJE TMP** - temperaturen på matfett
9. **CPU TMP** - temperaturen på PC tavle
10. **ANALOG** - status på kontrollanordningens a-to-d omformer
11. **AUTOLØFT** - viser status på autorløftsystem (hvis dette gjelder)


### **NOTICE** **MERK**

Trykk og hold  ned for å avslutte Informasjonsmodus


når som helst, eller etter 2 minutter, kontrollanordningene går automatisk tilbake til vanlig drift.

#### 1. **E-LOG** (feil KODE log)

Trykk på  og “1A. (dato & tid) \*NÅ\*” fremvises. Dette er den nåværende datoen og tiden.

Trykk på  og hvis en feil ble notert, “1B. (dato, tid, og feilkodeinformasjon)” vises i fremvisningen. Dette er den siste FEILKODEN som kontrollanordningene noterte ned.

**6-1. FUNKSJONER**  
**TILKNYTTET**  
**INFORMASJONSMODUS**  
**(Fortsettelse)**

Trykk på  og deretter vil den siste feilkodeinformasjon vises. Til og med 10 feilkoder (1B til 1K) kan lagres i E-LOG delen.

Trykk på  for å fortsette til SISTE MATHAUG.

**2. SISTE MATHAUG - L**

Trykk her for å se den følgende informasjonen fra den mest nylige matlagningsyklus, i den venstre kurven.


FUNKSJON	FREMVISNING EKS:	VENSTRE
Tiden på dagen da den siste matlagningsyklusen ble startet	STARTED 10.25A	
Produkt (Siste produkt kokt)	PRODUKT -2-	
Klar? (Var fritrygryten klar før starten?)	KLAR? JA	
Stoppet: Tid som gjenstår, eller sekunder forbi ferdig	*FERDIG* + 9 SEK	
Virkelig forløpt matlagningstid (i virkelige sekunder)	VIRKELIG TID 7:38	
Programmert matlagningstid	PROG TIME 7:00	
Virkelig tid i motsetning til prog tid (i prosenter)	VIRK. / PROG 109%	
Maks. temp i løpet av matlagningsyklus	MAKS TEMP 327°F	
Min. temp i løpet av matlagningsyklus	MIN TEMP 313°F	
Gjennomsn.temp i løpet av matlagningsyklus	AVG TEMP 322°F	
Varme på (i prosenter) i løpet av matlagningsyklus	VARME PÅ 73%	
<b><i>Bare hvis matlagning pågår for øyeblikket:</i></b>		
Nåværende matlagningstrinn, settpunkt, og tid som gjenstår.	TRINN 1:325°F 6:47	
Virkelig matfett-temp, grader. nedenfor haug komp. Gjennomsn. nåværende strekkesid(virkelige sek / kontr sek)	313°F LC-12° 1.06	

Trykk  for å fortsette til SISTE HAUG- R.


**6-1. FUNKSJONER**

**TILKNYTTET**  
**INFORMASJONSMODUS**  
**(Fortsettelse)**



**3. SISTE HAUG - R**

Trykk  for å se den følgende informasjonen fra den mest nylige matlagingssyklusen, i den høyre kurven.

FUNKSJON	FREMVISNINGEN EKS:	VENSTRE
Tid på dagen da den siste matlagingssyklusen ble igangsatt	STARTED 10.25A	
Produkt (Siste produkt kokt)	PRODUKT -2-	
Klar? (Var fritrygryten klar før start?)	KLAR? JA	
Stoppet: Tid som gjenstår, eller sek. forbi ferdig	*FERDIG* + 9 SECS	
Virkelig forløpt matlagingstid (Virkelige sekunder)	VIRKELIG TID 7:38	
Programmert matlagingstid	PROG TID 7:00	
Virkelig tid i motsetning til Prog tid (I prosenter)	ACT / PROG 109%	
Maks. temp i løpet av matlagingssyklus	MAKS TEMP 327°F	
Min temp i løpet av matlagingssyklus	MIN TEMP 313°F	
Gjensn. temp i løpet av matlagingssyklus	AVG TEMP 322°F	
Varmer på (i prosenter) i løpet av matlagingssyklus	VARME PÅ 73%	
<b><i>Bare hvis matlaging pågår for øyeblikket:</i></b>		
Nåværende matlagingstrinn, settpunkt, og tid som gjenstår	TRINN 1:325°F 6:47	
Nåværende matfett- temp, grader under haug komp Gjensn. nåværende strekketid (virkelige sek. / ck sek)	313°F LC-12° 1.06	

Trykk på  for å fortsette til DAGLIG STATISTIKK.

**4. DAGLIG STAT.** (gjeninnstilt hver dag)

Trykk på  for å se den følgende driftsinformasjonen for hvilken som helst av de siste 7 dagene. Trykk på  for å velge hvilken dag.

FUNKSJON	FREMVISNINGEN EKS:
Dagen denne data ble notert for	TIRS* APR-30
Antallet timer:Minutter fritrygryten var på	TIRS* PÅ HRS 13:45
Totalt antallet matlagingssykluser den dagen	TIRS* TOTALT CK 38
Antallet sykluser stoppet før *FERDIG*	TIRS* SLUTT CK 2
Matlagingssykluser for Produkt #1	TIRS* KOKE -1L- 17
Matlagingssykluser for Produkt #2	TIRS* KOKE -2L- 9
Matlagingssykluser for Produkt #3	TIRS* KOKE -3L- 5
Matlagingssykluser for Produkt #4	TIRS* KOKE -4L- 0
Matlagingssykluser for Produkt #5	TIRS* KOKE -5L- 0
Matlagingssykluser for Produkt #6	TIRS* KOKE -6L- 6
Matlagingssykluser for Produkt #1	TIRS* KOKE -1R- 0
Matlagingssykluser for Produkt #2	TIRS* KOKE -2R- 0
Matlagingssykluser for Produkt #3	TIRS* KOKE -3R- 1
Matlagingssykluser for Produkt #4	TIRS* KOKE -4R- 0
Matlagingssykluser for Produkt #5	TIRS* KOKE -5R- 0
Matlagingssykluser for Produkt #6	TIRS* KOKE -6R- 0

Trykk på  for å fortsette til DAGLIG STATISTIKK.


## 6-1. FUNKSJONER

### TILKNYTTET

### INFORMASJONSMODUS

(Fortsettelse)


## 5. BRUKSGJENNOMGANG

Trykk på  for å kunne gå gjennom den samlede informasjon siden dataen ble manuelt omstartet:

FUNKSJON	FREMVISNINGEN EKS:
Den dagen bruksdataen ble gjeninnstilt tidligere	
Antallet timer frityrgrøyten var på	PWR PÅ HRS 165
Totalt antall matlagningscykluser	TOTAL CK 462
Matlagningscykluser stoppet før "FERDIG"	SLUTT KOKE 4
Oljeslitasje basert på antall matlagningscykluser	OLJESLITASJE 'A' 83%
Oljeslitasje basert på løpende tidsmåler	OLJESLITASJE 'B' 55%
Matlagningscykluser for Produkt #1	KOKT -1L- 193
Matlagningscykluser for Produkt #2	KOKT -2L- 107
Matlagningscykluser for Produkt #3	KOKT -3L- 58
Matlagningscykluser for Produkt #4	KOKT -4L- 0
Matlagningscykluser for Produkt #5	KOKT -5L- 13
Matlagningscykluser for Produkt #6	KOKT -6L- 69
Matlagningscykluser for Produkt #1	KOKT -1R- 0
Matlagningscykluser for Produkt #2	KOKT -2R- 7
Matlagningscykluser for Produkt #3	KOKT -3R- 15
Matlagningscykluser for Produkt #4	KOKT -4R- 0
Matlagningscykluser for Produkt #5	KOKT -5R- 0
Matlagningscykluser for Produkt #6	KOKT -6R- 0
<b>Omstartet bruksdata:</b> Slå inn BRUKSKODE (1, 2, 3 med mindre endret) på dette trinnet for å fjerne all bruksinformasjon	GJENINNSTILL BRUKE / SLÅ INN KODE -----

Trykk på  for å fortsette til INP A\_VCHDSF\_M.

## 6. INP A\_VHDSFPM

Trykk på  for å se status på komponenter og inngang. Hvis

inngangssignalet oppdages, vil en kjennetegnende bokstav bli fremvist (se nedenfor). Hvis signalet ikke oppdages, blir " \_ " fremvist.

Med KOKE /PUMPE bryteren i KOKE posisjon, og med alle innganger oppdaget, blir "A\_VHDSF\_M" fremvist ("A\_VHDSFP\_" for gassenheter). Se nedenfor for definisjon av koder.

A = Strømbryter i PÅ posisjon

V = Volt - 24 VAC oppdaget

H = HØY GRENSE – Hvis "H" er tilstede, er den høye grensen bra. Hvis "H" mangler, blir den høye grensen utløst (overoppvarmet) eller slått av.

D = AVLØPSBRYTER Hvis "D" er tilstede, blir tappetaket stengt. Hvis "D" mangler, vil utløpet være åpent eller svikte.




**6-1. FUNKSJONER**  
**TILKNYTTET**  
**INFORMASJONSMODUS**  
**(Fortsettelse)**

S = PÅ/AV bryter “på” sperret krets: Hvis “S” er til stede, vil PÅ/AV bryteren være i PÅ posisjonen. Hvis “S” mangler, er hovedbryteren enten AV, i stykker eller viklet på gal måte.

F = VIFTE (frityrgrøter med gass)

P = (PILOTVENTIL) -- På frityrgrøter med gass kommer dette signalet fra påtenningsmodulens PV utgang.


M = (HOVEDVENTIL) – På frityrgrøter med gass kommer dette signalet fra påtenningsmodulens MV utgang.

Trykk  for å se den spesifikke statusen for hver inngang. En

understrekning (“\_”) er et tegn på at inngangen ikke oppdages for øyeblikket. Et merke (“√”) er et tegn på at signalet er i ferd med å oppdage a normal inngang. Et blinkende (“X”) er et tegn på at signalet er i ferd med å oppdages for øyeblikket, men oppdages som en halv bølgende (delvis sviktet) inngang.

**NOTICE** **MERK**

V, H, D, S, F, P og M signalene nedenfor er viklet i serier. Det første signalet som mangler fra denne sekvensen l, forårsaker vanligvis at alle signaler til høyre også kommer til å mangle.

Trykk på  for å kunne forsette til UTGANG H\*.

**7. UTGANG ELEK: H\* GASS: F\*I\*H**

Denne modusen fremviser statusen på komponenter og utganger. Hvis utgangssignalet oppdages, blir en kjennetegnende bokstav fremvist (se nedenfor), etterfulgt av en “\*”. Hvis utgangen er av, blir “\_” fremvist.

F = Vifteytelse (bare for gass)


I = Ytelse av påtenningsmodul (bare for gass)

H = Varmeytelse


På gassenhetene, hvis viften er på, blir “F\*” fremvist. Hvis viften er AV, blir “F\_” fremvist. Hvis kontrollanordningene føler et problem med vifteytelse, blir “F\*” fremvist, med “\*” som blinker.

På gassenheter, hvis strømmen skal tilføres, blir “I\*” fremvist. Hvis ikke noe strøm skal tilføres, blir “I\_” fremvist. Hvis kontrollanordningene føler at det er et problem med modulytelsen, blir “I\*” fremvist, med “\*” som blinker.

Hvis varmen er på, blir “H\*” fremvist. Hvis varmen er AV, blir “H\_” fremvist. Hvis kontrollanordningene føler at det er et problem med varmeytelse, blir “H\*” fremvist, med “\*” som blinker.


Trykk på  for å se amp “TREKKE”status for hver utgang/ytelse. “F√”, “H√” og “P√” i fremvisningen som betyr at amperene er bra. En blinkende “X” bak F, H eller P betyr at det er for mye strøm.


**6-1. FUNKSJONER**  
**TILKNYTTET**  
**INFORMASJONSMODUS**  
**(Fortsettelse)**

Trykk på  for å kunne se status på Ingen tilkobling/Jordet

(“NC/GND”) for hver utgang/ytelse. Dette holder oversyn med et eventuelt problem med relene på utgangen/ytelsen av PC kortet.


“F ✓”, “H ✓” og “P ✓” i fremvisningen betyr at alt ved utgang på PC tavlen er bra. En blinkende “X” bak F, H eller P betyr at et problem eksisterer.

Trykk ned  for å kunne se utgangene og inngangene (se trinn 10) sammen.

Trykk på  for å fortsett over på OLJE TEMP avlesningen.

**8. OLJE TMP**

Dette trinnet viser den nåværende temperaturen på matfettet i peanøtter. Fremvisningen viser “7. OLJE TMP (temp.)”.

Trykk på  for å kunne fortsette til CPU TMP avlesningen.


**9. CPU TMP**

Dette trinnet viser den nåværende PC tavlens temperatur.

Trykk på  for å fortsette til ANALOG avlesning.

**10. ANALOG <1> 2.86V**

Dette trinnet fremviser den nåværende statusen på hvilken som helst kanal på kontrollanordningens a til d omformer. Denne egenskapen kan være praktisk for en tekniker som prøver å finne feilen ved et problem med frityrgryten eller kontrollanordningen.

Fremvist verdi kan vippes mellom volt og bits ved å trykke ned  . Hvis fremvist verdi har et desimalpunkt, er det spenning (0 til 5 VDC). Hvis ikke noe desimalpunkt vises, er verdien a-til-d biter (0 - 4095).


Trykk på  for å kunne fortsette til AUTOLØFT/OPPDAGE.

**11. AUTOLØFT/OPPDAGE**

Dette trinnet viser statusen på autoløftsystemet, hvis det installeres. Fremvisningen er et tegn på “Oppdage=JA” hvis et autoløftesystem oppdages; ellers så vises “oppdage=Nei”.

Bokstaven som følger etter “L” er et tegn på at statusen på venstre side av autoløft motor: “u” = opp, “d” = ned. På samme måte vil den bokstaven som kommer etter “R” være et tegn på statusen på autoløft- motorens høyre side.

**NOTICE** **MERK**

Trykk og hold ned  for å gå ut av informasjonsmodus når som

helst, men etter 2 minutter, vil kontrollanordningene automatisk gå tilbake til vanlig drift.

