



HENNY PENNY®

Engineered to Last

**Henny Penny
Evolution Elite™- YRI**

**Frituregryder med reduceret
oliekapacitet
(Fuld beholder– Electric)**

Model EEE-142

Model EEE-143

Model EEE-144

BETJENINGSVEJLEDNING

REGISTRER GARANTI ONLINE PÅ WWW.HENNYPENNY.COM

AFSNIT 1. INDLEDNING

1-1. INDLEDNING

Henny Penny frituregryder er et stykke grundlæggende udstyr til fødevarerforarbejdning der er udformet til at tilberede fødevarer på en bedre og hurtigere måde. Det Mikro computer-baseret design hjælper med at gøre det muligt. Dette apparat er udelukkende beregnet til brug på institutioner og fødevarer virksomheder og må kun betjenes af kvalificeret personale.

BEMÆRK



- Den 16. august 2005 trådte WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) direktivet i kraft i EU. Vores produkter er blevet evalueret i henhold til WEEE direktivet. Vi har desuden gennemgået vores produkter for at afgøre om de er i overensstemmelse med RoHS (Restriction of Hazardous Substances directive) og vi har ændret designet på produkterne efter behov for at imødekomme kravene. For at fortsat kunne opfylde kravene i disse direktiver, må apparatet ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. For korrekt bortskaffelse af produktet, bedes du kontakte din nærmeste Henny Penny forhandler.
- Støjen der udsendes fra dette apparat er mindre end 70 dB(A).

1-2. EGENSKABER

- Nem at rengøre
- Bruger 40 % mindre olie
- Computerstyret
- Fremstillet af rustfrit stål
- Automatisk oliepåfyldning
- Indbygget selvdiagnosticeringssystem i kontrolpanelet
- Indbygget filter med automatisk filtrering
- Elektriske nedsænkingsvarmelegemer

- 1-3. KORREKT VEDLIGEHOLDELSE Som ved alt udstyr inden for levnedsmiddelservice, kræver Henny Penny frituregryde også vedligeholdelse og pleje. Vedligeholdelses- og rengøringskravene er indeholdt i denne håndbog og de skal altid være en del af betjeningen af apparatet.

BEMÆRK

Kontakt en servicetekniker i tilfælde af mere udførligt vedligeholdelsesarbejde eller reparationer af apparatet.

1-4. ASSISTANCE

Hvis du får brug for assistance, bedes du kontakte din lokale forhandler i dit område, eller ring til Henny Penny Corp. på 1-800-417-8405 (kun i USA og Canada) eller + 1-937-456-8405.

1-5. SIKKERHED

Henny Penny frituregryden har flere indbyggede sikkerhedsfunktioner. Den eneste måde at garantere sikker betjening er ved at fuldt ud forstå de korrekte procedurer for installation, betjening og vedligeholdelse. Vejledningen i denne håndbog er udformet til at hjælpe dig med at lære de korrekte procedurer.

Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (indbefattet børn) med nedsat fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner, eller med manglende erfaringer og viden med mindre de har modtaget supervision eller vejledning vedrørende brugen af apparatet af en person der er ansvarlig for sikkerheden.

De steder hvor information er af afgørende betydning eller er relateret til sikkerhed, anvendes ordene FARE, ADVARSEL, FORSIGTIG og BEMÆRK. Betegnelserne er beskrevet nedenfor.



ET SIKKERHEDSSYMBOL anvendes for FARE, ADVARSEL eller FORSIGTIG som angiver en personlig sikkerhedsrisiko.



BEMÆRK anvendes om informationer af særlig vigtig karakter.



FORSIGTIG anvendt uden sikkerhedssymbolet angiver en potentiel farlig situation, der hvis den ikke kan undgås, kan resultere i beskadigelse af ejendom.



FORSIGTIG anvendt uden sikkerhedssymbolet angiver en potentiel farlig situation, der hvis den ikke kan undgås, kan resultere i mindre eller moderat personskade.



ADVARSEL angiver en potentiel farlig situation, der hvis den ikke kan undgås, kan resultere i død eller alvorlig personskade.



FARE ANGIVER EN SNARLIG FARLIG SITUATION, DER HVIS DEN IKKE KAN UNDGÅS, VIL RESULTERE I DØD ELLER ALVORLIG PERSONSKADE.

1-5. SIKKERHED (Fortsat)



Ækvipotentielt jordsymbol



Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) symbol



Fare for elektrisk stød symboler



Pas på varm overflade symboler

AFSNIT 2. BORDINSTALLATION

2-1. INDLEDNING

Dette afsnit giver installations- og udpaknings vejledning til Henny Penny Evolution Elite^(R)frituregryden.

BEMÆRK

Montering af denne enhed bør kun udføres af en kvalificeret servicetekniker.



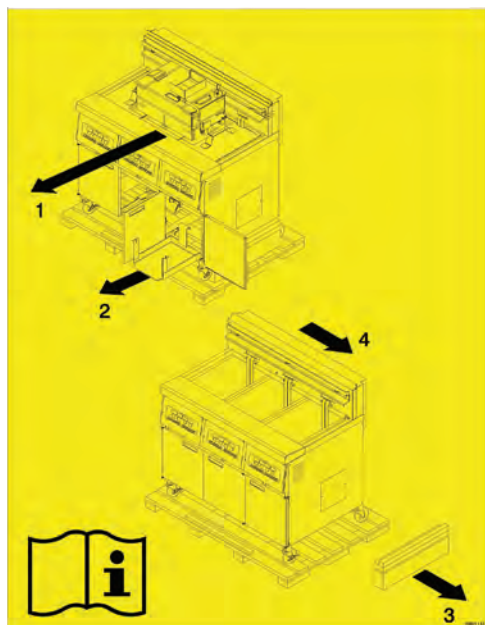
Du må ikke punktere frituregryden med genstande eksempelvis boremaskine eller skruer eftersom du beskadiger komponenter og der er fare for elektrisk stød.

2-2. UDPAKNING

BEMÆRK

Notér eventuel forsendelsesskade, mens fragtmanden er tilstede og underskriv det før hans eller hendes afgang.

1. Klip metalstropperne om kassen af, og fjern dem.
2. Tag låget af papkassen, og løft kassen op over frituregryden.
3. Tag hjørnestøtterne (4 stk.) ud.
4. Klip filmen fri fra emballagen/forsendelseskassen og fjern den fra toppen af frituregrydens låg.
5. Klip metalbåndene der holder frituregryden fast på paletten over og fjern den fra paletten.



Figur 1

FORSIGTIG

Afmonter drænbakken til filteret og JIB hylden fra frituregryden inden du fjerner frituregryden fra paletten ellers kan du risikere at beskadige apparatet. Figur 1.



Vær forsigtig når du flytter frituregryden for at undgå personskade. Frituregryden vejer mellem 272-363 kg eller 600-800 pund.

2-3. VALG AF PLACERING TIL FRITUREGRYDEN

Den rigtige placering af frituregryden er vigtig af hensyn til betjening, hastighed og bekvemmelighed. Placeringen bør være på et sted hvor der er plads til at udføre vedligeholdelse og korrekt betjening. Man bør anbringe den et sted, hvor man nemt kan komme til at fylde og tømme den uden at komme i vejen for den videre tilberedelse af retterne. Erfaringen viser at stegning fra rå til færdig, og derpå sætte varerne i varmeskab resulterer i hurtig uafbrudt drift. Husk på at man får størst effektivitet ved at holde processen i lige linje, dvs. rå varer på den ene side og færdige på den anden. Men den videre tilberedelse af retterne kan foregå på kort afstand uden væsentligt tab af effektivitet.



For at undgå brand og ødelagt tilbehør, må arealet under frituregryden ikke anvendes til opbevaring.



For at undgå alvorlige forbrændinger fra sprøjtende varm olie, skal frituregryden placeres og monteres for at forhindre at den vælter eller bevæger sig. Man kan anvende fastgørelsesstropper til stabilisering.

2-4. NIVELLERING AF FRITUREGRYDEN

Af hensyn til ordentlig betjening, skal frituregryden være vandret fra side til side og front til bagende. Brug et vaterpas på de flade områder rundt om kraven på den midterste skakt og juster derefter styrehjulene indtil enheden er jævn.

2-5. VENTILATION AF FRITUREGRYDEN

Frituregryden skal placeres sådan at der kan etableres passende emhætte eller andet udsugningsystem. Det er vigtigt for at kunne fjerne dampe og stegelugt effektivt. Udsugninghætten bør udformes så den ikke er i vejen for driften. Vi anbefaler at få et ventilationsfirma eller gas- og vandmesterfirma til at lave passende udsugning.

BEMÆRK

Ventilation skal være i overensstemmelse med lokale, kommunale og nationale vedtægter. Kontakt den lokale brandstation eller de lokale myndigheder.

2-6. ELEKTRISKE KRAV

Kontroller datapladen der sidder på siden af dørene for at afgøre den korrekte strømforsyning.



For at undgå elektrisk stød må du ikke afbryde jordforbindelsesstikket. Denne frituregryde skal jordforbindes på passende og sikker måde. Der henvises til de lokale vedtægter for jordforbindelse eller til de nationale vedtægter (The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 (aktuel udgave)). I Canada skal alle elektriske forbindelser udføres iht. CSA C22.2, Canadian Electrical Code Part 1, og øvrige gældende lokale vedtægter.

For at undgå elektrisk stød skal der monteres særskilt eksternt automatsikring til slukning af alle ledere, der ikke er jordet. Afbryderen på frituren afbryder ikke strømmen til alle ledninger.

(KUN TIL Udstyr med CE-MÆRKET)

For at undgå elektrisk stød, skal dette apparat forbindes til andre apparater eller have kontakt med metaloverflader i nærheden af dette apparat med en potentialudligningsledning. Dette apparat er udstyret med en ækvipotentiel kabelsko til dette formål. Den ækvipotentielle kabelsko er mærket med flg. symbol.



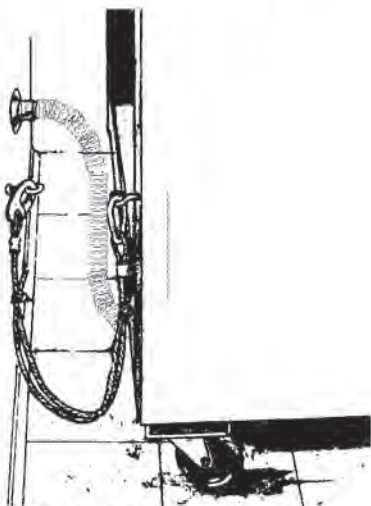
2-6. ELEKTRISKE KRAV (fortsat)

En separat stikkontakt med alle poler og med ordentlig kapacitets sikringer eller afbrydere skal installeres på en bekvem placering mellem frituregryden og strømkilden og denne skal installeres i henhold til nationale og lokale vedtægter. Det skal være en isoleret kobberleder normeret til 600V og 90° C. For kørsler over 15,24 m (50 fod), bruges den næststørste ledningstykkel. CE enheder kræver en minimum ledningstykkel på 6 mm for at blive forbundet til rækkelemmen.

Det anbefales at bruge en 30mA normeret beskyttelsesensanordning som f.eks. en RCCB (Residual Current Circuit Breaker) eller en GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) på kredsløbet til frituregryden.

I USA skal permanent forbundne elektriske frituregryder med styrehjul installeres med fleksible rør og en kabelbegrænser. Se illustrationen til venstre. Der findes huller på bagsiden af frituregryden til at fastgøre kabelbegrænseren til frituregryden. Kabelbegrænseren forhindrer ikke frituregryden i at vælte.

KABELSTOPPER



I-bolten skal fastgøres til bygningen ved hjælp af passende byggekonstruktionspraksis.

FORSIGTIG

GIPSVÆG KONSTRUKTION

Fastgør en I-bolt til en stolpe. Undlad: at montere alene på gipsvæggen. Den foretrukne placering er omkring 15 cm til hver side af betjeningen.

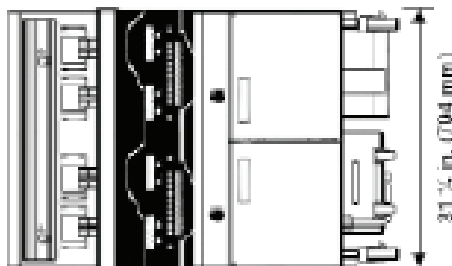
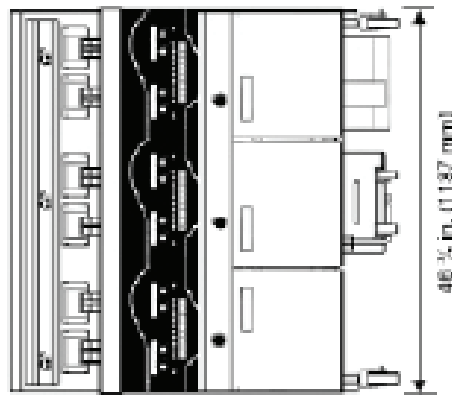
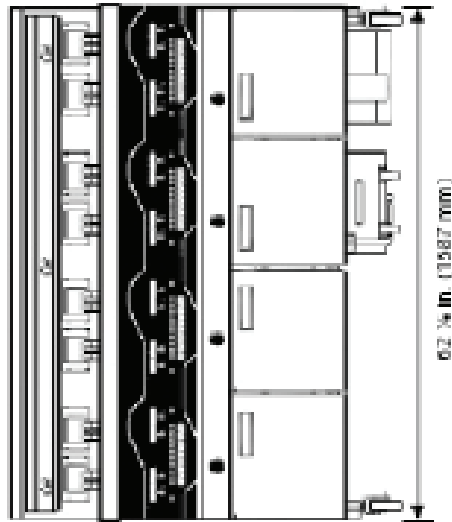
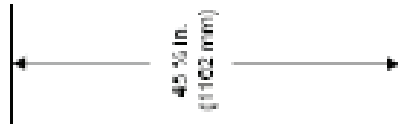
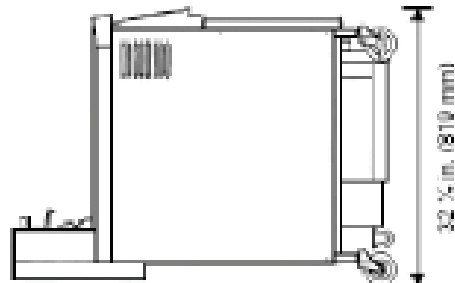
Kabelbegrænseren skal være minimum 15 cm kortere end det fleksible rør.

Hver bønne har sin egen ledning montage og bruger enten NEMA 15-50 Straight Plug eller NEMA 15-60P.



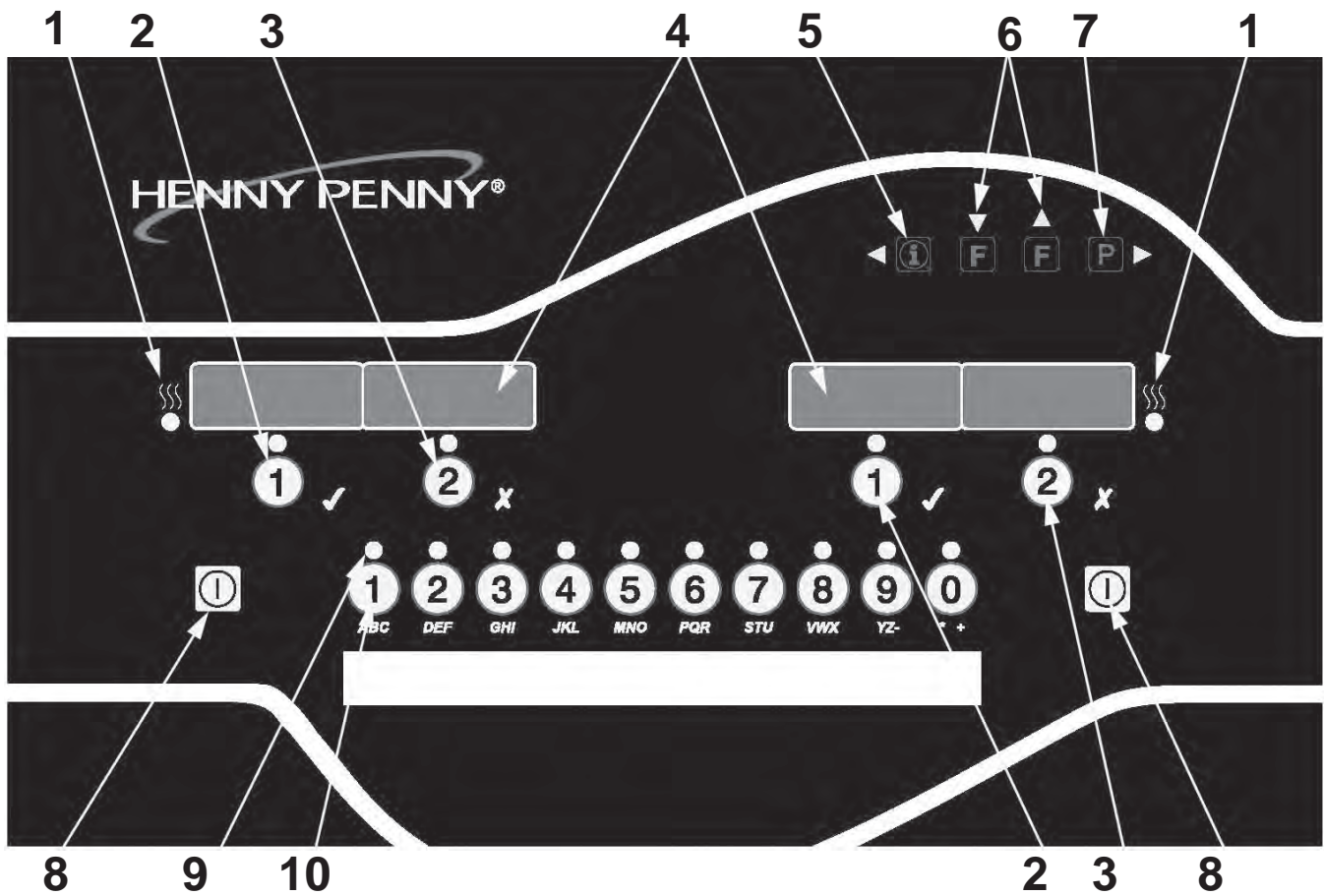
Elledningerne skal være modstandsdygtige overfor olie, udstyret med et fleksibelt isoleringskabel, og må ikke være lettere end almindelige polychloropren eller andre tilsvarende syntetiske elastomerbeskyttede ledninger.

2-7. STØRRELSER

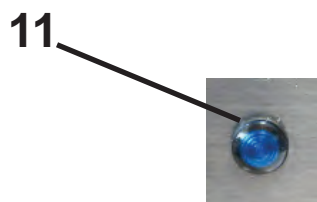


AFSNIT 3. BETJENING

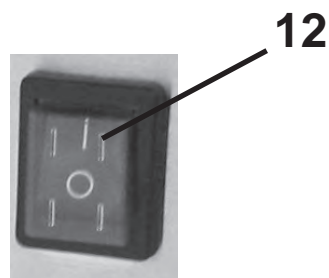
3-1. BETJENINGSKOMPONENTER Se forklaringerne på de næste sider.



Figur 3-1
















Figur 3-2



Figur 3-3






3-1. BETJENINGSKOMPOENTER
(fortsat)

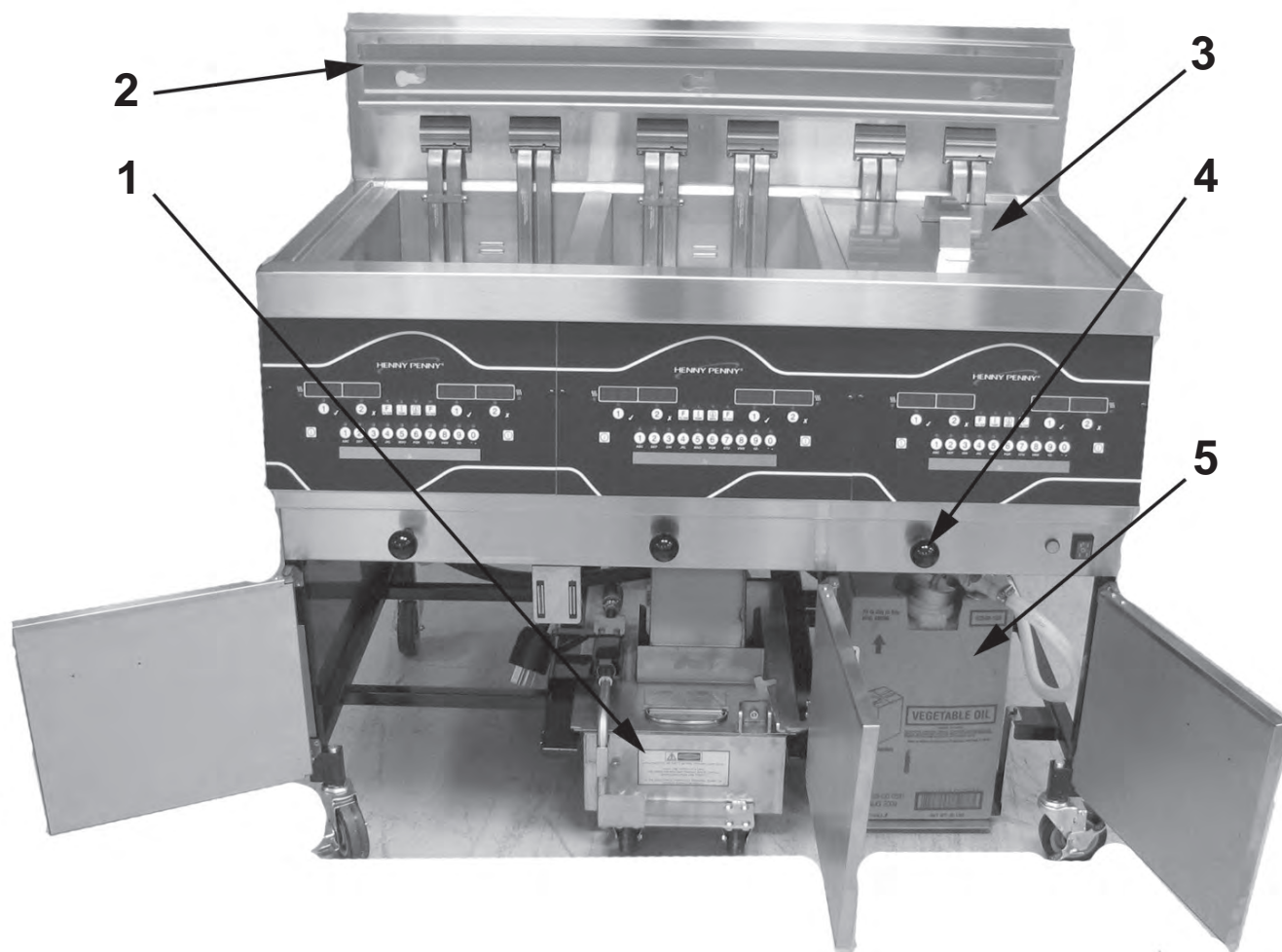
Se figurerne 3-1, 3-2 og 3-3 sammen med beskrivelsen af nedenstående funktioner.

Fig. Num.	Del Nr.	Beskrivelse	Funktions
3-1	1		Denne LED lyser, når funktionen mangler varme
3-1	2		Bruges til ✓ til at angive JA eller til at bekræfte; Start og Stop tilberedningscyklusser
3-1	3		Bruges til »X« for at angive NEJ eller annuller: Start og Stop tilberedningscyklusser
3-1	4	Digitalskærm	Viser produktkoder; viser timernedtælling under tilberedningscyklusser; viser prompter under filterindstillinger; viser valg i Programmeringsindstilling; viser temperaturen af olien ved at trykke  ; viser fejlkoder (viser desuden på forskellige sprog)
3-1	5		Tryk en gang for at se den aktuelle temperatur; tryk to gange for at se oliens indstillingsværdi temperatur; og tryk tre gange for at se retablering af data for hver bølge. Bruges til programmering  Indstillinger; bruges som knap til at sikkerhedskopiere til en tidligere parameter i Programmerings- og Filterindstillinger.
3-1	6	 	Bruges til at opnå adgang til Filternenuen; bruges også  til eller  knapper; tryk en gang for at se antallet af tilberedningscyklusser inden næste filter-Global Filter eller indstillingen eller procentdelen af filter kvote-Mixed Filter; tryk to gange for at se tidspunktet og datoen for det seneste filter på hver bølge; eller tryk tre gange for at se antallet af driftstimer for filteret der sidder i drænbakken.
3-1	7		Bruges til at få adgang til Programindstillinger; bruges som knap til at gå til den næste parameter i Program- og Filterindstillinger; tryk to gange for at vælge et andet sprog og lydstyrke 
3-1	8		Tryk for at slå elementer fra eller til

3-1. BETJENINGSKOMPONENTER

(fortsat)

Fig. Num.	Del Nr.	Beskrivelse	Funktions
3-1	9 & 10		<p>Hver LED-lampe på produktknapper lyser når det pågældende produkt er blevet valgt eller når det er kompatibelt med tilberednings-temperaturen</p> <p>Tryk for at vælge det ønskede produkt</p> <p>Kan  anvendes til at starte i hviletilstand hvis den aktiveres i Specialprogrammeringsfunktion</p>
3-2	11		<p>Der sidder en Filter Beacon[®] ved siden af hvert sort dræningshåndtag; når den lyser blå , angiver det at olien skal filtreres på dette tidspunkt; lampen blinker når drænet skal åbnes eller lukkes</p>
3-3	12		<p>Når kontakten er slået TIL, sendes der strøm til kontrolpanelet og pumperne</p>






Figur 3-5

Fig. Numm.	Del Nr.	Beskrivelse	Funktions
3-5	1	Filter drænbakkesamling.	Olien tømmes i denne gryde og pumpes derefter gennem filtre til at hjælpe med at forlænge brugen af olien.
3-5	2	Kurveholder	Kurvene hænger på denne når de ikke er i brug eller for at tømme produktet efter en tilberedning
3-5	3	Låg til bølter	Dækker bøtterne når de ikke bruges
3-5	4	Dræningsventilhåndtag	Træk ud i de sorte håndtag for at åbne dræningsventiler så olien kan tømmes fra bøtten; Skub ind for at lukke dræningsventiler så olien kan blive pumpet op i bøtten.
3-5	5	JIB	JIB (Jug-in-a-box) indeholder olie der skal pumpes op i bøtter for at påfylde olie i henhold til Oil Guardian™ processen





3-2. OPSÆTNINGSIND- STILLING

Efter den første opstart bliver du anmodet på kontrolpanelet om at bekræfte indstillingerne for frituregryden.

Når strømkontakten er tændt, vises »OFF« på begge displays. Tryk  på på begge sider og *SETUP* *ENTER CODE* vises på displayet. Tryk på 1,2,3 og »LANGUAGE« vises på det venstre display, »ENGLISH« på det højre display.

Brug  eller  knapperne til at ændre betjeningsdisplayet til:
Græsk "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", russisk "РУССКИЙ", svensk "SVENSKA", tysk "DEUTSCHE", portugisisk "PORTUG.", spansk "ESPAÑOL", eller fransk "FRANCAIS".

Tryk  på for at bekræfte med de andre opsætningpunkter der er:

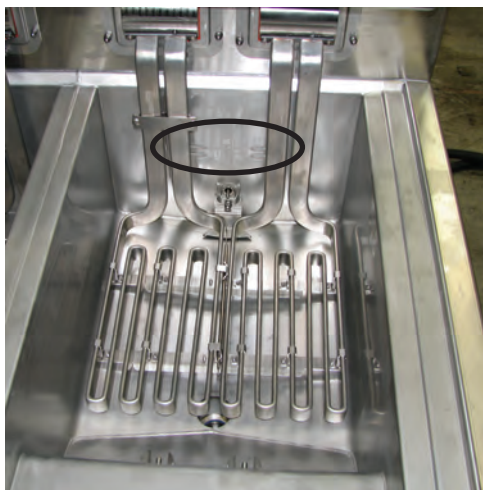
- TEMP. FORMAT - °F eller °C
- TIDSFORMAT - 12 eller 24 timer
- INDTAST KLOKKESLÆT - Aktuelt klokkeslæt (brug produktknapper til at indstille med)
- INDTAST KLOKKESLÆT - am eller pm
- DATOFORMAT - MM-DD-ÅÅ eller DD-MM-ÅÅ
- INDTAST DATO - Dags dato (brug produktknapper til at indstille med)
- SOMMERTID - 1. OFF; 2. US (2007 og senere); 3.EURO; 4.FSA (US før 2007)
- FRITUREGRYDETYPE -ELEK. eller GAS
- BØTTETYPE - FULD ELLER OPDELT
- AUTOLIFT AKTIVERET? - NEJ eller JA
- BULK OLIEBEHOLDNING? - JA eller NEJ
- BULK OLIEBORTSKAFFELSE? - JA eller NEJ
- S/N - Viser serienummeret på enheden eller gemmer dette (DETTE SERIENUMMER SKAL SVARE TIL SERIENUMMERET  PÅ DATAPLADEN PÅ DØRENE.)
- Andet SPROG - Ved at indstille et andet sprog på kontrolpanelet, kan du nu anvende to sprog uden problemer ved at trykke under normal betjening. Det ene sprog vises på det venstre display og det andet sprog vises på det højre display. Ved at trykke på  knappen under det pågældende sprog, vælges sproget der vises på displayet.
- Anden VOLUMEN - Ved at indstille en anden volumen på kontrolpanelet, kan du nu vælge mellem to volumener ved at trykke  to gange under betjening. Den ene volumenindstilling vises på det venstre display (INGEN TIL 10; 10 er maksimum) og en anden volumen vises på det display. For at vælge volumener, skal du trykke på  knappen under den ønskede volumen.
- OPSÆTNING ER GENNEMFØRT - OFF vises på displayet og enheden afbrydes.

BEMÆRK

Brug  eller  til at ændre indstillingerne med mindre du har fået andet at vide.

Opsætningstilstanden kan ligeledes tilgås ved at genstarte kontrolpanelet i Specialprogrammeringstilstand på niveau 2 programmering (SP-3).

3-3. PÅFYLDNING ELLER TILSÆTNING AF OLIE



Figur 1



Figur 2

FORSIGTIG

Inden du tager frituregryden i brug og fylder bøtterne med olie, skal du rengøre bøtterne iflg. »Bortskaf og rengør« egenskaben på Filtermenuen for at fjerne mineralolie der er blevet påsprøjtet udstyret for at forhindre at det rustet under forsendelse. Mineralolie vil bevirke at olien koger over og mindske olien brugbarhed.

Olieniveauet skal altid dække over varmeelementerne når frituregryden opvarmer og gå op til olieniveauindikatorerne på bagsiden af bøtterne. Manglende overholdelse af dette kunne resultere i brand og/eller beskadigelse af frituregryden.

Det frarådes at anvende solid olie. Solid olie kan forårsage tilstopning og pumpefejl.

1. Det anbefales at anvende en madolie af høj kvalitet i frituregryden. Visse lavkvalitetsolier har et højt fugtighedsindhold og kan forårsage skumdannelse og koge over.



Brug handsker for at undgå alvorlige brandsår når du hælder varm olie i bøtterne. Olie og alle metaldele som er i kontakt med olien bliver meget varme, pas på og undgå sprøjtning.

2. **Oliemængder:**
Bøtte fuld størrelse = 14,2 l/13,6 kg (15 quarts/30 pund)

Alle bøtter har to niveauelementer der findes indvendigt på bøttens bageste væg. Den øverste linje viser olieniveauet på det korrekte niveau når olien opvarmes. Figur 1


3. Anbring kurveholderen indvendigt på bøtten og fyld den med kold olie op til den nederste indikator. Figur 2.

3-4. OPSTART OM MORGENEN PROCEDURER

1. Samling af drænbakke.
2. Kontroller om JIB (oliebeholderen) er fyldt med olie.
3. Sørg for at kurveholderen er vandret.
4. Kontroller oliens gennemsigthed i alle bølter. Se produktstandarder
Bibliotek: Oliehåndtering

BEMÆRK

Begynd hver dag med den bøtte der har den højeste gennemsigthed (længst holdbarhed tilbage). Når du ikke har brug for den, så sluk for bøtten med den laveste gennemsigthed (kortest holdbarhed). Dette er for at sikre at oliens holdbarhed er nogenlunde ens i alle bøtterne. En olie som er tæt på udløb i en bøtte vil forkorte holdbarheden i en anden bøtte hvis de deler filtreringsenhed

5. Flyt kontakten hen på TÆND position og tryk  på for at tænde for den ønskede bøtte. Hvis meddelelsen »IS POT FILLED? (ER GRYDEN FYLDT?)« fremkommer, skal du sørge for at der er tilstrækkelig med olie i gryden (se afsnit 3-2) og tryk derefter på ✓ knappen for at bekræfte »YES«.

Apparatet overgår automatisk til Smelt cyklus indtil olietemperaturen når 82° C (180° F) og kontrolpanelet ikke længere viser Smelt cyklus.

BEMÆRK

Du kan omgå Smelt cyklussen ved at trykke på ✓ knappen eller X knappen og holde den nede i 5 sek.

Kontrolpanelet viser derefter »EXIT MELT (FORLAD SMELT)« og »YES/NO«. Tryk på ✓ knappen for »YES« hvorefter bøtten opvarmes indtil indstillingsværdien opnås.

FORSIGTIG



Du må ikke efterlade frituregryden uden opsyn og undlad at omgå Smelt cyklussen med mindre der er tilstrækkelig olie til at dække alle elementerne. Hvis Smelt cyklussen omgås før elementerne er helt dækkede, kan det resultere i røgudvikling eller i brand.



DU MÅ IKKE OVERBELASTE ELLER PLACERE PRODUKTET MED MEGET FUGTIGT INDHOLD I KURVENE. 1,4 KG (3 PUND) ER DEN MAKSIMALE MÆNGDE PRODUKT DER MÅ KOMME I EN FULD BØTTE. MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DENNE VEJLEDNING KAN RESULTERE I AT BØTTEN FLYDER OVER MED OLIE HVILKET KUNNE FORÅRSAGE ALVORLIGE FORBRÆNDINGER, PERSONSKADE, BRAND ELLER SKADE PÅ EJENDOM.



HVIS FEDTSTOFFETS TEMPERATUR OVERSTIGER 216° C (420° F), SKAL DU OMGÅENDE SLUKKE FOR HOVEDAFBRYDEREN OG FÅ FRITUREGRYDEN REPARERET. HVIS OLIENS TEMPERATUR OVERSTIGER ANTÆNDELSESPUNKTET SÅ VIL DER OPSTÅ BRAND DER KAN AFSTEDKOMME ALVORLIG FORBRÆNDINGER OG MATERIEL SKADE.


3-5. GRUNDLÆGGENDE BETJENING

1. Når først Smelt cyklussen er forbi, begynder LAV TEMP. at blinke indtil indstillingsværdien for temp. er blevet opnået. Når først indstillingsværdien for temp. er opnået, vil navnet på produktet fremkomme på displayet som f.eks.: FRITURESTEG hvorefter produktet kan anbringes i olien.
2. Tryk på en timerknapp  eller .
3. Displayet viser navnet på produktet der tilberedes (For eksempel: »FRITURESTEG«) og timerens nedtælling.
4. Når tilberedningscyklussen er forbi, lyder der en alarm og displayet viser »DONE (FÆRDIG)«.
5. Tryk på timerknappen under »DONE (FÆRDIG)« for at afbryde alarmen, og løft kurven væk fra bøtten.
6. Hvis en Kvalitets-timer (hold-timer) er blevet programmeret, starter hold-timeren automatisk når brugeren trykker på timerknappen for at stoppe tilberedningscyklussen. Mens kvalitets-timeren tæller ned, viser displayet den trecifret produkt forkortelse efterfulgt af »Qn« hvor »n« angiver det resterende antal minutter fx: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", etc.


I slutningen af nedtællingen, bipper kontrolpanelet og displayet viser »QUAL« efterfulgt af det trecifret produktnavn: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Tryk på timerknappen for at annullere timeren.

BEMÆRK

For at stoppe en tilberedningscyklus, skal du trykke på timerknappen og holde den nede  eller .

Når du først har programmeret den hjælper hviletilstand med at spare på olien og værkomkostninger ved at mindske indstillingsværdien for olie når bøtten ikke bliver anvendt. For at aktivere hviletilstanden, skal du trykke på knappen , eller den kan programmeres til at aktivere automatisk efter »X« minutter af inaktivitet på bøtten.

3-6. HVILETILSTAND

Olien opbevares ved en lavere temperatur indtil knappen  aktiveres og derefter opvarmes olien til tilberedningstemperatur. Se Specielle programmeringstilstande, SP-7, SP-7A, SP-7B, og SP-7C.

3-7. OIL GUARDIAN™ (Automatisk påfyldning)

Under normal betjening, overvåger kontrolpanelet automatisk olieniveauet i bøtterne. Hvis kontrolpanelet registrerer at olieniveauet er lavt, vil enheden automatisk pumpe olie fra JIB til bøtten for at opretholde olieniveauet.




Manuel påfyldning

Hvis olieniveauet er lidt lavt, kan olie tilsættes bøtten når som helst fra JIB for at øge olieniveauet til det korrekte niveau. Følg blot disse trin. Denne procedure må imidlertid ikke anvendes til at fylde en tom bøtte.

1. Tryk og hold **F** (enten en fuld bøtte) indtil displayet viser »FILTER MENU (FILTERMENU)*« efterfulgt af »1.EXPRESS FILTER».
2. Tryk på **▶** 5 gange indtil »5.FILL FROM JIB« vises på displayet.
3. Tryk på **✓** knappen; »FILL VAT (FYLD BØTTE)« »**✓** =PUMP (PUMPE)« »X=EXIT (FORLAD)« vises.
4. Tryk og hold på **✓** knappen; displayet viser »FILLING (FYLDER)« og olien pumpes fra JIB til bøtten.
5. Når først bøtten er fuld, gives slip på **✓** knappen; »FILL VAT (FYLD BØTTE)« «**✓** =PUMP (PUMPE)» «X=EXIT (FORLAD)» vises. Tryk på **X** knappen to gange for normal betjening.

3-8. VALG AF PRODUKT MED FORSKELLIG INDSTILLINGSVÆRDI

Når du vælger et produkt, hvis »XXX XXX« vises på displayet, er indstillingsværdien for temp. ikke korrekt for dette produkt. For at ændre indstillingsværdien for temp. for det pågældende produkt:

1. Tryk på produktknappen, for eksempel:  (FRY).
2. Displayet viser »XXX XXX«.
3. Tryk og hold timerknappen nede  eller  i 5 sekunder og derefter vises »FRY (STEG)« på displayet.
4. Lad olien temperatur nå indstillingsværdien for temp. inden du kommer produktet i.

3-9. UDSKIFTNING AF JIB



Figur 1

1. Kontrolpanelet viser »JIB IS LOW (JIB ER LAV)« and der lyder en alarm.
 2. Åbn den højre dør, træk JIB væk fra enheden, tag låget af JIB, bortskaf den tomme JIB og udskift den med en ny.
- Figur 1

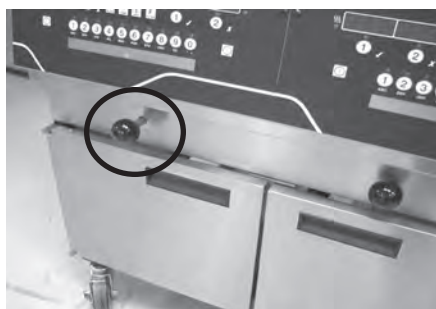
3-10. SMARTFILTER EXPRESS™



Figur 1



Figur 2



Figur 3

1. Under normal betjening og efter 16 tilberedningscykluser, vil Filter Beacon® lyse på forsiden af frituregryden (Fig. 1) og kontrolpanelet viser med mellemrum »FLTR NOW?« »YES/NO«


Hvis **X** for NEJ vælges, vil frituregryden fortsætte med normal betjening i fire tilberedningscykluser mere og vil derefter vise »FILR NOW (FILTRER NU)« indtil bøtten er blevet filtreret.

2. **Kontroller filtergryden:** Hvis filterdrænbakken eller låget ikke er på plads, viser displayet »CHK PAN (KONTROLLER GRYPDE)«. Sørg for at filterrøret er forsvarligt tilsluttet og at filterdræningsbakken befinder sig så langt tilbage som muligt og at låget til filtergryden sidder på plads.
3. Tryk på ✓ knappen for JA og displayet viser *SKIM VAT (SKUM BØTTE)* efterfulgt af »CONFIRM (BEKRÆFT)« »YES/NO«. For at skimme bøtten, skal du trykke på ✓ knappen for JA og displayet viser »OPEN DRAIN (ÅBN DRÆN)« Træk ud i dræningshåndtaget (Fig. 2), displayet viser »DRAINING (DRÆNING)« og olien drænes fra bøtten.



For at undgå at overfylde dræningsbakken, skal du kun tømme en bøtte ad gangen. Drænbakken kan rumme 1 fuld bøtte. Hvis du overfylder drænbakken bliver gulvet glat, hvilket kan resultere i personskade.



Hvis du ikke ønsker filtrering, skal du trykke på , displayet viser »STOPPED (STOPPET)« efterfulgt af »CONTINUE FILTER (FORTSÆT FILTRERING)« »YES NO«.  på **X** knappen, displayet viser »QUIT FILTER (FORLAD FILTER)« »YES/NO«, tryk på ✓ knappen; Express Filter blev annulleret, den blå lampe slukkes og kontrolpanelet vender tilbage til normal betjening. Kontrolpanelet anbefaler filtrering efter fire eller flere tilberedninger.

Hvis drænet er tilstoppet af madrester, vil displayet vise »VAT EMTY (TOM BØTTE)«, efterfulgt af »YES/NO«. Brug børsten med lige børster til rengøring af drænet, tryk på ✓ knappen hvorefter displayet viser »DRAINING (DRÆNING)« Kontrolpanelet vil fortsætte med filtreringsprocessen.

4. Ved slutningen af en dræningscyklus, vises »VAT EMTY (TOM BØTTE)« efterfulgt af »YES/NO«. Kontroller visuelt bøtten og tryk på ✓ knappen, »WASHING (RENGØRING)« bliver vist. Efter endt filtreringsproces viser displayet »CLOSE DRAIN (LUK DRÆN)«. Tryk ind på dræningshåndtaget for at lukke for drænet (Fig. 3). Displayet viser »FILLING (FYLDER)« og bøtten genopfyldes med olie.

3-10. SMARTFILTER EXPRESS™

(fortsat)

5. Når først bøtten er fuld, viser displayet »VAT IS FULL? (ER BØTTEN FULD?) »YES/NO«. Sørg for at bøtten er fuld og tryk så på ✓ knappen for YES og kontrolpanelet skifter til »OFF«.
6. Hvis olien ikke er blevet pumpet tilbage til det rigtige niveau i bøtten under SmartFilter Express™ processen, skal du trykke på X knappen for NO og pumpen vil køre i yderligere 30 sek. Du kan prøve at fylde bøtten op tre gange.

Filter fejl

7. Efter at forsøge påfyldning tre gange uden held, viser displayet »*CHANGE (SKIFT)* *FILTER (FILTER)* *PAD (PUDE)* CLOGGED (TILSTOPPET)? Tryk på ✓ knappen og kontrolpanelet afbrydes. Skift filterpude ved at følge proceduren i afsnittet Filterpude.

Hvis filterpuden ikke bliver udskiftet, fremkommer »CHANGE FILTER PAD? (SKIFT FILTERPUDE?)« påmindelsen på displayet hvert 4. minut indtil den udskiftes.

8. I løbet af den næste SmartFilter Express™ med en ny filterpude, viser displayet »FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE (FILTERSERVICE PÅKÆVET-SE FEJLFINDINGS VEJLEDNING)« efterfulgt af YES hvis ikke bøtten bliver fyldt efter tre forsøg. Tryk på ✓ knappen hvorefter kontrolpanelet afbryder enheden.

BEMÆRK

For at hjælpe med at sikre at bøtten bliver helt fyldt op, skal du rengøre filterbakken og skifte filterpuden mindst en gang dagligt, og sørge for at JIB er fuld og at »O« ringene på filterbakken er i ordentlig stand. Hvis du benytter apparatet hele døgnet skal du rengøre filterbakken og udskifte filterpuden to gange dagligt.

3-11. DAGLIG FILTRERING

Denne filtreringsprocedure muliggør en mere grundig rengøring af bøtten og den skal udføres en gang dagligt. Bøtten kan filtreres i løbet af de tidsrum hvor frituregryden ikke benyttes til stegning. Fra kl. 21.00 vil kontrolpanelet automatisk vise »DAILY FILTER (DAGLIGT FILTER)« »YES/NO« for den første bøtte og efter hver 30 min. derefter for de øvrige bøtter som en påmindelse om at filtrere bøtten. Gå direkte videre til trin 4 hvis du starter her.



For at undgå forbrændinger fra varm olie, skal du bruge sikkerhedsudstyr indbefattet forklæde, ansigtsmaske og handsker inden du begynder filtreringsproceduren.

Endvidere gælder det at for at undgå at overfylde dræningsbakken, skal du kun tømme en bøtte ad gangen. Drænbakken kan rumme 1 fuld bøtte. Overfyldning af drænbakken forårsager at gulvet bliver glat, hvilket kan resultere i personskade.



Figur 1

1. Kontroller filtergryden: Der skal anvendes en ny filterpude på det første filter hver dag men den samme filterpude kan bruges resten af dagen.

Sørg for at filtergrydelåget sidder på plads, at filter drænslangen er fastspændt og at filterdrænbakken er skubbet ind og låst på plads. Hvis filterdrænbakken og låget ikke er fastlåst på plads, vil displayet vise »CHK PAN (KONTROLLER GRYPDE)«.

2. Tryk og hold **F** indtil displayet viser »1.EXPRESS FILTER? (EKSPRESFILTER)«
3. Tryk **▶** på knappen hvorefter displayet viser »2.DAILY FILTER (DAGLIGT FILTER)« »YES/NO«.
4. Tryk på **✓** knappen for YES; displayet viser »OPEN DRAIN (ÅBN DRÆN)«. Træk ud i dræningshåndtaget (Fig. 1), displayet viser »DRAINING (DRÆNING)« og olien tømmes fra bøtten, eller tryk på **X** knappen for NO og kontrolpanelet vender tilbage til normal betjening. Men hvis Dagligt filter ikke bliver gennemført indenfor de næste 9 timer, vil displayet vise »DAILY FILTER (DAGLIGT FILTER)« indtil bøtten bliver filtreret.
5. Når først olien er tømt fra bøtten, fjernes kurveholderen fra bøtten. Figur 2.



Figur 2



Brug beskyttelsesklud eller -handsker når du løfter kurveholderen. Holderen kan være varm og give forbrændinger.

3-11. DAGLIG FILTRERING

(fortsat)



Figur 3

- Efter olien er drænet, viser displayet »LIFT ELEMENT (LØFT ELEMENT)« og kontrolpanelet begynder at bippe. Brug løfteværktøjet og løft det hængslede element fra botten for at rengøre bunden af botten. Figur 3.



Brug beskyttelsesklud eller -handsker når du løfter elementet med løfteværktøjet. Elementet kan være varmt og forårsage alvorlige forbrændinger.



Undgå at anbringe løfteværktøjet i midten af elementerne på samme sted som den øvre grænse pære, eller der kunne opstå skade på den øvre grænse.

- Tryk på ✓ knappen hvorefter displayet viser »WASH VAT (RENGØR BØTTE)«.
- Tryk på ✓ knappen, displayet viser »SCRUB VAT TO REMOVE CRUMBS (SKRUB BØTTE FOR AT FJERNE KRUMMER)«. Børst siderne og bunden på botten. Vær forsigtig så du ikke beskadiger følerne. Olie cirkulerer i adskillige minutter gennem botten for at fjerne krummer fra bunden af botten.



Brug ikke ståluld, skuremidler eller rengøringsmidler/steriliseringsprodukter der indeholder klorin, jod eller ammoniak kemikalier idet disse vil ødelægge materialet af rustfrit stål og forkorte enheden holdbarhed.

Du må ikke bruge vandtryk (højtryksspuling) til rengøring af enheden, ellers kunne du risikere at beskadige komponenterne.

- Når vaskecyklussen er færdig, vises »WASH AGAIN? (RENGØR IGEN?)« »YES/NO«.



Rengøringstrinet til første filter på en ny filterpude varer ekstra 45 min. for at gøre puden klar.

- Tryk på ✓ knappen for YES hvis der er behov for endnu en vask, ellers kan du trykke på X knappen for NO.
- Displayet viser »LOWER ELEMENT (SÆNK ELEMENT)« og kontrolpanelet bipper. Sænk elementet og udskift kurveholderen.
- Tryk på ✓ knappen hvorefter displayet viser »CLOSE DRAIN (LUK DRÆN)« Tryk dræningshåndtaget ind for at lukke drænet (Fig. 4), displayet viser »RINSING (SKYLNING)« og botten fyldes med olie.



Figur 4

3-11. DAGLIG FILTRERING

(fortsat)



Figur 5

3-12. FYLD BØTTE FRA

GRYDEN

(Hvis dræningshåndtaget udtrækkes ved en fejltagelse)

13. Når først bøtten er fuld, vises »OPEN DRAIN (ÅBN DRÆN)« på displayet. Træk ud i dræningshåndtaget for at åbne drænet (Fig. 5) og displayet viser »RINSING (SKYLLER)«. Når skylning er færdig viser displayet »RINSE AGAIN? (SKYL IGEN?)« »YES/NO«.
 14. Tryk på ✓ knappen for YES hvis der er behov for endnu en skylning, ellers kan du trykke på X knappen for NO. Displayet viser »POLISH? (POLER?)« »YES«.
 15. Tryk på ✓ knappen for YES hvorefter olien bliver »pole-ret« ved at cirkulere gennem filtreringssystemet i 5 min.
 16. Når først olien er poleret, vier displayet »CLOSE DRAIN (LUK DRÆN)«. Tryk dræningshåndtaget ind for at lukke drænet (Fig. 3), displayet viser »FILLING (FYLDER)« hvorefter bøtten fyldes op med olie.
1. Tryk og hold **F** indtil displayet viser »*FILTER MENU* (*FILTERMENU*)«, efterfulgt af »1. EXPRESS FILTER? (EKSPRESFILTER?)«
 2. Tryk på ► knappen indtil displayet viser »4.FILL FROM PAN (FYLD FRA GRYPEN)«
 3. Tryk på ✓ knappen for JA hvorefter displayet viser »FILL VAT (FYLD BØTTE), ✓ = PUMP (PUMPE) X = DONE (FÆRDIG)».
 4. Tryk på ✓ knappen for JA og displayet viser »FILLING (FYLDER)« efterfulgt af »X = STOP«.
 5. Når først al olie er blevet pumpet tilbage, så tryk på X for at stoppe pumpen.
 6. Displayet viser »FILL VAT (FYLD BØTTE), **+** = PUMP (PUMPE) X= DONE (FÆRDIG).
 7. Tryk på Xknappen hvorefter kontrolpanelet vender tilbage til filtermenuen. Tryk på knappen **F** indtil displayet vsier »7.EXIT (FORLAD)«. Tryk på ✓ knappen for JA for at forlade filtermenuen.
 8. Bøtten bliver afbrudt. Tryk på **⏻** for at tænde for varmen til den pågældende bøtte.

3-13. OLIEBORTSKAFFELSE OG UDRENSNINGSFUNK- TION



Figur 1



Figur 2



Figur 3



Figur 4

BEMÆRK

Inden bortskaffelse af olie og udrensning af funktion udføres, anbefales et ekspressfilter til at fjerne krummer under elementerne.

Følg denne procedure i slutningen af oliens holdbarhed for at bortskaffe olie og udrense botten inden påfyldning af frisk olie. Bortskaffelse og udrensning bør foretages umiddelbart før åbning eller lukning eftersom de nærliggende bølter ikke må bruges under rengøring af en bølge.



EFTER LANG TIDS BRUG, BLIVER ANTÆNDELSESPUNKTET FOR OLIE REDUCERET. BORTSKAF OLIE HVIS DER ER TEKN PÅ OVERDREVEN RØGUDVIKLING ELLER SKUM. ALVORLIGE FORBRÆNDINGER, PERSONSKADE, BRAND OG/ELLER SKADE PÅ EJENDOM KUNNE FOREKOMME SOM ET RESULTAT.

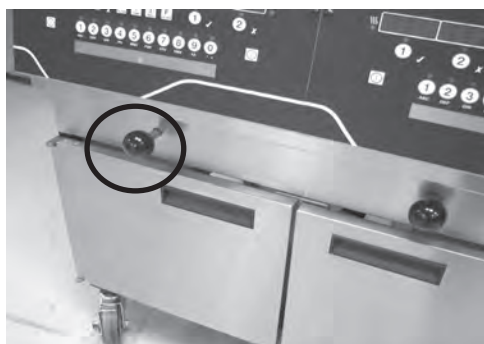


For at undgå forbrændinger fra varm olie, skal du bruge godkendt sikkerhedsudstyr indbefattet forklæde, ansigtsmaske og handsker inden du påbegynder filtreringsproceduren.

Endvidere for at undgå at overfylde skytten, skal du kun tømme en bølge ad gangen. Overfyldning af skytten kan forårsage glatte gulve, hvilket kan medføre personskade.

1. Åbn døren, løft op i drænbakken stop og træk ud i drænbakkesamlingen ved hjælp af håndtaget på drænbakken. Figurer 1 og 2.
2. Tryk og hold **F** (den ene af dem) indtil displayet viser »*FILTER MENU* (*FILTERMENU*) sammen med »1.EXPRESS FILTER? (EKSPRESFILTER?)«.
3. Tryk og slip **▶** knappen indtil displayet viser "6.DISPOSE AND CLEAN-OUT (BORTSKAFFELSE OG UDRENSNING)".
4. Tryk på **✓** knappen og »IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (ER BORTSKAFFELSESENHEDEN PÅ PLADS?)« »JA/NEJ« vises på displayet.
5. Med bortskaffelsesskytten på plads (Fig. 3), trykkes på **✓** knappen og displayet viser »OPEN DRAIN (ÅBN DRÆN)«. Træk ud i dræninghåndtaget (Fig. 4) for at åbne drænet, displayet viser DRAINING«, og olien tømmes nu fra bølten ned i skytten.
6. Displayet viser »CLEARING OLD OIL FROM OIL LINES (FJERNER GAMMEL OLIE FRA OLIERØR)« efterfulgt af »VAT EMTY (TOM BØTTE) »YES/NO«. Godkend at bølten er tom og tryk på **✓** knappen. (hvis bølten ikke er tom, så brug den lige børste til at fjerne blokering fra drænet.)

3-13. OLIEBORTSKAFFELSE OG UDRENSNINGSFUNK- TION (fortsat)



Figur 5

- Displayet viser »REMOVE DISPOSAL UNIT AND INSERT EMPTIED FILTER PAN (UDTAG BORTSKAFFELSESENHED OG ISÆT DEN TOMME FILTERGRYDE«. Udtag bortskaffelsesenhed og tøm i ffaldsbeholdere til olie. Fra drænbakkesamlingen afmonteres krummekurven, stopringen, filterpuden og metalskærmen og medbring dem til håndvasken hvor de rengøres. Placer den tomme drænbakke og låget på frituregryden, og sørg for den er skubbet på plads og at låsen lukker,



Du skal altid anvende kemiske beskyttelsesbriller eller ansigtsmaske og beskyttelsesgummihandsker når du rengør friturekarret eftersom rengøringsmidlet er en stærk basisk opløsning. Undgå at sprøjte eller anden kontakt med opløsningen med dine øjne eller huden. Du risikerer at få alvorlige forbrændinger. Læs omhyggeligt vejledningen på rengøringsmidlet. Hvis opløsningen kommer i kontakt med dine øjne skal du skylle dem grundigt med koldt vand og søge læge omgående.

- Tryk på ✓ knappen hvorefter displayet viser »CLOSE DRAIN (LUK DRÆN)«. Tryk ind på dræningshåndtaget (Fig. 5) for at lukke drænet og displayet viser »SOLUTION ADDED? (TILSAT OPLØSNING?)« »YES/NO«. Fyld bøtten for at påfylde påfyldningsslangen med varmt vand og tilføj rengøringsmiddel.
- Tryk på ✓ knappen og displayet viser »START RENGØRING (START RENGØRING)«.
- Tryk på ✓ knappen, displayet viser »CLEANING (RENGØRING)«. Opløsningen opvarmes til 91°C (195°F) i 20 min.
- 5 min. inden slutningen på rengøringscyklussen, viser displayet »SCRUB VAT (SKRUB BØTTE)« og kontrolpanelet begynder at bippe. Ved hjælp af skrubben/L-formet børste, skrubes den indvendige side af bøtten og elementerne.

FORSIGTIG

Du må ikke skrabe de elektriske elementer eller bruge skuremidler på elementerne. Dette vil ridse overfladen på elementerne og bevirke at breadbordet sidder fast og brænder.

Brug ikke ståluld, skuremidler eller rengøringsmidler/steriliseringsprodukter der indeholder klorin, jod eller ammoniak kemikalier eftersom de vil ødelægge det rustfrit stål materiale og forkorte enhedens holdbarhed.

Brug ikke en vandtryk (højtryksspuling) til at rengøre enheden ellers kunne du risikere at beskadige komponenterne.

- I slutningen af de 20 min., viser displayet »CLN DONE (RENGØRING FÆRDIG)« og bipper.
- Tryk på ✓ knappen hvorefter displayet viser »REMOVE SOLUTION FROM VAT (FJERN OPLØSNING FRA BØTTEN)«

3-13. OLIEBORTSKAFFELSE OG UDRENSNINGSFUNKTION (fortsat)



Figur 6

14. Tryk på ✓ knappen hvorefter displayet viser »CLOSE DRAIN (LUK DRÆN)« Tryk ind på dræningshåndtaget for at lukke drænet.
15. Displayet viser »FILL VAT WITH CLEAN COLD WATER (FYLD BØTTEN MED RENT KOLDT VAND)« Tryk på ✓ knappen og displayet viser »LIFT ELEMENT (LØFT ELEMENT)« og kontrolpanelet bipper. Fjern kurveholderen og brug løfteværktøjet til at løfte elementet fra bøtten.
16. Tryk på ✓ knappen og displayet viser »ELEMENTS CLEANED? (ER ELEMENTER RENGJORT?)« Brug en børste til at rengøre undersiden af elementerne.
17. Tryk på ✓ knappen og displayet viser »LOWER ELEMENT (SÆNK ELEMENT)« og kontrolpanelet begynder at bippe. Sænk elementet og udskift kurveholderen.
18. Tryk på ✓ knappen og displayet viser »CAUTION /FARE)« »IS DRAIN PAN EMPTY? (ER DRÆNBAKKEN TOM?)« »YES/NO«. Tøm drænbakken og skub den tilbage på plads.
19. Tryk på ✓ knappen og displayet viser »*OPEN DRAIN (*ÅBN DRÆN)«. Træk ud i dræningshåndtaget for at åbne drænet og displayet viser »DRAINING (DRÆNING)«. Vandet tømmes nu fra bøtten ned i drænbakken.
20. Displayet viser »CAUTION (FARE)« »IS DRAIN PAN EMPTY? (ER DRÆNBAKKEN TOM?)« »YES/NO«. Tøm drænbakken og skub den tilbage på plads.
21. Tryk på ✓ knappen og displayet viser »RINSE VAT WITH HOT WATER (RENGØR BØTTEN MED VARMT VAND)«. Hæld varmt vand i bøtten og skyl bøtten. Tøm drænbakken og skub den tilbage på plads.
22. Displayet viser »CLEARING OLD OIL FROM OIL LINES (FJERNER GAMMEL OLIE FRA OLIERØR)« efterfulgt af »VAT FRY? (ER BØTTEN TØR?)«. Tør bøtten omhyggeligt først med en tør klud og derefter med køkkenrulle. Sørg for at tørre den indvendige side af drænets åbning og undersiden af finnen på bagsiden af bøtten. Figur 6
23. Tryk på ✓ knappen hvorefter displayet viser »CLOSE DRAIN (LUK DRÆN)« Tryk ind på dræningshåndtaget for at lukke drænet.
24. Displayet viser »MANUAL FILL VAT (MANUEL PÅFYLD BØTTEN)« efterfulgt af »IS VAT FULL? (ER BØTTEN FULD?)«, »YES/NO«. Fyld bøtten med frisk olie op til den nederste påfyldningslinje
25. Tryk på ✓ knappen og kontrolpanelet vender tilbage til normal betjening.

3-14. RENGØRING AF DRÆNBAKKEN OG UDSKIFTNING AF FILTERPUDE



Figur 1



Figur 2




Figur 3



Figur 4

For at sikre optimal ydeevne af pumpen, skal filterpuden (eller papiret) udskiftes mindst en gang om dagen. Hvis du imidlertid benytter apparatet hele døgnet, skal puden udskiftes to gange dagligt.

BEMÆRK

Hvis filterpuden ikke er blevet udskiftet, fremkommer der en påmindelse på displayet, »CHANGE PAD (SKIFT PUDE)«. Tryk på  knappen for at annullere meddelelsen men den fremkommer igen hvert fjerde minut indtil filterpuden bliver udskiftet.

1. Sørg for at der er tændt for strømmen til apparatet.
2. Åbn døren, løft op i drænbakken stop og træk ud i drænbakkesamlingen ved hjælp af håndtaget på drænbakken. Figurer 1 og 2.



Gryden kan være varm! Brug beskyttelsesklud eller handsker, ellers risikerer du at få forbrændinger.

Hvis filterpuden fjernes mens apparatet er fyldt med olie, skal du passe på ikke at spilde olie for at undgå ulykker.

3. Tag låget af drænbakken. Figur 3.

4. Fjern krummekurven fra drænbakken. Aftør olie og krummer fra krummekurven. Rengør krummekurven med vand og sæbe og skyl grundigt efter med varmt vand. Figur 4

**3-14. RENGØRING AF DRÆNBÄK-
KENOG UDSKIFTNING AF
FILTERPUDE (fortsat)**



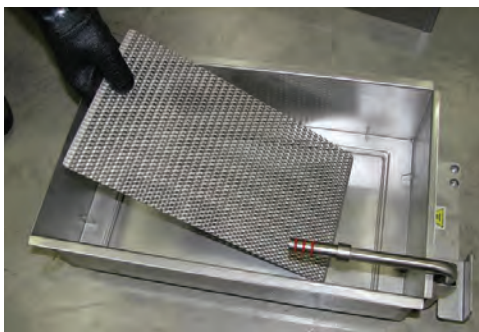
Figur 5

5. Fjern filterpudens stopring og rengør omhyggeligt med vand og sæbe. Skyl grundigt med varmt vand. Figur 5



Figur 6

6. Træk filterpuden ud af bakken og bortskaf puden. Figur 6



Figur 7

7. Udtag det nederste filter fra bakken og rengør omhyggeligt med vand og sæbe. Skyl grundigt med varmt vand. Figur 7



Figur 8

8. Aftør drænbakken for olie og krummer. Rengør drænbakken med vand og sæbe og skyl grundigt med varmt vand. Figur 8

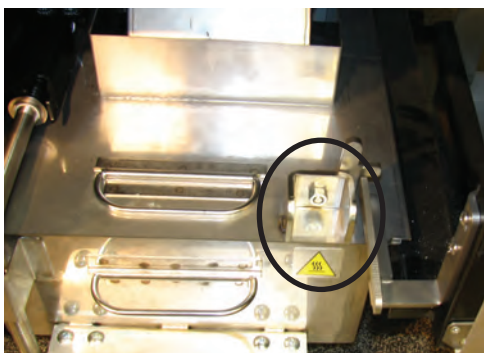
BEMÆRK

Sørg for at drænbakken, det nederste filter, krummeopsamlere, og stopringen er fuldstændigt tørre inden du placerer filterpuden på plads igen fordi vand vil opløse filterpuden.

**3-14. RENGØRING AF DRÆN-
BAKKEN OG UDSKIFTNING
AF FILTERPUDE**
(fortsat)

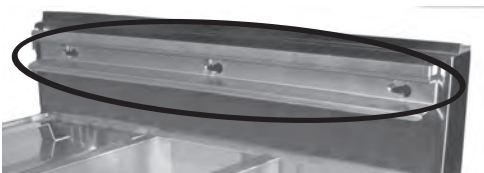


Figur 9



Figur 10

**3-15. AFMONTERING OG
RENGØRING AF KURVE-
HOLDER**



9. Samlingen skal udføres i modsat rækkefølge, placer først det nederste filter i filtergryden efterfulgt af filterpudden, stopringen og krummeopsamleren.

10. Skub filtergrydesamlingen tilbage under frituregryden og sørg for at filterslangen på gryden har en god forbindelse med fittingen der sidder nedenunder frituregryden. Figur 9

11. Sørg for at stop til drænbakken er aktiveret og at frituregryden er klar nu til normal betjening. Figur 10

Kurven som hviler på frituregrydens bageste skærmdug, skal afmonteres og rengøres med jævne mellemrum.



Brug beskyttelsehandsker når du afmonterer kurveholderen. Kurveholderen kan være varm og forårsage forbrændinger.

1. Grib fat i kurveholderen med to hænder; løft og træk knopperne af.
2. Rengør holderen med vand og sæbe. Tør omhyggeligt.
3. Rengør området bagved kurveholderen og genplacer den.

3-16. KONTROLLER/UDSKIFT FILTER DRÆNBACKEENS O-RINGE



Figur 1



Figur 2



Figur 3



Figur 4

For at forhindre at der lækker olie og for at sørge for at filtreringsprocessen foregår korrekt, skal man kontrollere filter drænbakkens O-ringe for knæk og revner mindst hver tredje måned. Figur 1

Søg for at gemme et par reserve O-ringe tilgængelige til når du har brug for dem. Se følgende trin mht. inspektions- og udskiftningsprocedurer.

1. Åbn døren, løft op i drænbakkens stop og træk ud i drænbakkesamlingen ved hjælp af håndtaget på drænbakken. Figurer 2 og 3.

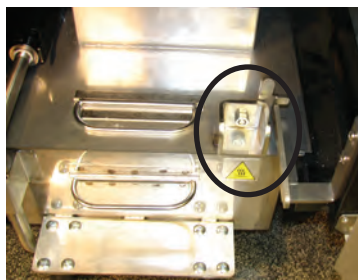


Gryden kan være varm! Brug beskyttelsesklud eller handsker, ellers risikerer du at få forbrændinger.

2. Foretag visuel inspektion af de tre O-ringe på slangen af filter bakken for evt. revner eller brud og udskift om nødvendigt.
3. For at udskifte O-ringe, skal du bruge en lille flad skruetrækker, bræk forsigtigt op på O-ringen og træk den af enden på slangen. Rul den nye O-ring på slangens hak. Smør O-ringene på filterslangen med frisk, kold olie og skub filter drænbakken på plads. Figur 4



For at undgå olielækage, skal du sørge for at bakken er fastspændt på plads og at låget er på plads inden du åbner drænet. Drænbakken kan rumme 1 fuld bøtte. Hvis du overfylder drænbakken bliver gulvet glat, hvilket kan resultere i personskade.



3-17. FILTER KNAP STATS

Antal tilberedningscykluser der resterer inden filtrering

1. Tryk og giv slip enten på **F** appen og det venstre display viser »COOKS REMAINING (RESTERENDE TILBEREDNINGER)« og det højre display viser antallet af tilberedningscykluser inden næste auto filter.

For eksempel,

RESTERER

 ,

3

6

betyder at efter 3 yderligere tilberedningscykluser i venstre bønne, bliver brugeren spurgt om vedkommende er klar til at filtrere eller ej. Men der resterer yderligere 6 tilberedningscykluser i højre bønne.

Klokkeslæt og dato

2. Tryk enten **F** på to gange og »FILTERED (FILTRERET)« fremkommer på displayet sammen med det aktuelle klokkeslæt og dato for sidste filtrering.
3. Tryk enten **F** på knappen tre gange og »FLTR PAD (FILTERPUDE)« »XX HOURS (XX-TIMER)« vises på displayet for at angive antallet af timer det nuværende filter har været i brug.

3-18. INFO KNAP STATS

Aktuel olietemperatur

1. Tryk **i** på og den aktuelle olietemperatur vises på displayet for hver bønne.

Indstillingsværdi for temp.

2. Tryk **i** på to gange og SP vises på displayet sammen med indstillingsværdien (forudindstillet) temperatur for hver bønne.

Retablering af data for hver bønne.

3. Tryk på 3 gange og REC vises på det venstre display og reetableringstiden det togg for oliens temperatur at gå fra 121° C (250° F) til 149° C (300° F) vises på det højre display. For eksempel,

REC 5:30

 betyder at det tog 5 min. og 30 sek. for oliens temperatur at nå op på 149° C (300° F) fra 121° C (250° F).

BEMÆRK

Hvis der ikke tykkes på nogen knapper indenfor 5 sek. i nogen tilstande vender kontrolpanelet tilbage til normal betjening.

3-19. FOREBYGGENDE
VEDLIGEHOELDELSE
SKEMA

Henny Penny frituregryden skal som al andet udstyr til levnedsmiddelservice passes og vedligeholdes korrekt. Tabellen nedenfor viser en oversigt over planlagt vedligeholdelsesprocedurer der skal foretages af brugeren.

<u>Procedure</u>	<u>Hyppighed</u>
Filtrering af fedt (Afsnit 3-11)	Dagligt
Udskiftning af filterpude (Afsnit 3-13)	Dagligt
Smør filtergrydens O-ringe (Afsnit 3-18)	Hver filterpude udskift
Smør EEE-141 oliebeholder O-ringe	Når beholder er fjernet
Udskiftning af olie	Hvis olien ryger, skummer meget, eller smager grimt
Rengøring af bønne (Afsnit 3-15)	Hver olieudskiftning
Kontroller filtergrydes O-ringe (Afsnit 3-18)	En gang i kvartalet

AFSNIT 4. INFORMATIONSTILSTAND

Disse historiske informationer kan gemmes og anvendes til driftsmæssig og teknisk hjælp og muliggør at du kan se følgende:



- 1. E-LOG
- 2. LAST LOAD
- 3. DAILY STATS
- 4. OIL STATS
- 5. REVIEW USAGE
- 6. INPUTS
- 7. OUTPUTS
- 8. OIL TEMP
- 9. CPU TEMP
- 10. COMMUNICATION INFO
- 11. ANALOG INFO
- 12. ACTIVITY LOG
- 13. OIL LEVELS
- 14. PUMP VALVE INFO
- 15. AIF INFO

BEMÆRK

Det er ikke alle informationstilstandsfunktioner der omtales i dette afsnit. For at sikre korrekt betjening af frituregryden, bedes du kontakte Henny Penny Corp. inden du ændrer nogen af disse indstillinger. For yderligere oplysninger om disse funktioner, bedes du kontakte Teknisk support på 1-800-417-8405 eller 1-937-456-8405.

4-1. INFORMATIONSTILSTAND OPLYSNINGER


1. E-LOG (fejlkode-log)

Tryk på  og  knapper samtidigt og »INFO MODE* (INFOTILSTAND*)« vises på displayet, efterfulgt af »1. E-LOG«.

BEMÆRK

Tryk på  og  for at forlade informationstilstanden når som helst.

Tryk på  og »A. (dato og klokkeslæt) *NOW (NU) vises på displays. Dette er den aktuelle dato og tid.

Tryk på  og hvis der blev gemt en fejlkode, vises »B. (dato, klokkeslæt og fejlkodeinformation)« på displayet. Dette er den seneste fejlkode, som kontrolenhederne noterede.

Tryk på  og fejlkodeinformation før den seneste kan ses.


Der kan gemmes op til 10 fejlkoder (B til K) i E-LOG afsnittet.

**4-1. INFORMATIONSTIL-
STAND OPLYSNINGER**
(fortsat)


2. SENESTE MÆNGDE (Information om seneste tilberedningscyklusser)


Tryk på  og »2. SENESTE MÆNGDE« vises på displays.

Tryk på en timerknap  eller  for det produkt som du ønsker at få vist tilberedningsdata for og LED<et blinker.

Tryk på  knappen for at begynde visningen af tilberedningsdataene.

For eksempel, hvis det venstre  LED blinker, vises »PRODUCT FRY L1 (PRODUKT STEG L1)« på displayet.

Hvis det højre  LED blinker, vises »PRODUCT FRY R2 (PRODUKT STEG R2)« på displayet.


Tryk på  knappen for at begynde visningen af tilberedningsdataene.

FUNKTION	VISNING EKSEMPEL:	
Produkt (sidst stegte produkt)	PRODUCT	FRY L1
Tidspunkt, hvor den sidste stegecyklus blev startet	STARTED FEB-06 2:25P	
Faktisk forløbet stegetid (nutidige sekunder)	ACTUAL TIME	1:06
Programmeret stegetid	PROG TIME	1:00
Maks. temp. under stegecyklus	MAX TEMP	350°F
Min. temp. under stegecyklus	MIN. TEMP.	313°F
Gennemsnitlig temp. under stegecyklus	AVG TEMP	322°F
Varme (procentdel) under stegecyklus	HEAT ON	45%
Klar? (Var frituren klar før start?)	READY?	YES
Da stegecyklussen stoppede: Tidlig	QUIT AT	0:10 REM
Efter gennemført stegecyklus	*DONE*	+6 SEC
Forskel (%) mellem aktuel og programmeret stegetid	ACT/PROG	1%

**4-1. INFORMATIONSTIL-
STAND OPLYSNINGER**
(fortsat)

3. DAGLIGE STATS (Driftsoplysninger om frituregryden for de sidste 7 dage)

Tryk på  og »3. DAGLIGE STATS« vises på displayet.

Tryk på  knappen for at begynde visningen af tilberedningsdataene.

Tryk på højre  for at få vist data for andre ugedage.

FUNKTION

VISNING EKSEMPEL:

Dagen da disse data blev gemt.	APR-30	TUE	
Antal timer:minutter, hvor frituren var tændt	(L/R) ON HRS	TUE	3:45
Antal gange filtreret	(L/R) FILTERD	TUE	4
TIR	(L/R) SKIPPED	TUE	4
Antal gange olie blev tilsat	(L/R) ADD OIL	TUE	4
Antal gange olie blev kasseret	(L/R) DISPOSE	TUE	0
Olietemperatur reetableringstid	(L/R) RECOVERY	TUE	1:45
Total antal stegecykler den dag	(L/R) TOT CK	TUE	38
Antal cyklusser der stoppede inden *FÆRDIG*	QUIT CK	TUE	2
Stegecykler for produkt nr. 1	COOK-1-	TUE	17
Stegecykler for produkt nr. 2	COOK-2-	TUE	9
Stegecyklusser for produkt nr. 3	COOK-3-	TUE	5
Stegecyklusser for produkt nr. 4	COOK-4-	TUE	0
Stegecyklusser for produkt nr. 5	COOK-5-	TUE	0
Stegecyklusser for produkt nr. 6	COOK-6-	TUE	6
Stegecyklusser for produkt nr. 7	COOK-7-	TUE	0
Stegecyklusser for produkt nr. 8	COOK-8-	TUE	0
Stegecyklusser for produkt nr. 9	COOK-9-	TUE	1
Stegecyklusser for produkt nr. 0	COOK-0-	TUE	0

4-1. INFORMATIONSTILSTAND
OPLYSNINGER (fortsat)

4. OLIESTATS (Info om aktuel olie og gens. af sidste 4 portioner olie)

Tryk på  og »4. OLIESTATS« vises på displayet.


Tryk på  knappen for at begynde visningen af tilberedningsdataene.

FUNKTION

VISNING EKSEMPEL:

Startdato på ny olie	(L/R) NEW OIL	MAR-23
Antal dage olien har været brugt	(L/R) OIL USE	4 DAYS
Antal filtre til denne olie	(L/R) FILTERD	4
TIR	(L/R) SKIPPED	0
Antal stegecyklusser til denne olie	(L/R) TOT CK	38
Gennemsnitlig antal dage per olieskift	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE	13.8 DAYS
Gennemsnitlig antal stegecyklusser år olieskift	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE	388 CKS

Tryk og hold en produktknap nede (1 til 4) for at få vist dataene fra den ene af de forrige 4 portioner brugt olie.

Tryk på  for at få vist oliedata: Eksempel: OIL-4 14 DAYS

Tryk på  for at få vist tredjeældste oliedata: Eksempel: OIL-3 12 DAYS

Tryk på  for at få vist næstældste oliedata: Eksempel: OIL-2 15 DAYS

Tryk på  for at få vist forrig portion olie: Ex: OIL-1 13 DAYS

**4-1. INFORMATIONSTIL-
STAND OPLYSNINGER**
(fortsat)

5. GENNEMGÅ BRUG(akkumuleret info siden data blev nulstillet)

Tryk på  og »5. GENNEMGÅ BRUG« vises på displayet.

Tryk på  knappen for at begynde visningen af tilberedningsdataene.

FUNKTION

VISNING EKSEMPEL:


Dagen, hvor brugsdataet sidst blev nulstillet	SINCE	APR-23 2011
Antal timer, hvor frituren var tændt	(L/R) ON HRS	4
Antal gange filtreret	(L/R) FILTERD	4
TIR	(L/R) SKIPPED	0
Antal gange olie blev tilsat	(L/R) ADD OIL	4
Antal gange olie blev kasseret	(L/R) DISPOSE	1
Total antal stegecykler	(L/R) TOT CK	38
Antal cyklusser der stoppede inden *FÆRDIG*	QUIT CK	2
Stegecykler for produkt nr. 1	COOK -1-	17
Stegecykler for produkt nr. 2	COOK -2-	9
Stegecyklusser for produkt nr. 3	COOK -3-	5
Stegecyklusser for produkt nr. 4	COOK -4-	0
Stegecyklusser for produkt nr. 5	COOK -5-	0
Stegecyklusser for produkt nr. 6	COOK -6-	6
Stegecyklusser for produkt nr. 7	COOK -7-	0
Stegecyklusser for produkt nr. 8	COOK -8-	0
Stegecyklusser for produkt nr. 9	COOK -9-	1
Stegecyklusser for produkt nr. 0	COOK -0-	0
Nulstil brugsdata: Indtast brugskoden - 1, 2, 3 på dette trin til nulstilling af alle brugerinformation	RESET USAGE / ENTER CODE	-----

AFSNIT 5. PROGRAMMERING






Denne indstilling muliggør at du kan programmere flg.:


- Ændring af produktnavne
- Tildel knap
- Skift tidspunkter og temp.
- Skift tilberednings-id
- Alarmer
- Kvalitets-timere
- Medtag i filtertæller (Global)
- Filter ved X antal mængder (Blandet)
- Mængde kompensation
- Mængde kompensation reference
- Fuld varme
- PC-faktor


5-1. ÆNDRING AF PRODUKT INDSTILLINGER

1. Tryk og hold  knappen indtil »PROG« fremkommer på displayet, efterfulgt af »ENTER CODE (INDTAST KODE)«.
2. Indtast kode 1, 2, 3 (første 3 produktknapper). »PRODUCT (PRODUKT)« og »PROGRAM« vises på displayet efterfulgt af »SELECT PRODUCT (VÆLG PRODUKT)« og »-P 1-« (fx NUG).


Ændring af produktnavne

3. Brug  og  knapperne til at scrolle gennem de 40 produkter eller tryk på den ønskede produktknap.
4. Tryk på  knappen og »NAME (NAVN)« vises på displayet og produktet (fx: NUGGETS) vises på det højre display.
5. Tryk på  knappen og det første bogstav i navnet blinker. Tryk på en produktknap og det blinkende bogstav skifter til det første bogstav under produktknappen der blev trykket på. For eksempel, hvis  bliver trykket ned, ændres det blinkende bogstav til et »A«.

Tryk på den samme knap igen og det blinkende bogstav ændres til et »B«. Tryk på den igen og det blinkende bogstav ændres til et »C«. Når først det ønskede bogstav fremkommer på displayet, skal du trykke på  knappen for at fortsætte til det næste bogstav og gentage proceduren.

Tryk og hold den højre **X** knap nede for at forlade Programmeringsindstilling eller tryk på  knappen for at fortsætte til »COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)«.

Tildel knap

6. Tryk på  knappen indtil »ASSIGN BTN (TILDEL KNAP)« fremkommer på displayet sammen med produktet (fx: NUGGETS). Hvis dette produkt allerede har en produktknap tildelt til det, lyser denne LED. For at tildele andre produktknapper til dette produkt, skal du trykke og holde produktknappen inde i 3 sek. hvorefter denne LED begynder at lyse. For at flytte et produkt fra en knap, skal du trykke og holde produktknappen med et tændt LED hvorefter LEDen slukkes.

5-1. ÆNDRING AF PRODUKT INDSTILLINGER (fortsat)

Ændring af tider og temperaturer

- Tryk på ► knappen indtil »COOK TIME (TILBEREDNINGSTID)« fremkommer på displayet og ▲ brug så produktknapperne eller ▼ knapperne til at ændre tidspunktet i minutter og sekunder, til maksimalt 59:59.
- Tryk på ► knappen og »TEMP« vises på displayet sammen med den forudindstillede temperatur på højre side af displayet.

Tryk på produktknapperne eller ▲ og ▼ knapperne for at ændre temperaturen. Temperaturintervallet er 88° C (190° F) til 191° C (375° F).

Tilberednings-id ændring

- Tryk på ► knappen indtil »COOK ID (TILBEREDNINGSID)« fremkommer på displayet sammen med produkt-idet. For eksempel, NUG er idet for nuggets. Brug produktknapperne eller ▲ og ▼ knapperne til at ændre idet.

Alarmer (1 og 2)

- Tryk på ► knappen indtil »ALARM 1« fremkommer på det venstre display og et alarmtidspunkt på det højre display. Tryk på produktknapperne eller ▲ og ▼ knapperne for at indstille en alarm.

Fx hvis en tilberedningscyklus blev indstillet på 3 min. og en alarm skulle udløses 30 sek. inde i tilberedningscyklusen, så skal »2:30« indstilles på displayet på dette tidspunkt. Når timeren tæller ned til 2:30 lyder alarmer.

Efter alarmer er blevet indstillet, skal du trykke på ► knappen og »ALRM 2« fremkommer på displayet og en anden alarm kan programmeres.

Kvalitetstimer (stop tid)

- Tryk på ► knappen indtil »QUAL TMR« vises på displayet sammen med den forudindstillede stoptid. Tryk på produktknapperne eller ▲ og ▼ knapperne, for at justere stop-tiden op til 2 timer og 59 minutter.

Global filtersporing

Medtaget i filtertælling

- Tryk på ► knappen indtil »INCL IN FLTR CNT« blinker på displayet sammen med »YES« eller »NO«. Brugen af ▲ og ▼ knapperne, ændrer displayet til »YES« hvis produktets tilberedningscyklusser skal tælles med som en del af den anbefalede filtreringsproces. Indtil på »NO« hvis den ikke skal tælles med.

**5-1. ÆNDRING AF PRODUKT
INDSTILLINGER (fortsat)**

Blandet filtersporing

Filtre efter x antal mængder

12b. Tryk på ► knappen indtil »FILTER AFTER (FILTRER EFTER)« blinker på det venstre display og antallet af tilberedningscyklusser mellem filtreringer vises på det højre display. Tryk på produktknapperne eller ▲ og ▼ knapperne for at ændre denne værdi mellem 0 og 99. Denne skal indstilles for hvert produkt.

**>Mængde kompensation, Mængde kompensation
Reference, fuld varme, pc-faktor<**

13. Tryk på ► knappen indtil "LOAD COMP" vises på skærmen sammen med mængde kompenseringsværdien. Dette justerer automatisk tiden for at tage kvantumets størrelse og temperatur i betragtning.

Tryk på produktknapperne eller ▲ og ▼ knapperne for at ændre denne værdi mellem 0 og 20.

14. Tryk på ► knappen indtil »LCMP REF« vises på displayet sammen med mængdekompensations gennemsnitstemperaturen (hvis mængdekompensationen er indstillet på »OFF« så vises »__« på displayet og indstillingen kan ikke programmeres). Dette er gennemsnits tilberedningstemperaturen for hvert produkt. Timeren øger hastigheden ved temperaturer over denne indstilling og sænker hastigheden ved temperaturer under denne indstilling. Tryk på produktknappen eller ▲ og ▼ knapperne for at ændre denne værdi.

15. Tryk på ► knappen indtil »FULL HT« vises på displayet sammen med den fulde varmegærdi i sekunder, hvilket betyder at varmen er tændt så snart en timerknop bliver aktiveret for det programmerede tidsrum. Tryk på produktknapperne eller ▲ og ▼ knapperne for at ændre denne værdi mellem 0 og 90 sekunder.

16. Tryk på ► knappen indtil »PC FACTR« vises på displayet sammen med den proportionelle temperatur, der hjælper med at undgå at olien overstiger temperaturens indstillingsværdi. Tryk på produktknapperne eller ▲ og ▼ knapperne for at ændre denne værdi mellem 0 og 50 grader.

BEMÆRK

- Brug ◀ knappen til at gå tilbage til de forrige menupunkter.
- Tryk på ► knappen når du er færdig med det aktuelle produkt, for at gå tilbage til »SELECT PRODUCT (VÆLG PRODUKT)« trinnet.
- Tryk og hold **P** knappen for at forlade PRODUCT (PRODUKT) PROGRAM (PRODUKTPROGRAMMERINGS) indstilling.

AFSNIT 6 NIVEAU 2 PROGRAMMERING

Bruges til følgende:

- Specialprogrammeringsfunktion
- Indstilling af uret
- Datakommunikation
- Varmestyring
- Teknisk indstilling
- Statistik
- Filterstyring


6-1. SPECIEL PROGRAMMERINGS-INDSTILLING

Specielprogrammeringen bruges til at indstille mere detaljerede programmeringer som f.eks.:

- SP-1** • Grader i fahrenheit eller celsius
- SP-2** • Sprog: Engelsk, Græsk "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", Russisk "РУССКИЙ", Svensk "SVENSKA", Tysk "DEUTSCHE", Portugisisk "PORTUG.", Spansk "ESPANOL", eller Fransk "FRANCAIS".
- SP-3** • Systeminitialisering (fabriksforudindstillinger)
- SP-4** • Lydstyrke
- SP-5** • Lydtoner
- SP-6** • Valg af smeltecyklus - 1.FLYDENDE; 2.SOLID
- SP-7** • Hviletilstand aktiveret - JA eller Nej
- SP-7A** • Brug "0" til HVILE
- SP-7B** • Auto hvileminutter
- SP-7C** • Hvile indstillingsværdi temperatur
- SP-8** • Filtersporingsindstilling - 1.BLANDET eller 2.GLOBAL
- SP-8A** • Foreslå filter ved... - 75 % til 100 % (**BLANDET**)
- SP-8B** • Er filterlås aktiveret? - JA eller NEJ (**BLANDET**)
- SP-8A** • Venstre bøtte filtercykluser - 0 til 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B** • Højre bøtte filtercykluser - 0 til 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C** • Er filterlås aktiveret? - JA eller NEJ (**GLOBAL**)
- SP-9** • Varighed af polering - X:XX M:SS
- SP-10** • Udskift pude påmindelsestid - XX TIMER
- SP-11** • Rengøringstid - XX MIN
- SP-12** • Rengøringstemperatur - XXX °C eller F
- SP-13** • Brugertilberedning IO - Efter tilberedningscyklus, viser displayet forrige menu punkt eller »----«
- SP-14** • Antal kurve - 2 KURVE eller 4 KURVE
- SP-15** • Vis tilberedningsindikator - JA eller NEJ
- SP-16** • Andet sprog: Engelsk, Græsk "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", Russisk "РУССКИЙ", Svensk "SVENSKA", Tysk "DEUTSCHE", Portugisisk "PORTUG.", Spansk "ESPANOL", eller Fransk "FRANCAIS".
- SP-17** • Anden lydstyrke
- SP-18** • Er energibesparelse aktiveret? - JA eller NEJ
- SP-19** • Stegegyde - GAS eller ELEKTRISK
- SP-20** • Bøttetype - OPDELT eller FULD
- SP-21** • Autolift aktiveret? - NEJ eller JA
- SP-22** • Bulk oliebeholdning? JA eller NEJ
- SP-23** • Direkte bortskaffelse af olie? JA eller NEJ

6-1. SPECIEL PROGRAM- MERINGS- INDSTILLING (Fortsat)

- SP-24 • Serienummer på frituregryde
- SP-25 • Skift managerkode- 1 = JA
- SP-26 • Skift brugerkode - 1 = JA
- SP-27 • Bortskaffelse kræver kode? - JA eller NEJ
- SP-28 • Længere opfyldningstid er aktiveret - JA eller NEJ
- SP-29 • Lad bruger afbryde påfyldning? - JA eller NEJ

Tryk og hold knappen  nede i 5 sek. indtil »NIVEAU 2« efterfulgt af »SP PROG« og »ENTER CODE« vises på displayet.



Indtast kode 1, 2, 3 og »SP-1« »SP-1« »FORMAT« vises på displayet.

BEMÆRK



Hvis der bliver indtastet en ugyldig kode, udløses en alarm og »UGYLDIG KODE« fremkommer på displayet. Vent nogle få sekunder, hvorefter betjeningsenhederne vender tilbage til tilberedningsindstilling og gentag ovenstående trin.

For at forlade Speciel programmeringsindstilling på et hvilket som helst tidspunkt, tryk på og hold  knappen i 2 sekunder.




Fahrenheit- eller celsiusgrader (SP-1)

Det venstre display blinker »SP-1« og »TEMP«, »FORMAT«.
Tryk på  eller  knapper for at vælge °C eller °F.



BEMÆRK

- Brug  knappen til at gå tilbage til de forrige menupunkter.
- Tryk på  knappen når du er færdig med Niveau 2 trin

Sprog (SP-2)

Tryk på  knappen og »SP-2« og »LANGUAGE (SPROG)« begynder at binke på det venstre display. Tryk på  eller  knapperne for at vælge det ønskede sprog.

Systeminitialisering (SP-3)

Tryk på  knappen og »SP-3« og »DO SYSTEM INIT (UDFØRER SYSTEMINIT.)« blinker på displayet sammen med »INIT« på det højre display. For at nulstille betjeningsenheden til fabriksindstillinger, skal du trykke og holde  knappen nede hvorefter kontrolenheden begynder nedtælling »IN 3«, »IN 2«, »IN 1«. Når displayet viser »-INIT-« og *DONE* bliver kontrolenhederne nulstillet til fabriksindstillinger.

**6-1. SPECIEL PROGRAM-
MERINGS- INDSTILLING
(Fortsat)**

Lydstyrke (SP-4)

Tryk på ► knappen og "SP-4" og "VOLUME" blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼ eller brug produktknapperne til at justere højttalerlydstyrken, 10 er maksimum og 1 er minimum.

Lydtone (SP-5)

Tryk på ► knappen og »SP-5« og »TONE« blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼, eller brug produktknapperne, til at justere lyden fra højttaleren, 2.000 er den maksimale værdi og 50 er den mindste.

Flydende eller solid madlavningsolie (SP-6)


Tryk på ► knappen indtil »SP-6 MELT CYCLE SELECT (VÆLG SP-6 SMELTECYKLUS)« scroller på det venstre display. Med mindre der anvendes solid olie i bølter, skal det højre display vise »1.FLYDENDE«.

Hvis solid olie anvendes, SKAL enheden være udstyret med to håndtag solie olie. Brug ▲ og ▼ knapperne til at ændre det højre display til »2.SOLID«

Hviletilstand aktiveret (SP-7)

En hviletilstand muliggør at olietemperaturen falder til en lavere temperatur når den ikke er i brug. Dette sparer olie og redskaber.

Tryk på ► knappen og »SP-7« og »IDLE MODE AKTIVERET?« blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼ knapperne for at vælge »JA« eller »NEJ«.

Med »JA« på displayet, tryk knappen ► og »SP-7A« og »USE 0 FOR IDLE« blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼ knapperne for at vælge »YES« eller »NO«. Hvis »JA« er valgt, kan en hvileindstilling programmeres på produktet knappen .

Tryk på ▼ knappen og »SP-7B« og »AUTOIDLE MINUTTER« blinker på det venstre display. Tryk ▲ på eller ▼, eller brug produktknapperne til at indstille tidsrummet (0 til 60 minutter) som frituregryden forbliver i hvile inden auto-hvile bliver aktiveret.




F.eks. betyder »30« at hvis produktet ikke tilberedes i bøtten i 30 minutter, vil kontrolenheden automatisk afkøle olien til hvile indstillingsværdien for temp.

Tryk på ► knappen og »SP-7c« og »IDLE SETPT« blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼, eller brug produktknapperne, til at indstille hviletemperaturen til mellem 93° og 191 °C (200 til 375°F).

**6-1. SPECIEL PROGRAM-
MERINGS- INDSTILLING
(Fortsat)**

Filtersporingsindstilling (SP-8)

Filtersporing påmindrer operatøren når det er tid at skifte olie ved at tælle antallet af tilberedningscykluser imellem filtreringer.

Tryk på  knappen og »SP-8« og »FILTER TRACKING MODE (FILTERSPORINGSINDSTILLING)« vises på displayet. Brug  og  knapperne til at vælge enten »1.BLANDET« filtersporing eller »2.GLOBAL«.




BEMÆRK

GLOBAL betyder at alle produkter har det samme antal tilberedningscykluser mellem filtreringerne.

Produkt	Ingen tilberedning	Cyklus Tæller
	Cykluser	
Fisk	2	1/2
Pommes frites	8	1/8
Kylling	4	1/4

BLANDET betyder at hvert produkt kan indstilles med forskellige antal stegecykluser mellem filtrering. Kontrolenheden tilføjer cyklustæller (se eksempel til venstre) og når tælleren når 1 eller mere, anbefales filtrering. Eksempel: 1 portion fisk, 2 portioner pommes frites, 1 portion kylling er lig med $1 \cdot 1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$.




BLANDET

Hvis BLANDET er valgt, skal du trykke på  knappen og »SP-8A« og »SUGGEST FILTER AT... (FORSLÅ FILTRERING VED...)« vises på det venstre display og en værdi mellem 75 % og 100 % vises på det højre display. Tryk på  og  knapperne for at ændre denne værdi.

Jo lavere værdien er, desto oftere anbefaler kontrolenheden at filtrere. Eksempel: Hvis værdien indstilles på 75 %, vil kontrolenheden anbefale filtrering efter 3/4 af den programmerede tilberedningscyklus er opnået, hvorimod ved 100 % skal hele tilberedningscyklussen være gennemført inden kontrolenheden anbefaler filtrering.

Tryk på  og »SP-8B« og »LOCKOUT ENABLED?« vises på det venstre display. Tryk på  og  knapperne for at vælge JA eller NEJ.

Hvis den er indstillet på JA, når kontrolenheden foreslår filtrering, FILTER LOCKOUT«/»YOU *MUST* FILTER NOW«, vises på displayet; bliver flere tilberedningscykluser annulleret indtil bøtten er blevet filtreret.

Tryk på  og »SP-8C« og »FILTER LOCKOUT AT...« vises på det venstre display og en værdi mellem 100 % og 250 % vises på det højre display. Tryk på  og  knapperne for at ændre denne værdi. Jo lavere værdi, desto oftere forekommer der »lockout«.

Eksempel: Hvis den er indstillet på 100 %, vil »lockout« forekomme når cyklussens tæller når til 1 eller højere. Hvis den er indstillet på 200 %, går der dobbelt så mange cykluser inden »lockout« forekommer. Se eksemplet ovenfor.



6-1. SPECIEL PROGRAM- MERINGS- INDSTILLING (Fortsat)


Filtersporingsindstilling (SP-8) (Fortsat)



GLOBAL




Hvis GLOBAL er valgt, skal du trykke på  knappen.




Opdel bølge

Hvis enheden er en opdelt bølge, »SP-8A« og »LEFT VAT FILTER CYCLES« vises på det venstre display og antallet af tilberednings- cyklusser mellem filtreringer vises på den højre display (0 til 99). Brug  og  til at ændre dette tal eller produktknapper.

Tryk på  knappen og »SP-8B« og »RIGHT VAT FILTER CYCLES« vises på det venstre display og antallet af tilberednings- cyklusser mellem filtreringer vises på det højre display (0 til 99).



Tryk på  knappen og »SP-8C« og »FILTER LOCKOUT EN- ABLED?« vises på det venstre display. Tryk på  og  knapperne for at vælge JA eller NEJ.




Hvis den er indstillet på JA, så tryk på  knappen og det venstre display viser »SP-8D« og »LEFT VAT LOCKOUT CYCLES« og antallet af tilberedningscyklusser inden filter-lockout vises på det højre display (0 til 99). Brug  og  til at ændre dette tal eller produktknapper.




Tryk på  knappen og det venstre display viser »SP-8E« og »RGHT VAT LOCKOUT CYCLES« og antallet af tilberedningscyklusser inden filter-lockout vises på det højre display (0 til 99). Brug  og  til at ændre dette tal eller produktknapper.

Når først antallet af tilberedningscyklusser er opnået, vises »FILTER LOCKOUT«/»YOU *MUST* FILTER NOW«, på displayet; bliver flere tilberedningscyklusser annulleret indtil bøtten er blevet filtreret.

Fuld bølge

Hvis enheden er en fuld bølge, vises »SP-8A« og »FULL VAT FILTER CYCLES« på det venstre display og antallet af tilberednings- cyklusser mellem filtreringer vises på det højre display (0 til 99). Brug  og  til at ændre dette tal eller produktknapper.

Tryk på  knappen og »SP-8B« og »FILTER LOCKOUT EN-ABLED?« vises på det venstre display. Tryk på  og  knapperne for at vælge JA eller NEJ.

Hvis den er indstillet på  JA, så tryk på knappen og det venstre display viser »SP-8C« og »FULL VAT LOCKOUT CYCLES« og antallet af tilberedningscyklusser inden filter-lockout vises på det højre display (0 til 99). Brug  og  til at ændre dette tal eller produktknapper.

Når først antallet af tilberedningscyklusser er opnået, vises »FILTER LOCKOUT«/»YOU *MUST* FILTER NOW«, på displayet; bliver flere tilberedningscyklusser annulleret indtil bøtten er blevet filtreret.

**6-1. SPECIEL PROGRAM-
MERINGS- INDSTILLING
(Fortsat)**

Varighed af polering (SP-9)

Tryk på ► knappen og »SP-9 POLISH TIME« begynder at blinke på det venstre display. Tryk på eller, ▲ eller ▼ brug produkt knappen til at ændre poleringstiden fra 0 til 10 minutter.

Skift påmindelsestid for filterpude (SP-10)

Tryk på ► knappen og »SP-10 CHANGE PAD REMINDER« blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼, eller brug produktknapper til at skifte tiden fra 0 til 100 timer

Rengøringstid (SP-11)

Tryk på ► knappen og »SP-11 CLEAN-OUT TIME« begynder at blinke på det venstre display. Tryk på eller, ▲ eller ▼ brug produkt- knapperne til at skifte tiden fra 0 til 99 minutter.

Udrensningstemperatur (Sp-12)

Tryk på ► knappen og »SP-12 CLEAN-OUT TEMP« begynder at blinke på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼, eller brug produkt- knapperne til at ændre temperaturen fra 0 til 90° C (195°F).

Brugertilberedning IO (SP-13)

Tryk på ► knappen og »SP-13« COOKING USER IO« blinker på displayet. Tryk på eller knapperne for at vælge »SHOWPREV« ▲ eller ▼ »SHOW-----«.

Indstil SP-13 til SHOWPREV betyder at displayet vil vise den sidste menu der blev tilberedt. SHOW---- betyder efter en tilberedningscyklus »-----« vises på displayet og et menupunkt skal vælges først inden du starter på næste cyklus.

Antallet af kurve (SP-14)

Tryk på ► knappen og »SP-14 ANTALLET AF KURVE« blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼ knapperne for at vælge 2 eller 4 kurve per brønd.

Tilberedningsindikator (SP-15)

Tryk på ► knappen og »SP-15 SHOW COOKING INDICATOR« blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼ knapperne for at vælge JA og viser under en tilberedningscyklus »*« hvilken timer der tæller ned. Vælg NEJ og »*« vil ikke blive vist under en tilberedningscyklus.

6-1. SPECIEL PROGRAM- MERINGS- INDSTILLING **(Fortsat)**

Andet sprog (SP-16)

Tryk på ► knappen og »SP-16 ANDET SPROG« blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼ knapperne for at vælge det foretrukne sprog.

Ved at indstille et andet sprog på kontrolenheden, kan du nu vælge ved at trykke på **P** knappen under normal betjening.

Det ene sprog vises på det venstre display og det andet sprog vises på det højre display. Ved at trykke på ✓ knappen er det muligt at vælge mellem sprogene på displayene.

Anden lydstyrke (SP-17)

Tryk på ► knappen og »SP-17 ANDEN LYDSTYRKE!« blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼ knapperne eller produktknapperne for at vælge den foretrukne anden lydstyrke.

Ved at indstille en anden lydstyrke på kontrolenheden, kan du nu vælge mellem to lydstyrker ved at trykke på knappen to gange under normal betjening.

En lydstyrkeindstilling vises på det venstre display (INGEN til 10; 10 er det højeste) og den anden lydstyrke vises på det højre display. For at vælge lydstyrken, skal du trykke på ✓ knappen under den foretrukne lydstyrke.

Energibesparende indstilling (SP-18)

Tryk på ► knappen og »SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?» blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼ knapperne for at vælge JA eller NEJ.

Hvis den er indstillet på JA, så vil frituregryden automatisk starte en energibesparende indstilling på tidspunkter hvor den ikke bruges, hvilket afbryder blæserne. Når der vælges et produkt til at starte tilberedningscyklussen, vil blæserne og varmen komme tilbage. Hvis den er indstillet på NEJ, så vil blæserne være slået til konstant.

Frituretype (SP-19)




Tryk på ► knappen og »SP-19 FRYER TYPE« begynder at blinke på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼ knapperne for at vælge »GAS« eller »ELEC«.

Bøttetype (SP-20)

Tryk på ► knappen og »SP-20 VAT TYPE« begynder at blinke på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼ knapperne for at vælge "SPLIT" eller "FULL".




6-1. SPECIEL PROGRAM- MERINGS- INDSTILLING **(Fortsat)**

Autolift aktiveret (SP-21)

Tryk på  knappen og »SP-21 AUTOLIFT ENABLED?« blinker på det venstre display. Tryk på  eller  knapperne for at vælge »«JA« eller »NEJ«.




Hvis frituregryden er udstyret med autolift egenskaben, så skal SP-21 indstilles på »JA« ellers skla den indstilles på »NEJ«.

Bulk oliebeholdning (SP-22)

Tryk på  knappen og »SP-22 BULK OIL SUPPLY?« blinker på det venstre display. Tryk på  eller  knapperne for at vælge »YES SUPL« eller »NO SUPL«.


Indstil på JA hvis olien pumpes op i bølterne fra en ekstern olie- beholder. Ellers skal du indstille SP-22 på NEJ.

Bulk oliebertskaffelse (SP-23)

Tryk på  knappen og »SP-23 BULK OIL DISPOSE?« blinker på det venstre display. Tryk på  eller  knapperne for at vælge »YES DISP« eller »NO DISP«.



Indstil på »YES DISP« hvis olien pumpes op fra bølterne til en ekstern oliebeholder når du skal bortskaffe olien. Ellers skal du indstille SP-23 til »NO DISP«.


Serienummerlog (SP-24)

Tryk på  knappen og »SP-24 S/N ✓ EDIT« blinker på displayet sammen med serienummeret på enheden. DETTE SERIENUMMER SKAL SVARE TIL SERIENUMMERET PÅ DATAPLADEN PÅ DØRENE. I MODSAT FALD KAN DET GEMMES.

Programkodeændring (SP-25)

Dette muliggør at operatøren kan ændre programkoden (fabrik-sindstillingen er 1,2 ,3) bruges til at opnå adgang til Produkt-programmering og niveau 2 programmeringsindstilling.

Tryk på  knappen og »SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=JA« blinker på displayet. Tryk på  og »ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT viser scrolls på displayet. Tryk på produktknapperne for den nye kode.

Hvis du er tilfreds med koden, skal du trykke på  og »REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT, vises på skærmen. Tryk på de samme kodeknapper.

6-1. SPECIEL PROGRAM- MERINGS- INDSTILLING (Fortsat)

Ændring af programmeringskode (SP-25) (Fortsat)

Hvis tilfreds med koden, trykkes på **P** og »*CODE CHANGED*« vises på displayet.

Hvis du ikke er tilfreds, tryk på **i** og »*ANNULLER« vises på displayet og gå derefter tilbage til »SP-25« og "CHANGE, MGR CODE? 1=YES". Derefter kan ovenstående trin gentages.

Ændring af brugerkode (SP-26)

Dette muliggør at operatøren kan ændre brugen af nulstillingskoden (fabriksindstillingen 1, 2, 3) for at nulstille brugen af hvert produkt. Se Gennemgang af brugstrin i informationsindstillingen.

Tryk på **▶** knappen og »SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES" blinker på displayet. Tryk på **i** og "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT viser scrolls gennem display. Tryk på produktknapperne for den nye kode.

Hvis du er tilfreds med koden, skal du trykke på **P** og »REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT, vises på skærmen. Tryk på de samme kodeknapper.

Hvis du er tilfreds med koden, skal du trykke på **P** »*CODE CHANGED*« vises på displayet.

Hvis du ikke er tilfreds, tryk på **i** og »*ANNULLER« vises på displayet og gå derefter tilbage til »SP-26« og "CHANGE, USAGE CODE? 1=YES". Nu kan ovenstående trin blive gentaget.

Kræves der kode til bortskaffelse? (SP-27)

Tryk på **▶** knappen og »SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE?« blinker på det venstre display. Tryk på **▲** eller **▼** knapperne for at vælge JA eller NEJ. Hvis indstillet på JA, skal kode 1, 2, 3 indtastes for at bortskaffe olien fra bøtten ved hjælp af bortskaffelsesindstillingen.

Længere påfyldningstid (SP-28)

Tryk på **▶** knappen og »SP-28 LONGER FILL TIME ENABLED?« blinker på det venstre display. Tryk på **▲** eller **▼** knapperne for at vælge JA eller NEJ.

Lad brugeren afbryde påfyldning (SP-29)

Tryk på **▶** knappen og »SP-29 LET US EXIT FILL« blinker på det venstre display. Tryk på **▲** eller **▼** knapperne for at vælge JA eller NEJ. Hvis JA er blevet valgt, kan brugeren forlade Ekspresfilteret™ påfyldnings betjening.

6-1. SPECIEL

PROGRAMMERINGS- INDSTILLING (Fortsat)

Spring over »SKIM« prompt (SP-30)

Tryk på knappen og »SP-30 SKIP »SKIM« PROMPT?« blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼ knapperne for at vælge JA eller NEJ.

2-Stadie rengøring aktiveret (SP-31)

Tryk på knappen; »SP-31 STAGE WASH ENABLED?« blinker på det venstre display. Tryk på ▲ eller ▼ knapperne for at vælge JA eller NEJ.

6-2. VIL IKKE FORSTYRRES

Du kan programmere de tidspunkter under betjening, hvor »FILTER NOW?« meddelelsen ikke skal fremkomme. Der findes tre grupperinger - Mandag til fredag (M-F), Lørdag (LØR), og Søndag (SØN). Indenfor hver gruppering kan der programmeres op til fire tidsperioder (M-F 1 til M-F 4, LØR 1 til LØR 4, og SØN 1 til SØN 4). En tidsperiode kan være alt fra 1 til 180 minutter i længden.

1. Tryk og hold **P** knappen nede i 5 sek. indtil »LEVEL 2« efterfulgt af »SP PROG« og »ENTER CODE« vises på displayet.
2. Tryk på **P** knappen en gang til og »DO NOT DISTURB« og »ENTER CODE« blinker på det venstre display.
3. Indtast kode 1, 2, 3 (første 3 produktknapper).
4. "DO NOT DISTURB ENABLED?" blinker på det venstre display og JA eller NEJ fremkommer på det højre display. Tryk på ▲ eller ▼ knapperne for at vælge JA eller NEJ.
5. Tryk på **P** knappen og »M-F 1« vises på det venstre display og klokkeslættet blinker på det højre display. Tryk på ▲ eller ▼, eller brug produktknapper til at ændre klokkeslættet.
6. Tryk på **P** knappen og »M-F 1« vises på det venstre display og »A« eller »P« blinker på det højre display. Brug ▲ eller ▼ knapperne til at vælge AM eller PM.
7. Tryk på **P** knappen og »M-F 1« vises på det venstre display og bogstavet yderst til højre på displayet blinker. Tryk på produktknapper til at indtaste tiden (op til 180 minutter) under hvilken filtrering vil blive afbrudt i det tidsrum der blev angivet i trin 5.
8. Tryk på **P** knappen for at gå videre til den næste timerperiode, M-F 2.
9. Gentag trinene 5, 6, 7 og 8 for andre ønskede tidsperioder.

6-3. INDSTILLING AF URET



1. Tryk og hold knappen **P** nede i 5 sek. indtil »LEVEL 2« efterfulgt af »SP PROG« og »ENTER CODE« vises på displayet.
2. Tryk på knappen **P** igen og »CLK SET« og »ENTER CODE« vises på det venstre display.
3. Indtast kode 1, 2, 3 (første 3 produktknapper).
4. "CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY" blinker på det venstre display. Brug produktknapperne til at indstille datoen på det højre display.
5. Tryk på **▶** knappen og »CS-2 ENTER TIME« blinker på det venstre display og klokkeslættet blinker på det højre display. Tryk på **▲** eller **▼**, eller brug produktknapper til at ændre klokkeslættet.
6. Tryk på **▶** knappen og »CS-2 ENTER TIME« blinker på det venstre display og »AM« eller »PM« blinker på det højre display. Brug **▲** eller **▼** knapperne til at vælge AM eller PM.
7. Tryk på **▶** knappen og »CS-3 TIME FORMAT« blinker på det venstre display og »12-timer« eller »24-timer« vises på det højre display. Brug **▲** eller **▼** knapperne til at vælge 12-timers tidsformat eller 24-timers tidsformat.
8. Tryk på **▶** knappen og »CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME« blinker på det venstre display. Brug **▲** eller **▼** knapperne til at vælge sommertid for dit aktuelle område: 1.OFF; 2.US (2007 & after); 3.EURO; eller 4.FSA (US før 2007).
9. Tryk og hold på **P** knappen for at forlade.

6-4. DATALOGNING, VARME KONTROL, TEKNIK, STATISTIK, OG FILTRERINGSKONTROL INDSTILLINGER

Datalogføring, varmekontrol, tekniske og statistiske tilstande er avancerede fejlfindings- og programmeringstilstande, som hovedsagligt er til Henny Pennys brug. For mere information om disse tilstande, kontakt serviceafdelingen på telefon 1-800-417- 8405 eller 1-937-456-8405.


AFSNIT 7. FEJLFINDING

7-1. FEJLFINDINGSGUIDE

Problem	Årsag	Løsning
STRØM er tilsluttet men frituregryden er ude af drift	<ul style="list-style-type: none"> • Åbn kredsløbet 	<ul style="list-style-type: none"> • Sæt stikket i til frituregryden • Kontrollér sikringen i relæet • (Gælder kun internationale steder uden for USA) Afbrydere på frituregryden blev udløst på den venstre dør og nulstillet afbryder på frituregryden, Se nedenfor 
Olien vil ikke opvarmes men lampen er tændt	<ul style="list-style-type: none"> • Alle ledninger er ikke tilsluttede 	<ul style="list-style-type: none"> • Enheden har to ledninger; sørg for at begge er tilsluttet
Kontrolenhedens fejlkode »E-10«	<ul style="list-style-type: none"> • Åbn øvre grænse kredsløb 	<ul style="list-style-type: none"> • Lad enheden afkøle (15-20 min.), nulstil den øvre grænse ved hjælp af øvre grænse værktøjet på den indvendige side af LH-døren og skub det forsigtigt ind i hullet på varmeelementets hængsel; hvis øvre grænse ikke nulstilles, skal den øvre grænse udskiftes. 
Bøtten er ikke fyldt tilstrækkeligt	<ul style="list-style-type: none"> • JIB er lav eller tom • JIB olieslange er tilstoppet eller ødelagt • Filtergryden skal rengøres 	<ul style="list-style-type: none"> • Påfyld JIB • Kontroller JIB • Rengør filtergryden og udskift papir eller pude


7-1. FEJLFINDINGSGUIDE

(fortsat)

Problem	Årsag	Løsning
Olien skummer eller koger over toppen på bøtten	<ul style="list-style-type: none"> • Der er vand i olien • Upassende eller ringe olie • Upassende filtrering • Upassende skylning efter rengøring af bøtte 	<ul style="list-style-type: none"> • Tøm og rens olie • Brug anbefalet olie • Se filtreringsprocedurer • Rengør og skyl bøtte og tør den derefter omhyggeligt
Olien vil ikke dræne fra bøtten	<ul style="list-style-type: none"> • Dræningsventil er tilstoppet med krummer • Dræningstruget er tilstoppet 	<ul style="list-style-type: none"> • Åbn ventil, tving rengøringsbørste gennem dræn • Afmonter sidepanel på højre side og udtag proppen fra enden på truget og rengør truget
Filtermotorer kører men pumper olie langsomt	<ul style="list-style-type: none"> • Filterslangetilslutning er løs • Filterpapir eller -pude er tilstoppet 	<ul style="list-style-type: none"> • Stram alle filterslangetilslutninger • Udskift filterpapir eller -pude
Der er bobler i olien under hele filtreringsprocessen	<ul style="list-style-type: none"> • Filtergryde er ikke fuldstændig tilkoblet • Filtergryde er tilstoppet • Beskadiget O-ring på filter slangemodtager på frituregryde 	<ul style="list-style-type: none"> • Sørg for at filtergrydens returslange er skubbet helt ind i modtageren på frituregryden • Rengør gryden og skift papir eller pude • Udskift O-ring
Kontroller fejlkode »E-31«	<ul style="list-style-type: none"> • Elementerne er oppe 	<ul style="list-style-type: none"> • Sænk elementer tilbage i bøtten
Filtermotor kører ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Ledningen til bøtte nr. 1 er ikke tilsluttet • Åbn kredsløbet • Den termiske nulstillingssknap på bagsiden af motor-pumpen er udløst 	<ul style="list-style-type: none"> • Sæt stikket i stikkontakten • Afbrydere på frituregryden blev udløst; åbn den venstre dør og nulstil afbryderen på frituregryden • Lad motoren afkøle og pres derefter hårdt med en skruetrækker mod knappen indtil den klikker 

7-2. FEJLKODER

I tilfælde af en kontrolsystemfejl, viser det digitale display en "fejlmeddelelse". Meddelelseskoderne vises på DISPLAY kolonnen nedenfor. Der høres en konstant tone når en fejlkode bliver vist; tryk på en knap for at afbryde denne tone.

VISNING	ÅRSAG	LØSNING
"E-4"	Styrepult overhedning.	Drej kontakten til OFF-position, drej derefter kontakten tilbage til ON. Hvis skærmen viser »E4«, er styrepulten for varm; kontroller luftgællerne på hver side af enheden for forhindringer.
"E-5"	Olie overhedning	Drej kontakten til OFF-position, drej derefter kontakten tilbage til ON. hvis displayet viser »E-5«, skal varmekredsløb og temperatursonden kontrolleres
"E-6A"	Temperatur sonde åben	Drej kontakten til OFF-position, drej derefter kontakten tilbage til ON. hvis displayet viser »E-6«, skal temperatursonden kontrolleres
"E-6B"	Temperatur sonde kortsluttet	Drej kontakten til OFF-position, drej derefter kontakten tilbage til ON. hvis displayet viser »E-6B«, skal temperatursonden kontrolleres
"E-10"	Øvre grænse	Lad enheden afkøle (15-20 min.), ved hjælp af det øvre grænse værktøj på den indvendige side af LH-døren og skub den forsigtigt ind i hullet på varmeelement hængslet; hvis øvre grænse ikke nulstilles, så skal den øvre grænse udskiftes
		
"E-15"	Aftapningskontakt	Sørg for at dræningshåndtaget er skubbet helt ind; hvis E-15 gentages skal du få aftapningskontakten undersøgt
"E-18-A"	Den venstre sensor er åben	Drej kontakten til OFF-position, drej derefter kontakten tilbage til ON.
"E-18-B"	Den højre niveausensor er åben	hvis displayet indikerer en defekt sensor, skal du få tilslutningerne kontrollerede på styrepulten; få sensoren kontrolleret og udskiftet om nødvendigt
"E-18-C"	Begge niveausensorer er åbne	

7-2. FEJLKODER

(Fortsat)

VISNING	ÅRSAG	LØSNING
„E-21”	• Langsom varmegendannelse	• Få en autoriseret servicetekniker til at kontrollere fritur gryden for korrekt spænding til enheden; få varmekredsløb kontrolleret; få enheden kontrolleret for løse eller beskadigede ledninger
“E-22” »INGEN VARME« » KONTROLLER LEDNING OG AFBRYDER«”	• Elementerne opvarmes ikke	• Få kontrolleret ledningen og varmekredsløbet
„E-31”	• Elementerne er oppe	• Sænk elementer helt ned i bøtten
„E-41”, „E-46”	• Programmering	• Tryk på tænd/sluk knappen for at tænde og slukke for bøtten i tilfælde af at der fremkommer en fejlkode, genstart kontrolenhederne; hvis fejlkoden fremkommer igen, skal du udskifte styrepulten
„E-47”	• Analog omformer 12V fortsætter, skal du udskifte	• Tryk på tænd/sluk knappen for at tænde og slukke for bøtten, hvis »E-47« chip eller I/O-kortet eller pc-kortet; hvis strømsvigt højtaleretoner er stille, er det sandsynligvis fejl ved I/O-kortet. I/O-kortet udskiftes
„E-48”	• Inputsystemfejl	• Udskift pc-kort
„E-54C”	• Temperatur input fejl	• Drej kontakten hen på SLUK og derefter tilbage på TÆND; få pc-kort udskiftet hvis »E-54« fortsætter
„E-60”	• AIF pc-kort kommunikerer ikke med pc-kortet	• Tryk på tænd/sluk knappen for at afbryde bøtten, vent i 15 min. og tænd igen for den. Hvis »E-60« fortsætter, skal du udskifte tilslutningen mellem pc-kortet undersøgt; dskift AIF pc-kort eller styring pc-kort, om nødvendigt
„E-93-A” »24V DC LEVERING UDLØST«	• Autolift motor fejlfunktion eller tilfælde af at der fremkommer	• Hvis AutoLift funktionen ikke fungerer, skal du få hver autolift motorer undersøgt



Henny Penny Corporation
P.O.Box 60
Eaton, OH 45320

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax
www.hennypenny.com

* FM05 - 193 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 10-13-15

Danish