



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny Evolution Elite™

Åbne frituregryder med
reduceret oliekapacitet (Opdelt kar
& kar i fuld størrelse— elektrisk)

Model EEE-141

Model EEE-142

Model EEE-143

Model EEE-144

FM07-786-A - Danish
10/8/10

OPERATØRMANUAL

INDREGISTRER GARANTIEN ONLINE PÅ
WWW.HENNYPENNY.COM

AFSNIT 1. INDLEDNING

1-1. INDLEDNING

Den åbne Henny Penny frituregryde med reduceret oliekapacitet er en fundamental køkkenmaskine. Denne enhed er udelukkende beregnet til institutions- og restaurationsbrug.

NOTICE

BEMÆRK



Per 16. august, 2005, trådte direktivet vedrørende kasseret elektrisk og elektronisk udstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment) i kraft i Den Europæiske Union. Vore produkter er blevet vurderet i henhold til WEEE-direktivet. Vi har også selv vurderet vore produkter for at afgøre, om de overholder direktivet vedrørende restriktion af sundhedsfarlige stoffer (Restriction of Hazardous Substances (RoHS)), og vi har ændret designet af vore produkter efter behov for at overholde direktivet. For at holde disse direktiver i hævd må denne enhed ikke kasseres som usorteret husholdningsaffald. Sæt dig i forbindelse med den nærmeste Henny Penny forhandler for oplysninger om korrekt bortskaffelse.

1-2. KORREKT BEHANDLING

I lighed med alle andre køkkenmaskiner skal den åbne Henny Penny frituregryde behandles og vedligeholdes korrekt. Kravene til vedligeholdelse og rengøring er opført i denne manual og skal altid være en regelmæssig del af enhedens drift.

1-3. ASSISTANCE

Ring til den lokale, uafhængige forhandler, hvis der bliver brug for hjælp udefra, eller ring til Henny Penny Corp. på 1-800-417-8405 (i USA) eller +1-937-456-8405.

1-4. SIKKERHED

Den åbne Henny Penny frituregryde er udstyret med adskillige sikkerhedsfunktioner. Imidlertid er den eneste måde at sikre driftssikkerheden på at forstå de korrekte monterings-, drifts- og vedligeholdelsesprocedurer fuldstændigt. Anvisningerne i denne manual er udarbejdet som en hjælp til at undervise brugeren i de korrekte procedurer. Hvor oplysningerne er særlig vigtige eller handler om sikkerhed, bruges ordene DANGER (FARE), WARNING (ADVARSEL), CAUTION (FORSIGTIG) og NOTICE (BEMÆRK). Brugen af disse udtryk beskrives i det følgende.



SIKKERHEDS ADVARSELSSYMBOLER bruges i forbindelse med DANGER (FARE), WARNING (ADVARSEL) eller CAUTION (FORSIGTIG), når de indikerer en type fare, der involverer personlig tilskadekomst.



BEMÆRK

NOTICE (BEMÆRK) bruges til at fremhæve særlig vigtige oplysninger.



FORSIGTIG

CAUTION (FORSIGTIG) brugt uden sikkerheds advarselssymbol henviser til en situation, der muligvis kan blive farlig, og som, hvis den ikke undgås, kan medføre ejendomsskade.



FORSIGTIG

CAUTION (FORSIGTIG) brugt med sikkerheds advarselssymbol henviser til en situation, der muligvis kan blive farlig, og som, hvis den ikke undgås, kan medføre mindre til moderat tilskadekomst.



ADVARSEL

WARNING (ADVARSEL) henviser til en situation, der muligvis kan blive farlig, og som, hvis den ikke undgås, kan medføre døden eller alvorlig tilskadekomst.



FARE

DANGER (FARE) HENVISER TIL EN OVERHÆNGENDE FARLIG SITUATION, SOM, HVIS DEN IKKE UNDGÅS, VIL MEDFØRE DØDEN ELLER ALVORLIG TILSKADEKOMST.

1-4. SIKKERHED (fortsat)



Symbol for ækvipotent jording



Symbol for kasseret elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)



ELLER



Symboler for fare for elektrisk stød



ELLER



Symboler for varm overflade



Symbol for knibepunkt (frituregryder med Auto-Lift)

AFSNIT 2. INSTALLATION

2-1. INDLEDNING

Dette afsnit indeholder installations- og udpakningsanvisninger for den åbne Henny Penny frituregryde.

NOTICE BEMÆRK

Denne enhed må kun installeres af en kvalificeret servicetekniker.



**ADVARSEL
FARE FOR
ELEKTRISK STØD**

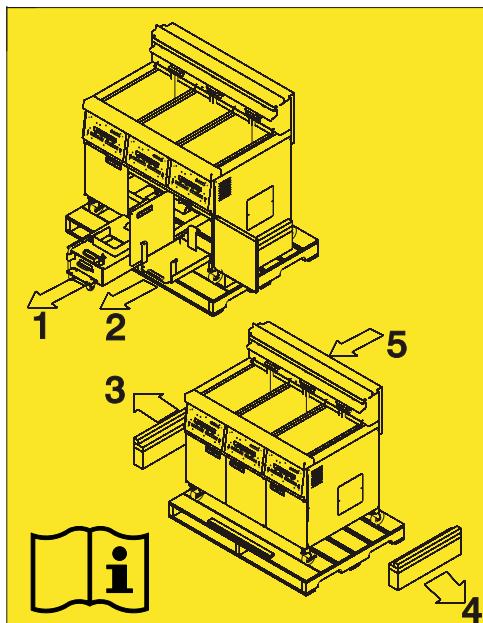
Undlad at stikke hul i frituregryden med ting som fx bor eller skruer, da komponenten risikerer at blive beskadiget, eller du løber risiko for elektrisk stød.

2-2. UDPAKNINGSANVISNINGER

NOTICE BEMÆRK

Enhver forsendelseskade skal skrives ned i tilstedeværelse af fragtmænd, som skal skrive under, før han/hun tager af sted igen.

1. Klip metalbåndene over, og fjern dem fra kassen.
2. Tag låget af kassen, og løft selve kassen væk fra frituregryden.
3. Fjern pakkestøtterne i hjørnerne (4).
4. Klip strækfolien væk fra transport/stativkassen, og fjern den fra frituregrydelågets top.
5. Klip metalbåndene, som holder frituregryden fast på pallen, over, og fjern dem.



Figur 1

CAUTION FORSIGTIG

Fjern filterafløbspanden og JIB-hylden fra frituregryden, før frituregryden tages af pallen, ellers er der risiko for at beskadige enheden. Figur 1

6. Fjern frituregryden fra pallen.



**ADVARSEL
TUNG TING**

Vær forsigtig ved flytning af frituregryden for at undgå at komme personligt tilskade. Frituregryden kan veje op til 363 kg (800 pund).

2-3. VALG AF PLACERING AF FRITUREGRYDEN

Den rette placering af frituregryden er meget vigtig med hensyn til drift, fart og bekvemmelighed. Placeringen af den åbne frituregryde skal tage spillerum til servicering og korrekt drift i betragtning. Vælg en placering, som letter ladning og afladning uden at forstyrre den endelige samling af madbestillinger. Operatører har gjort den erfaring, at det giver hurtig og uafbrudt betjening, når madvaren frituresteges fra rå til færdig tilstand og derefter holdes varm i varmeskabe. Husk på, at den største effektivitet opnås gennem drift i lige linie, dvs. rå madvare ladet ind i den ene side, og færdig madvare afladet i den anden side. Det er muligt at flytte samlingen af madbestillinger og stadig kun forringe effektiviteten en lille smule.



**FORSIGTIG
BRANDFARE**

For at undgå brand og ødelagt lagerforsyninger må området under frituregryden ikke bruges til lageropbevaring.



**ADVARSEL
FORBRÆNDINGSFARE**

For at forhindre alvorlige forbrændinger fra hede oliestænk skal frituregryden placeres og installeres således, at den forhindres i at vippe eller bevæge sig. Der kan anvendes bindebånd til at stabilisere den.

2-4. NIVELLERING AF FRITUREGRYDEN

For at kunne fungere korrekt, skal frituregryden nivelleres fra side til side og fra forside til bagside. Brug et vaterpas, som anbringes på de flade områder rundt om karrets krave på midterbrønden, juster derefter rullehjulene, indtil enheden er i vater.

2-5. VENTILATION AF FRITUREGRYDEN

Frituregryden skal anbringes med adgang til ventilation gennem en hensigtsmæssig emhætte eller et ventilationssystem. Det er yderst vigtigt at sørge for effektiv bortskaffelse af damp og stegeos. Der skal udvises særlig omhu ved konstruktion af en emhætte for at undgå at forstyrre frituregrydens drift. Vi anbefaler en konsultation med en lokal fagmand, enten fra et ventilations- eller varmemefirma, for at få hjælp med konstruktion af et hensigtsmæssigt system.

NOTICE BEMÆRK

Ventilationen skal overholde lokale så vel som landsomfattende bestemmelser. Rådfør dig med det lokale brandvæsen eller bygningsmyndighederne.

2-6. EL-KRAFTBEHOV


Kontroller mærkepladen, som er monteret på indersiden af dørene, for at afgøre den korrekte kraftforsyning.



Denne frituregryde skal være tilstrækkelig jordet, og det skal kontrolleres, at jordingsforbindelsen er sikker, ellers er der risiko for elektrisk stød. Der henvises til de gældende lokale elektriske koder vedr. korrekt jordings (jordforbindelses) metoder, eller, hvis der ingen findes, til nationalkoden for elektricitet i USA: (The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-(nuværende udgave). I Canada skal alle elektriske tilslutninger foretages i overensstemmelse med CSA C22.1, "Canadian Electrical Code" Del 1, og/eller lokalkoder

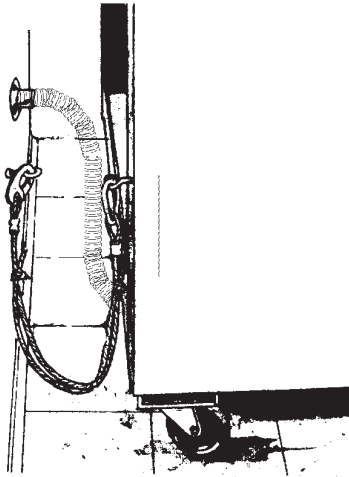
For at undgå elektrisk stød skal denne køkkenmaskine være udstyret med en udvendig sikring, som vil afbryde alle konduktorer, som ikke er jordede. Hovedafbryderen på denne køkkenmaskine afbryder ikke alle strømførende ledere.

(GÆLDER KUN UDSTYR MÆRKET CE!)

For at undgå faren for elektrisk stød skal denne køkkenmaskine være forbundet vha. en ækvipotentiel forbindelsesleder til andre køkkenmaskiner eller metaloverflader, som udsættes for berøring, og som befinder sig i nærheden af køkkenmaskinen. Denne køkkenmaskine er udstyret med en ækvipotentiel øsken til dette formål. Den ækvipotentielle øsken er markeret med følgende symbol .

2-6. EL-KRAFTBEHOV (fortsat)

KABELFASTSPÆNDING



I-bolten skal fastgøres til bygningen ifølge godkendte bygningskonstruktions principper.



TØRMURSKONSTRUKTION

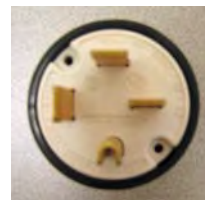
Sæt I-bolten fast i en stolpe. Undlad kun at sætte den fast i tørmuren. Den foretrukne montering er ca. 15 cm til den ene eller den anden side af service-forbindelsen.
Kabelfastspændingen skal være mindst 15 cm kortere end det fleksible ledningsrør.

En separat afbryderkontakt til alle poler, som er udstyret med sikringer med korrekt kapacitet eller hovedafbrydere, skal monteres på et praktisk sted mellem frituregryden og strømforsyningskilden i overensstemmelse med lokal- og landskoder. Det skal være en isoleret kobberledning, som er klassificeret til en nominel spænding på 600 V og 90 °C. Til afstande længere end 15,24 m (50 fod) bruges næste større ledningsstørrelse. CE-enheder har behov for en minimum ledningsstørrelse på 6 mm, som skal forbindes til klemrækken.

Det anbefales at bruge en beskyttelsesanordning klassificeret til 30 mA, fx en hurtigafbryder til reststrøm (residual current circuit breaker (RCCB)), eller en overvåget sikring (GFCI), på frituregrydens kredsløb.

Konstant tilsluttede elektriske frituregryder med rullehjul skal installeres med et fleksibelt ledningsrør og en kabelfastspænding, når de installeres i De forenede Stater. Se illustrationen til venstre. Der findes huller bag på frituregrydens ramme, der er beregnet til at fastgøre kabelfastspændingen til frituregryden. Kabelfastspændingen forhindrer ikke frituregryden i at vælte.

Hvert kar er udstyret med sin egen strømledningsamling og bruger NEMA 15-50 Straight Plug (lige stik) eller NEMA 15-60P.



De strømførende ledninger skal være oliebestandige, fleksible indkapslede kabler, som ikke er lettere end almindelige ledninger indkapslet i polychloropren eller andre lignende syntetiske elastomer.

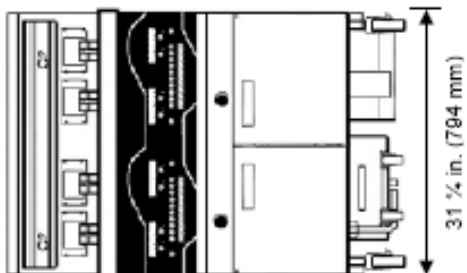
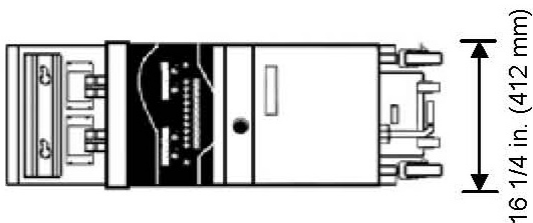
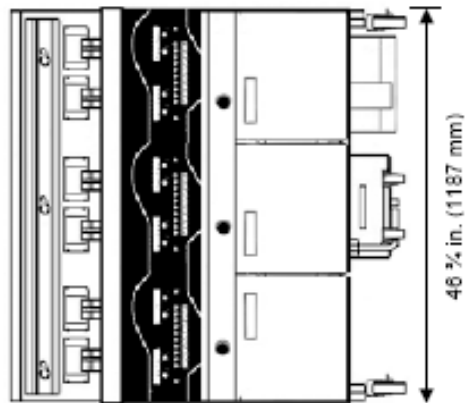
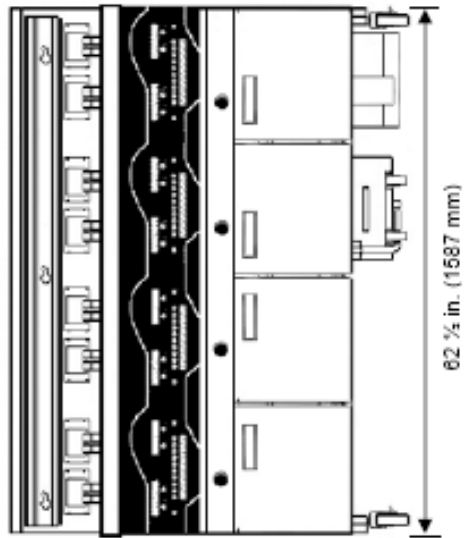
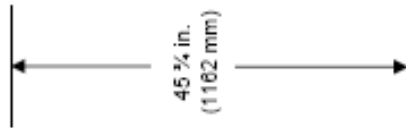
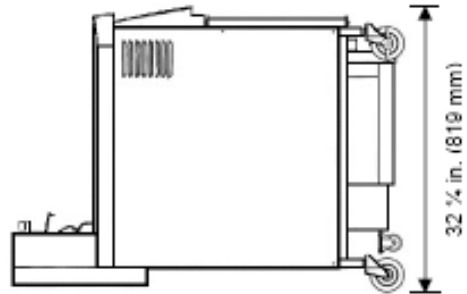
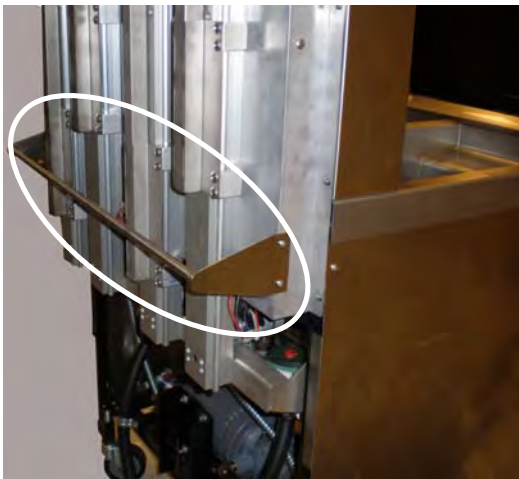
2-7. DIMENSIONER

NOTICE BEMÆRK

Frituregryder med Auto-Lift

Dimensionen fra for- til bagside er 93,66 cm (36-7/8 tommer).

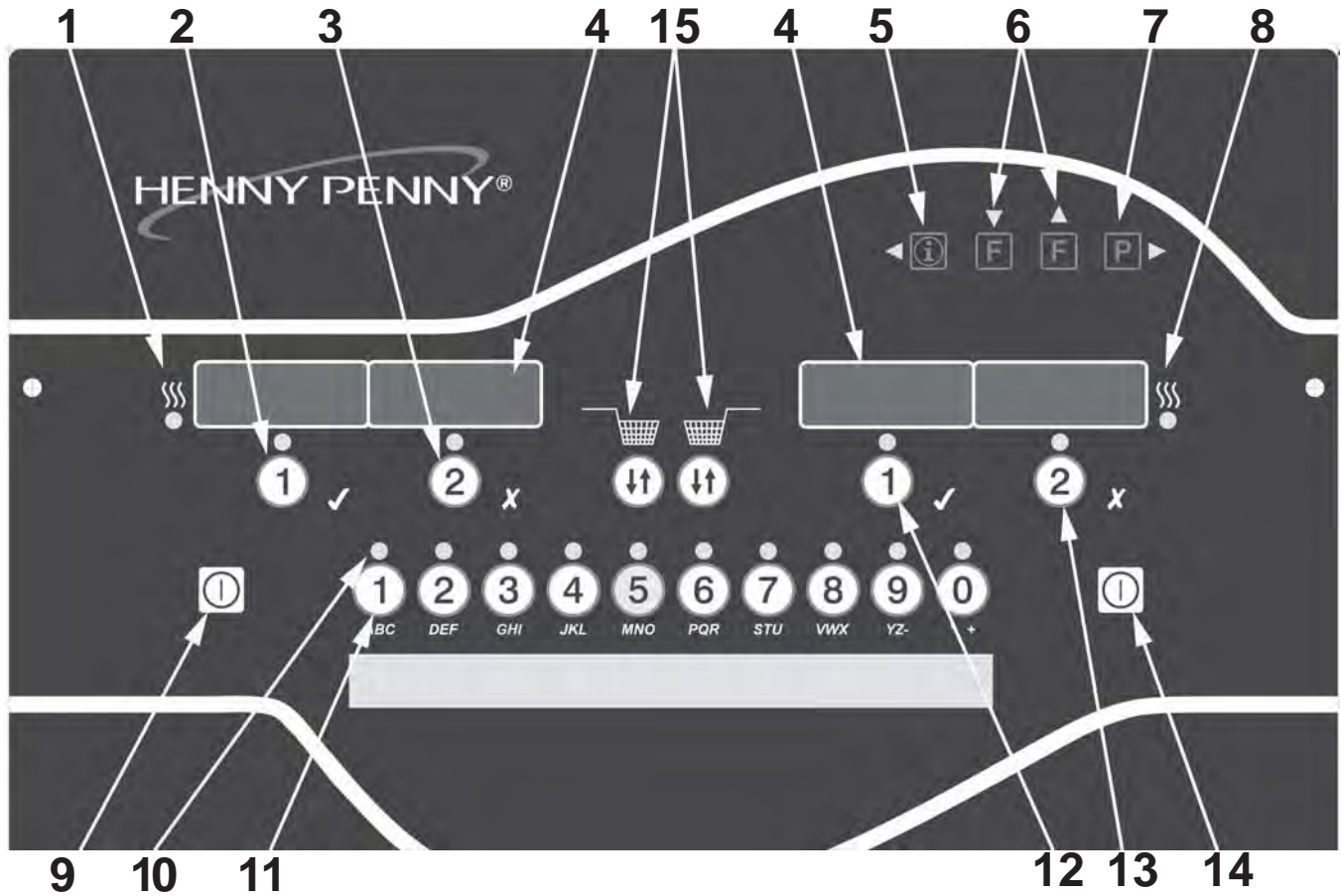
Til døråbninger, som er 93,66 cm (36 in.) eller mindre, er det nødvendigt at fjerne den beskyttende stødstang på bagsiden af frituregryden. Se nedenstående billede.



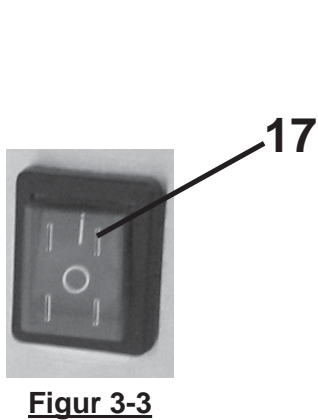
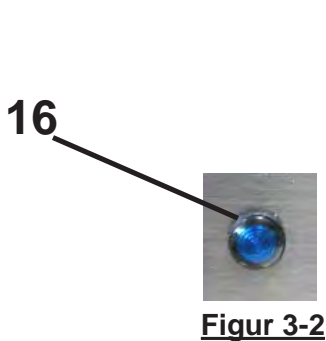
AFSNIT 3. DRIFT

3-1. DRIFTSKOMPONENTER

Der henvises til forklaringerne på de næste sider.
















Figur 3-1













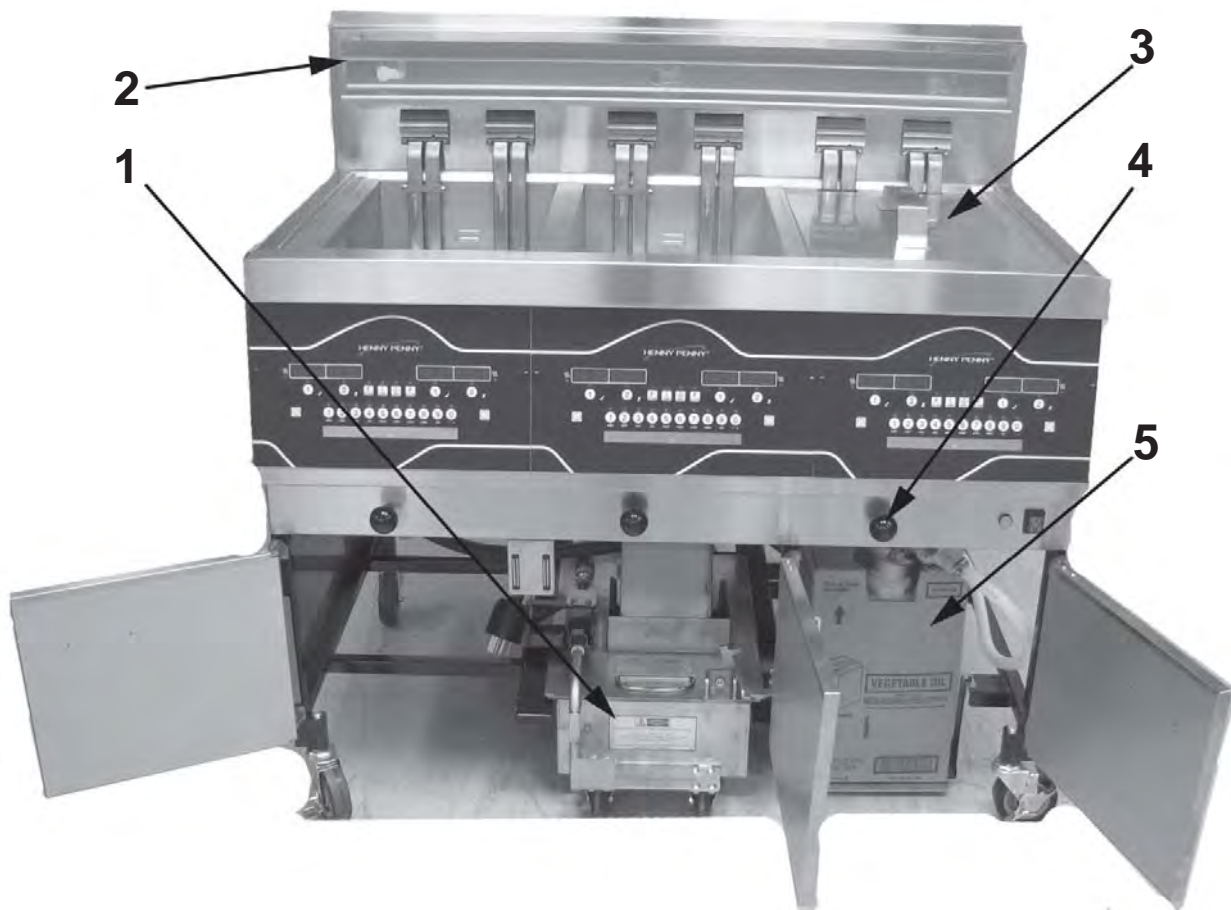
3-1. DRIFTSKOMPONENTER **(fortsat)**

Der henvises til figur 3-1, 3-2 & 3-3 i forbindelse med beskrivelsen af de nedenstående funktioner.

Fig. nr.	Punkt nr.	Beskrivelse	Funktion
3-1	1		Denne LED lyser, når styresystemet kræver varme til de(t) venstre kar, og elementerne tændes for at varme olien
3-1	2		Under normal drift trykkes der på denne knap for at starte og standse stegecyklerne for venstre kurv; tryk på den for at ændre det viste produkt; bruges også til at markere ✓ for at indikere JA (YES) eller til at bekræfte
3-1	3		Under normal drift trykkes der på denne knap for at starte og standse stegecyklerne for venstre kurv; tryk på den for at ændre det viste produkt; bruges også til at markere X for at indikere NEJ (NO) eller til at annullere
3-1	4	Digitalt display	Viser produktkoderne; viser timer-nedtællingen under stegecykler; viser prompterne under filtermodusser; viser valgene i Program Mode (programmodus); viser olietemperaturen ved at trykke på  ; viser fejlkoder (viser også displayet på flere forskellige sprog)
3-1	5		Tryk her en gang for at se olietemperaturen; tryk to gange for at se kontrolpunkttemperaturen; bruges i Programming Modes (programmeringsmodusser); bruges også til knap  ; tryk her for at vise status af de følgende frituregrydeoplysninger: a. aktuel olietemperatur b. olie kontrolpunkttemperatur c. genopretnings oplysninger for hvert kar
3-1	6		Bruges i Programming og Filtering Modes (programmerings- og filtreringsmodusser); venstre knap bruges til det venstre, opdelte kar, og højre knap bruges til knap  eller  ; tryk her for at se de følgende filtreringsstatusser: a. Antal stegecykler før næste filter-Global Filter- modus eller procent af filtertolerance-Mixed Mode (blandet modus) b. Tid og dato for det nyeste filter på hvert kar
3-1	7		Bruges til at få adgang til Program Modes (programmodusser); bruges som knap  til at flytte frem til næste parameter i program- og filtermodusser; tryk her for at vælge andre sprog og lydstyrker
3-1	8		Denne LED lyser, når styresystemet beder om varme til de(t) højre kar, og elementerne tændes og opvarmer olien
3-1	9		Tryk her for at tænde og slukke for varmesystemet til de(t) venstre kar

3-1. DRIFTSKOMPONENTER (fortsat)

Fig. nr.	Punkt nr.	Beskrivelse	Funktion
3-1	10 & 11		Hver enkelt produktknap-LED lyser, når vedkommende produkt er valgt, eller når det passer til stegetemperaturen. Tryk her for at vælge det ønskede produkt; tryk her for at anbringe bogstaverne under knappen, når et produkt navngives i Program Mode (programmodus). Knap  kan bruges til at starte Idle Mode (tomgangsmodus), hvis den er tilkøbt i Special Program Mode (særligt programmodus)
3-1	12		Under normal drift, tryk på denne knap for at starte og standse stegecykler til højre kurv; tryk på knappen for at ændre det viste produkt; tryk på knappen for at bekræfte prompter i filtermodusserne; bruges også til at markere ✓ for YES (JA) eller bekræft
3-1	13		Under normal drift, tryk på denne knap for at starte og standse stegecykler for højre kurv; tryk på knappen for at ændre det viste produkt; tryk på knappen for at nægte prompter i filtermodusserne; bruges også til at markere X for NO (NEJ) eller annuller
3-1	14		Tryk på denne knap for at tænde og slukke for varmesystemet til de(t) højre kar
3-1	15		Gælder KUN frituregryder udstyret med Auto-lift. Tryk på knapperne for at løfte eller sænke kurvene
3-2	16		Der sidder en Filter Beacon® (filterlampe) ved siden af begge de sorte afløbskuglegreb; når den lyser blå  , betyder det, at olien skal filtreres på dette tidspunkt; lampen blinker, når afløbet skal åbnes eller lukkes
3-3	17		Når der er tændt for afbryderen (den står på ON), leveres der strøm til styresystemet og pumperne
3-4	18		Til frituregryder med bulkolie trykkes der på denne knap for at fylde JIB'en




Figur 3-5



Fig. nr.	Punkt nr.	Beskrivelse	Funktion
3-5	1	Filter-afløbspandesamling	Olien løber ned i denne pande, hvorefter den pumpes gennem flere filtre for at hjælpe med at forlænge brug af olien
3-5	2	Kurvestøtte	Kurvene hænger på støtten, når de ikke er i brug, eller for at lade produktet dryppe af efter stegecyklen
3-5	3	Karlåg	Dækker karret, når det ikke er i brug
3-5	4	Afløbskuglegreb	Træk ud i de sorte kuglegreb for at åbne afløbsventilen, så løber olien ud af karret; skub dem ind for at lukke for afløbsventilen, så kan der pumpes olie ind i karret
3-5	5	JIB	Jug-in-a-Box (dunk-i-en-kasse); indeholder olie, der skal pumpes ind i karrene for at fylde olieniveauet op vha. Oil Guardian™ processen


3-2. OPSTILLINGSMODUS





Første gang efter maskinen startes, vil styresystemet forlange bekræftelse af frituregrydens indstillinger.

Når der tændes for hovedkontakten, viser begge display "OFF" ("slukket").



Tryk på  på den ene eller den anden side, så vises *SETUP* *ENTER CODE* (*OPSTILLING**INDLÆS KODE*) på displayene. Tryk på 1, 2, 3, så vises "LANGUAGE" ("SPROG") i venstre display, "ENGLISH" ("ENGELSK") i højre display.

Brug knap  eller  til at ændre driftsdisplayet til "FRANCAIS", "ESPAÑOL", "PORTUG", "DEUTSCHE", "SVENSKI", "RUSSIAN" (FRENCH, SPANISH, PORTUGUESE, GERMAN, SWEDISH, RUSSIAN).

Tryk på knap  for at fortsætte med de andre opstillingspunkter, som omfatter:

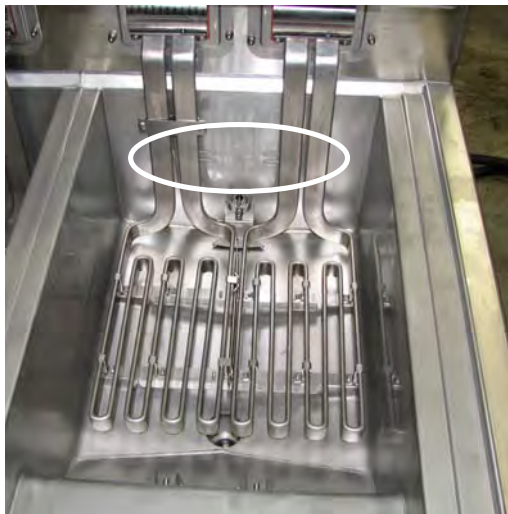
- TEMP FORMAT (TEMPFORMAT) - °C eller °F
- TIME FORMAT (TIDSFORMAT) - 12-TIMER EL. 24-TIMER
- ENTER TIME (INDLÆS TID) – Tidspunkt på dagen (brug produktknapperne til ændringer)
- ENTER TIME (INDLÆS TID) - AM ELLER PM (morgen eller aften)
- DATE FORMAT (DATOFORMAT) - USA (MM-DD-ÅÅ) eller INTERNATIONALT (DD-MM-ÅÅ)
- ENTER DATE (INDLÆS DATO) – Dags dato (brug produktknapperne til ændringer)
- DAYLIGHT SAVING TIME (SOMMERTID) - 1.OFF (SLUKKET); 2.USA (2007 & senere); 3.EURO; 4.FSA (USA før 2007)
- FRYER TYPE (FRITYREGRYDETYPE) - EL eller GAS
- VAT TYPE (KARTYPE) – KAR I FULD STØRRELSE ELLER OPDELT
- AUTOLIFT ENABLED? (AUTOLIFT TILKOBLET?) – NO (NEJ) LIFT eller YES (JA) LIFT
- BULK OIL SUPPLY (BULKOLIEFORSYNING) – YES (JA) eller NO (NEJ)
- BULK OIL DISPOSE? (BULKOLIEBORTSKAFFELSE) – YES (JA) eller NO (NEJ)
- S/N – Viser enhedens serienummer eller det kan registreres (DETTE SERIENUMMER SKAL SVARE TIL SERIENUMMERET PÅ MÆRKEPLADEN PÅ DØRENE.)
- Andet LANGUAGE (SPROG) – Når der indstilles et andet sprog i styresystemet, er det let at vælge sprog ved at trykke på  under normal drift. Det ene sprog vises i venstre display, det andet sprog vises i højre display. Når der trykkes på knappen  under det ønskede sprog, vælges det sprog, som vises i displayene.
- Anden VOLUME (LYDSTYRKE) – Når der indstilles en anden lydstyrke i styresystemet, er det let af vælge mellem 2 lydstyrker ved at trykke to gange på  under normal drift. Den ene lydstyrke vises i venstre display (NONE (0) til 10; 10 er fuld styrke), og den anden lydstyrke vises i højre display. Vælg lydstyrke ved at trykke på knap  under den ønskede lydstyrke.
- SETUP COMPLETE (OPSTILLINGEN ER FÆRDIG)

NOTICE BEMÆRK

Med mindre andet angives, bruges knap  eller  til at ændre indstillinger.

Det er også muligt at få adgang til Setup-Mode (opstillingsmodus) ved at geninitialisere styresystemet i Special Program Mode (særlig programmodus) i niveau 2 programmering (SP-3).

3-3. PÅFYLDNING ELLER TILSÆTNING AF OLIE



Figur 1



Figur 2



Figur 3

CAUTION FORSIGTIG

Olieniveauet skal altid være over varmeelementerne, når frituregryden varmer op, og op til olieniveau indikatorerne bag i karret. Forsømmelighed med hensyn til at følge disse anvisninger risikerer at starte en brand og/eller at beskadige frituregryden.

Olie i fast form frarådes.olie i fast form kan forårsage forstoppelse og pumpevigt.

1. Det anbefales at bruge en flydende kvalitetsolie til friture i den åbne frituregryde. Nogle olier af ringere kvalitet har højt fugtighedsindhold, som får olien til at skumme og koge over.

WARNING ADVARSEL FORBRÆNDINGSFARE BURN RISK

Tag handsker på for at undgå alvorlig forbrænding, når der hældes hed olie i karret. Olien og alle metaldele, som er i kontakt med olien, er ekstremt varme; pas på den ikke stænker.

2. Oliekapaciteter:
Kar i fuld størrelse = 14,2 liter/13,6 kg (3,75 gallon/30 pund)
Opdelte-kar = 7,1 liter/6,8 kg (1,9 gallon/15 pund).
Alle kar har 2 niveauindikatorlinier indgraveret på karrets bagvæg, hvor den øverste linie viser oliens korrekte niveau, når den er opvarmet. Figur 1 & 2.
3. Anbring en kurvestøtte inden i karret, og fyld karret op med kold olie til den underste indikator. Figur 3.

Sådan fyldes karret fra bulkforsyning (gryden skal være udstyret med valgfrit tilbehør, og styresystemet skal være indstillet på "YES" (JA) til "Bulk Oil Supply?" ("Bulkolieforsyning?") i opstillingsmodus)

1. Drej hovedafbryderen til ON (TÆND).
2. Anbring kurvestøtten inden i karret. Figur 3.
3. Tryk og hold på **F** (på den ene eller den anden side), indtil displayet viser *FILTER MENU* sammen med 1.AUTO FILTER?
4. Tryk på og slip knap **▶** 6 gange, indtil displayet viser "7. FILL POT FROM BULK" (7. FYLD GRYPDE FRA BULK").
5. Tryk på knap **√**, så viser displayet "FILL VAT" ("FYLD KAR") og dernæst "√=PUMP" ("√=PUMPE") "X=DONE" ("X=FÆRDIG"). Tryk på og hold knap "inde igen for at fylde karret, så viser displayet "FILLING" ("FYLDER").
6. Så snart olien når op til underste opfyldningslinie, slippes knap **√**, og displayet vender tilbage til "FILL VAT" ("FYLD KAR") "√=PUMP" ("√=PUMPE") "X=DONE" ("X=FÆRDIG"). Tryk to gange på knap **X** for at vende tilbage til normal drift.


NOTICE BEMÆRK

Tryk og hold på den sorte knap bag højre dør for at fylde JIB'en fra bulkforsyningen efter behov. Figur 3.

3-4. MORGEN
IGANGSÆTNINGSPROCEDURER

1. Sørg for at kurvestøtten sidder i karret, og at karret er fyldt med olie i det rette niveau.

Model EEE-141, fyld oliebeholderen. Se afsnit 3-10.

2. Flyt afbryderen hen på ON (TÆNDT), og tryk dernæst på  for at tænde for det ønskede kar. Hvis displayet viser "IS POT FILLED?" ("ER GRYDEN FYLDT?"), kontroller at olien er i det rette niveau (se afsnit 3-3), og tryk dernæst på knap ✓ for "YES" ("JA").

Enheden begynder automatisk smeltecyklen, indtil olietemperaturen når 82 °C (180 °F), hvorefter styresystemet automatisk forlader smeltecyklen.

NOTICE BEMÆRK

Det er muligt at omgå smeltecyklen, hvis det ønskes, ved at trykke på knap ✓ eller X og holde den inde i 5 sekunder.

Så viser styresystemet "EXIT MELT" "YES NO" ("FORLAD SMELT" "JA NEJ"). Tryk på knap ✓ for "YES" ("JA"), så opvarmes karret kontinuerligt, indtil det når op på kontrolpunkttemperaturen.

CAUTION FORSIGTIG



Undlad at omgå smeltecyklen, med mindre der allerede er nok smeltet olie til at dække alle varmeelementerne fuldstændigt. Hvis smeltecyklen omgås, før alle elementerne er dækket, resulterer det i stærk olieøg eller brand.

 **DANGER** FARE
OVERFLOW RISK RISIKO FOR AT
KARRET KOGER
OVER


**UNDLAD AT OVERLÆSSE ELLER AT ANBRINGE
PRODUKT MED EKSTREMT HØJT
FUGTIGHEDSINDHOLD I KURVENE. 1,4 KG (3 PUND)
ER DEN MAKSIMALE PRODUKTMÆNGDE PR. KAR I
FULD STØRRELSE, 0,68 KG (1-1/2 PUND) FOR DE
OPDELTE KAR. FORSØMMELIGHED MED HENSYN
TIL AT FØLGE DISSE ANVISNINGER KAN MEDFØRE,
AT OLIE LØBER OVER, HVILKET KAN FORÅRSAGE
ALVORLIGE FORBRÆNDINGER, PERSONLIG
TILSKADEKOMST OG/ELLER EJENDOMSSKADE.**

3-5. FUNDAMENTAL DRIFT


Evolution Elite frituregryden fås i modeller med eller uden auto-lift. Auto-lift styrene gør det muligt at sænke kurvene automatisk ned i fedtstoffet ved begyndelsen af stegecyklen, og at hæve dem op af fedtstoffet ved cyklens afslutning.


1. Når gryden først er ude af smeltecyklen, blinker LOW TEMP (LAV TEMP) indtil kontrolpunkttemperaturen er nået. Det er ikke muligt at starte nogen stegecykler, mens "LOW TEMP" vises på displayet. Når kontrolpunkttemperaturen først er nået, vises produktnavnet i displayet, fx. FRY, og så kan produktet anbringes i olien
2. Tryk på timer-knap  eller . (På Auto-lift frituregryder sænkes kurven automatisk ned i fedtstoffet.)
3. Displayet viser navnet på produktet, som steges (fx: "FRY") og timeren, som tæller ned.
4. Når stegecyklen er færdig, så lyder alarmen, og displayet viser "DONE" ("FÆRDIG").
5. Tryk på den timer-knap, som sidder under "DONE" ("FÆRDIG") for at standse alarmen, og løft kurven ud af karret. (På Auto-lift frituregryder hæves kurven automatisk op af fedtstoffet.)
6. Hvis en "Kvalitetstimer" (holde-timer) er blevet programmeret, starter holde-timeren automatisk, når brugeren trykker på knappen timer for at afslutte stegecyklen. Mens kvalitetstimeren tæller ned, viser displayet den trecifrede produktforkortelse efterfulgt af "Qn", hvor "n" er antallet af resterende minutter.
ex: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", osv.
Ved slutningen af timer-nedtællingen bipper styresystemet, og displayet viser "QUAL" efterfulgt af det trecifrede produktnavn: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Tryk på knappen timer for at annullere timeren.

NOTICE BEMÆRK

Stegecyklen kan standses til enhver tid ved at trykke på og holde timer-knap  eller  inde.

3-6. TOMGANGSMODUS

Når den først er programmeret, kan Idle Mode (tomgangsmodus) hjælpe med til at spare på olien og omkostningerne til el og vand. Hvis frituregryden ikke er i brug i flere minutter, kan styresystemet indstilles til at sænke olietemperaturen automatisk, ellers vil et tryk på knappen  starte tomgangsmodus.

Olietemperaturen holdes nede på en lavere temperatur, indtil der trykkes på knappen , hvorefter olien opvarmes til stegetemperatur. Se Særlige programmodusser, SP-12, SP-13 & SP-14.

3-7. OIL GUARDIAN™ (automatisk opfyldning)

Under normal drift overvåger styresystemet automatisk olieniveauet i karret. Hvis styresystemet mærker, at olieniveauet er for lavt, pumper enheden automatisk olie fra JIB'en ind i karret for at holde olien i det rette niveau.

Manuel opfyldning




Hvis olieniveauet er en smule lavt, kan der tilsættes olie til karret når som helst fra JIB'en, så olieniveauet hæves til det rette niveau, ved at følge nedenstående punkter. Denne metode må IKKE bruges til at fylde et tomt kar

1. Tryk på og hold **F** inde, indtil displayet viser “*FILTER MENU*” sammen med “1.EXPRESS FILTER”.
2. Tryk på **▶** 5 gange, indtil “6.FILL FROM JIB” (6.FYLD FRA JIB”) vises på displayet.
3. Tryk på knap **√**, så viser displayet “*PUMP” og “EXIT”.
4. Tryk på og hold knap **√** inde, så viser displayet “FILLING” (“FYLDER OP”), og olien pumpes fra JIB'en ned i karret.
5. Når frituregryden først er fuld, slippes knap **√**, så vender displayet tilbage til “*PUMP” og “EXIT”. Tryk to gange på knap **X** for at vende tilbage til normal drift.

3-8. SÅDAN VÆLGES ET PRODUKT MED ET FORSKELLIGT KONTROLPUNKT

Når der vælges et produkt, hvis displayet viser “XXX XXX”, er kontrolpunktet ikke korrekt for det givne produkt.

Sådan ændres kontrolpunkttemperaturen for det ønskede produkt:

1. Tryk på produktknappen, fx:  (FRY).
2. Displayet viser “XXX XXX”.
3. Tryk på og hold timer-knap  eller  inde i 5 sekunder, derefter vises “FRY” i displayet.
4. Lad olietemperaturen nå kontrolpunkttemperaturen, før produktet lægges i.

3-9. SÅDAN UDSKIFTES JIB'EN



Figur 1

1. Styresystemet viser “JIB IS LOW” (“JIB ER LAV”), og der lyder en alarm.
2. Åbn højre dør, og træk JIB'en ud af enheden. Træk kapslen af JIB'ens top, og kasser den tomme JIB, udskift den med en fuld JIB. Figur 1

NOTICE **BEMÆRK**

Model EEE-141 (enkelt-brønd) se næste afsnit.

3-10. MODEL EEE-141 OLIEBEHOLDER



Figur 1



Figur 2



Figur 3



Figur 4

Sådan fyldes oliebeholderen

1. Styresystemet viser "JIB IS LOW" ("JIB ER LAV"), og der lyder en alarm.
2. Åbn døren, træk beholderen fremad, og fjern beholderdlåget. Figur 1.
3. Anbring den på knæpladen på døren. Figur 2.
4. Hæld olie i beholderen op til påfyldningslinjerne (6,12 kg (13 pund)), sæt derefter låget på plads, og skub beholderen tilbage på dens plads. Figur 3.

Sådan fjernes og rengøres beholderen

1. Åbn døren og træk beholderen fremad.
2. Skub beholderen til venstre og løft den ud af frituregryden. Figur 4.
3. Gør beholderen ren med sæbevand i vasken.

NOTICE BEMÆRK

Før beholderen sættes tilbage på sin plads skal o-ringene (se nedenstående) på filterrøret smøres med kold olie. Kontroller o-ringene for rifter eller hak, udskiftes efter behov.

Brug en lille skruetrækker med fladt blad til at udskifte o-ring, lirk på o-ring til den kan trækkes af rørets ende. Se nedenstående.



3-11. SMARTFILTER EXPRESS™



Figur 1



Figur 2



Figur 3

1. Under normal drift og efter et vist antal stegecykler tændes en Filter Beacon® på forsiden af frituregryden (figur 1), og styresystemet viser periodisk “FLTR NOW?” “YES NO” (“FLTR NU?” “JA NEJ”).

Hvis der trykkes på **X** for NO (NEJ), genoptager frituregryden normal drift, og styresystemet foreslår et nyt filter senere.

2. **Kontroller filterpanden:** Hvis filterafløbspanden eller låget ikke er på plads, viser displayet “CHK PAN” (“TJEK PANDE”). Kontroller, at filterrøret er stramt tilsluttet, og at filterafløbspanden sidder så langt inde under frituregryden, som den kan komme, og at filterpandens låg er på plads.
3. Tryk på knap **✓** for JA, så viser displayet *SKIM VAT* (“SKUM KAR”) efterfulgt af “CONFIRM” “YES NO” (“BEKRÆFT” “JA NEJ”). Tryk på knap **✓** button for JA, så viser displayet “OPEN DRAIN” (“ÅBN AFLØB”). Træk ud i afløbsgrebet (figur 2), så viser displayet “DRAINING” (“DRÆNER”), og olien løber ud af karret.




ADVARSEL

For at undgå at overfylde afløbspanden må der kun drænes 1 kar ad gangen. Afløbspanden har plads til olie fra 1 kar i fuld størrelse eller 2 opdelt kar. Hvis afløbspanden fyldes for meget, kan det medføre glatte gulve, som kan resultere i personlig tilskadekomst.



BEMÆRK

Hvis filtrering **IKKE** ønskes, tryk på , displayet viser “STOPPED” (“STANDSET”), og SmartFilter er annulleret. Den blå lampe slukkes, og styresystemet vender tilbage til normal drift. Styresystemet vil foreslå filtrering efter flere stegecykler.

Hvis displayet viser “VAT EMTY” (“KAR TOMT”), efterfulgt af “YES NO” (“JA NEJ”), betyder det, at afløbet er forstoppet. Brug den lige, hvide børste til at rense afløbet, og tryk dernæst på knap **✓**. Displayet viser “DRAINING” (“DRÆNER”), og så fortsætter styresystemet med filtreringsprocessen.

4. Når styresystemet først er færdig med filtreringsprocessen, viser displayet “CLOSE DRAIN” (“LUK AFLØB”). Tryk afløbsgrebet ind for at lukke for afløbet (figur 3). Så fyldes karret igen med olie.
5. Når karret først er fuldt, viser displayet “IS POT FILLED?” “YES NO” (“ER GRYDEN FYLDT?” “JA NEJ”). Kontroller at karret er fuldt, tryk derefter på knap **✓** for JA, så vender styresystemet tilbage til normal drift.

3-11. SMARTFILTER EXPRESS™ **(fortsat)**

6. Hvis pumpen ikke har pumpet olien tilbage til det rette niveau i karret under SmartFilter Express™ processen, skal der trykkes på knap **X** for NEJ, og pumpen skal køre i 30 sekunder til.
7. Displayet viser "IS POT FILLED?" "YES NO" ("ER GRYDEN FYLDT?" "JA NEJ"). Kontroller, at karret er fuldt, tryk dernæst på knap **✓**, så vises displayet, og styresystemet vender tilbage til normal drift. Tryk på knap **X**, så kører pumpen i 30 sekunder til. Det er muligt at forsøge at fylde karret 3 gange.

Filterfejl

8. Efter der er gjort forsøg på at fylde karret 3 gange, uden at det er lykkedes, viser styresystemet "CHANGE FILTER PAD?" "YES NO" ("UDSKIFT FILTERPLADE?" "JA NEJ"). Hvis filterpladen skal udskiftes på dette tidspunkt, tryk på **✓**, og udskift filterpladen ifølge procedurerne i afsnittet Sådan udskiftes filterpladen. Styresystemet vender tilbage til normal drift.

Hvis filterpladen skal udskiftes senere hen, tryk på knappen **X**, så vises "CHANGE FILTER PAD?" ("UDSKIFT FILTERPLADE") påmindelsen 15 minutter senere.

9. Under den næste SmartFilter Express™ med ny filterplade, hvis karret ikke er fyldt efter 3 forsøg, viser displayet "FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE" ("FILTERSERVICE NØDVENDIG-SE FEJLFINDINGSVEJLEDNINGEN").

Hvis meddelelsen "Service Required" ("service nødvendig") vises, vil displayet hvert kvarter vise meddelelsen "FILTER PROBLEM FIXED? YES NO" ("FILTERPROBLEM ORDNET? JA NEJ"). Hvis problemet ikke er blevet ordnet, tryk på knap **X**. Når først problemet er blevet løst, tryk på **✓**, så vender styresystemet tilbage til normal drift.

NOTICE BEMÆRK

For at sikre, at karret fyldes helt op, kontroller at filterpanden mindst rengøres dagligt, at filterpladen udskiftes, og sørg for, at JIB'en er fuld, og at o-ringene på filterpanden er i god stand.

3-12. DAGLIG FILTRERING

Denne filtreringsprocedure giver lejlighed til en mere gennemgående rengøring af karret, og den skal foretages mindst en gang om dagen. Karret kan filtreres i løbet af en hvilken som helst tid, hvor der ikke steges.



**ADVARSEL
FORBRÆNDINGSFARE**

For at undgå at blive brændt af hed olie, tag godkendt sikkerhedsudstyr på, før filtreringsproceduren startes. Udstyret skal omfatte forklæde, ansigtsskjold og handsker.

Endvidere, for at undgå at overfylde afløbspanden må der kun drænes 1 kar ad gangen. Afløbspanden har plads til olie fra 1 kar i fuld størrelse eller 2 opdelt kar. Hvis afløbspanden fyldes for meget, kan det medføre glatte gulve, som kan resultere i personlig tilskadekomst.



Figur 1

1. **Kontroller filterpanden:** Der skal bruges en ny filterplade til første filtrering hver dag, men det samme filter kan bruges resten af dagen, undtagen til fiskekar. **Det anbefales at udskifte selve filterpladen efter filtrering af et fiskekar.**

Kontroller, at filterpandelåget er på plads, filterafløbsrøret sidder godt fast, og at filterafløbspanden er skubbet ind og låst på plads. Hvis filterafløbspanden og låget ikke er låst på plads, viser displayet “CHK PAN” (“TJEK PANDE”).

2. Tryk på og hold **F** inde, indtil displayet viser “1.EXPRESS FILTER?” Til opdelt kareheder bruges venstre knap **F** til det venstre kar og højre knap **F** til det højre kar.
3. Tryk på knap **▶**, så viser displayet “2.DAILY FILTER?” (“2.DAGLIGT FILTER?”)
4. Tryk på knap **√** for JA, så viser displayet “CONFIRM” (“BEKRÆFT”) efterfulgt af “YES NO” (“JA NEJ”).
5. Tryk på knap **√** for JA, så viser displayet “OPEN DRAIN” (“ÅBN AFLØB”). Træk afløbsgrebet ud (figur 1), så viser displayet “DRAINING” (“DRÆNER”), og olien dræner ud af karret, **eller** tryk på knap **X** for NEJ, så vender styresystemet tilbage til normal drift.

3-12. DAGLIG FILTRERING **(fortsat)**



Figur 2

- Når olien først er drænet ud af karret, bruges løfteredskabet til at løfte elementet med hængslet ud af karret for at gøre bunden af karret ren. Figur 2. (På frituregryder med Auto-lift hængsles kurvekramperne tilbage over frituregrydens top, før elementerne løftes.)



**ADVARSEL
FORBRÆNDINGSFARE**

Brug beskyttende grydelapper eller handsker til at løfte elementet med løfteredskabet. Elementet kan være brændende varmt, og der er risiko for alvorlig forbrænding.



Undgå at anbringe løfteredskabet i midten af elementerne, i samme område som størstemålskuglen, ellers risikeres det at kuglen bliver beskadiget.

- Skrab eller børst karrets sider og bund. Pas på ikke at beskadige følerne.



Undlad at bruge ståluld eller andre slibende rengøringsmidler (skurepulver) eller rengørings/steriliseringsmidler, som indeholder kemiske forbindelser med klor, brom, jod eller salmiak, da disse vil nedbryde det rustfrie stål og afkorte enhedens holdbarhed.

Undlad at bruge en vandjet (tryksprøjte) til at gøre enheden ren, ellers risikeres det, at komponenten bliver beskadiget.



Figur 3

- Når karret først er rent, viser displayet “SCRUB VAT COMPLETE?” “YES NO” (“KAR SKRUB FÆRDIG?” “JA NEJ”). Tryk på knap ✓ for JA, så viser displayet “WASH VAT” “YES NO” (“VASK KAR” “JA NEJ”).
- Sænk elementet, og tryk derefter på knap ✓, så viser displayet “WASHING” (“VASKER”). Olien cirkulerer gennem karret i flere minutter. Når først vaskecyklen er færdig, viser displayet “WASH AGAIN?” “YES NO” (“VASK IGEN?” “JA NEJ”).
- Tryk på knap ✓ for JA, hvis det er nødvendigt at vaske igen, ellers tryk på knap X for NEJ, så viser displayet “CLOSE DRAIN” (“LUK AFLØB”). Tryk ind på afløbsgrebet for at lukke for afløbet (figur 3), så viser displayet “RINSING” (“SKYLLER”), og karret fyldes med olie.
- Når først karret er fuldt, viser displayet “OPEN DRAIN” (“ÅBN AFLØB”). Træk ud i afløbskuglegrebet for at åbne for afløbet (figur 4), så viser displayet “RINSING” (“SKYLLER”). Når skylningen er færdig, viser displayet “RINSE AGAIN?” “YES NO” (“SKYL IGEN?” “JA NEJ”).



Figur 4

3-12. DAGLIG FILTRERING **(fortsat)**

12. Tryk på knappen **√** for JA, hvis det er nødvendigt at skylle igen, ellers tryk på knappen **X** for NEJ. Displayet viser “POLISH?” “YES” (“POLER?” “JA”).
13. Tryk på knap **√** for JA, så “poleres” olien ved at cirkulere den gennem filtreringssystemet. Displayet viser “5:00 STOP POLISH” (“5:00 STOP POLERING”). Hvis det ønskes, kan der trykkes på knap **√** for at standse polering, ellers bliver olien poleret i 5 minutter.
14. Når først olien er poleret, viser displayet “FILL VAT?” “YES” (“FYLD KAR?” “JA”). Tryk på knap **√**, så viser displayet “CLOSE DRAIN” (“LUK AFLØB”). Skub afløbets kuglegreb ind for at lukke for afløbet (figur 3), displayet viser “FILLING” (“FYLDER OP”), og så fylder karret op igen med olie.
15. Når det først er fuldt, viser displayet “IS POT FILLED?” “YES NO” (“ER GRYDEN FYLDT?” “JA NEJ”). Tryk på knap **√** for JA, så vender frituregryden tilbage til normal drift.

Hvis der trykkes på knap **X**, viser displayet “FILLING” (“FYLDER OP”). Der kan gøres forsøg på at fylde karret 4 gange, så viser styresystemet “ADD QUIT” (“AFSLUT TILSÆT”). Tryk på knap **√**, så kører JIB- pumpen i 60 sekunder, idet den fylder karret fra JIB'en. Tryk på knap **X**, så vender styresystemet tilbage til normal drift.

3-13. KASSERING AF OLIE FRA KARRET VHA. DET VALGFRI OLIEAFFALDSPENDUL



Figur 1



Figur 2



Figur 3



FARE
BRANDFARE

VED LANGVARIG BRUG REDUCERES OLIENS FLAMMEPUNKT. KASSER OLIE, HVIS DEN RYGER KRAFTIGT ELLER SKUMMER. DER ER RISIKO FOR ALVORLIGE FORBRÆNDINGER, PERSONLIG TILSKADEKOMST, BRAND OG/ELLER EJENDOMSSKADE.

1. Åbn døren, løft op i afløbspandens stopper, og træk afløbspandesamlingen ud, vha. håndtaget på afløbspanden. Figur 1 og 2.
2. Tryk på og hold **F** (den ene eller den anden) indtil displayet viser “*FILTER MENU*” sammen med “1.EXPRESS FILTER?”.
3. Tryk på og slip knap **▶** to gange, indtil displayet viser “3.DISPOSE” (“3.BORTSKAF”). Tryk på knap **√**, så viser displayet “DISPOSE?” “YES NO” (“AFSKAF?” “JA NEJ”).
4. Tryk på knap **√**, så viser displayet “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO” (“ER AFFALDSPENDULET PÅ PLADS?” “JA NEJ”).

Hvis Bulk Oil Dispose (Bulkolieafskaffelse) er indstillet på “YES” (“JA”), viser displayet “DRAIN VAT?” YES NO” (“DRÆN KAR?” JA NEJ”).

5. Når affaldspendulet er rullet på plads (figur 3), tryk på knappen **√**, så viser displayet “OPEN DRAIN” (“ÅBN AFLØB”). Træk afløbsgrebet ud, så åbnes afløbet, og displayet viser “DRAINING” (“DRÆNER”). Nu dræner olien fra karret ned i pendulet.
6. Displayet viser “VAT EMTY “YES NO” (“KAR TOMT” “JA NEJ”). Bekræft at karret er tomt, tryk dernæst på knap **√**.
7. Displayet viser “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (“RENG KAR FÆRDIG” “JA NEJ”). Når karret først er rent, tryk på knap **√**, så viser displayet “CLOSE DRAIN” (“LUK AFLØB”). “ Tryk afløbsgrebet ind.

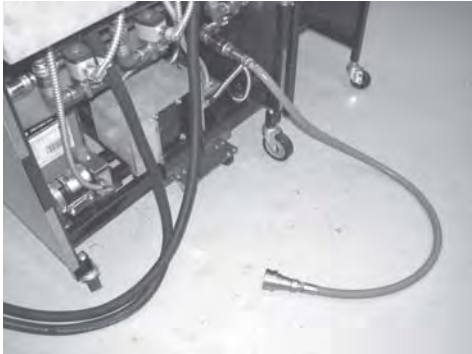
Hvis Bulk Oil Dispose (Bulkolieafskaffelse) er indstillet på “YES” (“JA”), så viser displaye “**√**=PUMP” “X=DONE” (“**√**=PUMPE” “X=FÆRDIG”). Tryk på knap X.

8. Displayet viser “MANUAL FILL POT” (“MANUEL FYLD GRYDE”) efterfulgt af “IS POT FILLED?” (“ER GRYDEN FYLDT?” sammen med “YES NO” (“JA NEJ”). Fyld karret til den underste indikatorlinie på karrets bagside, tryk dernæst på knap **√**. Se anvisningerne vedr. påfyldning eller tilsætning af olie i afsnit 3-3.

Frituregryden vender tilbage til normal drift.

9. Flyt olieaffaldspendulet ud fra pladsen under frituregryden, og udskift det med filterpandesamlingen.

3-14. BRUGSANVISNING FOR VALGFRIT AFFALDSSYSTEM TIL BULKOLIE



Figur 1



Figur 2

1. Tilslut hunkøns hurtigafbryderen, som sidder på slangen på bagsiden af den åbne frituregryde, til den hensigtsmæssige hankøns hurtigafbryder på væggen. Når den først er tilsluttet, kan slangen blive ved at være tilsluttet, med mindre den åbne frituregryde flyttes. Figur 1 & 2.

NOTICE BEMÆRK

“BULK OIL DISPOSE?” (“BULKOLIE BORTSKAF?”) i Special Program Mode (særlig programmodus) eller Set-Up Mode (opstillingsmodus) skal være indstillet på “YES” (“JA”) for at affaldssystemet til bulkolie kan fungere. Der kan også tilføjes et password-kodetrin (1, 2, 3) i Special Programming (særlig programmering), SP-27.

2. Tryk på og hold **F** (venstre eller højre for opdelt kar) inde, indtil displayet viser “*FILTER MENU*” sammen med “1.EXPRESS FILTER?”.
3. Tryk på og slip knap **▶** to gange, indtil displayet viser “3.DISPOSE” (“3. BORTSKAF”). Tryk på **√**, så viser displayet “DISPOSE?” “YES NO” (“BORTSKAF?” “JA NEJ”), eller indlæs kode 1, 2, 3, hvis SP-27 er indstillet på JA.
4. Tryk på knap **√**, så viser displayet “DRAIN VAT?” YES NO (“DRÆN KAR?” JA NEJ”).
Tryk på knap **X**, hvis der allerede er olie i afløbspanden. Gå videre til punkt 8.
5. Tryk på knap **√**, så viser displayet “OPEN DRAIN” (“ÅBN AFLØB”). Træk ud i afløbskuglegrebet for at åbne afløbet, så viser displayet “DRAINING” (“DRÆNER”). Nu dræner olien fra karret ned i afløbspanden
6. Displayet viser “VAT EMTY” “YES NO” (“KAR TOMT” “JA NEJ”). Bekræft at karret er tomt, tryk dernæst på knap **√**.
7. Displayet viser “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (“RNG KAR FÆRDIG” “JA NEJ”). Når først karret er rent, tryk på knap **√**.
8. Displayet viser “DISPOSE” (“BORTSKAF”) og dernæst “√=PUMP” “X=DONE” (“√=PUMPE” “X=FÆRDIG”). Tryk på knap **√**, så pumpes olien fra afløbspanden til bulkoliebeholderen.
9. Når al olien er blevet pumpet ud af panden, tryk på knap **X** (STOP).
10. Displayet viser “DISPOSE” (“BORTSKAF”) og dernæst “√=PUMP” “X=DONE” (“√=PUMPE” “X=FÆRDIG”). Tryk på knap **X**, så lukkes afløbet.
11. Displayet viser “MANUAL FILL VAT” (“MANUEL FYLD KAR) (eller “FILL VAT FROM BULK” (“FYLD KAR FRA BULK”) afhængigt af maskinens udstyr), efterfulgt af “IS POT FILLED?” (“ER GRYDEN FYLDT?”) sammen med “YES NO” (“JA NEJ”). Fyld karret til den underste indikatorlinie på karrets bagvæg, og tryk dernæst på knap **√**. Se anvisningerne vedr. påfyldning eller tilsætning af olie i afsnit 3-3.
Frituregryden vender tilbage til normal drift.

3-15. SÅDAN UDSKIFTES FILTERPLADEN



Figur 1



Figur 2



Figur 3



Figur 4

For at sikre at oliepumpningen fungerer godt, skal filterpladen (eller papiret) udskiftes mindst en gang om dagen. .

NOTICE BEMÆRK

Hvis filterpladen ikke er blevet udskiftet, vises der en påmindelse på displayet, "CHANGE PAD" ("SKIFT PLADE"). Tryk på knap ✓ for at annullere meddelelsen, men den viser sig igen hvert 4. minut, indtil filterpladen er blevet udskiftet.

1. Kontroller, at der er tændt (ON) for hovedkontakten.
2. Åbn døren, løft op i afløbspandens stopper, og træk afløbspandesamlingen ud vha. afløbspandehåndtaget. Figur 1 & 2.

WARNING ADVARSEL **BURN RISK** FORBRÆNDINGSFARE

Denne pande er muligvis brændende varm! Brug beskyttende grydelapper eller handsker, ellers er der risiko for alvorlig forbrænding.

Vær omhyggelig med at lade være at stænke, hvis filterpanden flyttes, mens den er fuld af olie, ellers er der risiko for alvorlig forbrænding.

3. Løft pandelåget af afløbspanden. Figur 3.

4. Løft kurven til krummer og fedtegrever ud af afløbspanden. Tør olie og krummer af krummekurven. Vask krummekurven i sæbevand, skyl den omhyggeligt i varmt vand, og tør den af. Figur 4.

3-15. SÅDAN UDSKIFTES FILTERPLADEN (fortsat)



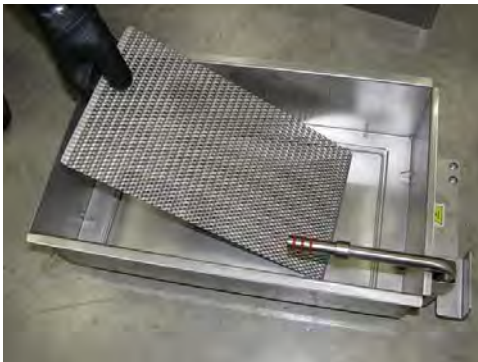
Figur 5

5. Fjern ringen, som holder filterpladen på plads, gør den omhyggeligt ren med sæbevand. Skyl den omhyggeligt i varmt vand, og tør den af. Figur 5.



Figur 6

6. Træk filterpladen ud af panden, og kasser pladen. Figur 6.



Figur 7

7. Fjern den underste rist fra panden, og gør den omhyggeligt ren med sæbevand. Skyl den omhyggeligt i varmt vand, og lad den lufttørre. Figur 7.



Figur 8

8. Tør olie og krummer af afløbspannen. Vask afløbspannen i sæbevand, skyl den omhyggeligt i varmt vand, og tør den af. Figur 8.

3-15. SÅDAN UDSKIFTES FILTERPLADEN (fortsat)



Figur 9



Figur 10

3-16. SÅDAN FJERNES OG RENGØRES KURVESTØTTEN



NOTICE BEMÆRK

Kontroller, at afløbspanden, den underste rist, krummefangeren og ringen, som holder filterpladen fast, er fuldstændig tørre, før filterpuden placeres i panden, da vand opløser filterpladen.

9. Samles igen i modsat rækkefølge, idet den underste rist placeres først i filterpanden, efterfulgt af filterpladen, fastholdelsesringen og krummefangeren.

NOTICE BEMÆRK

Før filterafløbspanden skubbes tilbage på plads igen, skal o-ringene på filterrøret smøres (figur 9) med kold olie. Kontroller o-ringene for rifter eller hak, udskiftes efter behov. Se afsnit 3-16.

10. Skub filterpandesamlingen tilbage under frituregryden igen, kontroller at pandens filterrør danner god forbindelse med fittingen under frituregryden. Figur 9.

11. Kontroller, at afløbspandens stopper er tilkoblet, så er frituregryden parat til normal drift. Figur 10.

Kurvestøtten, som sidder på frituregrydens bageste beskyttelsesplade, skal tages af og rengøres regelmæssigt.



Brug beskyttelseshandsker, når kurvestøtten fjernes. Kurvestøtten kan være varm og kan forårsage forbrændinger.

Grib fat om kurvestøtten med begge hænder og træk den ud af "kilegangen".

Bring kurvestøtten hen til en vask, og vask den i sæbevand. Tør den omhyggeligt af.

Gør rent i området bag kurvestøtten, og monter derefter kurvestøtten igen.

3-17. UDRENSNINGSMODUS



**ADVARSEL
FORBRÆNDINGSFARE**

Filterafløbspanen skal sidde så langt tilbage under frituregryden, som den kan komme, og låget skal være på plads. Kontroller, at filterafløbspanen er fastlåst til sin plads, og at hullet i låget er på linje med afløbet, før afløbet åbnes. Forsømmelighed med hensyn til at følge disse anvisninger kan få fedtstoffet til at stænke og kan medføre personlig tilskadekomst.

Det er ikke anbefalelsesværdigt at flytte en frituregryde eller en filterafløbspane, som indeholder hedt fedtstof. Hedt fedtstof kan skvulpe over og kan medføre alvorlige forbrændinger.

Sørg for altid at være iført en kemisk stænkskærm eller et ansigtssværn og beskyttende gummihandsker ved rengøring af frituregryden, da rengøringsopløsningen er stærkt alkalisk. Undgå at stænke, eller at øjne eller hud kommer i kontakt med opløsningen. Det kan medføre alvorlig forbrænding. Læs rengøringsmidlets brugsanvisning omhyggeligt. Hvis opløsningen kommer i kontakt med øjnene, skyl omhyggeligt med køligt vand og søg lægehjælp øjeblikkeligt.

Endvidere for at undgå at overfylde afløbspanen må der kun drænes 1 kar ad gangen. Afløbspanen har plads til olie fra 1 kar i fuld størrelse eller 2 opdelt kar. Hvis afløbspanen fyldes for meget, kan det medføre glatte gulve, som kan resultere i personlig tilskadekomst.

1. Læg låg på kar, der befinder sig ved siden af hverandre, for at undgå at kontaminere olie med rengøringsopløsning til frituregryden ved en fejltagelse.

NOTICE BEMÆRK

Undlad at stege produkt i et kar, som står ved siden af et kar, som er i færd med at blive gjort rent, for at undgå at kontaminere olien og produktet.

2. Tryk på og hold **F** inde, indtil displayet viser "1.EXPRESS FILTER?". Til opdelt kareheder bruges venstre knap **F** til venstre kar, og højre knap **F** til højre kar.
3. Tryk på og slip knap **▶** 6 gange, så viser displayet "7.UDRENSNING".
4. Tryk på knap **√**, så viser displayet "OIL RMVD" "YES NO" ("OLIE FJRNT" "JA NEJ")
5. Hvis olien allerede er fjernet, tryk på knap **√**, så springer styresystemet ned til punktet "Solution Added?" ("Opløsning tilsat?").



KEMISK
STÆNKSKÆRM



KEMISKBE-
STANDIGE
HANDSKER

3-17. UDRENSNINGSMODUS

(fortsat)

Hvis karret stadig har olie, tryk på knap **X**, så viser displayet “DISPOSE” “YES NO” (“BORTSKAF” “JA NEJ”). Tryk på knap **√** for at afskaffe olien, eller tryk på knap **X** for at forlade udrensningsmodus.

Displayet viser “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO” (“ER AFFALDSENHEDEN PÅ PLADS?” “JA NEJ”). Hvis “NEJ” vælges, viser displayet “INSERT DISPOSAL UNIT” (“INDFØR AFFALDSENHEDEN”). Når først affaldsenheden er på plads, tryk på knap **√** for JA, åbn afløbet, så viser displayet “DRAINING” (“DRÆNER”), og olien løber ud af karret. Dernæst viser displayet “VAT EMPTY”, “YES NO” (“KAR TOMT” “JA NEJ”). Tryk på knap **√** når parat, og luk for afløbet.

Gælder kun bulkoliesystemer! Displayet viser “CHK PAN” (“TJEK PANDE”), hvis filterafløbspanden mangler. Når panden først er på plads, viser displayet “OPEN DRAIN” (“ÅBN AFLØB”). Træk afløbskuglegrebet ud, så viser displayet “DRAINING” (“DRÆNER”), og olien løber ud af karret. Så viser displayet “√=PUMP” “X=DONE” (“√=PUMPE” “X=FÆRDIG”). Tryk på knap **√**, så viser displayet “DISPOSING” (“BORTSKAFFER”), og olien pumpes fra afløbspanden. Så snart panden er tom, tryk på knappen **X** to gange, og luk for afløbet.

6. Displayet viser “SOLUTION ADDED?” “YES NO” (“OPLØSNING TILSAT?” “JA NEJ”). Fyld karret med varmt vand til 25 mm (1 tomme) over den øverste opfyldningslinie, og tilsæt 0,12 l (4 oz) rengøringsmiddel til åbne frituregryder, og bland det omhyggeligt. Dernæst tryk på knap **√**, så viser displayet “START CLEAN” “YES NO” (“BEGYND RENG” “JA NEJ”).
7. Tryk på knap **√**, så viser displayet “CLEANING” (“RENGØRING”) og en timer, som tæller ned. Varmen reguleres til 91 °C (195 °F) i en time til dette punkt.

Tilsæt vand efter behov under rengøringsprocessen for at holde opløsningen 25 mm (1 tomme) over øverste opfyldningslinie.

For at standse rengøringscyklen tidligt, tryk på knap **X**. Displayet viser “QUIT DEEP CLN” “YES NO” (“AFSLUT DYBRENG” “JA NEJ”). Tryk på knap **√** for at annullere resten af nedtællingstiden og fortsætte til skyllepunkterne.

8. Brug børsten til den åbne frituregryde (brug af ståluld er forbudt) til at skrubbe den indvendige side af karret. Efter en times arbejde viser displayet “CLEAN DONE” (“RENG FÆRDIG”) og bipper. Tryk på knap **√**, så viser displayet “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (“FJERN OPLØSNING FRA KAR”).
9. Tøm filterafløbspanden for interne filtreringskomponenter, og bring komponenterne over til en køkkenvask til rengøring. Bring den tomme filterafløbspande og låg tilbage til frituregryden, sørg for, at panden bliver skubbet helt på plads, og at låsen smækker.
10. Dræn rengøringsopløsningen ned i filterafløbspanden, træk afløbspanden ud af enheden, og bortskaf opløsningen.

3-17. UDRENSNINGSMODUS

(fortsat)



**ADVARSEL
FORBRÆNDINGSFARE**

Tag handsker og beskyttelsestøj på for at undgå alvorlig forbrænding, når der hældes hed opløsning, og pas på den ikke stænker.

11. Sæt den tomme filterafløbspande tilbage i frituregryden, og tryk på knap √. Displayet viser dernæst “VAT EMTY” “YES NO” (“KAR TOMT” “JA NEJ”).
12. Når karret først er tomt, tryk på knap √, så viser displayet “SCRUB VAT COMPLETE” “YES NO” (KAR SKRUB FÆRDIG” “JA NEJ”). Brug børsten til at rense elementet og en skuresvamp til at rengøre karret efter behov.

CAUTION FORSIGTIG

Undlad at skrabe de elektriske friturelementer eller at bruge skuresvamp på elementerne. Det ridser elementernes overflade, så panering hænger fast i dem og brænder på.

Undlad at bruge ståluld, andre slibende rengøringsmidler (skurepulver) eller rengøring/steriliseringsmidler, som indeholder kemiske forbindelser med klor, brom, jod eller salmiak, da disse vil nedbryde det rustfrie stål og afkorte enhedens holdbarhed.

Undlad at bruge en vandjet (tryksprøjte) til at gøre enheden ren, ellers risikeres det, at komponenten bliver beskadiget.

NOTICE BEMÆRK

Brug løfteredskabet, og løft elementerne ud af karret efter behov. (På frituregryder med Auto-lift hængsles kurvekramperne tilbage over frituregrydens top, før elementerne løftes.)

13. Når karret først er rent, tryk på knap √, så viser displayet “RINSE VAT” (“SKYL KAR”). (Hvis afløbet ikke er åbent, viser displayet “OPEN DRAIN”, åbn afløbet.)
 14. Hæld rent vand og ca. 0,24 l (8 oz) destilleret ædikeopløsning i karret for at skylle karret, og lad vandet dræne ned i afløbspanden. Skyl mindst 3 gange, men vær omhyggelig med ikke at fylde afløbspanden for meget. Nu viser displayet “RINSE COMPLETE” “YES NO” (“SKYL FÆRDIGT” “JA NEJ”)
 15. Når karret først er fuldstændig skyllet, tryk på knap √, så viser displayet “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” (“TØM OPLØSNING UD AF OLIELINIER”) “√=PUMP” “X =DONE” (“√=PUMPE” “X =FÆRDIG”)
- Tryk på og hold knap √ inde i et par sekunder for at være sikker på, at der ikke er nogen rengøringsopløsning tilbage i olielinierne. Når linierne først er tomme, tryk på knap X, så viser displayet “VAT DRY?” “YES NO” (“KAR TØRT?” “JA NEJ”). Tryk afløbsgrebet ind og luk afløbet.
16. Træk afløbspanden ud fra pladsen under frituregryden, og smid skyllevandet ud.



Figur 1

3-17. UDRENSNINGSMODUS **(fortsat)**

17. Tør karret omhyggeligt af med et viskestykke, tryk dernæst på knap √. Styresystemet vender tilbage til normal drift.

CAUTION FORSIGTIG

Kontroller, at det indvendige af karret, afløbsventilens åbning og alle dele, som kommer i kontakt med den nye olie, er så tørre som muligt.

18. Kontroller, at afløbet er lukket, og sæt filterpandesamlingen med ny filterplade på plads i frituregryden . Fyld karret med olie ifølge anvisningerne fra afsnit 3-3: **Påfyldning eller tilsætning af olie.**

3-18. KONTROLLER/UDSKIFT **O-RINGENE PÅ** **FILTERAFLØBSPANDE**

Filterafløbspandens o-ringe skal kontrolleres for rifter eller hak mindst hver 3. måned for at forhindre olien i at lække, og for at holde filtreringsprocessen ordentligt i gang. Figur 1

1. Åbn døren, løft op i afløbspandens stopper, og træk afløbspandesamlingen ud, brug håndtaget på afløbspanden. Figur 2 og 3.



Figur 1



ADVARSEL
FORBRÆNDINGSFARE

Denne pande er muligvis brændende varm! Brug beskyttende grydelapper eller handsker, ellers er der risiko for alvorlig forbrænding.

2. Kig efter, om de 3 o-ringe på filterafløbspandens rør har revner eller brud, udskiftes efter behov.
3. Brug en lille skruetrækker med fladt blad til at udskifte o-ringen, lirk på o-ringen til den kan trækkes af rørets ende. Rul en ny o-ring ind i rillen på røret. Før filterafløbspanden skubbes tilbage på sin plads, skal o-ringene på filterrøret smøres med frisk, kold olie.



Figur 2



Figur 3




Figur 4

3-19. INFO-KNAP “STATS”


Aktuel olietemperatur

1. Tryk på , så vises den aktuelle olietemperatur for hvert enkelt kar på displayet.

Kontrolpunkttemperatur

2. Tryk to gange på , så vises KP/SP (kontrolpunktet) på displayet sammen med den (forudindstillede) kontrolpunkttemperatur for hvert kar.

Genopretningsoplysninger for hvert kar

1. Tryk på  3 gange, så vises REC (GEN/genopretning) i venstre display, og genopretningstiden, det tog olien at stige fra 121 °C (250 °F) til 300°F (149°C), vises i højre display. Fx,

REC	5:30
-----	------


 betyder, at olietemperaturen var 5 minutter og 30 sekunder om at genoprette temperaturen til 149 °C (300 °F) fra 121 °C (250 °F).

NOTICE BEMÆRK

Hvis der ikke trykkes på en knap indenfor 5 sekunder i en eller anden stats-modus, vil styresystemet vende tilbage til normal drift.

3-20. FILTERKNAP STATS

Stegecykler tilbage før filtrering


1. Tryk på og slip enten den ene eller den anden  knap, så viser det venstre display “COOKS REMAINING” (“RESTERENDE STEGNINGER”), og højre display viser antallet af stegecykler, der er tilbage før næste auto-filter. Fx,

REMA	INING
------	-------

3	6
---	---

 betyder, at efter endnu 3 stegecykler på venstre kar spørger styresystemet operatøren, om vedkommende er parat til at filtrere eller ej. Men der er stadig 6 stegecykler tilbage på højre kar.

Tid og dato

2. Tryk 2 gange på den ene eller den anden , så vises “FILTERED” (“FILTRERET”) i displayet sammen med tidspunkt og dato for sidste filter.

3-21. FOREBYGGENDE
VEDLIGEHOELDELSESPLAN

Lige som alt andet køkkenudstyr kræver den åbne Henny Penny frituregryde god behandling og korrekt vedligeholdelse. Nedenstående tabel er en oversigt over de planlagte vedligeholdelsesprocedurer, som skal udføres af operatøren.

Procedure	Hyppighed
Filtrering af fedtstof (afsnit 3-11)	dagligt
Udskiftning af filterplade (afsnit 3-15)	dagligt
Smøring af filterpandens o-ringe	hver gang filterpladen udskiftes
Smøring af EEE-141 oliebeholderens o-ringe	når beholderen fjernes
Udskiftning af olie	når olien ryger, skummer voldsomt op eller smager dårligt
Rengøring af karret (afsnit 3-17)	hver gang olien udskiftes
Efterse filterpandens o-ringe (afsnit 3-18)	hver 3. måned
Efterse EEE-141 beholderens o-ringe (afsnit 3-10)	hver 3. måned

AFSNIT 4. INFORMATIONSMODUS

Disse historiske oplysninger kan registreres og bruges til hjælp med drift og tekniske problemer, og de gør det muligt for dig at gennemgå følgende:

- 1. E-LOG (FEJLKODE LOG)
- 2. LAST LOAD (SIDSTE LADNING)
- 3. DAILY STATS (DAGLIGE TILSTANDSMEDDELELSER)
- 4. OIL STATS (OLIESTATS)
- 5. REVIEW USAGE (GENNEMGANG AF BRUG)
- 6. INPUTS (INDGANG)
- 7. OUTPUTS (UDGANG)
- 8. OIL TEMP (OLIETEMPERATUR)
- 9. CPU TEMP (CENTRALENHEDS-TEMPERATUR)
- 10. COMMUNICATION INFO (KOMMUNIKATIONSINFO)
- 11. ANALOG INFO (ANALOG INFO)
- 12. ACTIVITY LOG (AKTIVITETS LOG)
- 13. OIL LEVELS (OLIENIVEAUER)
- 14. PUMP VALVE INFO (PUMPEVENTIL INFO)
- 15. AIF-INFO

NOTICE BEMÆRK



Ikke alle informationsmodus funktioner beskrives i dette afsnit. For at sikre korrekt frituregrydedrift anbefales det at rådføre sig med Henny Penny Corp. før nogen som helst af disse indstillinger ændres. For yderligere oplysninger om disse funktioner henvises der til Technical Support (Teknisk Støtte) på 1-800-417- 8405 (i USA) eller +1-937-456-8405.

4-1. DETALJER OM INFORMATIONSMODUS

1. E-LOG (fejlkode log)

Tryk på knap  og  samtidigt, så viser displayet “*INFO MODE*” efterfulgt af “1. E-LOG”.

NOTICE BEMÆRK

Tryk på  og  for at forlade informationsmodus når som helst.

Tryk på ▼ og “A. (dato & tid) *NOW* (*NU*) vises i displayene. Dette er den nuværende dato og tid.

Tryk på ▼ , og hvis en fejl blev registreret, vises “B. (dato, tid og fejlkode information)” i displayet. Dette er den sidste fejlkode, som styresystemet registrerede.



Tryk på ▼ , så vises den sidste fejlkode information.

Op til 10 fejlkoder (B til K) kan lagres i E-LOG afsnittet.

**4-1. DETALJER OM
INFORMATIONSMODUS
(fortsat)**


2. SIDSTE LADNING (Information om nylige stegecykler)

Tryk på ►, så vises “2. LAST LOAD” (“2.SIDSTE LADNING”) i displayene.

Tryk på timer-knap  eller  for det produkt, for hvilket du ønsker at se stegedata, så blinker LEDen.

Tryk på knap ▼ for at begynde at se de relevante stegedata.

For eksempel, hvis venstre  LED blinker, vises “PRODUCT FRY L1” i displayene.

Hvis højre  LED blinker, vises “PRODUCT FRY R2” i displayene.


Tryk på knap ▼ for at begynde at se de relevante stegedata.


FUNKTION	DISPLAY EKS:	
Produkt (sidste produkt der blev stegt)	PRODUKT	FRY L1
Tidspunkt på dagen sidste stegecyklus blev startet	STARTET	4 FEB 14:25
Aktuel forløbet stegetid (realtid i sekunder)	AKTUEL TID	1:06
Programmeret stegetid	PROG TID	1:00
Maks temp under stegecyklus	MKS TEMP	177 °C (350 °F)
Min temp under stegecyklus	MIN TEMP	156 °C (313 °F)
Gennemsnitstemp under stegecyklus	GNSN TEMP	161 °C (322 °F)
Varme tændt (procentdel) under stegecyklus	VARME TÆNDT	45 %
Parat? (var frituregryden parat før brug?)	PARAT?	JA
Hvornår blev stegecyklus standset:	Tidligt	AFSLUT VED 0:10 TILBAGE
		ELLER
	Efter fuldstændig stegecyklus	*FÆRDIG* +6 SEK
Forskel (%) mellem aktuel og programmeret stegetid	AKT/PROG	1 %

**4-1. DETALJER OM
INFORMATIONSMODUS
(fortsat)**

3. DAGLIG STATS (driftsinformation om frituregryden i de sidste 7 dage)

Tryk på  , så vises "3. DAILY STATS" ("3. DAGLIG STATS") i displayene.


Tryk på knap  for at begynde at gennemgå de relevante stegedata.

Tryk på højre  for at se data fra andre dage i ugen.

FUNKTION	DISPLAY- EKS:
Dag disse data blev registreret	APR-30 TUE*
Antal timer: minutter frituregryden var tændt	(L/R) ON HRS TUE* 3:45
Antal gange filtreret	(L/R) FILTERED TUE* 4
Antal gange filtrering blev sprunget over	(L/R) SKIPPED TUE* 4
Antal gange olie blev tilsat	(L/R) ADD OIL TUE* 4
Antal gange olie blev bortskaffet	(L/R) DISPOSE TUE* 0
Olietemperatur genoprettelsestid	(L/R) RECOVERY TUE*1:45
Antal stegecykler i alt på vedkommende dag	(L/R) TOT CK TUE* 38
Antal cykler standset før *FÆRDIG*	QUIT CK TUE* 2
Stegecykler for produkt nr. 1	TUE* COOK -1- 17
Stegecykler for produkt nr. 2	TUE* COOK -2- 9
Stegecykler for produkt nr. 3	TUE* COOK -3- 5
Stegecykler for produkt nr. 4	TUE* COOK -4- 0
Stegecykler for produkt nr. 5	TUE* COOK -5- 0
Stegecykler for produkt nr. 6	TUE* COOK -6- 6
Stegecykler for produkt nr. 7	TUE* COOK -7- 0
Stegecykler for produkt nr. 8	TUE* COOK -8- 0
Stegecykler for produkt nr. 9	TUE* COOK -9- 1
Stegecykler for produkt nr. 0	TUE* COOK -0- 0

**4-1. DETALJER OM
INFORMATIONSMODUS
(fortsat)**


4. OIL STATS (information om nuværende olie og gennemsnit af de sidste 4 partier olie)

Tryk på , så vises "4. OIL STATS" i displayene.

Tryk på knap  for at begynde at gennemgå stegedata.

FUNKTION	DISPLAY-EKS:
Startdato for ny olie	NEW OIL MAR-23
Antal dage olien er i brug	(L/R) OIL USE 4 DAGE
Antal filtreringer på denne olie	(L/R) FILTERED 4
Antal gange filtrering blev sprunget over	(L/R) SKIPPED 0
Antal stegecykler på denne olie	(L/R) TOT CK 38
Gennemsnitligt antal dage pr. olieskift	(L/R) AVG DAYS 13,8 DAGE PER OIL CHANGE
Gennemsnitligt antal stegecykler pr. olieskift	(L/R) AVG CKS 388 CYKLER PER OIL CHANGE

Tryk på produktknop (1 til 4) og hold den inde for at se data fra en af de 4 tidligere brugte oliepartier.

Tryk på  for at se de ældste Ex: OLIE-4 14 DAGE
oliedata:

Tryk på  for at se de 3. ældste Ex: OLIE-3 12 DAGE
oliedata:

Tryk på  for at se de Ex: OIL-2 15 DAGE
næstældste oliedata:

Tryk på  for at se forrige Ex: OIL-1 13 DAGE
parti olie:

**4-1. DETALJER OM
INFORMATIONSMODUS
(fortsat)**

5. ANVENDELSE AF GENNEMGANG (akkumuleret information siden data blev nulstillet)

Tryk på ► , så vises “4. REVIEW USAGE” (“4. GENNEMGANG BRUG”) i displayene.

Tryk på knappen ▼ for at begynde gennemgang af stegeedata.


FUNKTION	DISPLAY EKS:	
Dag hvor brugsdata tidligere blev nulstillet	SINCE	APR-19 3:00P
Antal timer frituregryden var tændt	(L/R) ON HRS	4
Antal gange filterret	(L/R) FILTERED	4
Antal gange filtret blev sprunget over	(L/R) SKIPPED	0
Antal gange olie blev tilsat	(L/R) ADD OIL	4
Antal gange olie blev bortskaffet	(L/R) DISPOSE	1
Antal stegecykler i alt	(L/R) TOT CK	38
Antal cykler standset før *FÆRDIG*	QUIT CK	2
Stegecykler for produkt nr. 1	COOK -1-	17
Stegecykler for produkt nr. 2	COOK -2-	9
Stegecykler for produkt nr. 3	COOK -3-	5
Stegecykler for produkt nr. 4	COOK -4-	0
Stegecykler for produkt nr. 5	COOK -5-	0
Stegecykler for produkt nr. 6	COOK -6-	6
Stegecykler for produkt nr. 7	COOK -7-	0
Stegecykler for produkt nr. 8	COOK -8-	0
Stegecykler for produkt nr. 9	COOK -9-	1
Stegecykler for produkt nr. 0	COOK -0-	0
Nulstil brugsdata: Indlæs brugskode - 1, 2, 3 på dette punkt for at nulstille al brugsinformation	NULSTIL BRUG / INDLÆS KODE	_____

AFSNIT 5. PRODUKT PROGRAMMODUS





Denne modus gør det muligt at programmere følgende:


- Ændre produktnavn
- Tildel knap
- Ændre tider og temperatur
- Ændre stege-ID
- Alarmer
- Kvalitetstimere
- Inkludere i filteroptælling (globalt)
- Filter ved X antal ladninger (blandet)
- Ladningskompensation
- Ladningskompensations henvisning
- Fuld varme
- PC-faktor


5-1. SÅDAN MODIFICERES PRODUKTINDSTILLINGER


1. Tryk på og hold knap  inde, indtil displayet viser "PROG", efterfulgt af "ENTER CODE" ("INDLÆS KODE").
2. Indlæs kode 1, 2, 3 (første 3 produktknapper). "PRODUCT" og "PROGRAM" vises i displayene, efterfulgt af "SELECT PRODUCT" ("VÆLG PRODUKT") og "-P 1-" (eks: NUG).

Sådan ændres produktnavne


3. Brug knap  og  til at rulle gennem de 40 produkter, eller tryk på knappen for det ønskede produkt.
4. Tryk på knap  og "NAME" ("NAVN") vises i venstre display, og produktet (fx: NUGGETS) vises i højre display.
5. Tryk på knap , så blinker det første bogstav i navnet. Tryk på en produktknap, så ændres det blinkende bogstav tildet første bogstav under den produktknap, som blev trykket ind. For

eksempel, hvis der trykkes på , ændres det blinkende bogstav til "A".

Tryk på den samme knap igen, så ændres det blinkende bogstav til "B". Tryk på den igen, og det blinkende bogstav ændres til "C". Når det ønskede bogstav først vises i displayet, tryk på knap  for at fortsætte til det næste bogstav og gentage proceduren.

Tryk på og hold højre knap **X** inde for at forlade programmodus, eller tryk på knap  for at fortsætte til "COOK TIME" ("STEGETID").

Tildel knap

6. Tryk på knap  indtil "ASSIGN BTN" ("TILDEL KNP") vises i displayet sammen med produktet (fx: NUGGETS). Hvis dette produkt allerede har en tildelt knap, bliver vedkommende LED tændt. Andre produktknapper kan tildeles til dette særlige produkt ved at trykke på og holde produktknappen inde i 3 sekunder, så bliver vedkommende LED ved at være tændt. Produktet fjernes fra en knap ved at trykke på og holde produktknappen inde, mens LEDen er tændt, så går LEDen ud.

5-1. SÅDAN MODIFICERES PRODUKTINDSTILLINGER **(fortsat)**

Sådan ændres tider og temperaturer

- Tryk på knap ►, indtil “COOK TIME” (“STEGE TID”) vises i displayet, dernæst bruges produktknapperne eller knap ▲ og ▼ til at ændre tiden i minutter og sekunder til maksimalt 59:59.
- Tryk på knap ►, så vises “TEMP” i displayet sammen med den forudindstillede temperatur i højre side af displayet.
Tryk på produktknapperne, eller knap ▲ og ▼ for at ændre temperaturen. Temperaturområdet er 88 °C (190 °F) til 191 °C (375 °F).

Sådan ændres stege-ID

- Tryk på knap ► indtil “COOK ID”(“STEGE ID”) vises i displayet sammen med produktets ID. For eksempel ville NUG være det ID, der svarer til “nuggets.” Brug produktknapperne eller knap ▲ og ▼ til at ændre ID.

Alarmer (1 & 2)

- Tryk på knap ► indtil “ALRM 1” vises i venstre display, og en alarmtid vises i højre display. Tryk på produktknapperne eller knap ▲ og ▼ for at indstille en alarm.
Eks.: Hvis en stegecyklus var indstillet på 3 minutter, og det var meningen, at der skulle lyde en alarm efter 30 sekunder af stegecyklen, skulle displayet indstilles på “2:30” på dette tidspunkt. Når timeren tæller ned til 2:30, lyder alarmer.
Efter alarmtiden er indstillet, trykkes der på knap ►, så vises “ALRM 2” i displayet, og det er muligt at programmere en anden alarm.

Kvalitetstimer (holdetid)

- Tryk på knap ► indtil “QUAL TMR” vises i displayet sammen med den forudindstillede holdetid. Tryk på produktknapperne eller knap ▲ og ▼ for at justere holdetiden op til 59:59.

Global filtersporing

Inkluder i filteroptælling

- Tryk på knap ► indtil “INCL IN FLTR CNT” (“INKL I FLTR OPT”) blinker i displayet sammen med “YES” eller “NO” (“JA” eller “NEJ”). Brug knap ▲ og ▼ til at ændre displayet til “JA”, hvis produktets stegecykler skal tælles med i den anbefalede filterproces. Indstil på “NEJ”, hvis de ikke skal inkluderes.

**5-1. SÅDAN MODIFICERES
PRODUKTINDSTILLINGER
(fortsat)**

Blandet filtersporing

Filtre efter X antal ladninger

- 13b. Tryk på knap ► indtil "FILTER AFTER..." ("FILTRER EFTER...") blinker i venstre display, og antallet af stegecykler mellem filtrene vises i højre display. Tryk på produktknapperne eller knap ▲ og ▼, for at ændre denne værdi på 0 til 99 ladninger. Dette skal indstilles for hvert produkt.

>Ladningskompensation, Ladningskompensationsreference, Fuld varme, PC-faktor<

14. Tryk på knappen ► indtil "LD COMP" vises i displayet sammen med kompensationsværdien. Dette justerer tiden automatisk til at tage størrelse og temperatur af stegeladningen i betragtning.
- Tryk på produktknapperne eller knap ▲ og ▼, for at ændre denne værdi på 0 til 20.
15. Tryk på knap ►, indtil "LCMP REF" vises i displayet sammen med den gennemsnitlige temperatur for ladningskompensation (hvis ladningskompensationen står på "OFF" ("SLUK"), så vises " _ _ _ " i displayet, og indstillingen kan ikke programmeres) Dette er den gennemsnitlige stegetemperatur for hvert produkt. Timeren kører hurtigere ved temperaturer over denne indstilling og kører langsommere ved temperaturer under denne indstilling. Tryk på produktknappen eller knap ▲ og ▼ for at ændre denne værdi.
16. Tryk på knappen ►, indtil "FULL HT" ("FULD VRM") vises i displayet sammen med den fulde varmeværdi i sekunder, hvilket betyder, at der er tændt for varmen i den programmerede tid, så snart der trykkes på en timerknap. Tryk på produktknapperne eller knap ▲ og ▼ for at ændre denne værdi på 0 til 90 sekunder.
17. Tryk på knap ►, indtil "PC FACTR" vises i displayet sammen med den proportionale temperatur, som hjælper med at holde olien fra at overstige kontrolpunktstemperaturen. Tryk på produktknapperne eller knap ▲ og ▼ for at ændre denne værdi på 0 til 50 grader.

NOTICE BEMÆRK

- Brug knap ◀ til at gå tilbage til de forrige ting på menuen.
- Tryk på knap ►, når det nuværende produkt er færdigt, til at vende tilbage til punktet "SELECT PRODUCT" ("VÆLG PRODUKT")..
- Tryk på og hold knap **P** inde for at forlade PRODUKT PROGRAM modus.

AFSNIT 6. PROGRAMMERING PÅ 2. NIVEAU

Bruges til at få adgang til de følgende:

- Særlig programmodus
- Indstilling af ur
- Datakommunikation
- Varmekontrol
- Tek-modus
- Status
- Filterkontrol

6-1. SÆRLIG PROGRAMMODUS

Den særlige programmodus bruges til at indstille mere detaljeret programmering, fx:

- SP-1** • Grader Celsius eller Fahrenheit
- SP-2** • Sprog: engelsk, russisk, svensk, tysk, portugisisk, spansk og fransk
- SP-3** • Systeminitialisering (forudindstillet fra fabrikken)
- SP-4** • Lydstyrke
- SP-5** • Lydtoner
- SP-6** • Smeltecyklus valg - 1.FLYDENDE; 2.FAST
- SP-7** • Tomgangsmodus – JA eller NEJ
- SP-7A** • Brug “0” for IDLE (TOMGANG)
- SP-7B** • Automatiske tomgangsminutter
- SP-7C** • Tomgangskontrolpunkt temperatur
- SP-8** • Filtersporingsmodus - 1.MIXED (BLANDET) eller 2.GLOBAL
- SP-8A** • Foreslå filter ved... – 75 % til 100 % (**MIXED/BLANDET**)
- SP-8B** • Filterspærring tilkoblet? – JA eller NEJ (**BLANDET**)
- SP-8A** • Venstre kar filtercykler - 0 til 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B** • Højre kar filtercykler - 0 til 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C** • Filterspærring tilkoblet? – JA eller NEJ (**GLOBAL**)
- SP-9** • Poleringstid - X:XX M:SS
- SP-10** • Påmindelsestid for udskiftning af plade - XX HRS (XX timer)
- SP-11** • Udrensningstid - XX MIN (XX minutter)
- SP-12** • Udrensningstemperatur - XXX °C eller °F
- SP-13** • Stegebruger IO - efter stegecyklus viser displayet forrige punkt på menuen eller “——”
- SP-14** • Antal kurve - 2-BASKETS eller 4 BASKETS (2 KURVE eller 4 KURVE)
- SP-15** • Vis stegeindikator – JA eller NEJ
- SP-16** • Andet sprog: engelsk, russisk, svensk, tysk, portugisisk, spansk og fransk
- SP-17** • Anden lydstyrke
- SP-18** • Energibesparing tilkoblet? – JA eller NEJ
- SP-19** • Frituregrydetype - GAS eller EL
- SP-20** • Kartype – OPDELT eller FULD STØRRELSE
- SP-21** • Autolift tilkoblet? - INGEN LIFT eller JA LIFT
- SP-22** • Bulkolieforsyning? – JA eller NEJ
- SP-23** • Bulkoliebortskaffelse? - JA eller NEJ
- SP-24** • Serienummer på frituregryden
- SP-25** • Skift Mgr. kode- 1 = JA
- SP-26** • Skift brugskode - 1 = JA
- SP-27** • Bortskaffelse kræver kode? - JA eller NEJ
- SP-28** • Længere opfyldningstid tilkoblet - JA eller NEJ
- SP-29** • Lad bruger forlade opfyldning? - JA eller NEJ

6-1. SÆRLIG PROGRAMMODUS (fortsat)

Tryk på og hold knap **P** inde i 5 sekunder, indtil “LEVEL 2” (“NIVEAU 2”) efterfulgt af “SP PROG” og “ENTER CODE” (“INDLÆS KODE”) vises i displayet.

Indlæs kode 1,2,3, og “SP-1”, “TEMP”, “FORMAT” vises i displayene.

NOTICE BEMÆRK

Hvis en forkert kode indlæses, lyder der en tone, og meddelelsen “BAD CODE” (“FORKERT KODE”) vises på displayet. Vent nogle få sekunder, så vender styresystemet tilbage til stegemodus og gentager ovenstående punkter.

Det er muligt at forlade den særlige programmodus når som helst, tryk på og hold knap **P** inde i 2 sekunder.

Grader Celsius eller Fahrenheit (SP-1)

Det venstre display blinker “SP-1” og “TEMP”, “FORMAT”.

Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge °C eller °F.

NOTICE BEMÆRK

- Brug knap ◀ til at gå tilbage til tidligere menupunkter
- Tryk på knap ▶, når det nuværende niveau-2 punkt er færdigt

Sprog (SP-2)

Tryk på knap ▶ og “SP-2”, så blinker “LANGUAGE” (“SPROG”) i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge det ønskede sprog.

Systeminitialisering (SP-3)

Tryk på knap ▶ og “SP-3”, så blinker “DO SYSTEM INIT” (“FORETAG SYSTEM INIT”) i displayet, sammen med “INIT” i højre display. Styresystemet nulstilles til fabrikkens standardindstillinger ved at trykke på og holde knap “?” inde, så tæller styresystemet ned “IN 3”, “IN 2”, “IN 1”. Så snart displayet viser “-INIT-” & *DONE* (*FÆRDIG*), er styrene nulstillet til fabrikkens standard indstillinger.

Lydstyrke (SP-4)

Tryk på knap ▶, så vises “SP-4” og “VOLUME” (“LYDSTYRKE”) blinker i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼, eller brug produktknapperne til at justere lydstyrken på højttalerne, 10 er maksimum og 1 minimum styrke.

6-1. SÆRLIG **PROGRAMMODUS** **(fortsat)**

Lydtoner (SP-5)

Tryk på knap ►, så blinker "SP-5" og "TONE" i venstre display. Tryk på ▲ eller ▼, eller brug produktknapperne til at justere højttalerens tone, 2000 er maksimum og 50 minimum værdi.

Om der bruges flydende eller fast stegeolie (SP-6)

Tryk på knap ►, indtil "SP-6 MELT CYCLE SELECT" ("SP-6 SMELTECYKLUS VALG") ruller ind i venstre display. Medmindre der bruges fast fedtstof i karrene, skal højre display vise "1.LIQUID" ("1.FLYDENDE").

Hvis der bruges fast fedtstof, SKAL enheden være udstyret til at behandle fast fedtstof. Brug knap ▲ og ▼ til at ændre det højre display til "2.SOLID" ("2.FAST").

Tomgangsmodus tilkoblet (SP-7)

En tomgangsmodus tillader, at olietemperaturen falder til en lavere temperatur, når enheden ikke er i brug. Den sparer på olie og udgifter til el og vand.

Tryk på knap ►, så blinker "SP-7" og "IDLE MODE ENABLED?" ("TOMGANGSMODUS TILKOBLET?") i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge "JA" eller "NEJ".

Når displayet viser "JA", tryk på knap ►, så blinker "SP-7A" og "USE '0' FOR IDLE" ("BRUG '0' FOR TOMGANG") i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge "JA" eller "NEJ". Hvis "JA" vælges, kan tomgangsmodus programmeres med

produktknap .

Tryk på knap ►, så blinker "SP-7B" og "AUTOIDLE MINUTES" ("AUTOTOMGANG MINUTTER") i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼, eller brug produktknapperne til at indstille tiden (0 til 60 minutter), som frirturegryden kan forblive i tomgang, før auto-tomgang tilkobles.

Eks., "30" betyder, at hvis der ikke steges noget produkt i vedkommende kar i 30 minutter, køler styresystemet automatisk olien ned til tomgangskontrolpunkt temperaturen.

Tryk på knap ►, så blinker "SP-7C" og "IDLE SETPT" ("TOMGANGS KONTROLPUNKT") i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼, eller brug produktknapperne til at indstille tomgangstemperaturen mellem 93 til 191 °C (200 til 375 °F).

**6-1. SÆRLIG
PROGRAMMODUS
(fortsat)**

Produkt	Antal stegecykler	Cyklus antal
Fisk	2	1/2
French fries (friturestegte kartofler)	8	1/8
Kylling	4	1/4

Filtersporingsmodus (SP-8)

Filtersporing giver operatøren signal, når det er nødvendigt at filtrere olien, ved at tælle antallet af stegecykler mellem filtrene.

Tryk på knap ►, så vises “SP-8” og “FILTER TRACKING MODE”(“FILTER SPORINGSMODUS”) i displayet. Brug knap ▲ og ▼ til at vælge enten “1.MIXED” filtersporing eller “2.GLOBAL”.

NOTICE BEMÆRK

GLOBAL betyder, at alle produkterne har samme antal stegecykler mellem filtre.

MIXED betyder, at hvert enkelt produkt kan være indstillet med forskelligt antal stegecykler mellem filtre. Styresystemet tilføjer antallet af cykler (se eksemplet til venstre), og når antallet er lig 1 eller større, bliver det foreslået at filtrere. Eks.: 1 ladning fisk, 2 ladninger friturestegte kartofler, en ladning kylling svarer til $1 \cdot \frac{1}{2} + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$.

MIXED (BLANDET)

Hvis MIXED er valgt, tryk på knap ►, så vises “SP-8A” og “SUGGEST FILTER AT ...” (“FORESLÅ FILTER VED ...”) i venstre display, og en værdi mellem 75 % og 100 % vises på højre display. Tryk på knap ▲ og ▼ for at ændre denne værdi.

Jo lavere værdien, jo hurtigere anbefaler styresystemet filtrering. Eks.: Hvis den er indstillet på 75 %, foreslår styresystemet filtrering efter 3/4 af de programmerede stegecykler er opfyldt, hvorimod ved 100 % skal alle stegecyklerne være færdige, før styresystemet foreslår filtrering.

Tryk på ►, så vises “SP-8B” og “LOCKOUT ENABLED?” (“SPÆRRING TILKOBLET?”) i venstre display. Tryk på knap ▲ og ▼ for at vælge JA eller NEJ.

Hvis det er indstillet på JA, når styresystemet foreslår filtrering, vises “FILTER LOCKOUT”/“YOU *MUST* FILTER NOW”(“FILTER SPÆRRING”/“DU *SKAL* FILTRERE NU”) i displayet, og systemet nægter at udføre flere stegecykler, før karret er blevet filtreret.

Tryk på ►, så vises “SP-8C” og “LOCKOUT AT...” (“SPÆRRER VED...”) i venstre display og en værdi mellem 100 % og 250 % i højre display. Tryk på knap ▲ og ▼ for at ændre denne værdi. Jo lavere værdien er, jo hurtigere indtræffer “spærring”.

Eks.: Hvis systemet er indstillet på 100 %, indtræffer “spærring”, når cyklusantallet når 1 eller større. Hvis systemet er indstillet på 200 %, tælles der dobbelt så mange cykler, før “spærring” indtræffer.

6-1. SÆRLIG **PROGRAMMODUS** **(fortsat)**

Filtersporingsmodus (SP-8) (fortsat)

GLOBAL

Hvis GLOBAL er valgt, tryk på knap ► .

Opdelt kar

Hvis enheden er udstyret med et opdelt kar, vises "SP-8A" og "LEFT VAT FILTER CYCLES" ("VENSTRE KAR FILTERCYKLER") i venstre display, og antallet af stegecykler mellem filter vises i højre display (0 til 99). Brug ▲ og ▼ eller produktknapper til at ændre dette antal.

Tryk på knap ► , så vises "SP-8B" og "RIGHT VAT FILTER CYCLES" ("HØJRE KAR FILTERCYKLER") i venstre display, og antallet af stegecykler mellem filtre vises i højre display (0 til 99).

Tryk på knap ► , så vises "SP-8C" og "LOCKOUT EN-ABLED?" ("SPÆRRING TILKOBLET?") i venstre display. Tryk på knap ▲ og ▼ for at vælge JA eller NEJ.

Hvis systemet er indstillet på JA, tryk på knap ► , så viser venstre display "SP-8D" og "LEFT VAT LOCKOUT CYCLES" ("VENSTRE KAR SPÆRRINGSCYKLER"), og antallet af stegecykler før filterspærring vises i højre display (0 til 99). Brug ▲ og ▼ eller produktknapperne til at ændre dette antal.

Tryk på knap ► , så viser venstre display "SP-8E" og "RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES" ("HØJR KAR SPÆRRINGSCYKLER"), og antallet af stegecykler før filterspærring vises i højre display (0 til 99). Brug ▲ og ▼ eller produktnumre til at ændre dette antal.

Når dette antal stegecykler først er nået, vises "FILTER LOCK-OUT"/"YOU *MUST* FILTER NOW" ("FILTER SPÆRRING"/"DU *SKAL* FILTRERE NU") i displayet, og systemet nægter at udføre flere stegecykler, før karret er blevet filtreret.

Kar i fuld størrelse

Hvis enheden er et kar i fuld størrelse, vises "SP-8A" og "FULL VAT FILTER CYCLES" ("FULD KAR FILTER CYKLER") i venstre display, og antallet af stegecykler mellem filtreringer vises i højre display (0 til 99). Brug ▲ og ▼ eller produktnumre til at ændre dette antal.

Tryk på knap ► , så vises "SP-8B" og "LOCKOUT EN-ABLED?" ("SPÆRRING TILKOBLET?") i venstre display. Tryk på knap ▲ og ▼ for at vælge JA eller NEJ.

Hvis systemet er indstillet på JA, tryk på knap ► , så viser venstre display "SP-8C" og "FULL VAT LOCKOUT CYCLES" ("FULDT KAR SPÆRRINGSCYKLER") og antallet af stegecykler før filterspærring vises i højre display (0 til 99). Brug ▲ og ▼ eller produktknapper til at ændre dette antal.

Når dette antal stegecykler først er nået, vises "FILTER LOCK-OUT"/"YOU *MUST* FILTER NOW" ("FILTER SPÆRRING"/"DU *SKAL* FILTRERE NU") i displayet, og systemet nægter at udføre flere stegecykler, før karret er blevet filtreret.

6-1. SÆRLIG **PROGRAMMODUS** **(fortsat)**

Poleringstid (SP-9)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-9” og “POLISH TIME” (“POLERINGSTID”) i venstre display. Tryk på ▲ eller ▼, eller brug produktknapperne til at ændre poleringstiden fra 0 til 10 minutter.

Påmindelsestid for udskiftning af plade (SP-10)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-10 “CHANGE PAD’ REMINDER” (“UDSKIFT PLADE PÅMINDELSE”) i venstre display. Tryk på ▲ eller ▼, eller brug produktknapperne til at ændre tiden fra 0 timer til maksimalt 100 timer.

Udrensningstid (SP-11)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-11 CLEAN-OUT TIME” (“SP-11 UDRENSNINGSTID”) i venstre display. Tryk på ▲ eller ▼, eller brug produktknapperne til at ændre tiden fra 0 til 99 minutter.

Udrensningstemperatur (SP-12)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-12 CLEAN-OUT TEMP” (“SP-12 UDRENSNINGSTEMP”) i venstre display. Tryk på ▲ eller ▼, eller brug produktknapperne til at ændre temperaturen fra 0 to 90 °C (195 °F).

Stegebruger IO (SP-13)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-13” og “STEGEBRUGER IO” i displayet. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge “SHOWPREV” (“VIS FORRIGE”) eller “SHOW——” (“VIS——”).

Når SP-13 indstilles til SHOWPREV (VIS FORRIGE), betyder det, at displayet viser det sidste punkt på menuen, der blev stegt. VIS—— betyder, at når “——” vises i displayet efter en stegecyklus, er det nødvendigt at vælge et nyt punkt på menuen, før der startes på næste stegecyklus.

Antal kurve (SP-14)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-14 NUMBER OF BASKETS” (“SP-14 ANTAL KURVE”) i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge 2 eller 4 kurve pr. brønd.

Stegeindikator (SP-15)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-15 SHOW COOKING INDICATOR” (“SP-15 VIS STEGEINDIKATOR”) i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge JA, så viser “*” under stegecyklen hvilken timer, der tæller ned. Vælg NO (NEJ), så vises “*” ikke under nogen stegecyklus.

6-1. SÆRLIG **PROGRAMMODUS** **(fortsat)**

Andet sprog (SP-16)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-16 2ND LANGUAGE” (“SP-16 ANDET SPROG”) i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge det ønskede andet sprog.

Når et andet sprog er blevet indstillet i styresystemet, kan de 2 sprog nu vælges ved at trykke på **P** under normal drift.

Det ene sprog vises i venstre display, og det andet sprog vises i højre display. Tryk på knap “ ” for at vælge sprog i displayene.

Anden lydstyrke (SP-17)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-17 2ND VOLUME” (“SP-17 ANDEN LYDSTYRKE”) i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ eller produktknapperne for at vælge den ønskede anden lydstyrke.

Ved at indstille en anden lydstyrke i styresystemet, kan de 2 lydstyrker nu vælges ved at trykke på knap **P** to gange under normal drift.

Den ene lydstyrke vises i venstre display (NONE (INGEN) til 10; 10 er stærkest) og den anden lydstyrke i højre display. Tryk på knap “ ” under den ønskede lydstyrke for at vælge lydstyrke.

Energibesparingsmodus (SP-18)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?” (“SP-18 ENERGIBESPARING TILKOBLT?”) i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge “JA” eller “NEJ”.

Hvis systemet er indstillet på JA, mens frituregryden er ude af drift, starter den automatisk energibesparingsmodus, som slukker for blæserne. Dernæst, når der først er valgt et produkt til at starte en stegecyklus, tændes der for blæserne og varmen igen. Hvis systemet er indstillet på NEJ, er blæserne tændt konstant.

Frituregrydetype (SP-19)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-19 FRYER TYPE” (“SP-19 FRITUREGRYDETYPE”) i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge “GAS” eller “EL”.

Kartype (SP-20)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-20 VAT TYPE” (“SP-20 KARTYPE”) i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge “SPLIT” (“OPDELT”) eller “FULL” (“FULD STØRRELSE”).

6-1. SÆRLIG **PROGRAMMODUS** **(fortsat)**

Autolift tilkoblet (SP-21)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-21 AUTOLIFT ENABLED?” (“SP-21 AUTOLIFT TILKOBLET?”) i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge “YES LIFT” (“JA LIFT”) eller “NO LIFT” (“NEJ LIFT”). Hvis frituregryden er udstyret med tilvalget auto-lift, skal SP-21 være indstillet på “YES LIFT”, ellers indstilles SP-21 på “NO LIFT”.

Bulkolieforsyning (SP-22)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-22 BULK OIL SUPPLY?” (“SP-22 BULKOLIE FORSYN?”) i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge “YES SUPL” (“JA FORSYN”) eller “NO SUPL” (“NEJ FORSYN”). Indstil på YES, hvis olien pumpes i karrene fra en udvendig oliebeholder. Ellers skal SP-22 indstilles på NO (NEJ).

Bulkoliebortskaffelse (SP-23)

Tryk på knap ►, så blinker “SP-23 BULK OIL DISPOSE?” (“SP-23 BULKOLIE BORTSKAF?”) i venstre display. Tryk på knap ▲ eller ▼ for at vælge “YES DISP” (“JA BORTSKAF”) eller “NO DISP” (“NEJ BORTSKAF”). Indstil på “YES DISP” (“JA BORTSKAF”), hvis olien pumpes fra karrene til en udvendig oliebeholder, når olien bortskaffes. Ellers skal SP-23 indstilles på “NO DISP” (“NEJ BORTSKAF”).


Serienummer log (SP-24)


Tryk på knap ►, så blinker “SP-24” og “S/N √EDIT” (“S/N “REDIGER”) i displayene sammen med enhedens serienummer. **DETTE SERIENUMMER SKAL SVARE TIL SERIENUMMERET PÅ MÆRKEPLADEN PÅ INDERSIDEN AF DØRENE. HVIS IKKE, KAN DET REGISTRERES.**

Programkodeændring (SP-25)

Dette gør det muligt for operatøren at ændre den programkode (som er indstillet fra fabrikken på 1, 2, 3), som bruges til at få adgang til produktprogrammering og programmodus niveau 2.

Tryk på knap ►, så blinker “SP-25” og “CHANGE MGR CODE? 1=YES” (“SKIFT MGR KODE? 1=JA”) i displayet.

Tryk på , så ruller “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (“INDLÆS NY KODE, P=FÆRDIG, I=AFSLUT) gennem displayet. Tryk på produktknapperne for den nye kode.

Hvis koden er tilfredsstillende, tryk på , så vises “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (“GENTAG NY KODE, P=FÆRDIG, I=AFSLUT) i displayet. Tryk på de samme kodeknapper.

6-1. SÆRLIG **PROGRAMMODUS** **(fortsat)**

Programkodeændring (SP-25) (fortsat)

Hvis koden er tilfredsstillende, tryk på **P**, så vises “*CODE CHANGED*” (“*KODE ÆNDRET*”) i displayet.

Hvis koden ikke er tilfredsstillende, tryk på **i**, så vises “*CANCEL*” (“*ANNULLER*”) i displayet, dernæst vender det tilbage til “SP-25” og “CHANGE, MGR CODE? 1=YES” (“SKIFT MGR KODE? 1=JA”). Nu kan de ovenstående punkter gentages.

Skift brugskode (SP-26)

Dette gør det muligt for operatøren at ændre brugsnulstillingskoden (som er indstillet fra fabrikken på 1, 2, 3) til at nulstille brugsmængderne for hvert enkelt produkt. Se gennemgang af brugspunkt i informationsmodus.

Tryk på knap **▶**, så blinker “SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES” (“SP-26 SKIFT BRUGSKODE? 1=JA”) i displayet.

Tryk på **i**, så ruller “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (“INDLÆS NY KODE, P=FÆRDIG, I=AFSLUT”) gennem displayet. Tryk på produktknapperne for en ny kode.

Hvis koden er tilfredsstillende, tryk på **P** og “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (“GENTAG NY KODE, P=FÆRDIG, I=AFSLUT”) vises i displayet. Tryk på de same kodeknapper.

Hvis koden er tilfredsstillende, tryk på **P**, så viser displayet “*CODE CHANGED*” (“*KODE ÆNDRET*”).

Hvis koden ikke er tilfredsstillende, tryk på **i**, så vises “*CANCEL*” (“*ANNULLER*”) i displayet, derefter går systemet tilbage til “SP-26” og “CHANGE USAGE CODE? 1=YES” (“SKIFT BRUGSKODE? 1=JA”). Nu er det muligt at gentage de ovenstående punkter.

Bortskaffelse kræver kode ? (SP-27)

Tryk på knap **▶**, så blinker “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE ?” (“SP-27 BORTSKAFFELSE KRÆVER KODE ?”) i venstre display. Tryk på knap **▲** eller **▼** for at vælge JA eller NEJ. Hvis indstillet på YES (JA), skal kode 1, 2, 3 indlæses for at kunne bortskaffe olie fra karret vha. bortskaffelsesmodus.

Længere opfyldningstid (SP-28)

Tryk på knap **▶**, så blinker “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?” (“SP-28 LÆNGERE OPFYLDNINGSTID TILKOBLET?”) i venstre display. Tryk på knap **▲** eller **▼** for at vælge JA eller NEJ.

Lad bruger forlade opfyldning (SP-29)

Tryk på knap **▶**, så blinker “SP-29 LET USER EXIT FILL” (“SP-29 29 LAD BRUGER FORLADE OPFYLDNING”) i venstre display. Tryk på knap **▲** eller **▼** for at vælge JA eller NEJ. Hvis YES (JA) vælges, kan brugeren forlade Express Filter™ opfyldningsfunktionen.

6-2. SÅDAN INDSTILLES URET



1. Tryk på og hold knap **P** inde i 5 sekunder, indtil “LEVEL 2” (“NIVEAU 2”), efterfulgt af “SP PROG” og “ENTER CODE” (“INDLÆS KODE”) vises i displayet.
2. Tryk på knap **P** igen, så blinker “CLK SET” (“INDSTIL UR”) og “ENTER CODE” (“INDLÆS KODE”) i venstre display.
3. Indlæs kode 1, 2, 3 (første 3 produktknapper).
4. “CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY” (“CS-1 INDLÆS DATO MM-DD-ÅÅ”) blinker i venstre display. Brug produktknapperne til at indstille datoen i højre display.
5. Tryk på knap **▶**, så blinker “CS-2 ENTER TIME” (“CS-2 INDLÆS TID”) i venstre display, og tiden blinker i højre display. Tryk på **▲** eller **▼**, eller brug produktknapperne til at ændre tiden.
6. Tryk på knap **▶**, så blinker “CS-2 ENTER TIME” (“CS-2 ENTER TIME”) i venstre display, og “AM” eller “PM” blinker i højre display. Brug knap **▲** eller **▼** til at vælge AM eller PM.
7. Tryk på knap **▶**, så blinker “CS-3 TIME FORMAT” (“CS-3 TIDSFORMAT”) i venstre display, og “12-HR” (“12 Timer”) eller “24-HR” (“24 timer”) vises i højre display. Brug knap **▲** eller **▼** til at vælge et 12 timers format eller et 24timers format.
8. Tryk på knap **▶**, så blinker “CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME”, (CS-4 SOMMERTID) i venstre display. Brug knap **▲** eller **▼** til at vælge sommertid i dit område: 1.OFF (SLUKKET); 2.USA (2007 & senere); 3.EURO; eller 4.FSA (USA før 2007).

6-3. DATAREGISTRERING, VARMEKONTROL, TEK, STAT OG FILTERKONTROLMODIUSSE


Dataregistrering, varmekontrol, tek, stat og filterkontrolmodusser er avancerede diagnose og programmodusser, som hovedsageligt udelukkende er beregnet til Henny Penny brug. Yderligere oplysninger om disse modusser kan indhentes fra Kundeservice på 1-800 417-8405 (gratis i USA) eller +1-937-456-8405.

AFSNIT 7. FEJLFINDING

7-1. FEJLFINDINGSVEJLEDNING


Problem	Årsag	Afhjælpning
STRØMafbryderen er TÆNDT (ON), men frituregryden er totalt ubrugelig	<ul style="list-style-type: none"> • Åbent kredsløb 	<ul style="list-style-type: none"> • Sæt frituregryden til en el-kontakt • Kontroller hovedafbryderen eller sikringen i tilgangsboksen • Frituregrydens hovedafbrydere er sprunget – Åbn venstre dør og nulstil frituregrydens hovedafbrydere; Se nedenstående 
Styresystemfejl kode "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> • Åbn størstemåls-kredsløbet 	<ul style="list-style-type: none"> • Nulstil størstemålet med en lille skruetrækker eller unbrakonøgle, skub den forsigtigt ind i hullet på varmeelementets hængsel; hvis størstemålet ikke kan nulstilles, skal størstemålet muligvis udskiftes 
Der er fyldt for lidt i karret	<ul style="list-style-type: none"> • JIB'en er næsten tom eller tom • JIB-olielinien er tilstoppet eller er faldet sammen • Filterpanden har behov for rengøring 	<ul style="list-style-type: none"> • Fyld JIB'en • Kontroller JIB-linien • Kontroller JIB-røret & forbindelsen • Gør filterpanden ren og udskift papir eller plade

7-1. FEJLFINDINGSVEJLEDNING (fortsat)

Problem	Årsag	Afhjælpning
Olien skummer eller koger over karrets kant	<ul style="list-style-type: none"> • Vand i olien • Forkert eller dårlig olie • Forkert filtrering • Forkert skylning og rengøring af karret 	<ul style="list-style-type: none"> • Dræn og rens olien • Brug den anbefalede olie • Der henvises til filtreringsprocedurer • Gør karret rent og skyl det, tør det dernæst omhyggeligt
Olien vil ikke dræne ud af karret	<ul style="list-style-type: none"> • Afløbsventilen er forstoppet med krummer (fedtegrever) • Afløbskanalen er forstoppet 	<ul style="list-style-type: none"> • Åbn ventilen, klem rengøringsbørsten gennem afløbet • Tag højre sidepanel af, og fjern proppen fra enden af ledningskanalen, og gør den godt ren
Filtermotoren kører, men den er langsom om at pumpe olie	<ul style="list-style-type: none"> • Filterlinie- forbindelserne er løse • Filterpapir eller plade er forstoppet • Filtret er ikke sat rigtig sammen 	<ul style="list-style-type: none"> • Stram alle filterlinieforbindelser • Udskift filterpapir eller -plade • Der henvises til samlingsanvisningerne på dørens inderside
Bobler i olien under hele filtreringsprocessen	<ul style="list-style-type: none"> • Filterpanden er ikke fuldstændig tilkoblet • Filterpanden er forstoppet • Beskadiget O-ring på filterliniemotageren på frituregryden 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontroller, at filterpanden er skubbet helt ind i modtagelsesområdet under frituregryden • Gør panden ren, og udskift papir eller plade • Udskift O-ring
Styresystemfejl kode "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> • Elementerne er hævet 	<ul style="list-style-type: none"> • Sænk elementerne fuldstændig ned i karret.
Filtermotoren nægter at køre	<ul style="list-style-type: none"> • El-ledningen til kar nr. 1 er ikke sat til en kontakt • Åbent kredsløb • Knappen til termisk nulstilling bag på pumpemotoren er sprunget 	<ul style="list-style-type: none"> • Sæt el-ledningen i stikkontakten • Kontroller hovedafbryderne bag venstre dør (ved siden af styresystemets kredsløbsafbrydere) – nulstilles efter behov • Sørg for, at der er tilstrækkelig tid for motoren til at køle af, dernæst, vha. en skruetrækker, tryk hårdt imod knappen, indtil den klikker 

7-2. FEJLKODER

I tilfælde af kontrolsystemsvigt, viser det digitale display et fejlmeddelelse. Meddelelseskoderne vises i nedenstående DISPLAY-kolonne. Der høres en konstant tone, når der vises en fejlkode, tonen kan bringes til tavshed ved at trykke på en hvilken som helst knap.

DISPLAY	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
“E-4”	Styrepanelet løber varmt	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), derefter drej den tilbage på ON (TÆND); hvis displayet viser “E-4”, betyder det, at styrepanelet løber varmt; kontroller, at der ikke er noget, der dækker for luftgællerne på begge sider af enheden
“E-5”	Olien bliver overophedet	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), derefter drej den tilbage på ON (TÆND); hvis displayet viser “E-5”, betyder det, at varmekredsløbene og temperaturfølerne skal kontrolleres
“E-6A”	Temperaturføleren er åben	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), derefter drej den tilbage på ON (TÆND); hvis displayet viser “E-6A”, betyder det, at temperaturføleren skal kontrolleres
“E-6B”	Temperaturføleren er kortsluttet	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), derefter drej den tilbage på ON (TÆND); hvis displayet viser “E-6B”, betyder det, at temperaturføleren skal kontrolleres
“E-10”	Størstemål	Nulstil størstemålet med en lille skruetrækker eller unbrakonøgle, skub den forsigtigt ind i hullet på varmeelementets hængsel; hvis størstemålet ikke kan nulstilles, skal størstemålet muligvis udskiftes
		
“E-15”	Afløbsgreb	Kontroller at afløbskuglegrebet er fuldstændig skubbet in; hvis E-15 varer ved, skal afløbsafbryderen kontrolleres
“E-18-A” ”E-18-B” ”E-18-C”	Venstre niveauføler er åben Højre niveauføler er åben Begge niveaufølere er åbne	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), derefter drej den tilbage på ON (TÆND); hvis displayet stadig viser en fejlfungerende føler, skal kontaktorerne på styrepanelet kontrolleres; kontroller føleren og udskift den efter behov

7-2. FEJLKODER (fortsat)

DISPLAY	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
“E-21”	Langsom varmegenopretning	Få en autoriseret servicetekniker til at kontrollere frituregryden for korrekt spænding til enheden; få kontakter og varmeelementer kontrolleret; få enheden kontrolleret for løse eller brændte ledninger
“E-22” “NO HEAT” “CHECK PWR CORD AND BREAKER”	Elementerne varmer ikke	Kontroller el-ledningen og varmekredsløbet
“E-31”	Elementerne sidder oppe	Sænk elementerne helt tilbage i karret
“E-41”, “E-46”	Programmeringssvigt	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), derefter drej den tilbage på ON (TÆND); hvis displayet viser en af disse fejlkoder, skal styresystemet ominitialiseres; hvis fejlkoderne varer ved, skal styresystemets printkort udskiftes
“E-47”	Analog konverterchip- eller 12 volt el-forsyningssvigt	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), derefter drej den tilbage på ON (TÆND); hvis “E-47” varer ved, skal I/O eller PC printkortet udskiftes; hvis højttalertonerne tier stille, betyder det sikkert I/O printkorts svigt; udskift I/O printkortet
“E-48”	Indgangssystemfejl	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), derefter drej den tilbage på ON (TÆND); udskift styresystemets PCB, hvis “E-48” varer ved
“E-54C”	Temperatur indgangsfejl	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), derefter drej den tilbage på ON (TÆND); udskift styresystemets PCB, hvis “E-48” varer ved
“E-60”	AIF PCB kommunikerer ikke med styresystemets PCB	Sluk for karrets el-afbryder, og tænd for den igen; hvis “E-60” varer ved, få konnektoren mellem PC printkortene eftersat; udskift AIF PCB eller styresystemets PCB, hvis det er nødvendigt

