



**HENNY PENNY®**

*Global Foodservice Solutions*

# Henny Penny

**Splittfat og Helfat  
Åpne frityrer - elektriske**

**Modell LVE-102**

**Modell LVE-103**

**Modell LVE-104**

FM07-459-A - Norwegian

11-24-08

# OPERATØRHÅNDBOK

REGISTRER GARANTIEN ONLINE PÅ [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)

## SEKSJON 1. INNLEDNING

### 1-1. INNLEDNING

Henny Penny åpen frityr er den grunnleggende enheten i et matprosesseringsutstyr. Den brukes kun i institusjonelle og kommersielle foodservice-foretagender.



### **NOTICE**

#### **MERKNAD**

WEEE-direktivet (Waste Electrical and Electronic Equipment) trådte i kraft for Europaunionen den 16. august, 2005. Våre produkter har blitt vurdert i samsvar med WEEE-direktivet. Vi har også gjennomgått våre produkter for å fastslå om de oppfyller RoHS-direktivet (Restriction of Hazardous Substances) og har omdesignet våre produkter etter som nødvendig for å etterkomme direktivet. For at disse direktiver overholdes fortsatt, må denne enheten ikke kasseres som vanlig kommunalt avfall. Vennligst kontakt din nærmeste Henny Penny-forhandler for egnet kassering.

### 1-2. RIKTIG BEHANDLING

Som med alt foodservice-utstyr, trenger den åpne Henny Penny frityren stell og vedlikehold. Vedlikeholds- og rengjøringskravene omtales i denne håndboken og disse kravene må bli en regelmessig del av enhetens betjening til all tid.

### 1-3. ASSISTANSE

Dersom du trenger ekstern assistanse, ring din nærmeste Henny Penny-forhandler eller ring Henny Penny Corp. på 1-800-417-8405 eller 1-937-456-8405.

### 1-4. McDONALD'S EKSKLUSIVE UTVIDETE GARANTI

Den begrensede standardgarantien for nytt utstyr utvides til å dekke reparasjon eller utskifting av en defekt del og innbefatter arbeidskostnader og rundturstkostnader opp til maksimalt 300 km (200 mil) for en periode på to (2) år fra den opprinnelige installasjonsdatoen.

Denne begrensede standardgarantien utvides også til å innbefatte frityrgrøter på modeller LVE-102, LVE-103 og LVE-104 som svikter pga. feil i fabrikasjon eller utførelse for en periode på opp til ti (10) år fra den opprinnelige fabrikasjonsdatoen. Denne utvidete garantien dekker ikke en frityrgrøte som svikter pga. feil bruk eller misbruk, som f.eks. oppheting av frityrgrøten uten matfett.

Alle andre vilkår i den begrensede standardgarantien forblir uendret.

## 1-5. SIKKERHET

Henny Penny åpen frityr har mange innebygde sikkerhetsegenskaper. Men den eneste måten å sørge for en sikker drift er å forstå installasjons-, betjenings- og vedlikeholdsprosedyrene i sin helhet. Anvisningene i denne håndboken er formulert for å hjelpe deg å lære de riktige prosedyrene. Der opplysningen er av spesiell viktighet eller forbundet med sikkerhet, brukes ordene FARE, ADVARSEL, OBS! og MERKNAD. Anvendelsen av dem er beskrevet nedenfor.



Når SIKKERHETSVARSELSYMBOLENE brukes sammen med ordene FARE, ADVARSEL eller OBS!, angir dette at det er risiko for personlig skade.



MERKNAD brukes til å fremheve en spesiell viktig informasjon.



*OBS!*  
*OBS! brukt uten sikkerhetsvarselsymbolet viser til en potensiell risikofylt situasjon, som kan føre til eiendomsskade dersom den ikke unngås*



*OBS!*  
*OBS! brukt uten sikkerhetsvarselsymbolet viser til en potensiell risikofylt situasjon, som kan føre til mindre eller moderat skade dersom den ikke unngås.*



**ADVARSEL**  
ADVARSEL viser til en potensiell risikofylt situasjon som kan føre til dødsfall eller alvorlig personlig skade dersom den ikke unngås.



**FARE**  
FARE VISER TIL EN NÆR FORESTÅENDE FARLIG SITUASJON SOM FØRER TIL DØDSFALL ELLER ALVORLIG SKADE DERSOM DEN IKKE UNNGÅS.

**1-5. SIKKERHET (Fortsetter)**



Ekvipotensialt jordsymbol



Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE)-symbol



ELLER



Fare for elektrisk støt-symboler



ELLER



Varm overflate-symboler



Må kontrolleres eller bekrefte



## SEKSJON 2. INSTALLASJON

### 2-1. INNLEDNING

Denne seksjonen inneholder installasjons- og utpakkingsanvisninger for Henny Penny LVE frituren.

Enhetens installasjon bør kun utføres av en kvalifisert servicetekniker.



ADVARSEL

**FARE FOR ELEKTRISK STØT**

**Ikke stikk hull i frituren med gjenstander slik som bor eller skruer, da dette kan føre til elektrisk støt eller skade på komponentene.**

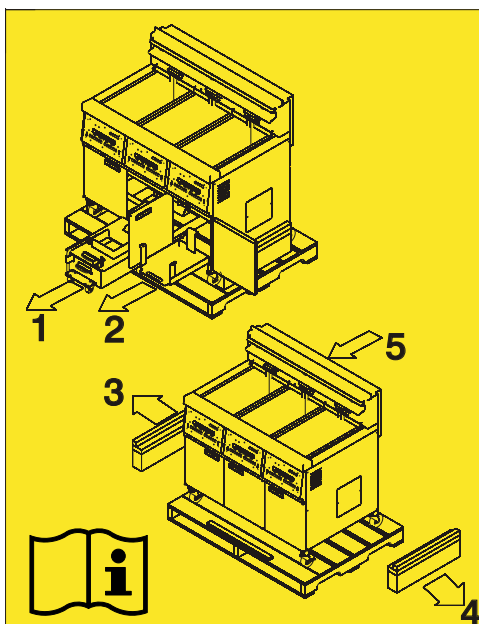
### 2-2. UTPAKKINGSANVISNINGER



MERKNAD

Transportskader skal meldes direkte til transportøren (sjåføren) og underskrives før hans/hennes avreise.

1. Klipp av og fjern metallbåndene fra kartongen.
2. Fjern kartonglokket og løft hovedkartongen av frituren.
3. Fjern pakkede hjørnestøtter (4)
4. Klipp strekkfilmen som går rundt bærekartongen og fjern fra friturelokkets øvre del.
5. Klipp og fjern metallbåndene som holder frituren til pallen.



Figur 1



OBS!

*Fjern filterdremsbrettet og JIB-hyllen fra frituren før den fjernes fra pallen ellers kan enheten skades. Figur 1.*

6. Fjern frituren fra pallen.



ADVARSEL

**TUNG GJENSTAND**

**Utvis forsiktighet når frituren flyttes for å unngå personlig skade. Frituren veier ca. 272 kg (600 pund) til 363 kg (800 pund).**

### 2-3. VALG AV FRITYRENS PLASSERING

Det er meget viktig at frityren plasseres på egnet sted for drift, hastighetstempo og komfort. Stedet hvor den åpne frityren plasseres skal ta i betraktning klaring for vedlikehold og riktig drift. Velg et sted som egner seg til påfyll og uttak av matprodukter fra enheten uten at den forstyrrer den endelige tilberedelsen av måltidsbestillinger. Operatører har erfart at steking fra rå til ferdig tilstand, og deretter beholde produktet varmt i en varmer, gir hurtig og kontinuerlig service. Husk at den mest effektive ytelsen oppnås i en rett linjeoperasjon, dvs. rå mat inn på en side og ferdigstekt mat ut den andre. Tilberedelse av ordrer avanserer og fjernes med bare ubetydelig tap av effektivitet.

### 2-4. NIVELLERING AV FRITYREN



OBS!

**BRANNFARE**

*For å unngå brann og ødelagte varer og utstyr, bør området under frityren ikke brukes til lagring av varer og utstyr.*



ADVARSEL

**FORBRENNINGSRISIKO**

**For å unngå alvorlige forbrenninger fra skvetting av glovarmt matfett, plasser og installer frityren slik at den ikke kan tippe eller bevege seg. Det kan brukes holdebånd til stabilisering.**



For å kunne fungere riktig, må frityren være nivellert fra side til side og fra foran til bak. Plasser et vater på flate områder rundt fatets krage på midterste fordypning og juster trinsehjulene til enheten er nivellert.





## 2-5. FRITYRENS VENTILASJON

Frityren må plasseres slik at den kan ventileres i en passende avtrekkshette eller ventilasjonssystem. Dette er vesentlig for effektiv fjerning av dampavtrekk og frityrlukt. Det må utvises spesiell forsiktighet når en avtrekkshette utformes, for å unngå interferens med frityrems betjening. Vi anbefaler at du rådfører deg med et lokalt ventilasjons- eller sentralfyringsselskap for å hjelpe med designen av et passende system.

### **NOTICE** MERKNAD

Ventilasjonen må være i samsvar med lokale og nasjonale forskrifter. Rådfør deg med ditt lokale brannvesen eller byggemyndighet.

## 2-6. JUSTERE TOPPKAPPENS HØYDE



Figur 1

### **NOTICE** MERKNAD

Justerbar toppkappe som brukes på alle avtrekkshettene i serien, unntatt den universale avtrekkshetten (UH-SERIEN). For UH-SERIEN fjernes toppkappen - se seksjon 2-7.

På frityrens bakre deksel finnes det et justerbart panel som må sitte tilpasset mot ventilasjonshetten. Figur 1.

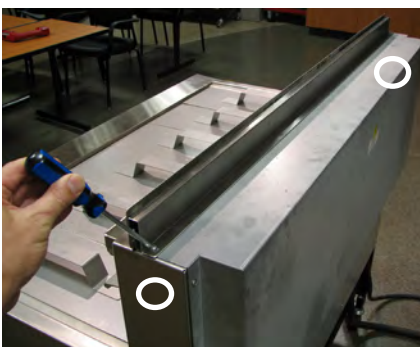


Figur 2

Bruk en 3/8-tommers rørrøpøkkel, nøkkel eller muttetrekker for å løsne på de 3 blindmutterne som holder panelet fast. Figur 2.

Flytt panelet til det sitter tilpasset mot ventilasjonshetten og stram de 3 blindmutterne.

## 2-7. FJERNING AV TOPPKAPPEN



Noen installasjoner (UH- SERIEN) kan trenge å måtte fjerne det justerbare bakre dekselet.

Bruk en stjerneskrutrekker til å fjerne de to skruene (en i hver ende) som fester det bakre dekselet og trekk dekselet fra enheten.



## 2-8. ELEKTRISKE KRAV



Sjekk merkeplaten på innsiden av venstre dør for å fastslå riktig strømforsyning.



ADVARSEL

### FARE FOR ELEKTRISK STØT

Frityren må være tilstrekkelig og sikkert jordet ellers er det fare for elektrisk støt. Henvis til lokale elektrisitetsforskrifter for korrekt jordingsmetode, og ved mangel på lokale forskrifter, se ANSI/NFPA Nr. 70- (gjeldende utgave) av The National Electrical Code. I Canada må alle elektriske koblinger utføres i henhold til CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, og/eller andre forskrifter.

For å unngå elektrisk støt, må denne anordningen være utstyrt med en ekstern avbryter som utkobler alle ujordete ledere. Hovedbryteren på denne anordningen utkobler ikke alle linjeledere.

**(BARE FOR CE-MERKET UTSTYR!)**

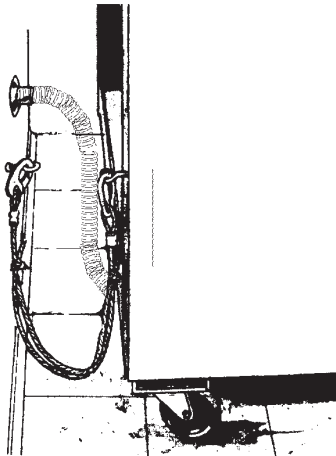
For å unngå fare for elektrisk støt må dette apparatet være forbundet til andre apparater, eller berørbare metalloverflater i tett nærhet av dette apparatet, med en ekvipotensial jordforbindelse. Dette apparatet er utstyrt med et ekvipotensialt uttak til dette formål.

Det ekvipotensiale uttaket er merket med følgende symbol



**2-8. ELEKTRISKE KRAV**  
**(Fortsetter)**

**KABELFORANKRING**



I-bolten skal festes til bygget i henhold til godkjente byggenormer.

**CAUTION**

**OBS!**

**GIPSPLATEKONSTRUKSJON**

*Fest I-bolten til en byggestender. Ikke fest den bare til gipsplaten. Den foretrukne installasjonen skal stå omtrent 15 cm (6 tommer) til en av forsyningssidene. Kabelforankringen må være minst 15 cm (6 tommer) kortere enn den fleksible ledningen.*

En frakoblings-stolpebryter med sikringer eller strømbrytere av egnet kapasitet må installeres separat på et passende sted mellom frituren og strømkilden, og må installeres i henhold til nasjonale og lokale koder. Den bør være en isolert kopperleder merket for 600 volt og 90 °C. For lengder over 15,24 m (50 fot), bruk den neste større ledningsstørrelsen. CE-enheter krever en ledningsstørrelse på minst 6 mm wiret til rekkeklemmen.

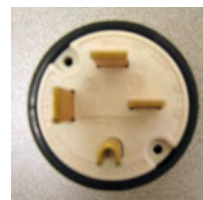
Det anbefales å bruke en 30 mA nominell beskyttelsesanordning slik som reststrømbryter (RCCB) eller jordfeil kretsbyter (GFCI) på friturens krets.

Elektriske fritureer på trinsehjul som er permanent tilkoblet må installeres med fleksible ledninger og forankringskabel når de installeres i USA. Se illustrasjonen til venstre. Det fins huller i friturens bakre ramme for festing av forankringskabelen til frituren. Forankringskabelen kan ikke hindre at frituren velter over.

Frituren leveres med 2 forskjellige strømledningsenheter på 2,13 m (7 fot). Ledningsenheten med NEMA L21-20P vrilåsstøpsel er wiret spesielt kun for McDonald's hetteforriglingskontakt, og forsyner strøm til kontrollene og filterpumpene.

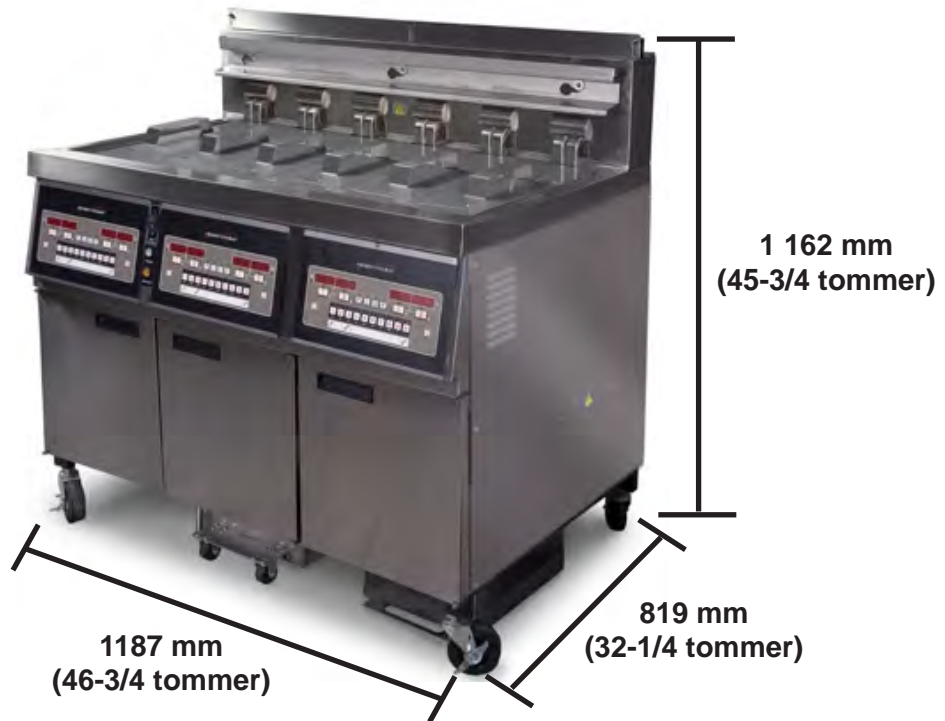


Den andre strømledningen forsyner strøm til varmesystemet og bruker NEMA 15-60P rett støpsel, og hvert friturefat har sin egen strømledningsenhet.



Forsyningsstrømledningene skal være oljebestandige, med yttermantel av fleksibel kabel, ikke lettere enn vanlig polykloropren eller annen tilsvarende syntetisk ledning med elastormantel.

**2-9. DIMENSJONER**



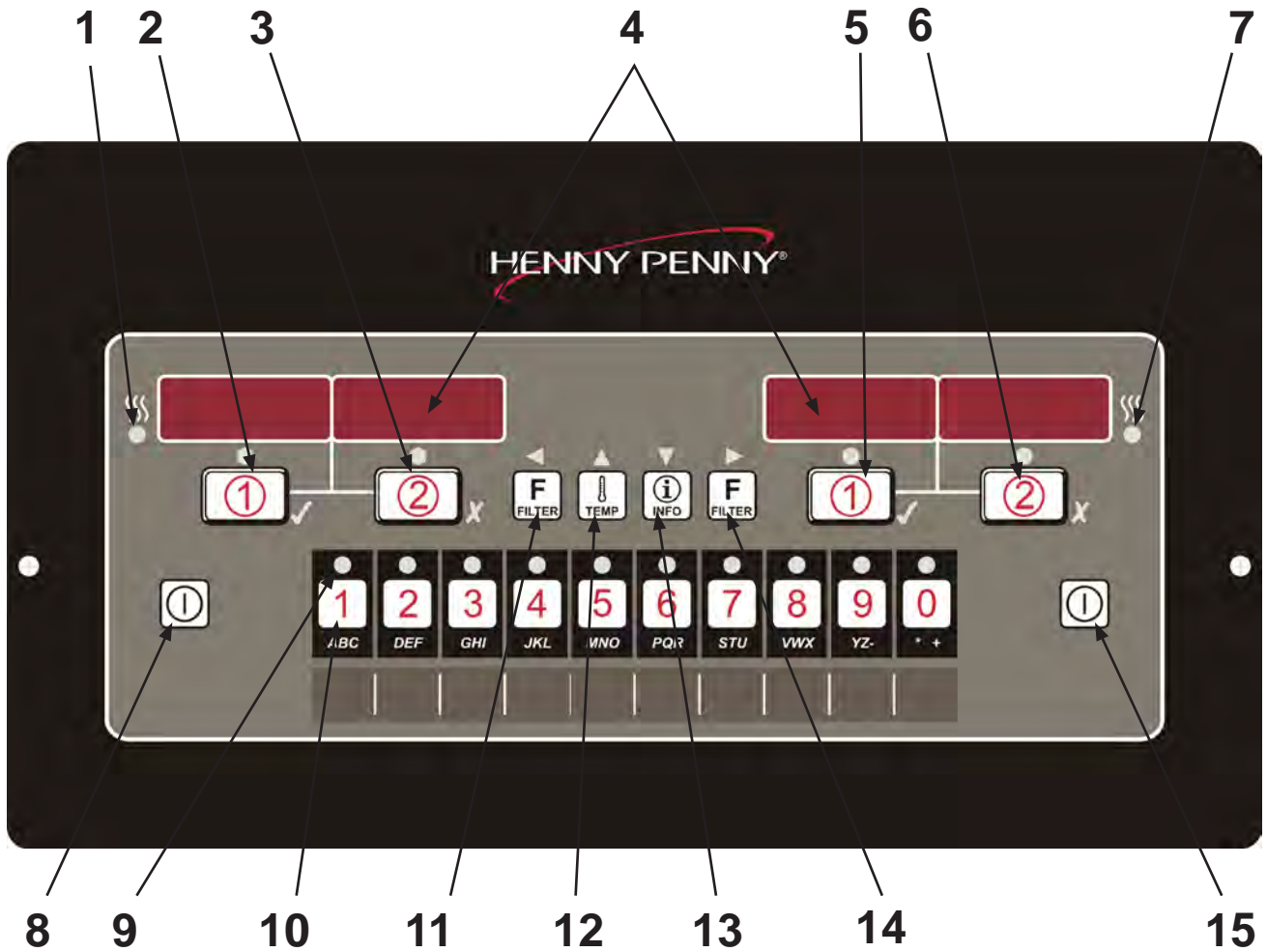
**Modell LVE-103**



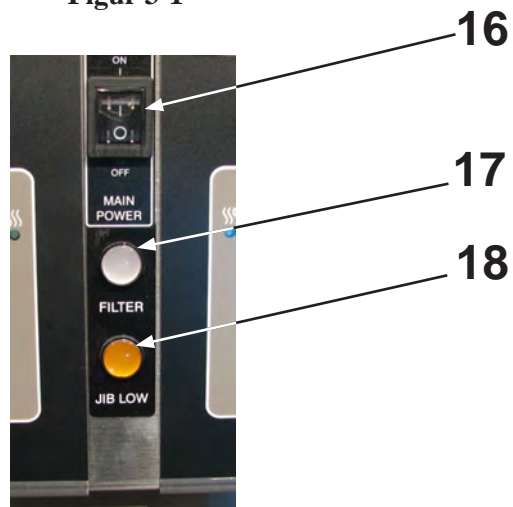
**SEKSJON 3. DRIFT**

**3-1. DRIFTSKOMPONENTER**

Se forklaringene på de neste sidene.













Figur 3-1











Figur 3-2

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

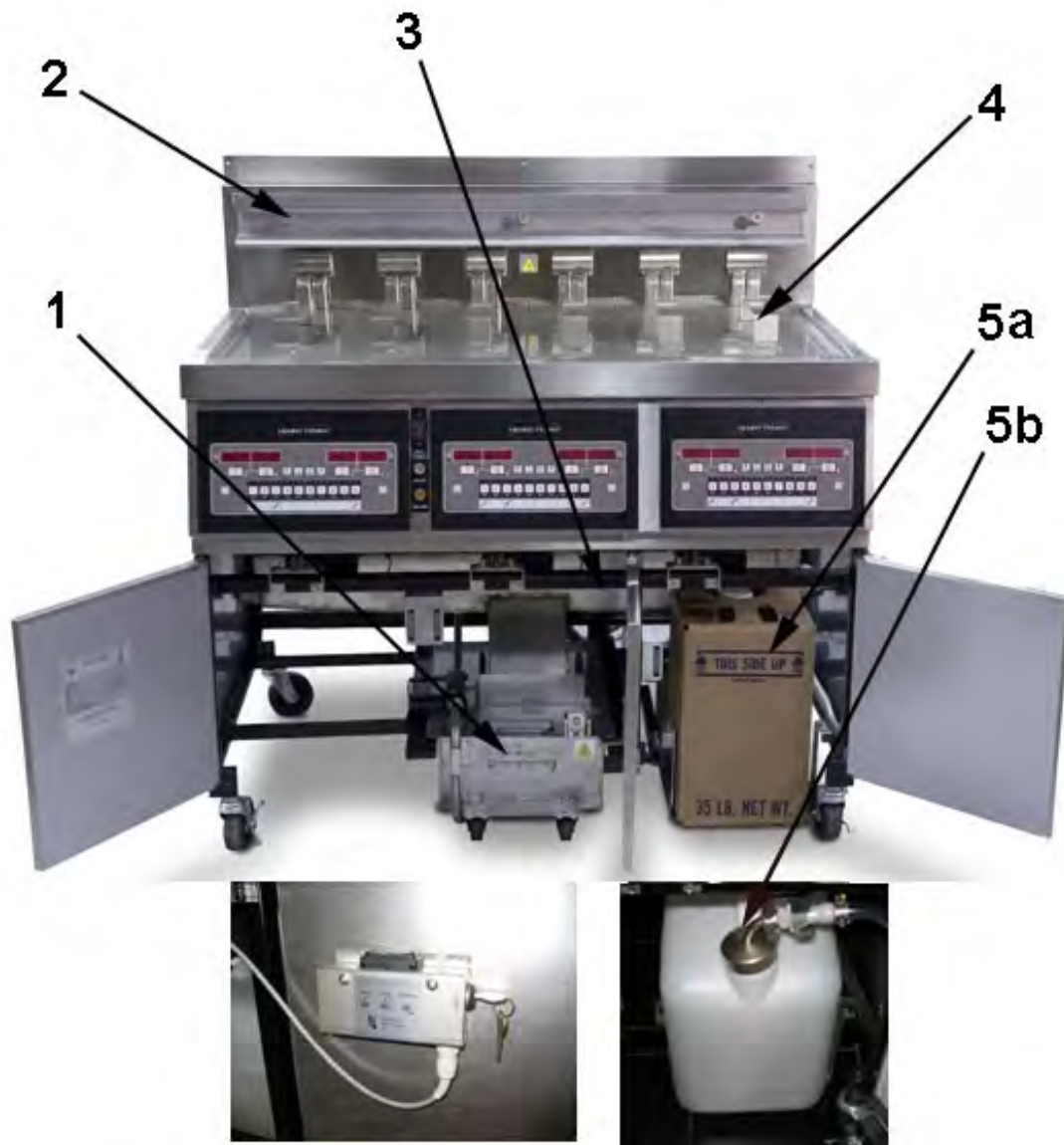
Se figur 3-1 og 3-2 i forbindelse med beskrivelsen av funksjonene nedenfor.

Fig. nr.	Komp. nr.	Beskrivelse	Funksjon
3-1	1		Dette LED-lyset tennes når kontrollen påkaller varme til venstre fat og elementene aktiveres og varmer oljen
3-1	2		Under normal drift trykkes denne knappen for å starte og stoppe kokesykluser for venstre kurv; trykk for å endre vist produkt; brukes også til ✓ for å indikere YES (Ja) eller bekreftelse
3-1	3		Under normal drift trykkes denne knappen for å starte og stoppe kokesykluser for venstre kurv; trykk for å endre vist produkt; brukes også til X for å indikere NO (Nei) eller annullering
3-1	4	Digital display	Digitalt display viser produktkodene; viser nedtellende tidsur under kokesyklusene; viser klarmeldinger under filtermodusene; viser valgene i programmodus; viser oljetemperaturen ved å trykke på  ; viser feilkoder (kan også vises på flere språk)
3-1	5		Under normal drift trykkes denne knappen for å starte og stoppe sykluser for høyre kurv; trykk for å endre vist produkt; trykk for å bekrefte klarmeldinger i filtermodusene; brukes også til ✓ for å indikere YES (Ja) eller bekreftelse
3-1	6		Under normal drift trykkes denne knappen for å starte og stoppe sykluser for høyre kurv; trykk for å endre vist produkt; trykk for å nekte klarmeldinger i filtermodus; brukes også til X for å indikere NO (Nei) eller annullere
3-1	7		Dette LED-lyset tennes når kontrollen påkaller varme til høyre fat og elementene aktiveres og varmer oljen
3-1	8		Trykk for å slå varmesystemet av og på for venstre fat
3-1	9		LED-lyset på en produktknapp tennes når dette produktet har blitt valgt
3-1	10		Trykk for å velge ønsket produkt; trykk mens du gir produktet sitt navn, for å plassere bokstavene under knappen i navnet; se figur 3-1 og 3-2 i forbindelse med beskrivelsen av funksjonene nedenfor.

### 3-1. DRIFTSKOMPONENTER (Fortsetter)

Fig. nr.	Komp. nr.	Beskrivelse	Funksjon
3-1	11 og 14		Brukes i programmerings- og filtreringsmoduser; brukes også for knappene ◀ eller ▶ ; trykk for å se følgende filtreringsstatistikk: a. antall kokesykluser før neste filter b. tid og dato
3-1	12		Brukes i programmeringsmoduser; brukes i filtreringsmoduser; brukes i fylling og tømning av fat; brukes også for knappen ▲ ; trykk for å se følgende temperaturstatistikk; a. reell oljetemperatur i hvert fat b. settpunkt-temperatur for hvert fat
3-1	13		Brukes i programmeringsmoduser; brukes også for knappen ▼ ; trykk for å vise følgende informasjon og status: a. gjenopprettingsinformasjon for hvert fat
3-1	15		Trykk for å slå varmesystemet av og på for høyre fat
3-2	16		I ON-stilling (slått på) får kontroller og filterpumpene strømforsyning
3-2	17		Når  lyser blått, er dette indikasjon på at det bør utføres en automatisk intermitterende filtrasjon på dette tidspunkt
3-2	18		Når det lyser ravgult, indikerer dette at JIB-kannen trenger å bli fylt eller skiftet ut.








Figur 3-3

Fig. nr.	Komp. nr.	Beskrivelse	Funksjon
3-3	1	Filterdrenerbrett-enhet	Oljen dreneres inn i dette brettet og pumpes deretter gjennom filtre for å forlenge oljens bruk.
3-3	2	Kurvholder	Kurvene henger her når de ikke er i bruk, for at produktet kan renne av seg etter en kokesyklus
3-3	3	RTI-bryter	Bare på frityrer som har RTI-systemet på stedet.
3-3	4	Fatdeksler	Dekker frityrfatene når de ikke er i bruk
3-3	5a	JIB-kanne	Jug-in-a-Box (Kanne-i-boks) for steder uten RTI-systemer; holder olje
3-3	5b	JIB-kanne	Kanne for steder med RTI-systemer; holder olje

### 3-2. OPPSETTMODUS



Etter første oppstart vil kontrollene be om bekreftelse av frityrens innstillinger.

Når hovedstrømbryteren er slått på, vises "OFF" (Av) på begge displayer. Trykk  (på en av sidene) og \*SETUP\* \*MODE\* (Oppsett Modus) vises på displayene, etterfulgt av "LANGUAGE" (Språk) på venstre display, "ENGLISH" (Engelsk) på høyre display.

Bruk knappene  eller  for å bytte driftsdisplayet til "FRANCAIS", "CAN FREN", "ESPANOL", "PORTUG", "DEUTSCHE", "SVENSKI", "RUSSIAN".

Trykk  for å fortsette med de andre oppsettpunktene som innbefatter;

- TEMP FORMAT - °F eller °C
- TIME FORMAT (Tidsformat) - 12-HR (12-timer) ELLER 24-HR (24-timer)
- ENTER TIME (Legg inn tid) – Tid på dagen (bruk produktknappene for å endre)
- ENTER TIME - AM ELLER PM
- DATO FORMAT (Datoformat) - USA ELLER INTERNASJONALT
- ENTER DATE (Legg inn dato) – Dags dato (bruk produktknappene for å endre)
- FRYER TYPE (Type frityr) – GASS eller ELEKTRISK
- VAT TYPE (Type fat) – HELFAT ELLER SPLITTFAT
- OIL SYSTEM - JIB (Oljesystem – JIB) (intet RTI-system)/ BULK (har RTI-system)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Sommertid) - 1.OFF (Av); 2.USA (2007 og senere); 3.EURO; 4.FSA (USA før 2007)
- SETUP COMPLETE (Oppsett fullført)

Unntatt annerledes angitt, brukes  eller  til å endre innstillingene.

### **NOTICE** MERKNAD

Oppsettmodus kan også aksesseres fra Level 1 programmering. Se Seksjon 4-4.

### 3-3. FYLLING ELLER TILFØYING AV OLJE



Figur 1



Figur 2



Figur 3

## **CAUTION** OBS!

*Oljenivået må alltid være over varmeelementene når frityren varmes opp og nå oljenivå-indikatorene på fatets bakerste side. Manglende overholdelse av disse anvisningene kan føre til brann og/eller skade på frityren.  
Det anbefales ikke fast olje. Fast olje kan forårsake tilstopping og pumpesvikt.*

1. Det anbefales å bruke flytende olje av høy kvalitet i den åpne frityren. Visse lavverdige oljer har et høyt fuktighetsinnhold som forårsaker skumming og overkok.



ADVARSEL

### FORBRENNINGSRISIKO

**Bruk hansker for å unngå alvorlige forbrenninger når glovarm olje helles i fatet. Olje og alle metalldeleer i kontakt med oljen er ekstremt varme og utvis forsiktighet for å unngå skvetting.**

#### 2. Oljekapasiteter:

Helfat = 14,2 liter/13,6 kg (15 “quarts”/30 pund)

Splittfat = 7,1 liter/6,8 kg (7,5 “quarts”/15 pund)

Fiskefat (dypt splittfat) = 9,5 liter/9,1 kg (10 “quarts”/20 pund)



Alle fatene har to nivå-indikatorlinjer innskrevet på bakre fatvegg Figur 1 og 2.

3. Kald olje skal fylles opp til nedre indikator.

#### Fylling av fat med RTI-system


1. Sett hovedstrømbryteren i ON (På) posisjon.
2. Plasser kurvstøtten inni fatet Figur 3.
3. Trykk og hold **F** (på en av sidene) til displayet viser \*FILTER MENU\* (Filtermeny) sammen med 1.AUTO FILTER?
4. Trykk og slipp knappen ▼ 5 ganger til displayet viser “6.FILL POT FROM BULK” (Fyll gryten fra bulk).
5. Trykk knappen ✓ og displayet viser “FILL QUIT” (Fylling avbrutt). Trykk og hold knappen ✓ igjen og displayet viser ”FILLING” (Fylling).
6. Etter at fatet er fylt, slipp knappen ✓ og displayet vender tilbake til “FILL QUIT” (Fylling avbrutt). Trykk knappen X to ganger for å vende tilbake til normal drift.

### 3-4. OPPSTART PROSEDYRER HVER MORGEN

1. Sørg for at fatet er fylt med olje til riktig nivå.
2. Flytt strømbryteren til ON (På)-posisjon, trykk deretter  for å slå på varmen for ønsket frityrfat. Hvis displayet viser “IS POT FILLED?” (Er gryten full?) sørg for at oljen er på riktig nivå (se seksjon 3-2) og trykk deretter knappen  for “YES” (Ja).

Enheten går automatisk inn i smeltesyklus helt til oljetemperaturen når 82 °C (180 °F). Kontrollen går da automatisk ut av smeltesyklusen.

#### **NOTICE** MERKNAD

Smeltesyklusen kan omgås hvis ønsket, ved å trykke knappen  eller knappen **X** og holde den nede i 5 sekunder.

Kontrollen viser da “EXIT MELT” (Smelting avsluttet) og “YES NO” (Ja Nei). Trykk knappen  for YES (Ja) og fatet varmes opp uavbrutt til settpunkt-temperaturen er nådd.

#### **CAUTION** OBS!



*Ikke omgå smeltesyklusen med mindre nok smeltet olje har dekket varmeelementene fullstendig. Hvis smeltesyklusen omgås før alle elementene er dekket, kan det oppstå for mye osing eller fyr.*

#### **DANGER** **OVERFLOW RISK** FARE

**RISIKO FOR AT FETTET FLYTER OVER  
IKKE OVERFYLL ELLER LEGGE PRODUKTER MED  
EKSTREMT FUKTIGHETSINNHOLD I KURVENE.  
1,4 KG (3 PUND) ER DEN MAKSIMALE MENGDEN  
MED PRODUKTER PER HELFAT OG 0,68 KG (1-  
1/2 PUND) PER SPLITTFAT. FØLG ANVISNINGENE  
NEDENFOR FOR Å UNNGÅ AT MATFETTET FLYTER  
OVER FRITYRFATET, DA DETTE KAN FØRE TIL  
ALVORLIGE FORBRENNINGER, PERSONLIG  
SKADE, BRANN OG/ELLER EIENDOMSSKADE**


### 3-5. KOKE MED DEDIKERT DISPLAY

Dedikert display betyr at et bestemt produkt alltid vises i displayet til et bestemt fat.



1. Etter avsluttet smeltesyklus, blinker LOW TEMP (Lav temperatur) til settpunkt-temperaturen er nådd. Ingen kokesykluser kan startes mens "LOW TEMP" (Lav temp.) vises på displayet. Etter at settpunkt-temperaturen er nådd, vises produktnavnet på displayet, f. eks.; NUGGETS, og produktet kan nå legges i oljen.
2. Trykk en tidsurknapp  eller  .
3. Displayet viser navnet på produktet som kokes (f.eks.: "NUG") og tidsurets nedtelling.
4. Når kokesyklusen er fullført høres det en alarmlyd og displayet viser "PULL" (Ta ut).
5. Trykk tidsurknappen under PULL (Ta ut) og stopp alarmen og løft kurven fra fritryfatet.
6. Dersom et kvalitetstidsur (holdetidsur) er programmert, starter holdetiden automatisk når brukeren trykker på tidsurknappen for å avslutte kokesyklusen. Mens kvalitetstidsuret nedteller, viser displayet den tresifrete produktforkortelsen etterfulgt av "Qn", der "n" er antall minutter som er igjen.  
eks.: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", osv.

Etter avslutning av tidsurets nedtelling høres det en bippelyd fra kontrollen og displayet viser "QUAL" etterfulgt av det tresifrete produktnavnet: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Trykk tidsurknappen for å annullere tidsuret.

### **NOTICE** MERKNAD

For å endre det dedikerte produktet, trykk ønsket produktknapp, f.eks.:  og "<<<<< >>>>>" vises på displayet.








Deretter trykk og hold (i 5 sekunder) tidsurknappen  eller  for fatet som skal brukes. Nå vises produktnavnet på displayet (eks.) "HASH BRN".



### 3-6. KOKE MED MULTI-PRODUKT DISPLAY

Et multi-produkt display betyr at produktet må velges før en kokesyklus i et bestemt fat startes.

1. Etter avsluttet smeltesyklus, blinker LOW TEMP (Lav temperatur) til settpunkt-temperaturen er nådd. Deretter viser displayet “---- ----”.
2. Trykk en produktknapp, f.eks.:  og produktet kan nå legges i oljen.
3. Displayet viser “FR FRIES”. Hvis displayet viser “<<<<< >>>>>”, er oljetemperaturen ikke riktig for dette produktet. Enten velg et annet produkt eller trykk og hold  eller  i 5 sekunder.
4. Trykk tidsurknapp  eller .
5. Når kokesyklusen er fullført høres det en alarmlyd og displayet viser “PULL” (Ta ut).
6. Trykk tidsurknappen under “PULL” (Ta ut) for å stoppe alarmen. Displayet viser da “---- ----”, eller hvis et kvalitetstidsur (holdetid) er programmert, viser displayet et nedtellende tidsur (se trinn 6, seksjon 3-5).

### 3-7. BYTTE FRA FROKOST TIL LUNSJ eller LUNSJ TIL FROKOST

Denne prosedyren bytter produktet som kokes i et frityrfat med dedikert display.

#### **Frokost til lunsj**

1. Trykk en produktknapp, f.eks.: .
2. Displayet viser “<<<<< >>>>>”.
3. Trykk og hold tidsurknapp  eller  i 5 sekunder og deretter vises “FR FRIES” på displayet.

#### **Lunsj til frokost**




1. Trykk en produktknapp, f.eks.: .
2. Displayet viser “<<<<< >>>>>”.
3. Trykk og hold tidsurknapp  eller  i 5 sekunder og deretter vises “HASH BRN” på displayet.

## **NOTICE** MERKNAD

Hvis det forsøkes å endre et produkt i et dedikert display eller multi-display under en kokesyklus og forsøket mislykkes, vil produktenes settpunkt-temperaturer ikke være de samme. Vent til kokesyklusen er fullført før endringsprosedyren utføres.



**3-8. BYTTE FRA MULTI-PRODUKT DISPLAY TIL DEDIKERT DISPLAY**

Displayet viser “---- ----” hvis det er i multi-produkt displaymodus og kan endres til dedikert display.

1. Trykk en produktknapp, f.eks.: .
2. Displayet viser “FR FRIES” hvis frityrfatets settpunkt tilsvarer produktet, hvis ikke viser displayet “<<<< >>>>”.
3. Trykk og hold en tidsurknapp  eller  i 5 sekunder til kontrollen utgir en bippelyd.
4. Slipp tidsurknappen og displayet viser “FR FRIES”, som angir at det er blitt utført en endring i den dedikerte displaymodusen.

**3-9. BYTTE FRA ET DEDIKERT DISPLAY TIL MULTI-PRODUKT DISPLAY**






Denne prosedyren er enkel og fungerer alltid (blir aldri nektet) fordi den ikke prøver å endre settpunkt-temperaturen.

1. Trykk og hold en tidsurknapp  eller  i 5 sekunder til kontrollen utgir en bippelyd.
2. Slipp tidsurknappen og displayet viser “---- ----”, som angir at det er blitt utført en endring i multi-produkt displaymodusen.

**NOTICE** MERKNAD

Bare produkter som er programmert for denne settpunkt-temperaturen kan bli valgt til koking.

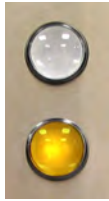
**3-10. BYTTE FRA MULTI-PRODUKT DISPLAY TIL MULTI-PRODUKT DISPLAY MED ULIKE SETTPUNKT-TEMPERATURER**

1. Trykk en produktknapp, f.eks.: .
2. Displayet viser “FR FRIES” hvis frityrfatets settpunkt tilsvarer produktet, hvis ikke viser displayet “<<<< >>>>”.
3. Trykk og hold en tidsurknapp  eller  i 5 sekunder til kontrollen utgir en bippelyd.
4. Slipp tidsurknappen og displayet viser “FR FRIES”, som angir at det er blitt utført en endring i den dedikerte displaymodusen.
5. Trykk og hold en tidsurknapp  eller  i 5 sekunder til kontrollen utgir en bippelyd.
6. Slipp tidsurknappen og displayet viser “---- ----”, som angir at det er blitt utført en endring i multi-produkt displaymodusen, ved å bruke settpunktet for “french fries” i dette eksempelet.



### 3-11. AUTOFYLLNIVÅ

Kontrollen kontrollerer fatets oljenivå automatisk under normal drift. Hvis kontrollen føler at oljenivået er for lavt, vil enheten pumpe olje fra JIB-kannen inn i fatet for å holde oljen på riktig nivå.



**Figur 1**



**Figur 2**



**Figur 3**

#### **Fylle JIB-kannen med RTI-systemet**

1. Kontrollen viser “JIB IS LOW” (JIB er lav) og et ravgult lys tennes på forsiden av frituren. Figur 1.
2. Åpne døren som har RTI-bryteren (Figur 2). Trykk og hold ADD (Tilføy)-siden på RTI-bryteren for å påfylle olje i JIB-kannen.

#### **Skifte ut JIB-kannen (steder uten RTI)**

1. Kontrollen viser “JIB IS LOW” (JIB er lav) og et ravgult lys tennes på forsiden av frituren. Figur 1.
2. Åpne høyre dør og trekk JIB-kannen fra enheten. Ta topplokket av JIB-kannen, kasser tom JIB og erstatt med en full kanne. Figur 3

**3-12. AUTOMATISK  
INTERMITTERENDE  
FILTRERING (AIF)**



Figur 1

**NOTICE** MERKNAD

AIF er IKKE tilgjengelig i fiskefat (dype splittfat). Fiskefat filtreres bare én gang, etter dagens avslutning.

1. Under normal drift og etter et visst antall kokesykluser, tennes det blå lyset på forsiden av frityren (Figur 1) og kontrollen viser periodisk "FLTR NOW?" (Filter nå?) "YES NO" (Ja Nei).
2. Hvis filtrering ønskes, trykk knappen ✓ for YES (Ja) og displayet viser \*SKIM\* (Skum) sammen med "CONFIRM" ("Bekreft") "YES NO" (Ja Nei).
3. Etter at smulene er skummet vekk fra oljeflaten, trykk knappen ✓ for YES (Ja) og displayet viser DRAINING (Drenering). Drensavløpet åpnes og oljen dreneres fra fatet.

**NOTICE** MERKNAD

Hvis filtrering IKKE ønskes, trykk knappen X og AIF (Automatisk intermitterende filter) annulleres. Det blå lyset slukner og kontrollene vender tilbake til normal drift. Kontrollene vil foreslå filtrering etter flere kokesykler.

4. Displayet viser "VAT EMTY" (Fat tomt) etterfulgt av "YES NO" (Ja Nei). Trykk knappen ✓ og displayet viser DRAINING (Drenering).
5. Hvis displayet viser "IS POT FILLED?" (Er gryten fylt?) "YES NO" (Ja Nei), sørg for at fatet er fylt og trykk deretter knappen ✓ for YES (Ja) og kontrollen går tilbake til normal drift.

**Filterfeil**

6. Hvis oljen ikke pumpes tilbake til riktig nivå i fatet under AIF-prosessen, trykk knappen X for NO (Nei) og displayet viser "FILL POT FROM DRN PAN" (Fyll gryten fra drenebrettet).
7. Trykk knappen ✓ og pumpen går i 30 sekunder.
8. Displayet viser "IS POT FILLED?" (Er gryten fylt?) "YES NO" (Ja Nei). Trykk knappen ✓ og displayet viser og kontrollen vender tilbake til normal drift. Trykk knappen ✓ og pumpen går i 30 sekunder til. Du kan prøve å fylle fatet 3 ganger.

**3-12. AUTOMATISK  
INTERMITTERENDE  
FILTRERING (AIF)  
(Fortsetter)**

9. Etter at du har forsøkt å fylle fatet 3 ganger uten å lykkes, viser kontrollene “CHANGE FILTER PAD?” (Bytte filterpute?) “YES NO” (Ja Nei). Hvis filterputen skal byttes på dette tidspunktet, trykk ✓ og bytt filterputen ifølge prosedyren som beskrives i seksjonen Bytte filterpute eller filterpapir. Kontrollene vender tilbake til normal drift.

Hvis filterputen skal byttes senere, trykk knappen **X** og en “CHANGE FILTER PAD?” (Bytte filterpute?)-påminnelse vises 15 minutter senere.

10. Hvis fatet ikke fylles under neste AIF med ny filterpute etter 3 forsøk, viser displayet “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” (Filterservice nødvendig – se feilsøkingsveiledning”).

Hvis meldingen “Service Required” (Service nødvendig) vises, vil meldingen “FILTER PROBLEM FIXED? “YES NO” (Ja Nei) vises hvert 15. minutt. Hvis problemet ikke fikses, trykk knappen **X**. Etter at problemet er løst trykk ✓ og kontrollene vender tilbake til normal drift.

**NOTICE** MERKNAD

For å sikre at fatet fylles fullstendig, sørg for at filterbrettet i det minste rengjøres daglig, filterputen byttes, JIB-kannen er full og at O-ringene er i god stand.






### 3-13. VEDLIKEHOLDSFILTER

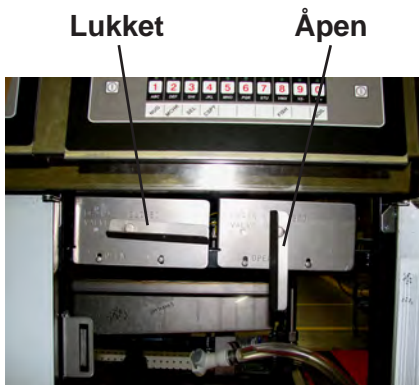


ADVARSEL

#### FORBRENNINGSRISIKO

**Ha på verneutstyr: Sørg for å bruke alt McDonald's-godkjent sikkerhetsutstyr, innbefattet forkle, ansiktsvern og hansker. Aldri begynn filtrering før du har på deg alt sikkerhetsutstyr. Glovarm olje kan forårsake alvorlig forbrenning.**

1. **Kontroller filterbrettet:** Det skal brukes en ny filterpute ved første filtrering hver dag, men samme filterpute kan brukes resten av dagen, unntatt i fiskefatene. **Etter at fiskefatet er filtrert, MÅ filterputen byttes.**  
Sørg for at filterrøret er stramt tilkoblet og at filterdrensbrettet befinner seg så langt bakover som mulig under frityren og at filterbrettets deksel er på plass. Hvis filterdrensbrettet eller dekslet ikke er på plass, viser displayet "FILTER PAN MISSING" (Filterbrett mangler).
2. **Sørg for at oljen er godt varm:** Det oppnås best resultat når stekeoljen filtreres ved normal steketemperatur.
3. Trykk og hold  (på en av sidene) til displayet viser 1.AUTO FILTER?.
4. Trykk og slipp knappen  og displayet viser 2.MAINT FILTER? (Vedlikeholdsfilter?).
5. Trykk knappen  for YES (Ja) og displayet viser "PUT ON \*PPE\*" (Sett på PPE), etterfulgt av CONFIRM? (Bekreft?) "YES NO" (Ja Nei).
6. Trykk knappen  for YES (Ja) for å drene olje og displayet viser DRAINING (Drenering) og oljen drenerer fra fatet, **eller** trykk knappen  for NO (Nei) og kontrollene vender til normal drift.



Figur 1 (Fiskefat)



Figur 2



MERKNAD

Tappeventiler på fiskefat må betjenes manuelt. Åpne døren og dreidrenshendelen fra vannrettstilling til loddrettstilling og oljen drenerer fra fatet. Figur 1

7. Etter at oljen er drenert fra fatet, bruk løfteverktøyet og løft hengselelementene fra fatet for å rengjøre fatbunnen. Figur 2.



ADVARSEL

#### FORBRENNINGSRISIKO

**Bruk beskyttende klede eller hansker når elementet løftes. Elementet kan være varmt og kan føre til forbrenninger.**



OBS!

*Unngå å putte løfteverktøyet i midten av elementene i samme område som lyspæren for høy begrensning, da dette kan føre til skade på den høye begrensningen.*

**3-13. VEDLIKEHOLDSFILTER**  
**(Fortsetter)**

8. Bruk skureverktøyet, en nylon-skurepute, og en liten mengde McD-rensemiddel for fritureer for å skrubbe fatets innside. Pass på at du ikke skader følesensorene.

**CAUTION** OBS!

*Ikke bruk stållull, andre skurevaskemidler, eller rensemidler/ sanitetsmidler med kjemikalier som inneholder klor, brom, jodd eller ammoniakk, da disse vil nedbryte det rustfrie stålmaterialiet og forkorte enhetens levetid*

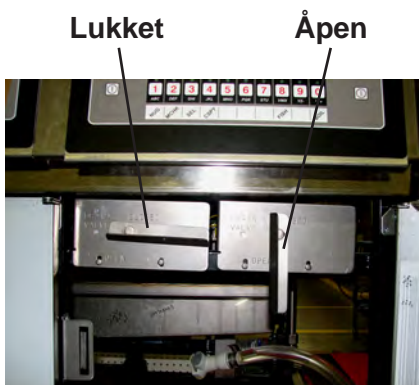
*Ikke bruk vannstråle (trykksprøyter) til rengjøring av enheten da dette kan føre til skade på komponentene.*

9. Etter at fatet er rengjort og displayet viser "SCRUB VAT COMPLETE?" (Skrubbing av fat fullført?) "YES NO" (Ja Nei). Trykk knappen ✓ for YES (Ja) og displayet viser "WASH VAT" (Vaske fat).
10. Senk elementet og trykk knappen ✓ for YES (Ja) og displayet viser WASHING (Vasking). Oljen sirkulerer gjennom fatet i flere minutter. Etter fullført vaskesyklus, viser displayet WASH AGAIN? (Vaske på nytt?) "YES NO" (Ja Nei).
11. Trykk knappen ✓ for YES (Ja) hvis det trengs enda en vask, ellers trykk knappen X for NO (Nei) og displayet viser RINSING (Skylling) og frituren skyller fatet automatisk. Når skyllingen er fullført viser displayet "RINSE AGAIN"? (Skyll på nytt?) "YES NO" (Ja Nei).
12. Trykk knappen ✓ for YES (Ja) hvis det trengs enda en skylling, ellers trykk knappen X for NO (Nei) og displayet viser "POLISH"? (Polering?). "YES NO" (Ja Nei).
13. Trykk knappen X for NO (Nei) og kontrollene går videre til trinn 15. Hvis knappen er trykt for YES (Ja), blir oljen "polert" ved å sirkulere den gjennom filtreringssystemet og displayet viser "5:00 STOP" (5:00 stopp). Hvis ønsket, trykk knappen X for STOP for å stoppe poleringen, ellers poleres oljen i 5 minutter.
14. Etter at oljen er polert, viser displayet "FILL VAT"? (Fylle fat?) "YES NO" (Ja Nei). Trykk knappen ✓ og displayet viser FILLING (Fylling) og fatet fylles med olje.

**NOTICE** MERKNAD

Tappeventilene på fiskefat må lukkes manuelt før de fylles med olje. Åpne døren og drei drensdelene fra loddrettstilling til vannrettstilling og oljen drenerer fra fatet. Figur 3

15. Etter at den er full viser displayet "IS POT FILLED?" (Er gryten fylt?) "YES NO" (Ja Nei). Trykk knappen ✓ for YES (Ja) og frituren vender tilbake til normal drift. Hvis knappen X er trykket, displayet viser "FILLING" (Fylling) og etter at pumpen stopper viser kontrollene "CHANGE FILTER PAD?" (Bytte filterpute?), kan dette tyde på at filterputen er blokkert.



**Figur 3 (Fiskefat)**







### 3-14. KASSERING AV OLJE FRA FAT MED RTI

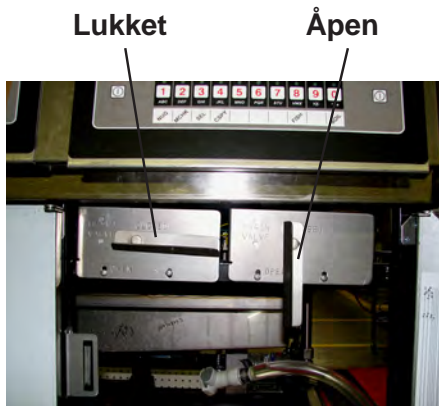


FARE

BRANNFARE

**VED LANGVARIG BRUK REDUSERES MATFETTETS FLAMMEPUNKT. KASSER MATFETTET HVIS DET VISER TEGN PÅ OVERDREVEN OSING ELLER SKUMMING. HVIS IKKE KAN RESULTATET BLI ALVORLIGE FORBRENNINGER, PERSONLIG SKADE OG/ELLER SKADE PÅ EIENDOM.**

1. Trykk og hold  (på en av sidene) til displayet viser ”\*FILTER MENU\*” (Filtermeny) sammen med 1.AUTO FILTER?
2. Trykk og slipp  to ganger til displayet viser 3.DISPOSE (Avhend).
3. Trykk knappen  og displayet viser ”DISPOSE?” (Avhende?). “YES NO” (Ja Nei).
4. Trykk knappen  og displayet viser “DISPOSING” (Avhending) og oljen dreneres inn i filterdrensbrettet.



Figur 1






MERKNAD

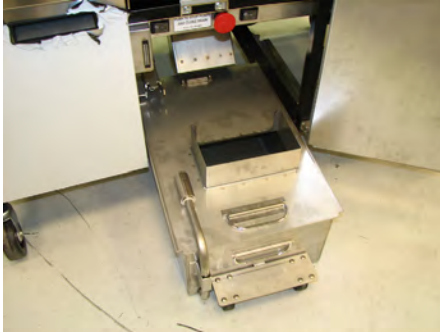
Fiskefat-tappeventiler må åpnes manuelt. Åpne døren og dreidrenshendelen fra vannrettstilling til loddrettstilling og oljen drenerer fra fatet. Figur 1



Figur 2

5. Displayet viser deretter “VAT EMTY” (Fat tomt) “YES NO” (Ja Nei).
6. “CLN VAT COMPLETE” (Fatrensjøring fullført) “YES NO” (Ja Nei). Etter at fatet er rengjort, trykk knappen .
7. Drensløpet lukkes (lukk avløpet manuelt på fiskefat) og displayet viser “FILL POT FROM BULK” (Fyll gryten fra bulk) “YES NO” (Ja Nei). Åpne døren som har RTI-bryteren (Figur 2) og trykk og hold knappen ”DISPOSE” (Avhend) på RTI-bryteren til filterdrensbrettet er tomt.
8. For å fylle fatet på nytt, trykk og hold knappen  til det kalde matfettet når den laveste oljeindikatoren i fatet iht. seksjon 3-3.
9. Trykk knappen **X** og displayet viser “VAT FULL”(Fat fullt) “YES NO” (Ja Nei). Hvis fatet er fullt, trykk knappen  og kontrollene vender tilbake til normal drift. Hvis fatet ikke er fullt, trykk knappen **X** og kontrollene vender tilbake til foregående trinn.

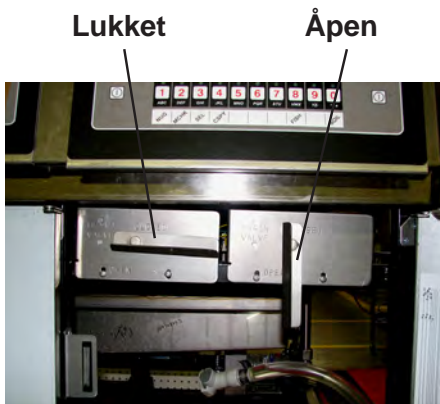
**3-15. KASSERING AV  
OLJE FRA FAT  
SOM BRUKER  
SKYTTELVOGN FOR  
OLJEAVHENDING**




Figur 1



Figur 2



Figur 3

1. Åpne midterste dør og trekk ut drens Brett-enheten under frityren og erstatt med skyttelvognen for oljeavhending. Figur 1 og 2.
2. Trykk og hold  (på en av sidene) til displayet viser ”\*FILTER MENU\*” (Filtermeny) sammen med 1.AUTO FILTER?
3. Trykk og slipp knappen ▼ to ganger til displayet viser 3.DISPOSE (Avhend). Trykk knappen ✓ og displayet viser ”DISPOSE?” (Avhende?). “YES NO” (Ja Nei).
4. Trykk knappen ✓ og displayet viser “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (Er avhendingsenheten på plass?). “YES NO” (Ja Nei).
5. Med skyttelvognen for oljeavhending rullet på plass, trykk knappen ✓ og displayet viser “DISPOSING” (Avhending). Nå tappes oljen fra frityrfatet og inn i skyttelvognen.

**NOTICE** MERKNAD

Tappeventiler på fiskefat må åpnes manuelt. Åpne døren og dreii drenshendelen fra vannrettstilling til loddrettstilling og oljen drenerer fra fatet. Figur 3

6. Displayet viser “VAT EMTY” (Fat tomt) “YES NO” (Ja Nei). Bekreft at fatet er tomt og trykk knappen ✓.
7. Displayet viser “CLN VAT COMPLETE” (Fatrensjøring fullført) “YES NO” (Ja Nei). Etter at fatet er rengjort, trykk knappen ✓. (Drensavløpet på fiskefat lukkes manuelt).
8. Displayet viser “MANUAL FILL POT” (Gryten fylles manuelt), etterfulgt av “VAT FULL” (Fullt fat) sammen med “YES NO” (Ja Nei). Fyll fatet til laveste indikatorlinje på fatets bakerste side, trykk deretter knappen ✓. (Se anvisningene for **Fylling eller tilføyning av olje (steder uten RTI)** fra seksjon 3-2

Kontrollene vender tilbake til normal drift.

9. Fjern skyttelvognen under frityren og sett inn filterdrensbrett-enheten igjen.



### 3-16. BYTTE FILTERPUTEN

For å sikre god yteevne fra oljepumpen må filterputen (eller - papiret) byttes minst én gang om dagen.



Figur 1



Figur 2



Figur 3



Figur 4

## **NOTICE** MERKNAD

Hvis filterputen ikke har blitt byttet vises en påminnelse på displayet - "CHANGE PAD" (Bytte filterpute). Trykk knappen ✓ for å annullere meldingen, men den dukker opp igjen hvert 4. minutt helt til filterputen er byttet.

1. Sørg for at hovedstrømbryteren er i ON (På)-posisjon.
2. Åpne døren, løft opp drens Brettets stopper og trekk ut filterdrens Brett-enheten ved hjelp av hendelen på drens Brettet Figur 1 og 2.

## **WARNING** ADVARSEL **BURN RISK** FORBRENNINGSRISIKO

Dette Brettet kan være varmt! Bruk beskyttende klede eller hansker, ellers er det fare for alvorlige forbrenninger.

Hvis filter Brettet flyttes på mens det er fullt av olje, utvis forsiktighet for å unngå skvetting da dette kan føre til forbrenninger.

3. Løft dekslet fra drens Brettet. Figur 3.
4. Løft smulekurven fra drens Brettet. Tørk av oljen og smulene fra smulekurven. Vask smulekurven med såpe og vann, og skyll deretter grundig med varmt vann. Figur 4.

### **3-16. BYTTE FILTERPUTEN** **(Fortsetter)**



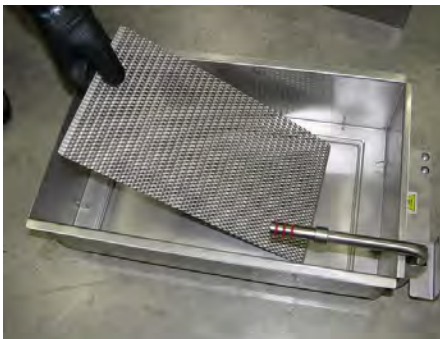
**Figur 5**

5. Fjern filterputens støttering og rengjør grundig med såpe og vann. Skyll grundig med varmt vann. Figur 5.



**Figur 6**

6. Ta filteret ut av brettet og kasser det. Figur 6.



**Figur 7**

7. Ta bunnskjermen ut av brettet og rengjør grundig med såpe og vann. Skyll grundig med varmt vann. Figur 7.



**Figur 8**

8. Tørk av oljen og smulene fra drens Brettet. Vask drens Brettet med såpe og vann, og skyll deretter grundig med varmt vann. Figur 8.

### 3-16. BYTTE FILTERPUTEN (Fortsetter)



Figur 9



Figur 10

### 3-17. FJERNING OG RENGJØRING AV KURVHOLDER



## **NOTICE** MERKNAD

Sørg for at dreinsbrettet, bunnfilterskjermen, smulefangeren og støttingen er ordentlig tørre før filterputen plasseres i brettet, da vann oppløser filterputen.

9. Monter igjen i motsatt rekkefølge. Legg først bunnskjermen i filterbrettet, deretter filterputen, støttingen og smulefangeren.

## **NOTICE** MERKNAD

Før filterdreinsbrettet skyves tilbake på plass, smør O-ringene (Figur 9) på filterrøret med kald olje.

10. Skyv filterdreinsbrett-enheten tilbake under frityren, og sørg for at filterrøret på brettet er godt koblet til koblingen under frityren. Figur 9.
11. Sørg for at dreinsbrettets stopper er innkopleet og at frityren er nå klar til normal drift. Figur 10.

Kurvholderen på frityrens bakre deksel bør fjernes og rengjøres med mellomrom.



ADVARSEL

**FORBRENNINGSRISIKO**

**Bruk vernehansker når kurvholderen fjernes.  
Kurvholderen kan være varm og forårsake forbrenninger.**


Grip tak i kurvholderen med hendene og trekk den ut av ”nøkkelpanene”.

Bring den til en oppvaskum og vask den med såpe og vann. Tørk grundig.

Rengjør området bak kurvholderen og gjeninstaller den.

### 3-18. INFOKNAPPER FOR STATISTIKK

#### Gjenopprettingsinformasjon for hvert fat

1. Trykk og slipp  og REC (Gjenoppretting) vises i venstre display og gjenopprettingstiden der oljetemperaturen gikk fra 121 °C (250 °F) til 149 °C (300 °F) vises i høyre display. For eksempel, 

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



 betyr at det tok 5 minutter og 30 sekunder å gjenopprette oljetemperaturen til 149 °C (300 °F) fra 121 °C (250 °F).

### **NOTICE** MERKNAD

Hvis ingen knapper trykkes innen 5 sekunder i en statistikkmodus, vender kontrollene tilbake til normal drift.

### 3-19. FILTERKNAPPER-STATISTIKK

#### Gjenstående kokesykluser før filtrering

1. Trykk og slipp enten  eller  og venstre display viser "COOKS REMAINING" (Gjenstående kokesykluser) og høyre display viser antall kokesykluser før neste autofilter. For eksempel 

REMA	INING	3	6
------	-------	---	---

 betyr at etter ytterligere 3 kokesykluser på venstre fat, spør kontrollene operatøren om de er klare for filtrering eller ikke. Men det gjenstår ytterligere 6 kokesykluser på høyre fat.

#### Tid og dato


2. Trykk enten  eller  to ganger og dagens tid og dato vises på displayet.

### 3-20. TEMPKNAPP-STATISTIKK

#### Reell oljetemperatur

1. Trykk  og den reelle oljetemperaturen for hvert fat vises på displayet.

#### Settpunkt-temperatur

2. Trykk  to ganger og SP-temperaturen vises på displayet, sammen med (forhåndsinnstilt) settpunkt-temperatur for hvert fat.






## SEKSJON 4. LEVEL 1 (NIVÅ 1) PROGRAMMERING

Level 1 inneholder følgende:

- Endre produktinnstillinger
- Sette AIF-klokken for produkter
- Utføre dyprensjøringsprosedyren
- Frityrems oppsettmodus





### 4-1. ENDRE PRODUK- TINNSTILLINGER


1. Trykk og hold knappene  og  til LEVEL - 1 (Nivå - 1) vises på displayet, etterfulgt av ENTER CODE (Legg inn kode).
2. Legg inn kode 1, 2, 3, 4 (første 4 produktknapper). "PRODUCT" (Produkt) og "SELECTN" (Velging) vises på displayene.
3. Trykk høyre  knapp og 'SELECT PRODUCT' (Velg produkt) og "-P 1-" (eks.: NUGGETS) vises på displayene.


#### Bytte produktnavn

4. Bruk knappene  og  til å rulle gjennom de 40 produktene, eller trykk ønsket produktknapp



5. Trykk høyre  knapp og produktet (eks.: NUGGETS) vises i venstre display og "MODIFY" (Endre) og "YES NO" (Ja Nei) vises i høyre display. Trykk knappen  for å bytte dette produktet, eller trykk knappen X for å velge et annet produkt.
6. Hvis knappen  ble trykket, trykk og slipp en produktknapp og den blinkende bokstaven endres til den første bokstaven under produktknappen som ble trykket. For eksempel, hvis  ble trykket, endres den blinkende bokstaven til "A".

Trykk den samme knappen igjen og den blinkende bokstaven endres til "B". Trykk den igjen og den blinkende bokstaven blir en "C". Etter at ønsket bokstav vises på displayet, trykk knappen  for å gå videre til neste bokstav og gjenta prosedyren.

Trykk og hold høyre knapp X for å gå ut av programmeringsmodus eller trykk knappen  for å gå videre til "1. COOK TIME" (Koketid).

#### Bytte tider og temperaturer

7. Trykk knappen  til "COOK TIME" (Koketid) vises på displayet, bruk deretter produktknappene  til å endre tidene i minutter og sekunder til et maksimum på 59:59.

#### **4-1. ENDRE PRODUKT-TINNSTILLINGER** **(Fortsetter)**


8. Trykk knappen ▼ og “TEMP” vises på displayet sammen med forhåndsinnstilt temperatur på høyre side av displayet.

Trykk produktknappene  for å endre temperaturen. Temperaturens verdiområde er 88 °C (190 °F) til 193 °C (380 °F).

#### **Bytte “COOK ID” (Koke-ID)**

9. Trykk knappen ▼ til “COOK ID” (Koke-ID) vises på displayet sammen med produktets ID. F.eks. NUG er ID-navnet for nuggets. Bruk produktknappene til å endre ID-navnet, etterfulgt av samme prosedyre som trinn 6 ovenfor.

#### **Alarmer (“DUTY 1 og 2” (Drift 1 og 2))**

10. Trykk knappen ▼ til “DUTY 1” (Drift 1) vises på venstre display og en alarmtid i høyre display. Trykk produktknappene  for å sette en alarmtid.

F.eks., hvis det ble innstilt en kokesyklus på 3 minutter og alarmen skal lyde 30 sekunder etter innstilt kokesyklus, innstilles “0:30” i displayet på dette tidspunktet. Når tidsuret nedteller til 2:30 lyder alarmen.

Etter at alarmen er innstilt, trykk knappen ▼ og “DUTY 2” (Drift 2) vises på displayet og en annen alarm kan programmeres.

#### **Kvalitetstidsur**

11. Trykk knappen ▼ og QUAL TMR (kvalitetstidsur) vises på displayet sammen med forhåndsinnstilt holdetid. Trykk produktknappene  for å sette en holdetid opp til 59:59.


#### **AIF-deaktivering**

12. Trykk knappen ▼ til “AIF DISABLE” (Deaktiver AIF) vises på displayet sammen med “YES” (Ja) eller “NO” (Nei). Med knappene ◀ og ▶ bytt displayet til “YES” (Ja) hvis produktet ikke skal inkluderes i den automatiske intermitterende filtreringsfunksjonen, eller “NO” (Nei) hvis det skal inkluderes.

#### **Tildel knapp**

13. Trykk knappen ▼ til “ASSIGN BTN” (Tildel knapp) vises på displayet sammen med produktet (f.eks. NUGGETS). Hvis dette produktet allerede er tildelt en produktknapp, vil tilsvarende LED-lys lyse. For å tildele andre produktknapper til dette produktet, trykk og hold produktknappen i 3 sekunder og LED-lyset fortsetter å lyse. For å fjerne et produkt fra en knapp, trykk og hold produktknappen med et opplyst LED-lys og LED-lyset slukner.










## 4-2. AIF-KLOKKE

Denne funksjonen tillater å innstille kontrollene slik at de automatiske "Filter Now" (Filtrer nå) klarmeldingene blokkeres i visse perioder av dagen. For eksempel, kontrollene kan innstilles til å ikke avbryte med "Filter Now" (Filtrer nå) klarmeldingene under lunsj- og middagsrushet. Men hvis filtrering ønskes under denne tiden trykk og hold en  knapp for å aksessere filtermenyen.

Hver AIF-blokkeringsperiode defineres av en starttid (en tid på dagen, XX:XX A, osv.) og en varighet i minutter.

Ukedager M-F er gruppert sammen. Opp til fire forskjellige AIF-blokkeringsperioder kan programmeres gjennom dagen for mandag – fredag. (Alle dagene deler de samme innstillingene).

For lørdager kan det programmeres et separat sett med fire blokkeringsperioder, og til sist kan det programmeres et sett med fire blokkeringsperioder for søndager.

1. Trykk og hold knappene  og  til LEVEL - 1 (Nivå - 1) vises på displayet, etterfulgt av ENTER CODE (Legg in kode).
2. Legg inn kode 1, 2, 3, 4 (første 4 produktknapper). "PRODUCT" (Produkt) og "SELECTN" (Velging) vises på displayene.
3. Trykk knappen  en gang og "AIF CLOCK" (AIF-klokke) vises på displayene.
4. Trykk knappen  og bruk knappene  og  til å rulle gjennom "ENABLE" (Aktiver) og "DISABLE" (Deaktiver), trykk deretter knappen  igjen til å velge.
5. Hvis "ENABLE" (Aktiver) velges, kan knappene  og  brukes til å rulle gjennom følgende liste med blokkeringsperioder:

### Venstre display

M-F 1  
M-F 2  
M-F 3  
M-F 4  
SAT 1 (Lørdag 1)  
SAT 2 (Lørdag 2)  
SAT 3 (Lørdag 3)  
SAT 4 (Lørdag 4)  
SUN 1 (Søndag 1)  
SUN 2 (Søndag 2)  
SUN 3 (Søndag 3)  
SUN 4 (Søndag 4)

### Høyre display

XX:XX A XX  
XX:XX A XX  
XX:XX A XX  
XX:XX A XX  
XX:XX A XX  
XX:XX A XX  
XX:XX A XX  
XX:XX A XX  
XX:XX A XX  
XX:XX A XX  
XX:XX A XX  
XX:XX A XX



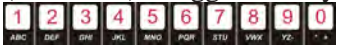
## 4-2. AIF-KLOKKE (Fortsetter)

I 12-timers klokkemodus finnes det tre elementer på hver linje: starttid "XX:XX", A eller P (am/pm) innstilling, og varighet "XX". Bruk knappene ◀ og ▶ til å innstille disse elementene, som blinker når elementet velges.

For en ny starttid-innstilling, bruk produktknappene  til å legge inn den nye verdien.

Trykk knappen ▶ for å gå videre til AM/PM innstillingen. A eller P kan veksles ved å trykke på produktknappen '0'.

Trykk knappen ▶ igjen for å gå videre til varighetsinnstillingen (i minutter). Legg inn en ny verdi ved bruk av produktknappene,



**MERKNAD**

I 24-timers klokkemodus finnes det bare to elementer på hver linje: tiden (XX:XX) og varigheten (XX). Her igjen bruker du knappene ◀ og ▶ for å gå mellom disse elementene.

Trykk knappen X på høyre side for å gå ut av AIF-klokke-programmeringsmodus.

## 4-3. DYPRENGJØRINGS- MODUS



**ADVARSEL**

**FORBRENNINGSRISIKO**



**Ha på verneutstyr: Sørg for å bruke alt McDonald's-godkjent sikkerhetsutstyr, innbefattet forkle, ansiktsvern og hansker. Aldri begynn dyprengjøringsprosessen før du har på deg alt sikkerhetsutstyr. Glovarm olje eller vann kan forårsake alvorlig forbrenning.**

1. Dekk tilgrensende fat for å unngå tilfeldig kontaminasjon av olje med vaskeoppløsningen for dyprengjøring.



**MERKNAD**

Ikke kok produkter i et tilgrensende fat når dyprengjøringen pågår for å unngå kontaminasjon av oljen og produktet.

2. Trykk og hold knappene  og  til LEVEL - 1 (Nivå - 1) vises på displayet, etterfulgt av ENTER CODE (Legg in kode).
3. Legg inn kode 1, 2, 3, 4 (første 4 produktknapper). "PRODUCT" (Produkt) og "SELECTN" (Velging) vises på displayene.
4. Trykk knappen ▼ to ganger og "DEEP CLEAN" (Dyprengjøring) vises på displayene. Trykk knappen [ check mark ] og displayet viser "DEEP CLN?" (Dyprengjøring?) sammen med "YES NO" (Ja Nei). Trykk knappen ✓. **Helfat-frityrer går videre til trinn 6.**



### 4-3. DYPRENGJØRINGS- MODUS (Fortsetter)



5. **Bare for splittfat-frityrer!** Displayet viser “LEFT RGHT” (Venstre høyre) og ber deg om å velge hvilket fat skal rengjøres. Trykk knappen ✓ for å velge venstre fat eller knappen X for høyre fat.
6. Displayet viser “OIL RMVD” (Olje fjernet) “YES NO” (Ja Nei).
7. Hvis oljen allerede er blitt fjernet, trykk knappen ✓ og kontrollen hopper ned til trinnet “Solution Added?” (Oppløsning tilsatt?).

Hvis fatet har fortsatt olje, trykk knappen X og displayet viser ”DISPOSE” (Avhend) “YES NO” (Ja Nei). Trykk knappen ✓ for å avhende oljen eller trykk knappen X for å gå ut av dyprengjøringsmodus.

**Bare for JIB-systemer!** Displayet viser “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (Er avhendingsenheten på plass?) “YES NO” (Ja Nei). Hvis “NO” (Nei) velges, viser displayet “INSERT DISPOSAL UNIT” (Sett inn avhendingsenhet). Etter at avhendingsenheten er på plass, trykk knappen for YES (Ja) og displayet viser “DISPOSING” (Avhending) og oljen tappes fra frityrfatet.

**Bare for bulkssystemer!** Displayet viser “CHK PAN” (Sjekk brett) “YES NO” (Ja Nei) hvis filterdrensbrettet mangler. Etter at brettet er på plass, trykk knappen ✓ for YES (Ja) og displayet viser “DISPOSING” (Avhending) og oljen tappes fra frityrfatet. Etter at frityrgryten er tom, åpne døren med RTI-bryteren (til venstre) og trykk knappen “DISPOSE” (Avhend) på RTI-bryteren helt til drensbrettet er tomt.

Displayet viser deretter “VAT EMTY” (Fat tomt), “YES NO” (Ja Nei). Trykk knappen ✓ når det er ferdig og displayet viser “CLN VAT COMPLETE”, (Fatrengjøring fullført) “YES NO” (Ja Nei). Etter at fatet er rengjort trykk knappen ✓ og tappeventilen lukkes.

8. Displayet viser “SOLUTION ADDED?” (Oppløsning tilsatt?) “YES NO” (Ja Nei). Bland McD Heavy-Duty full styrke fettfjerneroppløsning i fatet som skal rengjøres og fyll fatet til 25 mm (1 tomme) over øverste linje for oljefyll. Trykk deretter knappen ✓ og displayet viser “START CLN?” (Starte rengjøring?) “YES NO” (Ja Nei).
9. Trykk knappen ✓ og displayet viser “CLEANING” (Rengjøring) og nedtellende tidsur. For dette trinnet reguleres varmen til 91 °C (195 °F) i en time.

## NOTICE

**MERKNAD**

Tilføy vann etter behov under rengjøringsprosessen for å beholde oppløsningen 25 mm (1 tomme) over øvre fyllelinje.

Trykk knappen X for å stoppe rengjøringsssyklusen tidligere. Displayet viser “QUIT DEEP CLEAN?” (Avbryte dyprengjøring?) “YES NO” (Ja Nei). Trykk knappen ✓ for å annullere gjenstående nedtellingstid og gå videre til skylletrinnene.

### **4-3. DYPRENGJØRINGS- MODUS (Fortsetter)**

10. Følg McDonald's prosedyre for rengjøring av fat og etter en time viser displayet "CLEAN DONE" (Rengjøring ferdig) og utgir en bippelyd. Trykk knappen ✓ og displayet viser da "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (Fjern vaskeoppløsningen fra fatet).
11. Tøm filterdrensbrettet for interne filtreringskomponenter og bring komponentene til en oppvaskum og vask dem. Bring det tomme filterdrensbrettet og dekselet tilbake til frityren.
12. Bruk en 2 liters (1/2 gal.) mugge til å fjerne vaskeoppløsningen fra fatet, ved å helle den i en varmebestandig plastbøtte for avhending. Gjenstående oppløsning kan tappes inn i drensbrettet for kassering, se trinn 14 nedenfor. Displayet viser deretter "VAT EMTY" (Fat tomt) "YES NO" (Ja Nei).



**ADVARSEL**

**FORBRENNINGSRISIKO**

**For å unngå forbrenninger når den varme oppløsningen helles, ha på hansker og verneutstyr og utvis forsiktighet for å unngå skvetting.**

13. Etter at fatet er tomt, trykk knappen ✓ og displayet viser "SCRUB VAT COMPLETE" (Skrubbing av fat fullført) "YES NO" (Ja Nei). Bruk børste til å rense varmeelementet og skureredskap til å rengjøre fatet, hvis nødvendig.



**OBS!**

*Ikke skrap frityrens elektriske elementer eller bruk en skurepad på elementene. Dette produserer riper på elementenes overflate og gjør at paneringen kleber seg til dem og blir brent.*

*Ikke bruk stålull, andre skurevaskemidler, eller rensedmidler/sanitetsmidler med kjemikalier som inneholder klor, brom, jodd eller ammoniakk, da disse vil nedbryte det rustfrie stålmaterialet og forkorte enhetens levetid.*

*Ikke bruk vannstråle (trykksprøyter) til rengjøring av enheten da dette kan føre til skade på komponentene. Sørg for at innsiden av fatet, tappeventilens åpning og alle delene som kommer i kontakt med den nye oljen er så tørre som mulig.*



**MERKNAD**

Bruk løfteverktøyet og løft hengselselementet fra fatet etter behov.

14. Etter at fatet er rent, trykk knappen ✓ og displayet viser "RINSE VAT" (Skyll fat) og drensavløpet åpnes.



### **4-3. DYPRENGJØRINGS- MODUS (Fortsetter)**

15. Hell rent vann i fatet for å skylle det og la skyllevannet drenere inn i drens Brettet. Skyll minst 3 ganger men pass på å ikke overfylle drens Brettet. Displayet viser nå “RINSE COMPLETE” “YES NO” (Skylling fullført, Ja Nei).
16. Trekk ut drens Brettet under frityren og tøm det med 2-liters (1/2 gal.)-muggen og hell vannet i en varmebestandig plastbøtte for avhending.
17. Etter at fatet er fullstendig skyllet, trykk knappen ✓ og displayet viser “VAT DRY” “YES NO” (Fat tørt, Ja Nei).
18. Tørk fatet grundig med håndkle og trykk deretter knappen ✓.

#### **Manuelt påfyll**

19. Drensavløpet lukkes og displayet viser “MANUAL FILL POT” (Gryten fylles manuelt), etterfulgt av “VAT FULL” (Fullt frityrfat) “YES NO” (Ja Nei). Fyll fatet til laveste indikatorlinje på fatets bakerste side, trykk deretter knappen ✓. (Se anvisningene for **Fylling eller tilføyning av olje (steder uten RTI)** fra seksjon 3-2.





Kontrollene vender tilbake til normal drift.



#### **Påfyll av fatet fra bulksystemet**

19. Drensavløpet lukkes og displayet viser “FILL POT FROM BULK”, “YES NO” (Fyll gryten fra bulk) “YES NO” (Ja Nei).
20. For å fylle fatet på nytt, trykk og hold knappen ✓ til det kalde matfettet når den laveste oljeindikatoren i fatet iht. seksjon 3-3.
21. Trykk knappen X og displayet viser “VAT FULL”(Fat fullt) “YES NO” (Ja Nei). Hvis fatet er fullt, trykk knappen ✓ og kontrollene vender tilbake til normal drift. Hvis fatet ikke er fullt, trykk knappen X og kontrollene vender tilbake til foregående trinn.

#### **4-4. OPPSETT AV FRITYREN**



Denne modusen har samme innstillinger som beskrives i friturens første oppstart. Se oppsettmodus, seksjon 3-3.

1. Trykk og hold knappene  og  til LEVEL - 1 (Nivå – 1) vises på displayet, etterfulgt av ENTER CODE (Legg in kode).
2. Legg inn kode 1, 2, 3, 4 (første 4 produktknapper). “PRODUCT” (Produkt) og “SELECTN” (Velging) vises på displayene.
3. Trykk knappen  tre ganger og “FRYER SETUP” (Oppsett av frituren) vises på displayene.
4. Trykk knappen  og \*SETUP\* \*MODE\* (Oppsett Modus) vises på displayene, etterfulgt av “LANGUAGE” (Språk) på venstre display, “ENGLISH” (Engelsk) på høyre display.

Bruk knappene  eller  for å bytte driftsdisplayet til “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCHE”, “SVENSKI”, “RUSSIAN”.

Trykk  for å fortsette med de andre oppsettpunktene som innbefatter;

- TEMP FORMAT - °F eller °C
- TIME FORMAT (Tidsformat) - 12-HR (12-timer) ELLER 24-HR (24-timer)
- ENTER TIME (Legg in tid) – Tidspunkt på dagen (bruk produktknappene for å endre)
- ENTER TIME - AM ELLER PM
- DATE FORMAT (Datoformat) - USA ELLER INTERNASJONALT
- ENTER DATE (Legg inn dato) – Dagens dato (bruk produktknappene for å endre)
- FRYER TYPE (Type friture) – GASS eller ELEKTRISK
- VAT TYPE (Type fat) – HELFAT ELLER SPLITTFAT
- OIL SYSTEM - JIB (Oljesystem – JIB) (intet RTI-system)/ BULK (har RTI-system)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Sommertid) - 1.OFF (Av);  
2.USA (2007 og senere);  
3.EURO; 4.FSA (USA før 2007)

Unntatt annerledes angitt, brukes  eller  til å endre innstillingene.










## SEKSJON 5. LEVEL 2 (NIVÅ 2) PROGRAMMERING





Brukes til å aksessere følgende:

- Avanserte endringer i produktinnstillinger
- Feilkode-logg
- Passord programmering
- Alarmtone/lydstyrke
- Antall kokesykluser før filter foreslås
- Automatisk filtreringstid

### 5-1. AVANSERTE PRODUKTINNSTILLINGER



1. Trykk og hold knappene  og  til LEVEL -2 (Nivå – 2) vises på displayet, etterfulgt av ENTER CODE (Legg in kode).
2. Legg inn kode 1, 2, 3, 4 (første 4 produktknapper). “PROD” (Produkt) og “COMP” vises på displayene.
3. Trykk høyre  knapp og ‘SELECT PRODUCT’ (Velg produkt) og “-P 1-” vises på displayene.
4. Bruk knappene  og  til å rulle gjennom de 40 produktene, eller trykk ønsket produktknapp.
5. Trykk høyre  knapp og produktet (eks.: NUGGETS) vises i venstre display og “MODIFY” (Endre) “YES NO” (Ja Nei) vises i høyre display. Trykk knappen  for å endre dette produktet, eller trykk knappen **X** for å velge et annet produkt.

*>Lastkompensasjon, lastkompensasjonsreferanse, full varme, PC-faktor<*

6. Hvis knappen  trykkes, vises “LD COMP” (Lastkompensasjon) i displayet sammen med lastkompensasjonens verdi. Dette justerer automatisk tiden som beregnes for kokeladningens størrelse og temperatur. Trykk produktknappene  for å endre denne verdien på 0 til 20.
7. Trykk knappen  til “LCMP REF” (Lastkompensasjonsreferanse) vises i displayet sammen med gjennomsnittlig temperatur for lastkompensasjon. (hvis lastkompensasjon stilles på “OFF” (Av), vises “\_ \_ \_” på displayet og innstillingen kan ikke programmeres). Dette er den gjennomsnittlige koketemperaturen for hvert produkt. Tidsuret går forttere ved temperaturer over denne innstillingen og går langsommere ved temperaturer under denne innstillingen. Trykk produktknappene  for å endre denne verdien.





## 5-1. AVANSERTE PRODUKTINNSTILLINGER (Fortsetter)

8. Trykk knappen ▼ til “FULL HT” (Full varme) vises i displayet sammen med full varme i sekunder. Dette betyr at varmen er på for den programmerte tidslengden så snart tidsurknappen trykkes. Trykk produktknappene  for å endre denne verdien på 0 til 90 sekunder.
9. Trykk knappen ▼ til “PC FACTOR” vises i displayet sammen med den proporsjonale temperaturen, som hjelper til å hindre at oljen overskrider settpunkt-temperaturen. Trykk produktknappene  for å endre denne verdien på 0 til 50 grader.

## 5-2. E-LOG (FEILKODE- LOGG)

### **NOTICE** MERKNAD

- Bruk knappen ▲ for å gå tilbake til foregående meny punkter.
- Trykk knappen X når ferdig med gjeldende produkt for å vende tilbake til PRODUCT SELECTN (Produktvelgning)-trinnet.
- Trykk knappen X igjen for å gå ut av PROD COMP (Produktkompensasjon)-modus.




1. Trykk og hold knappene  og  til LEVEL -2 (Nivå – 2) vises på displayet, etterfulgt av ENTER CODE (Legg in kode).
2. Legg inn kode 1, 2, 3, 4 (første 4 produktknapper). “PROD” (Produkt) og “COMP” (Kompensasjon) vises på displayene.
3. Trykk knappen ▼ og “E-LOG” (feilkode-logg) vises på displayet.
4. Trykk høyre ✓ knapp og ”A” pluss dagens dato og tid blinker på displayet, sammen med \*NOW\*” (Nå).
5. Trykk ▼ og hvis en feil ble registrert, vises “B”, dato, tid og feilkodeinformasjon på displayet. Dette er den siste feilkoden kontrollene registrerte.
6. Trykk ▼ og den nest siste feilkodeinformasjonen vises. Det kan lagres opp til 10 feilkoder (B til K) i feilkode-seksjonen.

### **NOTICE** MERKNAD





Trykk og hold høyre ✓ knapp for å se en kort beskrivelse av feilen.

### 5-3. PASSORD

De 4-sifrete passordene kan endres for å aksessere Set-Up (Oppsett), (Bruk), Level 1 og Level 2 og Get Mgr (Skaff manager)




1. Trykk og hold knappene  og  til LEVEL -2 (Nivå – 2) vises på displayet, etterfulgt av ENTER CODE (Legg in kode).
2. Legg inn kode 1, 2, 3, 4 (første 4 produktknapper). “PROD” (Produkt) og “COMP” (Kompensasjon) vises på displayene.
3. Trykk knappen ▼ to ganger og “PASSWORD” (Passord) vises på displayet.
4. Trykk høyre ✓ knapp og “SET UP” (Oppsett) vises på displayet. Oppsett-passordet kan endres på dette tidspunktet, eller trykk ▼ én gang for å endre USAGE (Bruk)-passordet, to ganger for LEVEL 1 passordet, 3 ganger for LEVEL 2-passordet eller 4 ganger for GET MGR-passordet. Følg deretter anvisningene nedenfor.
5. Hvis passordet for oppsettmodus (for eksempel) skal endres, trykk høyre knapp ✓ og “MODIFY? (Endre?) “YES NO” (Ja Nei) vises på displayet sammen med Trykk høyre ✓ knapp for å endre det 4-sifrete passordet for Oppsettmodus, ved bruk av knappene 
6. Etter at det nye passordet er lagt inn, vises “CONFIRM PASSWORD” (Bekreft passord) på displayet. Trykk knappen ✓ for å bekrefte eller trykk X for å velge et annet passord.

### 5-4. ALARMTONE (og lydstyrke)

1. Trykk og hold knappene  og  til LEVEL -2 (Nivå – 2) vises på displayet, etterfulgt av ENTER CODE (Legg in kode).
2. Legg inn kode 1, 2, 3, 4 (første 4 produktknapper). “PROD” (Produkt) og “COMP” (Kompensasjon) vises på displayene.
3. Trykk knappen ▼ 3 ganger og “ALERT TONE” (Alarmltone) vises på displayet.
4. Trykk høyre knapp ✓ og “VOLUME” (Lydstyrke) vises på displayet, sammen med lydstyrkens verdi. Bruk produktknappene  for å innstille lydstyrken fra 1 (svakest) til 10 (sterkest).
5. Etter at lydstyrken er innstilt, trykk knappen ✓ og “TONE” vises på displayet sammen med toneverdien. Bruk produktknappene  for å innstille tonen fra 50 til 2000 Hz.




### 5-5. FILTRER ETTER

Dette er antall kokesykluser mellom filtre.

1. Trykk og hold knappene  og  til LEVEL -2 (Nivå – 2) vises på displayet, etterfulgt av ENTER CODE (Legg in kode).
2. Legg inn kode 1, 2, 3, 4 (første 4 produktknapper). “PROD” (Produkt) og “COMP” (Kompensasjon) vises på displayene.
3. Trykk knappen ▼ 4 ganger og “FLTR AFTR” (Filtrer etter) vises på displayet sammen med ”filtrer etter”-verdien. Bruk produktknappene  for å innstille antall kokesykluser før kontrollene foreslår filtrering, 0 til 99.
4. Etter innstillingen, trykk ✓ for bekreftelse.



### 5-6. FILTRETTID

Dette er tidsmengden frityren sitter ledig før filter foreslås.


1. Trykk og hold knappene  og  til LEVEL -2 (Nivå – 2) vises på displayet, etterfulgt av ENTER CODE (Legg in kode).
2. Legg inn kode 1, 2, 3, 4 (første 4 produktknapper). “PROD” (Produkt) og “COMP” (Kompensasjon) vises på displayene.
3. Trykk knappen ▼ 5 ganger og “FLTR TIME” (Filtrezeit) vises på displayet sammen med ledig tid (timer: minutter). Bruk produktknappene  for å innstille tiden frityren sitter ledig før kontrollene foreslår filtrering, 0 til 18:00 (18 timer).
4. Etter innstillingen, trykk ✓ for bekreftelse.

## SEKSJON 6. FEILSØKING

### 6-1. FEILSØKINGSVEILEDNING


Problem	Årsak	Rettelse
Strømbryter på men frityren fullstendig virkningsløs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Åpen strømkrets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plugg inn frityren</li> <li>Kontroller bryter eller sikring i sikringsskapet</li> <li><b>(Ikke-USA/bare visse internasjonale steder)</b> Brytere i frityren utkoplet – åpne venstre dør og nullstill strømbryter på frityren, se nedenfor</li> </ul> 
Oljen varmer ikke men lysene er tent	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ikke alle strømledninger innplugget</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enheten har 2 strømledninger; sørg for at begge er innplugget</li> </ul>
Kontroll-feilkode "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Åpen krets for høy begrensning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nullstill den høye begrensningen ved hjelp av en liten skrutrekker eller Allen-nøkkel og skyv den forsiktig inn i hullet i varmeelementets hengsel; hvis høy begrensning ikke lar seg nullstille må den høye begrensningen skiftes ut.</li> </ul> 
Fatet er underfylt	<ul style="list-style-type: none"> <li>JIB er lav eller tom</li> <li>JIB-kannens oljelinje er tilstoppet eller kollapset</li> <li>Filterbrettet trenger rengjøring</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fyll JIB-kannen</li> <li>Sjekk JIB-linjen</li> <li>Rens filterbrettet og bytt filterpapir eller -pute</li> </ul>

## 6-1. FEILSØKINGSVEILEDNING (Fortsetter)

Problem	Årsak	Rettelse
Oljen skummer eller koker over toppdelen av fatet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vann i oljen</li> <li>• Uriktig eller dårlig olje</li> <li>• Uriktig filtrering</li> <li>• Uriktig skylling etter fatets rengjøring</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drener og rens oljen</li> <li>• Bruk anbefalt olje</li> <li>• Se filtreringsprosedyrene</li> <li>• Rengjør og skyll fatet og tørr grundig etterpå</li> </ul>
Oljen vil ikke drenere fra fatet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tappeventilen tilstoppet med smuler</li> <li>• Drenerrennen tilstoppet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Åpne ventilen, tving rengjøringsbørsten gjennom avløpet.</li> <li>• Fjern høyre sidepanel og fjern pluggen fra rennens ende og rens rennen</li> </ul>
Filtermotoren går men pumper oljen langsomt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterlinjekoblingene er løse</li> <li>• Filterpapiret eller -pute tilstoppet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stram alle filterlinje-koblinger</li> <li>• Bytt filterpapiret eller -puten</li> </ul>
Bobler i oljen under hele filtreringsprosessen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterbrettet ikke fullstendig innkople</li> <li>• Filterbrettet tilstoppet</li> <li>• Skadet O-ring på filterlinjens beholder på frityren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sørg for at filterbrettets returlinje er skjøvet fullstendig inn i beholderen på frityren</li> <li>• Rens brettet og bytt filterpapir eller -pute</li> <li>• Bytt O-ring</li> </ul>
Kontroll-feilkode "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementene er oppe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg elementene ned i fatet igjen</li> </ul>
ltermotoren går ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strømledning for fat nr. 1 er ikke innplugget</li> <li>• Åpen strømkrets</li> <li>• Den termiske nullstillingsknappen på baksiden av pumpens motor er utkople</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plugg strømledningen inn i stikkontakten</li> <li>• Bryterne i frityren utkople – åpne venstre dør og nullstill bryter på frityren</li> <li>• Beregn tid for motoravkjøling og bruk deretter en skrutrekker til å trykke hardt mot knappen til den klikker</li> </ul> 

## 6-2. FEILKODER

Hvis det skjer en kontrollsystemsvikt, viser digitaldisplayet en feilmelding. Meldingskodene vises i DISPLAY-kolonnen nedenfor. Når en feilkode vises høres det en uavbrutt tone. Trykk hvilken som helst knapp for å dempe lyden

DISPLAY	ÅRSAK	RETTELSE
“E-4”	Kontrollkortet er overopphetet	Slå av bryteren (OFF), slå den på igjen (ON); hvis displayet viser “E-4” er kontrollkrets-kortet for varmt; sjekk sjalusisjeldene på hver side av enheten for blokkering
“E-5”	Oljen er overopphetet	Slå av bryteren (OFF), slå den på igjen (ON); hvis displayet viser “E-5” bør varmekretsløpene og temperatursonden sjekkes
“E-6A”	Temperatursonden åpen	Slå av bryteren (OFF), slå den på igjen (ON); hvis displayet viser “E-6A” bør temperatursonden sjekkes
“E-6B”	Temperatursonde kortsluttet	Slå av bryteren (OFF), slå den på igjen (ON); hvis displayet viser “E-6B” bør temperatursonden sjekkes
“E-10”	Høy begrensning	Nullstill den høye begrensningen ved hjelp av en liten skrutrekker eller Allen-nøkkel og skyv den forsiktig inn i hullet i varmeelementets hengsel; hvis høy begrensning ikke lar seg nullstille må den høye begrensningen skiftes ut. 
“E-18” “E-18-B” “E-18-C”	Venstre nivåsensor åpen Høyre nivåsensor åpen Begge nivåsensorer åpne	Slå av bryteren (OFF), slå den på igjen (ON); hvis displayet fortsatt indikerer en sviktende sensor, sjekk koblingene ved kontrollkrets-kortet; sjekk sensoren og skift den ut hvis nødvendig.
“E-21”	Lav gjenoppretting av varmen	Få en godkjent servicetekniker til å etterse at frityren har riktig spenning. Etterse også kontaktorer, varmeelementer. Løse eller brente wirer bør også etterses.



## 6-2. FEILKODER (Fortsetter)

DISPLAY	ÅRSAK	RETTELSE
“E-31”	Elementene er oppe	Legg elementene ned i fatet igjen
“E-41”, “E-46”	Programmeringsfeil	Slå av bryteren (OFF), slå den på igjen (ON); hvis displayet viser en av disse feilkodene, start opp kontrollene på nytt; hvis feilkoden vedvarer, skift ut kontrollkretskortet
“E-47”	Svikt på analog omformer-databrikke eller 12-volt strømtilførsel	Slå av bryteren (OFF), slå den på igjen (ON); hvis “E-47” vedvarer skift ut I/O-kretskortet eller PC-kretskortet. Hvis høyttalertonene er dempet, er det antageligvis pga. en svikt i I/O-kretskortet. Skift det ut.
“E-48”	Inndata systemfeil	Slå av bryteren (OFF), slå den på igjen (ON); hvis “E-48” vedvarer skift ut PC-kretskortet
“E-54C”	Feil inndata temperatur	Slå av bryteren (OFF), slå den på igjen (ON); hvis “E-54C” vedvarer skift ut PC-kretskortet
“E-60”	AIF PC-kortet kommuniserer ikke med kontroll PC-kortet	Slå av bryteren (OFF), slå den på igjen (ON); hvis “E-60” vedvarer, etterse den 1,5 amp sikringen på AIF PC-kretskortet. Etterse forbindelsen mellom PC-kortene; skift ut AIF PC-kortet eller kontroll-PC-kortet hvis nødvendig.
“E-70C”	Drensventilens krysskoplingstråd mangler eller frakoblet	Etterse krysskoplingstråden på PC-kretskortet ved dremsbryterens forriglingsposisjon.