



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny

**Delad Bassäng & Stor Bassäng
Öppen Fritös – Elektrisk**

Modell LVE-202

Modell LVE-203

Modell LVE-204

FM07-796-B

08-30-12

Översättning av de ursprungliga instruktionerna

BRUKSANVISNING

REGISTRERA GARANTI ONLINE PÅ WWW.HENNYPENNY.COM

SEKTION 1. INTRODUKTION

1-1. INTRODUKTION

Henny Pennys öppna fritös är en basenhet för livsmedelstillagning. Denna enhet används enbart av institutioner och kommersiella verksamheter.

NOTICE

OBSERVERA



Den 16e augusti 2005, trädde WEEE-direktivet (direktivet angående elektriskt och elektroniskt avfall) i kraft för den Europeiska Unionen. Våra produkter har utvärderats mot WEEE direktivet. Vi har också granskat våra produkter för att fastställa om de följer RoHS-direktivet (direktivet om användning av farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter), och har designat om våra produkter efter behov, för att garantera att detta direktiv följs. För att garantera att båda direktiven följs även i fortsättningen, får denna enhet inte bortskaffas i det osorterade kommunala avfallet. Kontakta din närmaste Henny Penny återförsäljare för information om korrekt avfallshantering.

1-2. KORREKT UNDERHÅLL

Som all utrustning för livsmedelstillagning, kräver även Henny Pennys öppna fritös skötsel och underhåll. Kraven för underhåll och rengöring, som finns med i denna anvisning, måste alltid vara en del av den normala driften av enheten.

1-3. ASSISTANS

Behövs utomstående assistans, ring återförsäljaren i ditt distrikt, eller ring Henny Penny Corp. på 1-800-417-8405 eller 1-937-456-8405.

1-5. SÄKERHET

Henny Pennys öppna fritös har många inbyggda säkerhetsegenskaper. Trots detta, kan driftsäkerhet endast garanteras om användaren förstår installations-, drifts-, och underhållsprocedureerna till fullo. Instruktionerna i denna anvisning har förberetts på ett sådant sätt att de ska fungera som ett hjälpmedel vid inläring av de korrekta procedureerna. På de ställen där information är speciellt viktig eller säkerhetsrelaterad, används orden FARA, VARNING, FÖRSIKTIGHET, och OBSERVERA. Deras användning beskrivs nedan.



ELLER



OBSERVERA



FÖRSIKTIGHET



FÖRSIKTIGHET



VARNING



FARA

SÄKERHETSSYMBOLER används med FARA, VARNING, eller FÖRSIKTIGHET, vilka indikerar fara för personskada.

OBSERVERA används för att framhäva speciellt viktig information.

FÖRSIKTIGHET utan en säkerhetssymbol indikerar en potentiellt farlig situation, vilken kan orsaka egendomsskada om den inte undviks.

FÖRSIKTIGHET med en säkerhetssymbol indikerar en potentiellt farlig situation, vilken kan orsaka smärre personskada, om den inte undviks.

VARNING indikerar en potentiellt farlig situation, vilken kan leda till dödlig eller livshotande skada, om den inte undviks.

FARA INDIKERAR EN OMEDELBART FÖRESTÅENDE SITUATION, VILKEN LEDER TILL DÖDLIG ELLER LIVSHOTANDE SKADA, OM DEN INTE UNDVIVS.

1-5. SÄKERHET (fortsättning)



Symbol för ekvipotentiell jordning



Symbol för direktivet angående elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE)



ELLER



Farosymboler för elektriska stötar



ELLER



Symboler för heta ytor



Att kontrollera eller verifiera

Ljudnivån från den här utrustningen är lägre än 70 dB(A)

SEKTION 2. INSTALLATION

2-1. INTRODUKTION

Denna sektion innehåller upppacknings- och installationsinstruktioner för Henny Pennys LVE fritös.

Denna enhet får endast installeras av kvalificerad servicetekniker.



**VARNING
FARA FÖR
ELEKTRISK
STÖT**

Punktera inte fritösen med skarpa objekt som tex. en borrar eller skruvar, då detta kan leda till komponentskada eller elektrisk stöt.

2-2. UPPACKNINGS- INSTRUKTIONER



OBSERVERA

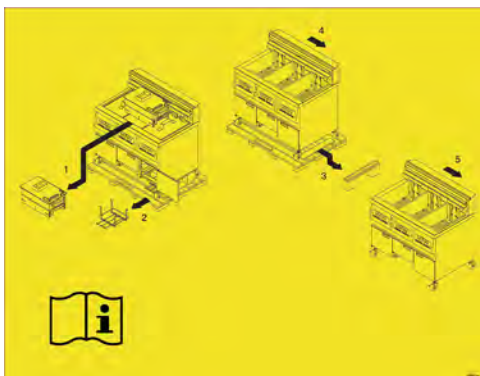
Eventuella leveransskador måste noteras och skrivas under innan budet lämnar platsen.

1. Klipp av och ta bort metallbanden runt kartongen.
2. Ta bort kartonglocket och lyft bort kartongen som omger fritösen.
3. Ta bort hörnskydden (4).
4. Klipp av sträckfolien runt pallan och ta bort den från toppen på fritöslocket.
5. Klipp av och ta bort metallbanden, som håller fritösen på plats på lastpallen.



FÖRSIKTIGHET

- *Avlägsna inte frakstötet från fritösens högra sida förrän en heten finns på en slutlig plats, annars kan fritösen skadas.*
 - *Ta bort dräneringsbehållaren och JIB-hyllan från fritösen innan den flyttas från lastpallen. Annars kan enheten skadas. Figur 1.*
6. Ta bort fritösen från lastpallen.



Figur 1



**VARNING
TUNGT OBJEKT**

För att undvika personskada, iakttag försiktighet vid flyttning av fritösen. Fritösen väger mellan 600 lbs. (272 kg) och 800 lbs. (363 kg).

2-3. VAL AV FRITÖSPACERING

Korrekt placering av fritösen är väldigt viktigt för drift, hastighet, och bekvämlighet. Placeringen av den öppna fritösen måste vara sådan att det finns tillräckligt med utrymme för underhåll och korrekt drift. Välj en plats där fritösen kan fyllas på och tömmas utan att hindra den slutliga sammansättningen av beställningen. Användare har noterat att om man kan fritera produkten, och sedan förvara den i värmeri, kan snabb kontinuerlig service ombesörjas. Tänk på att bästa effektivitet kan uppnås om tillagningsprocessen är i en ”rak linje”, tex man har okokta livsmedel på ena sidan och färdiglagade livsmedel på andra sidan. Beställningen kan färdigställas en bit bort med endast en smärre minskning i effektivitet.



**FÖRSIKTIGHET
BRANDFARA**

För att undvika brand och förstörda materiel, får området under fritösen inte användas för förvaring.



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNSKADA**

2-4. UTJÄMNING AV FRITÖSEN



För att undvika allvarliga brännskador från stänk av het olja, placera och installera fritösen så att den inte kan tippa över eller flyttas. Spännband kan användas för stabilisering.

För korrekt drift måste fritösen sitta plant från sida till sida och framsida till baksida. Lägga ett vattenpass på den plana kanten, som omger bassängerna (på brunnen i mitten) och justera hjulen efter behov tills fritösen sitter plant.



2-5. FRITÖSVENTILATION

Fritösen måste placeras så att det finns tillräckligt med ventilation genom en ventilationskåpa eller ventilationssystem. Detta är viktigt för effektiv borttagning av ånga och lukt från fritösen. Särskilt försiktighet måste iaktas vid design av ventilationskåpan, så att den inte hindrar fritösens drift. Vi rekommenderar att du talar med ditt lokala VVS-kontor för hjälp att ta fram ett lämpligt system.

NOTICE

OBSERVERA

Ventilationen måste följa gällande lokala, och nationella bestämmelser. Tala med din lokala brandkår eller byggnadsnämnd.

NOTICE

OBSERVERA

OBS! Justerbart övre lock för användning med avluftshuvar med alla serienummer förutom universala avluftshuvar (UH-serien). När det gäller UH-serien ska det övre locket avlägsnas – se avsnitt 2-7

2-6. HÖJDJUSTERING AV DET BAKRE HÖLJET



Figur 1

På fritösens bakre hölje finns en justerbar panel, vilken måste ligga an mot ventilationskåpan. Figur 1.



Figur 2

Lossa de 3 huvmuttrarna som håller fast panelen med hjälp av en 3/8" hylsnyckel eller muttermejsel. Figur 2.

Flytta panelen så att den ligger an mot ventilationskåpan. Skruva sedan fast de 3 huvmuttrarna.

2-7. BORTTAGNING AV DET BAKRE HÖLJET

Vissa installationer kräver att det bakre höljet tas bort.



Med hjälp av en Phillips-skruvmejsel, ta bort två skruvar (en på vardera sida), vilka håller fast det bakre höljet. Dra sedan ut höljet från enheten.

2-8. ELEKTRISKA KRAV



Kontrollera informationsbrickan för att finna vilken nätanslutning som är korrekt. Brickan är monterad på insidan av den vänstra dörren.



**VARNING
FARA FÖR
ELEKTRISK
STÖT**

Denna fritös måste vara korrekt jordad. Annars finns det risk för elektriska stötar. Hänvisa till lokala bestämmelser gällande jordning, eller i händelse det inte finns, The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-(senaste upplagan). I Canada ska alla elektriska anslutningar göras i enlighet med CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, och/eller lokala bestämmelser.

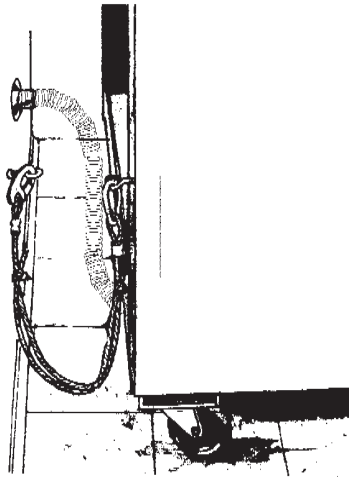
För att undvika elektriska stötar, ska denna anordning vara utrustad med en extern strömbrytare, vilken kopplar bort alla ojordade ledare. Huvudströmbrytaren på denna anläggning kopplar inte bort alla ledare.

(ENDAST FÖR UTRUSTNING MED CE MÄRKNING!)
För att undvika elektriska stötar, måste denna anordning vara kopplad till andra anordningar eller rörbara metallytor i närheten, med en ekvipotentiell kopplingsledare. Denna anordning är utrustad med en ekvipotentiell kabelsko (ring) av denna anledning. Den ekvipotentiella kabelskon är märkt med följande symbol



2-8. ELEKTRISKA KRAV (Fortsättning)

KABELFÄSTE



I-bulten (I-bolt) ska fästas på byggnaden enligt gällande byggnadsregler.

CAUTION

FÖRSIKTIGHET

GIPTVÄGGSKONSTRUKTION

Fäst I-bulten (I-bolt) vid en vertikalregel. Fäst inte enbart i gipsvägg. Fördragen installation är cirka sex tum från endera sida om servicekablagen. Kabelbegränsaren måste vara minst sex tum kortare än det flexibla skyddsörret för kablagen.

En separat, allpolig fränskiljare med tillräckligt stora säkringar eller brytare måste installeras på ett lämpligt ställe mellan fritösen och strömkällan. Den måste installeras enligt gällande nationella och lokala bestämmelser. Det ska vara en insulerad kopparledare, klassificerad för 600 volt och 90° C. Använd en ledare som är en storlek större för sträckor längre än 50 fot (15.24 m). CE enheter kräver en minimumstorlek på 6 mm för att kunna kopplas till ett terminalblock.

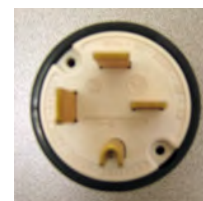
Det är rekommenderat att en säkerhetsanordning klassificerad till 30 mA används i fritöskretsen, tex en jordfelsbrytare (RCCB eller GFCI).

Permanent inkopplade elektriska fritöser med hjul måste installeras med flexibla ledare och kabelbegränsare, om de installeras i USA. Se illustrationen till vänster. Det finns hål på fritösramens baksida för fritösens kabelfäste. Kabelbegränsaren förhindrar inte fritösen från att tippa över.

Två olika elkablar på 2.13 m medföljer fritösen. Elkabeln med en NEMA L21-20P vridkontakt har en specialanslutning till kontaktdonet för McDonalds fläkt, och förser kontrollerna med ström.

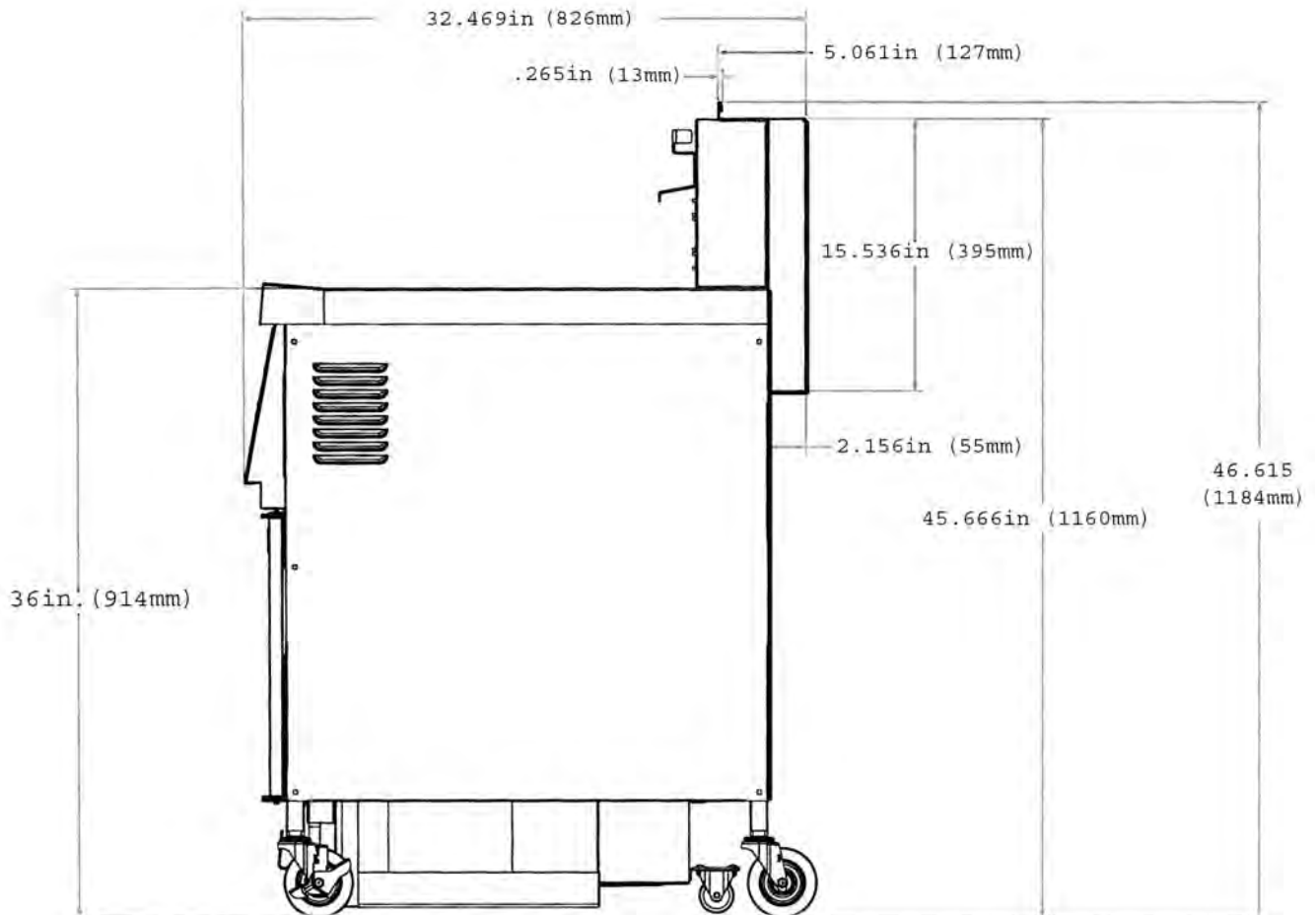
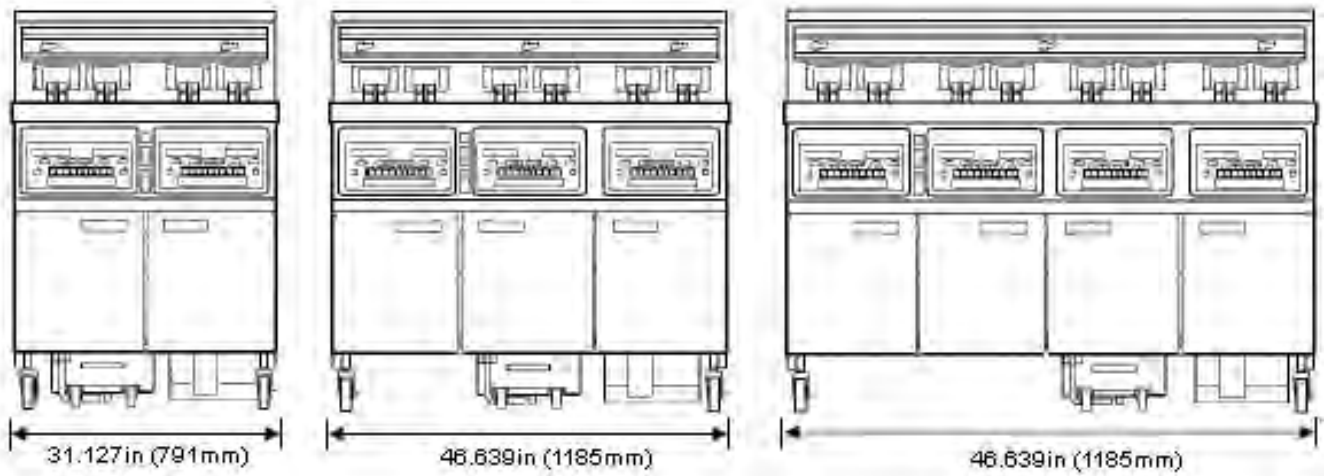


Den andra strömkabeln, som förser värmesystemet med ström, använder en NEMA 15-60P rak stickkontakt. Varje bassäng har en egen strömkabel.



Strömkabeln ska vara en oljeresistent, mantlad flexibel kabel, som inte är lättare än vanlig polykloropren, eller andra likvärdiga syntetiska elastomermantlade kablar.

2-9. DIMENSIONER



NOTICE

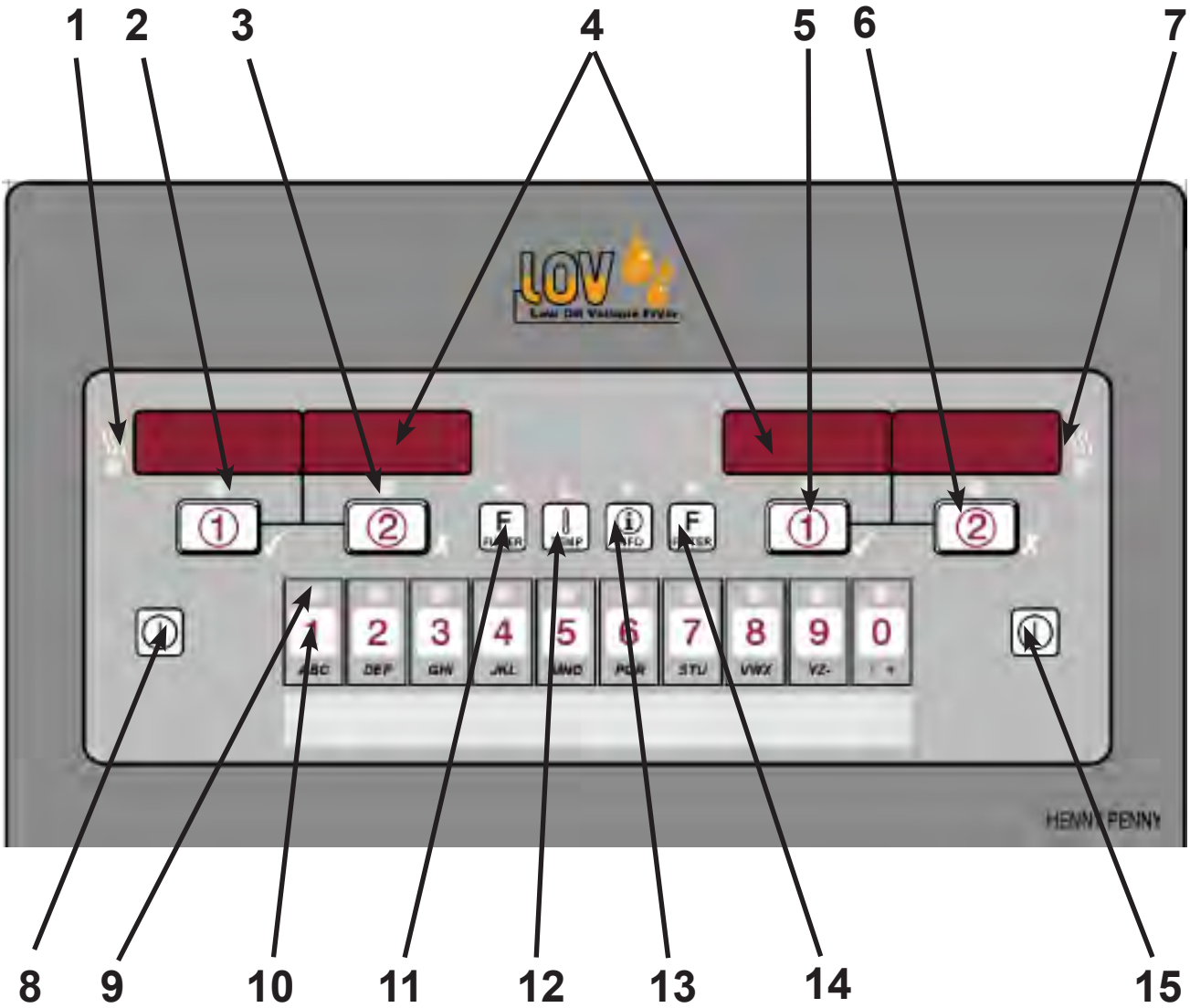
OBSERVERA

Rullhjulen kan justeras upp til 40 mm.

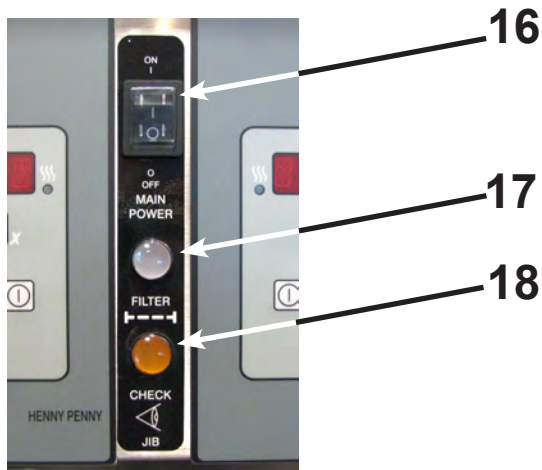
SEKTION 3. DRIFT

3-1. DRIFTSKOMPONENTER

Hänvisa till förklaringar på kommande sidor.





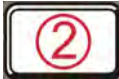







Figur 3-1





Figur 3-2

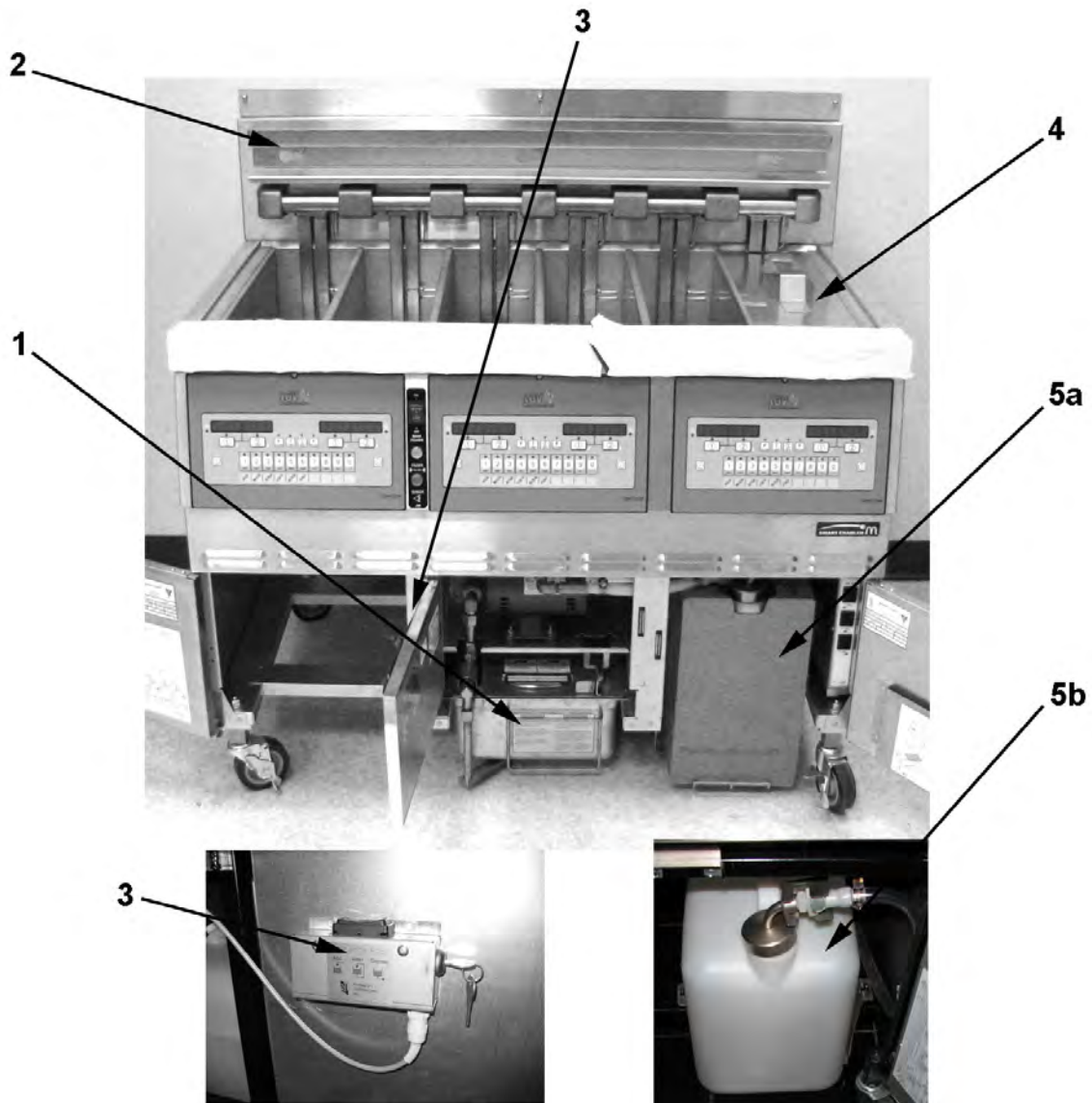
3-1. DRIFTSKOMPONENTER (Fortsättning)

Hänvisa till figur 3-1 & 3-2 i samband med förklaringen av funktionerna nedan.

Figur Nr.	Nummer	Förklaring	Funktion
3-1	1		Denna LED lyser när kontrollen påkallar värme för den vänstra bassängen/bassängerna, och när elementen startar upp och värmer oljan
3-1	2		Under normal drift, tryck på denna knapp för att starta och stoppa kokcykler för den vänstra korgen; tryck för att ändra visad produkt; används också som √ för att indikera JA (YES) eller bekräftelse.
3-1	3		Under normal drift, tryck på denna knapp för att starta och stoppa kokcykler för den vänstra korgen; tryck för att ändra visad produkt; används också som X för att indikera NEJ (NO) eller avbryta
3-1	4	Digital Display	Visar produktkoder; visar nedräkning av timer under kokcykler; visar prompter i filtreringslägen; visar valen i programläget; visar oljetemperaturen vid nedtryckning av  ; visar felkoder (presenterar även på flera språk)
3-1	5		Under normal drift, tryck på denna knapp för att starta och stoppa kokcykler för den högra korgen; tryck för att ändra visad produkt; tryck för att bekräfta prompterna i filtreringslägen; används också som √ för att indikera JA (YES) eller bekräftelse.
3-1	6		Under normal drift, tryck på denna knapp för att starta och stoppa kokcykler för den högra korgen; tryck för att ändra visad produkt; tryck för att förneka prompter i filterlägen; används också som X för att indikera NEJ (NO) eller avbryta
3-1	7		Denna LED lyser när kontrollerna påkallar värme för den högra bassängen/ bassängerna, och när elementen startar upp och värmer oljan
3-1	8		Tryck för att sätta igång och stänga av värmesystemet för den vänstra bassängen/bassängerna.
3-1	9		När en viss produkt är vald, lyser dess repektive LED.
3-1	10		Tryck för att välja önskad produkt; tryck, under namngivning av produkten, för att placera bokstäverna under knappen, i namnet.

3-1. DRIFTSKOMPONENTER (Fortsättning)

Figur Nr.	Nummer	Förklaring	Funktion
3-1	11 & 14		Används i programmerings- och filterlägena; används även som dessa knappar, ◀ eller ▶; tryck för att se följande filterstatistik: a. antal kokcykler före nästa filtrering b. tid och datum för sista filterbytet c. antalet timmar som det nuvarande filtret har använts
3-1	12		Används i programmeringslägen; används i filtreringslägen; används för påfyllning och tömning av bassängerna; används även som denna knapp ▲; tryck för att se följande temperaturstatistik: a. nuvarande oljetemperatur i varje bassäng b. inställningstemperatur för varje bassäng
3-1	13		Används i programmeringslägen; används även som ▼-tangens; tryck på för att visa följande information och statistik om fritösen: a. återställningsinformation för varje friteringsbytta b. förvalda första och andra skärmspråk
3-1	15		Tryck för att sätta igång och stänga av värmesystemet för den högra bassängen/bassängerna
3-2	16		När den står i ON positionen är strömmen på till kontrollerna och filterpumparna
3-2	17		När denna lyser blått  , indikeras att en Automatic Intermittent Filtration (automatisk återkommande filtrering) bör göras
3-2	18		När denna lyser orange, indikeras att JIBn behöver fyllas på eller bytas ut




Figur 3-3

Figur Nr.	Nummer	Förklaring	Funktion
3-3	1	Dräneringsbehållare	Olja dräneras i denna behållare och pumpas sedan genom ett filter. Detta förlänger oljans livslängd.
3-3	2	Korgförvaring	Korgarna hänger på denna då de inte används, eller för att låta den tillagade produkten rinna av efter en kokcykel
3-3	3	RTI- switch	Endast på fritöser som har RTI- system
3-3	4	Bassänglock	Täcker bassängen då den inte används
3-3	5a	JIB	Jug-in-a-Box för platser som inte har ett RTI- system; innehåller olja
3-3	5b	JIB	Kanna för ställen som har RTI- system; innehåller olja

3-2. INSTÄLLNINGSLÄGE

När systemet startas upp för första gången måste ett antal inställningar bekräftas.

När huvudströmmen sätts igång, visas "OFF" på båda displayerna. Tryck på  på endera sida och *SETUP* *MODE* visas på

displayerna, följt av , "LANGUAGE" på den vänstra displayen, "ENGLISH" på den högra displayen.

Använd ◀ eller ▶ knapparna för att ändra displayen till , "FRANCAIS", "CAN FREN", "ESPAÑOL", "PORTUG", "DEUTSCHE", "SVENSKA", "РУССКИЙ".

Tryck på ▼ för att fortsätta med övriga inställningar, vilka inkluderar:

- TEMP FORMAT - °F eller °C
- TIME FORMAT - 12-HR ELLER 24-HR
- ENTER TIME – Tid på dagen (använd produktknapparna för att göra ändringar)
- ENTER TIME - AM ELLER PM
- DATE FORMAT - US ELLER INTERNATIONAL
- ENTER DATE – Dagens datum (använd produktknapparna för att göra ändringar)
- FRYER TYPE - GAS eller ELEC
- VAT TYPE – DELAD ELLER STOR (FULL/SPLIT)
- OIL SYSTEM - JIB (utan RTI- system)/BULK (har RTI- system)
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF; 2.US (2007 & senare); 3.EURO; 4.FSA (US före 2007)
- SETUP COMPLETE

Om inget annat anges, använd ◀ eller ▶ för att ändra inställningar.

NOTICE

OBSERVERA

Man kan även få tillgång till inställningsläget genom Level 1 programmering. Se Sektion 4.

3-3. OLJEPÅFYLLNING ELLER TILLÄGG



Figur 1



Figur 2



Figur 3

CAUTION

FÖRSIKTIGHET

Oljenivån måste alltid vara så pass hög att den täcker värmeelementen när fritösen värmer, samt nå nivåindikatorn på bassängens bakre vägg. Om dessa instruktioner inte följs kan fritösen ta skada och/eller ta fyr.

Fast olja rekommenderas inte. Fast olja kan orsaka blockering och pumpen kan gå sönder.

1. Användning av flytande friteringsolja med hög kvalitet är rekommenderat. Vissa oljor med lägre kvalitet har hög fuktighetshalt, vilket kan orsaka skumning och överkokning.

WARNING
BURN RISK

VARNING
RISK FÖR
BRÄNSKADA


Använd handskar för att undvika allvarliga brännskador vid påfyllning av olja i bassängen. Oljan samt alla metallytor som kommer i kontakt med oljan är extremt heta. Iakttag försiktighet för att undvika stänk.

2. Oljekapaciteten för den stora bassängen är 30 quarts (28.4 liters) och den tvådelade är 15 quarts (14.2 liters). Alla bassänger har 2 nivåindikatorer på bassängens bakre vägg, av vilken den övre linjen visar den korrekta nivån för oljan när den är varm. Figur 1 & 2.
3. Kall olja ska fyllas upp till den lägre indikatorlinjen.

Bassängpåfyllning med hjälp av RTI- systemet

1. Sätt PÅ (ON) huvudströmbrytaren.
2. Lägg ner korgstödet i bassängen. Figur 3.
3. Tryck och håll ner **F** (på endera sida) tills displayen visar *FILTER MENU*, samtidigt med 1.AUTO FILTER?
4. Tryck och släpp ▼-tangenter 5 gånger tills skärmen visar "6. FILL POT FROM BULK" (fyll friteringsbyttan från bulk). (Måste ställas in som "BULK" i inställningsläget)
5. Tryck √-tangenter och skärmen visar "FILL POT FROM BULK YES NO" (fyll friteringsbyttan från bulk JA NEJ). Tryck och håll √-tangenter igen för att fylla friteringsbyttan och skärmen visar "FILLING" (fyller).
6. Efter att byttan är full, släpp √-tangenter och tryck på X-tangenter två gånger för att avsluta och återgå till normal operation.

**3-4. INSTRUKTION FÖR
START AV SYSTEMET PÅ
MORGONEN**

1. Kontrollera att bassängen är fylld till korrekt nivå.
2. Sätt PÅ strömmen och sätt sedan på  värmen för önskad bassäng. Om displayen visar "IS POT FILLED?" kontrollera att oljan är på rätt nivå (se Sektion 3-2) och tryck sedan på √ knappen för "YES".

Enheten går automatisk in i en smältskykel (melt cycle) tills temperaturen når 180°F (82°C). Därefter avslutas programmet automatiskt.

NOTICE

OBSERVERA

Smältskykeln (Melt Cycle) kan kringgås, om så önskas, genom att trycka på √ knappen eller X knappen och hålla den nere i 5 sekunder.

Kontrollsystemet visar därefter "EXIT MELT" "YES NO". Tryck på √ knappen för "YES" och bassängen värms upp kontinuerligt tills temperaturens inställningsvärde är nått.

CAUTION

FÖRSIKTIGHET

Kringgå inte Smältskykeln (Melt Cycle) förrän så pass mycket olja har smält att det täcker elementen. Om smältskykeln (Melt Cycle) kringgås innan alla elementen är täckta, kommer kraftig rökutveckling eller brand att inträffa.





**FARA
RISK FÖR
ÖVERSVÄMNING**

ÖVERBELASTA INTE KORGARNA OCH PLACERA INTE HELLER PRODUKTER MED EXTREMT HÖG FUKTIGHETSHALT I KORGARNA. 3 LBS. (1.4 KG.) ÄR MAXVIKTEN FÖR EN STOR BASSÄNG OCH 1-1/2 LBS. (.68 KG.) ÄR MAXVIKTEN FÖR EN DELAD BASSÄNG (HALVSTORLEK). OM DESSA INSTRUKTIONER INTE FÖLJS, KAN BASSÄNGEN SVÄMMA ÖVER, VILKET KAN LEDA TILL ALLVARLIGA BRÄNSKADOR, PERSONSKADOR, BRAND OCH/ELLER EGENDOMSSKADA.

3-5. TILLAGNING MED TILLÄGNAD DISPLAY


Med en tillägnad display menas att en viss produkt alltid visas i en viss bassängs display.

1. När smältcykel (Melt Cycle) är över, blinkar LOW TEMP tills temperaturens inställningsvärde har nåtts. Inga kokcykler kan startas medan "LOW TEMP" visas på displayen. När temperaturens inställningsvärde är nått, visas produktnamnet på displayen, tex NUGGETS, vilket betyder att produkten kan sänkas ner i oljan.
2. Tryck på timerknapp  eller .
3. Displayen visar namnet på den produkt som tillagas (tex: "NUG") och timern räknar ner.
4. När matlagningssykeln är färdig och larmet hörs visar skärmen "PULL" (dra).
5. Tryck på timerknappen under PULL för att tysta larmet, och lyft upp korgen från bassängen.
6. Om en kvalitetstimer (Quality Timer /hold timer) har programmerats, startar den automatiskt när användaren trycker på timerknappen för att avsluta en kokcykel. Medans kvalitetstimern räknar ner, visar displayen produktkoden följt av "Qn", där "n" representerar den tid som är kvar i minuter. tex: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", etc.

Vid slutet av timerens nedräkning, börjar kontrollen att pipa och displayen visar "QUAL" följt av produktkoden: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Tryck på timerknappen för att stänga av timern.

NOTICE

OBSERVERA






För att byta en tillägnad produkt, tryck på önskad produktknapp, tex:  och "<<<< >>>>" visas på displayen.



Tryck och håll ner timerknapp  eller  (i fem sekunder) för den bassäng som ska användas. Produktnamnet visas nu på displayen, tex "HASH BRN".

3-6. TILLAGNING MED EN DISPLAY FÖR MÅNGA PRODUKTER

En display för många produkter innebär att en produkt måste väljas före en kokcykel startar i en viss bassäng.

1. När smältcykel (Melt Cycle) är över, blinkar LOW TEMP tills temperaturens inställningsvärde är nått. Displayen visar "---- ----".
2. Tryck på en produktknapp, tex  och produkten kan sänkas ner i oljan.
3. Displayen visar "FR FRIES". Om displayen visar "<<<<>>>>", är oljetemperaturen inte korrekt för den produkten. Antingen välj en annan produkt eller tryck och håll ner  eller  i 5 sekunder.
4. Tryck på timerknapp  eller .
5. När kokcykeln är klar, låter ett larm och displayen visar "PULL".
6. Tryck på timerknappen under "PULL", för att tysta larmet. Displayen visar sedan "---- ----", eller om en kvalitetstimer (quality timer / hold time) har programmerats, visar displayen timerns nedräkning (se steg 6, Sektion 3-5).

3-7. BYT FRÅN FRUKOST TILL LUNCH eller LUNCH TILL FRUKOST

Denna instruktion beskriver i stort sett hur man byter ut en produkt som tillagas i en bassäng med tillägnad display.

Frukost till Lunch

1. Tryck på en produktknapp, tex: .
2. Displayen visar "<<<<>>>>".
3. Tryck och håll ner timerknapp  eller  i 5 sekunder. Därefter visas "FR FRIES" på displayen.

Lunch till Frukost

1. Tryck på en produktknapp, tex : .
2. Displayen visar "<<<<>>>>".
3. Tryck och håll ner timerknapp  eller  i 5 sekunder. Därefter visas "HASH BRN" på displayen.




NOTICE

OBSERVERA

Om ett försök att ändra en produkt i en tillägnad display eller en display med många produkter misslyckas, är temperaturenas inställningsvärden olika för de olika produkterna. Vänta tills kokcykeln är avslutad och följ därefter bytesinstruktionen.


**3-8. BYTE FRÅN EN
DISPLAY MED MÅNGA
PRODUKTER TILL EN
TILLÄGNAD DISPLAY**

Displayen visar “---- ----” om den är i läget för många produkter och kan ändras till en tillägnad display.

1. Tryck på en produktknapp, tex: .
2. Displayen visar “FR FRIES” om bassängens inställningsvärde överensstämmer med produktens. Annars visas “<<<<>>>>”.
3. Tryck och håll ner timerknapp  eller  i 5 sekunder tills kontrollen piper.
4. Släpp timerknappen och displayen visar “FR FRIES”, vilket indikerar att ett byte har skett till en tillägnad display (Dedicated Display Mode).

**3-9. BYT FRÅN SKÄRM FÖR
AVSEDD PRODUKT
TILL EN SKÄRM FÖR
MULTIPRODUKT**

Denna instruktion är enkel och fungerar alltid (blir aldrig avvisad) därför att den aldrig försöker att ändra på temperaturinställningen.






1. Tryck och håll ner timerknapp  eller  i 5 sekunder tills kontrollen piper.
2. Släpp timerknappen och displayen visar “---- ----”, vilket indikerar att en ändring har skett till en display med många produkter (Multi-product Display Mode).

NOTICE

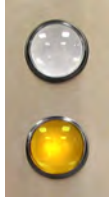
OBSERVERA

Endast produkter programmerade med samma temperaturinställning kan väljas för tillagning.

**3-10. BYT FRÅN SKÄRM FÖR
MULTIPRODUKT TILL
EN SKÄRM FÖR
MULTIPRODUKT
MED OLIKA INSTÄLLN-
INGSTEMPERATURER**

1. Tryck på en produktknapp, tex: .
2. Displayen visar “FR FRIES” om bassängens inställningsvärde överensstämmer med produktens. Om inte, visas “<<<<>>>>”.
3. Tryck och håll ner timerknapp  eller  i 5 sekunder tills kontrollen piper.
4. Släpp timerknappen och displayen visar “FR FRIES”, vilket indikerar att en ändring skett till ett läge med en tillägnad display (Dedicated Display Mode).
5. Tryck och håll ner timerknapp  eller  i 5 sekunder till kontrollen piper.
6. Släpp timerknappen och displayen visar “---- ----”, vilket indikerar att en ändring skett till ett läge med en display för många produkter (Multi-Product Display Mode), vilket i detta exempel använder samma inställning som pommes frites.

3-11. AUTOMATISK PÅFYLLNING (TOP-OFF)



Figur 1



Figur 2



Figur 3

Under normal drift, kontrollerar kontrollsystemet bassängens oljenivå automatiskt. Om kontrollen uppmärksammar att oljenivån är för låg, pumpar enheten olja från JIBn in i bassängen för att jämna ut oljenivån.

Fylla JIBn med RTI- systemet

1. Kontrollskärmarna ”*CHECK* *JIB*” (kontrollera JIBn) och den gula lampan tänds på fritösens framsida. Bild 1.
2. Öppna dörren, som har en RTI- switch (Figur 2). Tryck och håll ner RTI- switchens påfyllningssidan (ADD side) för att fylla på olja i JIBn.

Byta ut JIBn (för platser utan RTI- system)

1. Kontrollskärmarna ”*CHECK* *JIB*” (kontrollera JIBn) och den gula lampan tänds på fritösens framsida. Bild 1.
2. Öppna den högra dörren och ta ut JIBn från enheten. Ta av locket från JIBn och ta ut den tomma JIB-lådan. Sätt in ny JIB. Figur 3.

3-12. AUTOMATISK PERIODISK FILTRERING (AIF)



Figur 1

1. Under normal drift och efter ett visst antal kokcykler, tänds den blå lampan på fritösens framsida (Figur 1), och kontrollen visar "FLTR NOW?" "YES NO".
2. Om filtrering önskas, tryck på √ knappen för YES och displayen visar "*SKIM*" (skumma av), samtidigt med "CONFIRM" "YES NO".
3. Efter att smulorna tagits bort från oljans översta lager, tryck på √-tangenta för 'YES' (JA) och skärmen visar "DRAINING" (Tömmer), avloppet öppnas och oljan töms från byttan. (Om kontrollern misstänker att det finns olja i avloppspannan kan "WARNING, FINNS DET OLJA KVAR I PANNAN?" "YES NO" (ja nej) visas på skärmen. Se till att avloppspannan är tom innan du fortsätter.)

NOTICE

OBSERVERA

Om filtrering INTE önskas, tryck på X knappen och filtreringen (AIF) avbryts. Den blå lampan släcks och kontrollen återgår till normal drift. Kontrollen kommer återigen att rekommendera filtrering efter ett visst antal kokcykler.

4. Om skärmen visar "VAT EMPTY" (byttan tom), följt av "YES NO" (ja nej), betyder detta att byttan är tom. Tryck på √-tangenta och skärmen visar "WASHING" (tvättar) följt av "FILLING" (fyller).

NOTICE

OBSERVERA

Steget WASH (tvätt) i den första automatiska filtreringen med en ny filterdyna varar i ytterligare 45 sekunder för att "köra in" den nya dynan

5. Om displayen visar "IS POT FILLED?" "YES NO", kontrollera att bassängen är full och tryck sedan på √ knappen för YES. Kontrollen återgår då till normal drift.

Filterfel

6. Om oljan inte har pumpats tillbaks till rätt nivå i friteringsbyttan under AIF-processen, tryck på X-tangenta för NO (NEJ) och pumpen går i 30 sekunder till.
7. Skärmen visar "IS POT FILLED?" (är friteringsbyttan fylld?) "YES NO" (ja nej). Tryck på (√)-tangenta och kontrollerna återgår till normal operation. Tryck på X-tangenta och pumpen går i 30 sekunder till. Du kan försöka fylla friteringsbyttan 3 gånger.

**3-12. AUTOMATISK
PERIODISK
FILTRERING (AIF)
(Fortsättning)**

8. Efter 3 försök att fylla bassängen utan framgång, visar kontrollen "CHANGE FILTER PAD?" "YES NO". Om du väljer att byta filtret, tryck på ✓ och byt ut filtret enligt instruktionen i sektionen om "Byte av filter". Kontrollen återgår till normal drift.

Om filtret byts vid ett senare tillfälle, tryck på X knappen och "CHANGE FILTER PAD?" påminnelsen visas 15 minuter senare.

9. Om bassängen inte fylls under nästa AIF trots ett nytt filter, visar displayen "FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE SHOOTING GUIDE".

Efter att "Service Required" meddelandet visas, visar displayen "FILTER PROBLEM FIXED? YES NO" var 15e minut. Om problemet inte har lösts, tryck på X knappen. När problemet lösts, tryck på ✓ och kontrollen återgår till normal drift.

NOTICE

OBSERVERA






För att garantera att bassängen fylls helt, kontrollera att filterbehållaren är rengjord åtminstone en gång om dagen, att filtret är bytt, samt kontrollera att JIBn är full och att "O" ringarna på filterbehållaren är i gått skick.

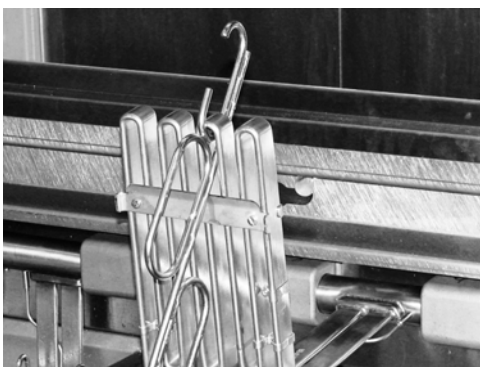
3-13. FILTERUNDERHÅLL



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNNSKADA**

Ta på säkerhetsutrustning: Använd säkerhetsutrustning som är godkänd av McDonalds, vilket inkluderar, förkläde, ansiktsmask och handskar. Starta aldrig en filtrering innan du har på dig all utrustning. Het olja kan orsaka allvarliga brännskador.

- Kontrollera filterbehållaren:** Ett nytt filter ska installeras dagligen innan den första filtreringen. Samma filter får användas under resten av dagen. Kontrollera att filtterröret är sammankopplat korrekt och att filtrets dräneringsbehållare är så långt under fritösen som möjligt och att locket för filterbehållaren är på plats. Om filtrets dräneringsbehållare eller lock inte är på plats korrekt, visar displayen "CHK PAN" (kontrollera pannan).
- Kontrollera att oljan är het:** Det bästa resultatet uppnås då oljan är filtrerad under normal friteringstemperatur.
- Tryck och håll ner  (på endera sida) tills displayen visar "1.AUTO FILTER?".
- Tryck och släpp  knappen och displayen visar "2.MAINT FILTER?".
- Tryck på -tangenten för YES (ja) och skärmen visar "MAN FILTER" (manuell filtrering) "YES NO" (ja nej).
- Tryck på -tangenten för YES (ja) för att hålla olja och skärmen visar "DRAINING" (tömmer) och oljan töms från byttan, eller tryck på -tangenten för NO (nej) och kontrollerna återgår till normal operation. (Om kontrollern misstänker att det finns olja i avloppspannan kan "VARNING, FINNS DET OLJA KVAR I PANNAN? "YES NO" (ja nej) visas på skärmen. Se till att avloppspannan är tom innan du fortsätter.)
- När oljan har tömts från bassängen, använd lyftdonet och lyft upp de gängade elementen från bassängen och rengör botten på bassängen. Figur 1.



Figur 1



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNNSKADA**

Använd skyddsduk eller skyddshandskar när elementen lyfts upp. Elementen kan vara heta och brännskador kan resultera.



FÖRSIKTIGHET

Undvik att placera lyftdonet i mitten på elementen, vid samma område som lampan för hög nivå. Annars kan högnivålampen skadas.

3-13. FILTERUNDERHÅLL **(Fortsättning)**

8. Använd Högtempdynhållaren, en dyna och en liten mängd KAY QSR-rengöringsmedel för fritösen, för att skrubba rent på sidorna, hörnen och botten av byttans insida. Använd en Högtempdetaljborste för att avlägsna fastsittande smuts och skräp från värmeelementen, byttans hörn och andra områden som är svåra att komma åt. Var försiktig med att inte skada sensorsonderna.

CAUTION

FÖRSIKTIGHET

Använd inte stålull, andra kraftiga rengöringsmedel eller decifceringsmedel som innehåller klor, brom, jod eller ammoniak, eftersom dessa försvagar det rostfria stålet och förkortar enhetens livslängd.

Använd inte en vattenstråle (högtrycksspray) till att rengöra enheten med eftersom komponenterna kan ta skada.

9. När bassängen är rengjord visar displayen "SCRUB VAT COMPLETE?" "YES NO". Tryck på √ knappen för YES och displayen visar "WASH VAT" "YES NO" (ja nej).
10. Sänk ner elementen och tryck på √ knappen och displayen visar "WASHING". Oljan cirkulerar runt i bassängen under flera minuter. När sköljcykeln (wash cycle) är klar, visar displayen "WASH AGAIN?" "YES NO".

NOTICE

OBSERVERA

Steget WASH (tvätt) i den första automatiska filtreringen med en ny filterdyna varar i ytterligare 45 sekunder för att "köra in" den nya dynan.


11. Tryck på √ knappen igen för YES om en annan tvättning behövs, annars tryck på X knappen för NO och displayen visar RINSING och fritösen sköljer av bassängen automatiskt. När avsköljningen är klar, visar displayen "RINSE AGAIN?" "YES NO".
12. Tryck på √ knappen för YES om en annan avsköljning behövs, annars tryck på X knappen för NO. Displayen visar "POLISH?" "YES NO".
13. Tryck på √-tangenter för JA, oljan "poleras" genom att den cirkuleras genom filtersystemet och skärmen visar "5:00 STOPP". Om så önskas, tryck på √-tangenter för att avsluta poleringen, annars poleras oljan i 5 minuter.
14. När oljan är polerad, visar displayen "FILL VAT?" "YES". Tryck på √ knappen och displayen visar "FILLING" och bassängen fylls med olja.
15. När den är full, visar displayen "IS POT FILLED?" "YES NO". Tryck på √ knappen för YES och fritösen återgår till normal drift. Om X-tangenten trycks in visar skärmen "FYLLER" och pumpen går i 30 sekunder och stannar, sedan visar skärmen "ÄR BYTTAN FYLLD?" "YES NO" (ja nej). Efter 3 försök visar skärmen "TILLSÄTT" "AVSLUTA". Tryck och håll √-tangenten för att fylla byttan och släpp. Tryck på X-tangenten och skärmen visar "ÄR BYTTAN FYLLD?" "YES NO" (ja nej). Tryck på √-tangenten och fritösen återgår till normal operation.

**3-14. KASSERING AV
BASSÄNGOLJA MED
HJÄLP AV RTI**



**FARA
BRANDFARA**

VID FÖRLÄNGD ANVÄNDNING, SJUNKER OLJANS FLAMPUNKT. KASSERA OLJAN OM DEN VISAR TECKEN PÅ KRAFTIG RÖKUTVECKLING ELLER SKUMNING. DETTA KAN LEDA TILL ALLVARLIGA BRÄNNSKADOR, PERSONSKADOR, BRAND, OCH/ ELLER EGENDOMSSKADA.

1. Tryck och håll ner  (på endera sida) tills displayen visar “*FILTER MENU*”, samtidigt med “1.AUTO FILTER?”.
2. Tryck ner och släpp ▼ två gånger tills displayen visar 3.DISPOSE.
3. Tryck på √ knappen och displayen visar DISPOSE? “YES NO”.
4. Tryck på (√) –tangenter och skärmen visar “TÖMMER” och oljan töms i filtrets avloppspanna. (Om kontrollern misstänker att det finns olja i avloppspannan kan “VARNING, FINNS DET OLJA KVAR I PANNAN? ”YES NO” (ja nej) visas på skärmen. Se till att avloppspannan är tom innan du fortsätter.)
5. Displayen visar sedan “VAT EMPTY” “YES NO”.
6. Tryck på √ -knappen och skärmen visar “TÖM GAMMAL OLJA FRÅN OLJELEDNINGEN” “√ =PUMP” “X =FÄRDIG”. Se till att det inte finns någon gammal olja kvar i oljeledningen genom att hålla ner √ –tangenter i ett par sekunder. Efter att ledningen är tom, tryck på X –tangenter och skärmen visar “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (rengöring av friteringsbyttan färdig, ja nej). Efter att byttan är ren, tryck på √ –tangenter.
7. Avloppet stängs och skärmen visar “FILL POT FROM BULK YES NO” (fyll byttan från bulk JA NEJ). Öppna dörren som har en RTI-omkopplare (Bild 1) och tryck och håll ner “DISPOSE” -knappen på RTI- omkopplaren tills filtrets avloppspanna är helt tom.
8. För att fylla på bassängen, tryck och håll ner √ knappen tills kall olja när den lägre oljeindikatorn i bassängen, per Sektion 3-3.
9. Tryck på X –tangenter och skärmen visar ”IS POT FILLED?” (ÄR BYTTAN FYLLD?) ”YES NO” (JA NEJ). Om byttan är full, tryck på √ –tangenter och kontrollerna återgår till normal operation. Om byttan inte är full, tryck på X–tangenter och kontrollerna återgår till steg 8.



Figur 1

3-15. KASSERING AV BASSÄNGOLJA MED HJÄLP AV TÖMNINGSVAGN



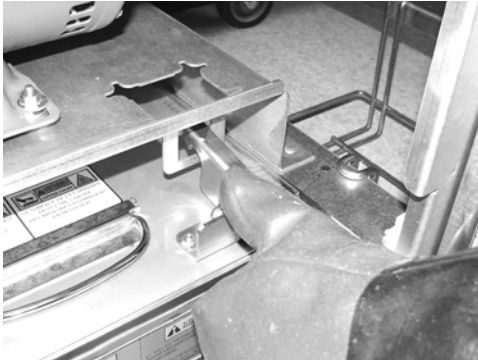
Figur 2



Figur 3

1. Öppna dörren i mitten och ta bort dräneringsenheten från undersidan och ersätt med en oljetömningsvagn. Figur 2 & 3.
 2. Tryck och håll ner **F** FILTER (på endera sida) tills displayen visar “*FILTER MENU*”, samtidigt med “1.AUTO FILTER?”.
 3. Tryck och släpp **▼** –tangenter två gånger tills skärmen visar “3.DISPOSE” (bortskaffa). Tryck på **√** –tangenter tills skärmen visar ”DISPOSE?” (bortskaffa?). ”YES NO” (ja nej). (Om kontrollern misstänker att det finns olja i avloppspannan kan “VARNING, FINNS DET OLJA KVAR I PANNAN? ”YES NO” (ja nej) visas på skärmen. Se till att avloppspannan är tom innan du fortsätter.)
 4. Tryck på **√** knappen och displayen visar “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? “YES NO”.
 5. Om bortskaffningsvagnen rullats in på plats, tryck på **√** –tangenter och skärmen visar ”DRAINING” (tömmar). Oljan töms nu från friteringsbyttan till vagnen.
 6. Displayen visar “VAT EMPTY “YES NO”. Kontrollera att bassängen är tom, och tryck på **√** knappen.
 7. Skärmen visar “TÖM GAMMAL OLJA FRÅN OLJELEDNINGEN” “**√**=PUMP” “**X**=FÄRDIG”. Se till att det inte finns någon gammal olja kvar i oljeledningen genom att hålla ner **√** –tangenter i ett par sekunder. När ledningarna är tomma, tryck på **X**-tangenter.
 8. Skärmen visar “CLN VAT COMPLETE” ”YES NO” (rengöring av friteringsbyttan färdig, ja nej). Efter att byttan är ren, tryck på **√** –tangenter.
 9. Skärmen visar “MANUAL FILL POT” (fyll friteringsbyttan för hand), följt av “IS POT FILLED?” (är friteringsbyttan fylld), samt “YES NO” (ja nej). Fyll friteringsbyttan till den nedre angivarnivån på friteringsbyttans bakre del och tryck sedan på **√** –tangenter. (Se anvisningarna under Att fylla eller tillsätta olja (platser utan RTI) i avsnitt 3-2
- Kontrollerna återgår till normal drift.
10. Ta bort tömningsvagnen från fritösens undersida och sätt tillbaka filtreringsenheten.

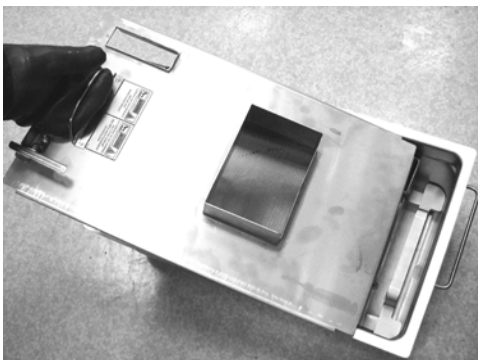
3-16. BYTE AV FILTER



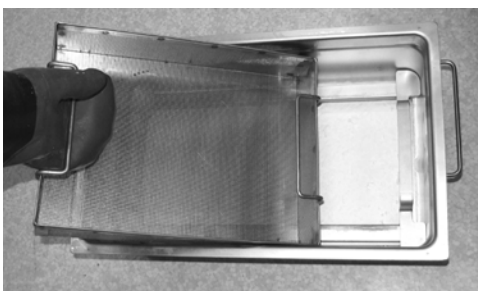
Figur 1



Figur 2



Figur 3



Figur 4

För att säkerställa att pumpen fungerar bra ska filterdynan (eller pap- per) bytas minst en gång om dagen. Om butiken är öppen dygnet runt skall dock dynan bytas två gånger dagligen.

NOTICE

OBSERVERA

Om filtret inte har bytts, visas en påminnelse på displayen, "CHANGE PAD". Tryck på √ knappen för att avbryta meddelandet, men det återkommer var 4e minut tills det att filtret har bytts ut.

1. Kontrollera att huvudströmmen är PÅ.
2. Öppna dörren, lyft upp spärren för dräneringsspannan och dra ut dräneringsenheten med hjälp av handtaget på dräneringsspannan. Figur 1 & 2.



VARNING RISK FÖR BRÄN- NSKADA

Behållaren kan vara het! Använd skyddsduk eller skyddshandske. Annars kan allvarliga brännskador resultera.

Var försiktig om filterbehållaren flyttas när den är fylld med olja, så att det inte stänker. Detta kan orsaka brännskador.

3. Lyft upp behållarens lock. Figur 3.

4. Lyft upp smulkorgen från dräneringsbehållaren. Torka bort oljan och rester från smulkorgen. Tvätta av korgen med tvål och vatten och skölj av den ordentligt med varmt vatten. Figur 4.

3-16. BYTE AV FILTER **(Fortsättning)**



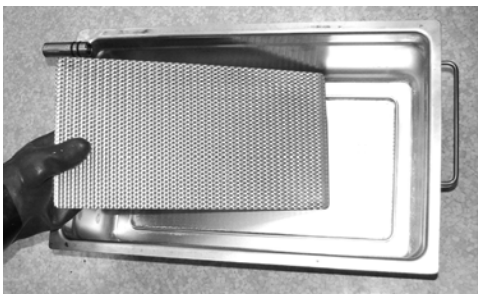
Figur 5

5. Ta bort filtrets fästning och tvätta noggrant med tvål och vatten. Skölj av ordentligt med varmt vatten. Figur 5.



Figur 6

6. Ta av filtret från behållaren och kasta bort det. Figur 6.



Figur 7

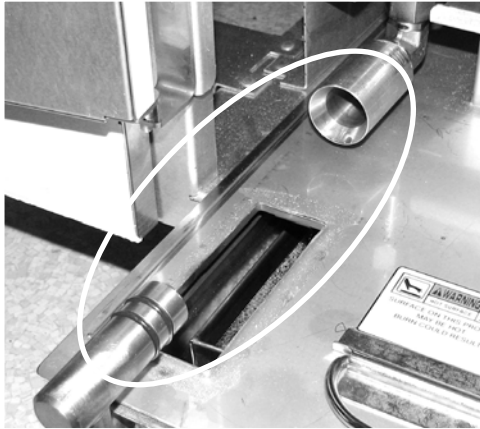
7. Ta bort behållarens galler och tvätta det noggrant med tvål och vatten. Skölj av ordentligt med varmt vatten. Figur 7.



Figur 8

8. Torka bort all olja och småbitar från dräneringsbehållaren. Tvätta av behållaren med tvål och vatten och skölj därefter med varmt vatten. Figur 8.

3-16. BYTE AV FILTER (Fortsättning)



Figur 9



Figur 10

3-17. BORTTAGNING OCH RENGÖRING AV KORGHÅLLARE



NOTICE

OBSERVERA

Kontrollera att dräneringsbehållaren, gallret, smulfångaren, och fästringen är torra innan det nya filtret installeras. Vatten löser nämligen upp filtret.

- Sätt tillbaka alla delar i motsatt ordning. Installera gallret först på behållarens botten, följt av filtret, fästringen och smulfångaren.

NOTICE

OBSERVERA

Smörj filterrörets o-ringar med kall olja (Figur 9) innan dräneringsbehållaren återinstalleras.

- Sätt tillbaka filtreringsenheten på fritösens undersida. Kontrollera att filterröret har en god koppling med förbindningen under fritösen. Figur 9.

- Kontrollera att dräneringspannans spärr är inkopplad. Fritösen är nu redo för normal drift. Figur 10.

Korghållaren på fritösens bakhölje, ska tas bort och rengöras regelbundet.



VARNING
RISK FÖR BRÄN-
NSKADA

Använd skyddshandskar när korghållaren tas bort. Korghållaren kan vara het, vilket kan leda till brännskador.


Ta tag i korghållaren med båda händerna och dra av den från kilspåret.

Ta den till en diskho och rengör den med tvål och vatten. Låt den torka ordentligt.

Rengör området bakom korghållaren och återinstallera korghållaren.

3-18. INFORMATIONSKNAPP - STATISTIK


Återhämtningsinformation för varje bassäng

- Tryck och släpp  och REC syns på den vänstra skärmen och tiden som det tog för oljans temperatur att gå från 121°C till 149°C syns på den högra skärmen. T.ex.,

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

 betyder att det tog 1 minut och 5 sekunder för oljans temperatur att återgå till 149°C från 121°C.

Valda Språk

- Tryck och håll  två gånger så visas det första språket på den vänstra skärmen och det andra språket på den högra skärmen. Tryck på \checkmark -tangenter under något av språken för att byta enhetens operation till det språket



NOTICE

OBSERVERA

Kontrollen återgår till normal drift om inga knappar trycks ner inom 5 sekunder i något av statistiklägena.

3-19. FILTERKNAPP - STATISTIK

Kvarstående matlagningscyklar innan filtrering

- Tryck och släpp antingen  eller -tangenter och den vänstra skärmen visar "COOKS REMAINING" (matlagningar som kvarstår) och den högra skärmen visar antalet matlagningscyklar före nästa auto-filtrering. Till exempel,

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

 betyder att efter 3 matlagningscyklar på den vänstra friteringsbytten frågar kontrollerna användaren om hon/han är redo att filtrera eller inte. Men det är 6 fler matlagningscyklar kvar på den högra friteringsbytten.

Tid och datum


- Tryck antingen  eller  två gånger för att visa tiden på dygnet plus datumet för den sista filtreringen på skärmarna.

Användning av filterdyna

- Tryck antingen på  eller  tre gånger för att skärmen ska visa antalet timmar som det aktuella filtret har använts.

3-20. TEMPERATURKNAPP - STATISTIK


Nuvarande oljetemperatur

- Tryck ner  och den nuvarande oljetemperaturen visas i vardera bassängs display.

Temperaturens inställningsvärde

- Tryck på  två gånger och SP visas på displayen, samtidigt med inställningsvärdena för temperaturerna i vardera bassäng.

3-21. INFORMATIONSLÄGE

Det här läget samlar och sparar historisk information om fritösen och användarens utförande. Tryck och håll  i 3 sekunder tills *INFO* *MODE*” syns på skärmarna.

Tryck ▲ eller ▼ för att få tillträde till stegen och tryck på (√) för att se statistiken för varje steg.

Det här läget inkluderar följande information:

1. **FILTER STATISTIK** - information från dom senaste 7 dagarna
2. **GRANSKA ANVÄNDNING** - information som ackumulerats sedan den sista gången som datan återställdes för hand
3. **SISTA LADDNINGEN** - information om den senaste matlagingscykeln eller den aktuella cykeln som pågår

NOTICE

OBSERVERA

Tryck på X –tangenten för att lämna Informationsläget.

1. FILTER STATISTIK

Tryck på √ –tangenten för att välja Filter Statistik och tryck sedan på

◀ och ▶ för att välja den dag som du vill granska statistiken för.

Tryck sedan på ▲ eller ▼ –tangenterna för att granska följande statistik:

- “FILTRERADE” = Antalet filtreringar
- “FLT BPSD” = Antalet filtreringar som hoppades över
- “FLT AVG” = Genomsnittligt antal matlagingscyklar mellan filtreringar

2. GRANSKA ANVÄNDNING

Tryck (√) –tangenten för att välja Granska Användning och tryck ▲ eller ▼ –tangenterna för att se följande:

FUNKTION	KOD EXEMPEL:
Dag som användardatan återställdes tidigare	SEDAN 08:26 19-04
Totala antalet matlagingscyklar	MATLAGNINGAR TOTALT 462
Avbrutna matlagingscyklar	“PULL” QUIT COOK (avbryt matlagning) 4
Antal timmar som fritösen var i TILL-läge (vänster)	Vänster TILL timmar 165
Antal timmar som fritösen var i TILL-läge (höger)	Höger TILL timmar 160
Återställ användningsdata	ÅTERSTÄLL - JA NEJ

3-21. INFORMATIONSLÄGE
(forts.)

3. SISTA LADDNING

Tryck √-tangentsen för att välja Sista Laddning (t ex: -P1- = Produkt 1; ”V1” = vänster, 1:a produkten) och tryck ▲ eller ▼-tangentsen för att granska följande:



FUNKTION	KOD	EXEMPEL:
Produkt (sista lagade produkten)	PRODUKT	P1- L1
Tid och dag när den sista matlagningscykeln började	BÖRJADE	10:25 11-AUG
Faktisk matlagningsstid som passerat (riktiga sekunder)	FAKTISK TID	7:38
Programmerad matlagningsstid	PROG TID	03:00:00
Max Temp under Matlagningscykel	MAX TEMP	164°C
Min Temp under Matlagningscykel	MIN TEMP	156°C
Medel Temp under Matlagningscykel	MEDEL TEMP	161°C
Värme Till (procent) under matlagningscykel	VÄRME TILL	73%
Klar? (Var fritösen klar innan start?)	KLAR?	JA

SEKTION 4. LEVEL 1 (NIVÅ 1) PROGRAMMERING



Level 1 innehåller följande:

- Modifiering av produktinställningar
- Inställning av AIF-klockan för produkter
- Utförande av djuprengöringsprocedur (deep clean)
- Fritösens inställningsläge

4-1. MODIFIERING AV PRODUKT- INSTÄLLNINGAR

1. Tryck och håll ner  och  knapparna tills LEVEL - 1 visas på displayen, följt av ENTER CODE.
2. Tryck in kod 1, 2, 3, 4 (de 4 första produktknapparna). "PRODUCT" och "SELECTN" visas på displayerna.
3. Tryck på den högra √ knappen och "SELECT PRODUCT" och "-P 1-" (tex: NUGGETS) visas på displayerna.


Ändring av produktnamn

4. Använd ◀ och ▶ knapparna för att bläddra igenom de 40 produkterna, eller tryck på önskad  produktknapp
5. Tryck ner höger √ knapp och produkten (tex: NUGGETS) visas i den vänstra displayen och "MODIFY" och "YES NO" visas i den högra displayen. Tryck på √ knappen för att ändra denna produkt, eller tryck på X knappen för att välja en annan produkt.
6. Om √ knappen var nedtryckt, tryck ock släpp en produktknapp och den blinkande bokstaven ändras till den första bokstaven  under den produktknapp som var nedtryckt. Till exempel, om är tryckt, ändras den blinkande bokstaven till ett "A".

Tryck på samma knapp igen och den blinkande bokstaven ändras till ett "B". Tryck igen och den blinkande bokstaven ändras till ett "C". När önskad bokstav visas på displayen, tryck på ▶ knappen för att fortsätta till nästa bokstav och upprepa proceduren.


Tryck och håll nere X knappen för att lämna detta läge (Program Mode), eller tryck ner ▼ knappen för att fortsätta till "1. COOK TIME".

Ändring av Tid och Temperatur

7. Tryck på ▼ knappen tills "COOK TIME" visas på displayen. Använd sedan en av produktknapparna  för att ändra tid i minuter och sekunder, till ett maximum av 59:59.

4-1. MODIFIERING AV PRODUKT- INSTÄLLNINGAR (Fortsättning)

8. Tryck ner och släpp ▼ knappen och “TEMP” visas på displayen, samtidigt med den förinställda temperaturen på den högra sidan av displayen.

Tryck på produktknapparna  för att ändra temperaturen. Temperaturen kan varieras från 190°F (88°C) till 380°F (193°C).

Ändring av Kok ID (Cook ID)

9. Tryck ner ▼ knappen tills “COOK ID” visas på displayen samtidigt med dess produkt ID. Till exempel, NUG är ID för nuggets. Använd produktknappen för att ändra ID, som i proceduren i Steg 6 ovan.

Larm (Duty 1 & 2)

10. Tryck ner ▼ knappen tills “DUTY 1” visas i den vänstra displayen, och en larmtid visas i den högra displayen. Tryck på



produktknapparna för att sätta larmet.

Tex., om en kokcykel är satt till 3 minuter, och larmet ska gå av 30 sekunder efter att kokcykeln har startat, ska “0:30” ställas in på displayen i detta läge. När timern räknat ner till 2:30 ska larmet starta.

Efter larmet är satt, tryck på ▼ knappen och “DUTY 2” visas på displayen, och ett andra larm kan programmeras.

Kvalitetstimer

11. Tryck på ▼-tangenter tills QUAL TMR visas tillsammans med förinställd hållningstid. Tryck på produkttangenterna



för att justera hållningstid upp till 2 timmar och 59 minuter.


AIF Avaktivering

12. Tryck på ▼ knappen tills “AIF DISABLE” visas på displayen samtidigt med “YES” eller “NO”. Använd ◀ och ▶ knapparna till att ändra displayen till “YES” om den produkten inte ska inkluderas i den automatiska filtreringen, eller tryck på “NO” om den ska inkluderas.

Tilldelningsknapp (Assign Button)

13. Tryck på ▼ knappen tills “ASSIGN BTN” visas på displayen, samtidigt med produkten (tex: NUGGETS). Om denna produkt redan har en produktknapp, tänds dess LED lampa. För att tilldela andra produktknappar till den produkten, tryck och håll ner produktknappen i 3 sekunder varefter LED lampan fortsätter att vara tänd. För att ta bort en produkt från en knapp, tryck och håll ner en produktknapp vars LED är tänd. LED lampan släcks.



4-2. AIF KLOCKAN

Denna funktion tillåter kontrollerna att bli programmerade för perioder under dagen, vilka blockerar den automatiska “Filter Now” prompten. Till exempel, kontrollerna kan programmeras så att de inte avbryter med “Filter Now” prompter under lunchrusningen, och under middagsrusningen. Men, om filtrering önskas under denna tid, tryck och håll ner en  knapp för att få tillgång till filtermenyn.

Varje AIF blockeringsperiod är definierad av en starttid (tid på dagen, XX:XX A, etc) och en varaktighet i minuter.

Vardagar M-F är grupperade tillsammans. Upp till fyra olika AIF blockeringsperioder kan programmeras under dagen för måndag till fredag. (Alla dagar har samma inställningar)

Ett separat set av fyra blockeringsperioder kan bli programmerade för lördagar, och ett sista set om fyra blockeringsperioder kan bli programmerade för söndagar.

1. Tryck och håll ner  och  knapparna tills LEVEL - 1 visas på displayen, följt av ENTER CODE.
2. Tryck in kod 1, 2, 3, 4 (de fyra första produktknapparna). “PRODUCT” och “SELECTN” visas på displayerna.
3. Tryck på ▼ knappen en gång och “AIF CLOCK” visas på displayerna.
4. Tryck på √ knappen och använd ▲ och ▼ knapparna för att bläddra fram till “ENABLE” och “DISABLE” och sedan trycka på √ knappen igen för att välja en.
5. Om “ENABLE” är vald, då kan ▲ och ▼ knapparna användas för att bläddra igenom följande lista med blockeringsperioder:

Vänster Display	Höger Display
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX A XX
SUN 2	XX:XX A XX
SUN 3	XX:XX A XX
SUN 4	XX:XX A XX

4-2. AIF KLOCKAN (Fortsättning)

I läget med 12-timmarsklocka, finns tre slag av information på varje rad: starttiden "XX:XX", om det är AM (A) eller PM (P), och varaktigheten. Använd ◀ och ▶ knapparna för att ställa in denna information, vilka blinkar då de är valda.

Använd produktknapparna  för att sätta en ny starttid.

Tryck på ▶ knappen för att fortsätta till AM/PM inställningen. Man kan skifta mellan A och P genom att trycka på '0' knappen.

Tryck på ▶ knappen igen för att fortsätta till varaktigheten (i minuter). Använd  för att sätta det nya värdet.

NOTICE

OBSERVERA

I läget med 24-timmarsklocka, finns det bara två slag av information på varje rad: tiden (XX:XX) och varaktigheten (XX). Igen, ◀ och ▶ knapparna stegar dig igenom.

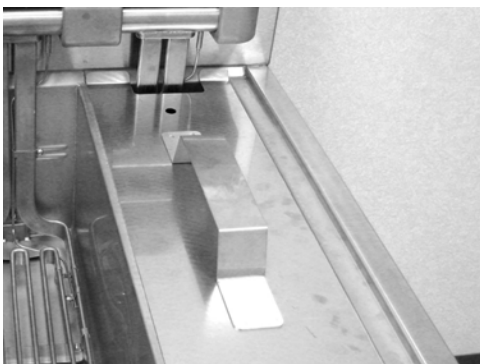
Tryck på X knappen på höger sida för att lämna programmeringsläget för AIF klockan.

4-3. DJUPRENGÖRINGSLÄGE (DEEP CLEAN MODE)



VARNING RISK FÖR BRÄNNSKADA

Ta på skyddsutrustning: Använd McDonalds tillåtna säkerhetsutrustning, vilket inkluderar förkläde, ansiktsmask och handskar. Påbörja aldrig en djuprengöringsprocess förrän du har på dig all säkerhetsutrustning. Het olja eller vatten kan orsaka allvarliga brännskador.





1. Täck över de angränsande bassänger för att undvika oavsiktlig kontaminering av oljan med djuprengöringsmedel (Deep Clean solution).

NOTICE

OBSERVERA

Tillaga inga produkter i en angränsande bassäng då bassängen genomgår en djuprengöring för att undvika kontamination av oljan och produkten.

2. Tryck och håll ner  och  knapparna tills LEVEL - 1 visas på displayen, följt av ENTER CODE.
3. Tryck in kod 1, 2, 3, 4 (de 4 första produktknapparna). "PRODUCT" och "SELECTN" visas på displayerna. **Fulla friteringsbyttor, fortsatt till steg 6.**

**4-3. DJUPRENGÖRINGSLÄGE
(DEEP CLEAN MODE)
(Fortsättning)**

4. Tryck ner ▼ knappen två gånger och “DEEP CLEAN” visas på displayerna. Tryck på √ knappen och displayen visar “DEEP CLN?”, samtidigt med “YES NO”. Tryck på √ knappen.
Fritöser med stora bassänger (full storlek) fortsätter med steg 6.
5. **Endast för fritöser med delad bassäng (halvstorlek)!** Displayen visar “LEFT RGHT”. Detta uppmanar användaren till att välja vilken bassäng som ska rengöras. Tryck på √ knappen för att välja den vänstra bassängen, eller X knappen för att välja den högra bassängen.
6. Displayen visar “OIL RMVD” “YES NO”
7. Om oljan redan tagits bort, tryck på √ knappen, varefter kontrollen fortskrider till “Solution Added?” steget.

Om friteringsbyttan fortfarande har olja, tryck X-tangenten och skärmen visar “DISPOSE” ”YES NO” (bortskaffa, ja nej). Tryck √-tangenten för att bortskaffa oljan, eller tryck X-tangenten för att lämna Rengöringsläget. (Om kontrollern misstänker att det finns olja i avloppspannan kan “WARNING, FINNS DET OLJA KVAR I PANNAN?” ”YES NO” (ja nej) visas på skärmen. Se till att avloppspannan är tom innan du fortsätter.)



Endast för JIB- system! Displayen visar “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO”. Om svaret är “NO”, visar displayen “INSERT DISPOSAL UNIT”. När tömningsenheten är på plats tryck på √ knappen för YES och displayen visar “TÖMMER”, varefter oljan töms från bassängen.

Endast för bulkssystem! Skärmen visar “CHK PAN” om filtrets avloppspanna fattas. När pannan finns på plats visar skärmen ”TÖMMER” och oljan töms från byttan. När friteringsbyttan är tom, öppna dörren med RTI-omkopplaren (till vänster) och tryck på ”TÖM”-tangenten på RTI-omkopplaren tills pannan är tom.

Sedan visar skärmen “VAT EMTY” ”YES NO” (friteringsbyttan tom, ja nej). Tryck på (√) -tangenten när det är färdigt.

8. Displayen visar “SOLUTION ADDED?” “YES NO”. Blanda i “McD Heavy-Duty Degreaser Solution” i bassängen som ska rengöras och fyll bassängen upp till 1 in. (25 mm) ovanför fyllningslinjen. Tryck sedan på √ knappen, varefter displayen visar “START CLEAN” “YES NO”
9. Tryck på √ knappen. Displayen visar “CLEANING”, och en nedräkningstimer. Värme regleras till 195°F (91°C) för detta steg i en timme.

NOTICE

OBSERVERA

Håll på vatten efter behov under rengöringsprocessen, så att lösningen befinner sig 1 in. (25 mm) ovanför fyllinjen.

4-3. DJUPRENGÖRINGSLÄGE
(DEEP CLEAN MODE)
(Fortsättning)

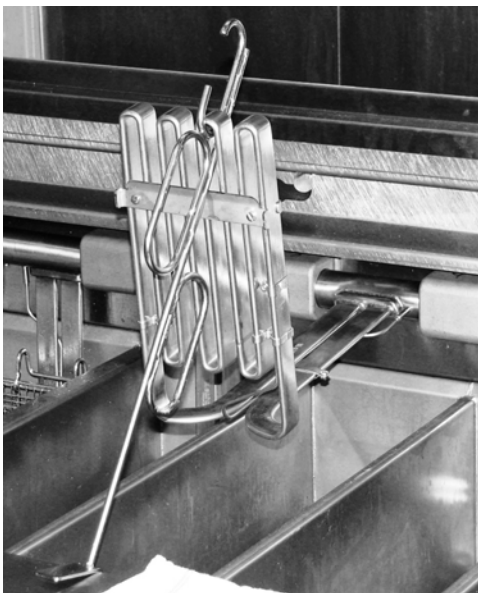
Tryck på **X** knappen för att avsluta rengöringscykeln tidigt. Displayen visar "CLN DONE" (rengöring färdig). Tryck på $\sqrt{\quad}$ knappen för att avbryta nedräkningen och fortsätta med avsköljningsstegen.

10. Följ McDonalds process för bassängrengöring vid slutet av timmen. Displayen visar "CLEAN DONE" och piper. Tryck på $\sqrt{\quad}$ knappen och displayen visar "REMOVE SOLUTION FROM VAT".
11. Ta bort de interna komponenterna för filtrets dräneringsbehållare. Ta dessa till en disk för rengöring. Återinstallera den tomma dräneringsbehållaren och täck över fritösen.
12. Ta bort lösningen från bassängen med hjälp av en 1/2 gal. (2 liter) kanna. Håll det i en värmeresistent hink för bortkastning. Återstående lösning kan dräneras genom dräneringsbehållaren, som i steg 14 nedan. Tryck på $\sqrt{\quad}$ -tangenter och skärmen visar "VAT EMTY" "YES NO" (friteringsbyttan tom, ja nej).



VARNING
RISK FÖR
BRÄNSKADA

- För att undvika brännskador då heta vätskor hålls ut, använd handskar och annan skyddsutrustning och undvik stänkning.
- Undvik brännskador under användning genom att inte pumpa rengöringsmedel eller vatten från avloppspannan till byttan eller oljeledningar



13. När bassängen är tom, tryck på $\sqrt{\quad}$ knappen och displayen visar "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO". Använd Högtempdetaljborsten för att rengöra värmeelementen och använd Högtempdynhållaren och en dyna för att göra rent på sidorna, hörnen och överdelen av byttans insida.



FÖRSIKTIGHET

Skrapa inte den elektriska fritösens element och använd inte heller en skursvamp på elementen. Detta rispar elementens yta, vilket panering kan fastna i och därefter brännas.

Använd inte stålull eller andra kraftiga rengöringsmedel, eller rengöringsmedel/ decificeringsmedel som innehåller klor, brom, jod eller ammoniak, eftersom dessa kemikalier försvagar det rostfria stålet och förkortar enhetens livslängd.

Använd inte en vattenstråle (högtrycksspray) för att rengöra enheten eftersom komponenterna kan skadas. Kontrollera att insidan av bassängen, dräneringsventilens öppning, och alla delar som kommer i kontakt med den nya oljan är så torra som möjligt.

4-3. DJUPRENGÖRINGSLÄGE
(DEEP CLEAN MODE)
(Fortsättning)

NOTICE

OBSERVERA

Använd lyftdonet efter behov, för att lyfta upp elementen i bassängen.

14. När bassängen är ren, tryck på √ knappen och displayen visar "RINSE VAT" och dränaget öppnas.
15. Håll i rent vatten i bassängen för att skölja av den och låt vattnet dräneras ner i behållaren. Skölj minst 3 gånger, men var noga med att inte överfylla dräneringsbehållaren. Displayen visar nu "RINSE COMPLETE" "YES NO"
16. Efter att byttan är helt sköljd, tryck på √-tangente och skärmen visar "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (rensa lösningen från oljeledningarna) "√=PUMP" "X=DONE" (klar).

Se till att det inte finns någon rengöringslösning kvar i oljeledningen genom att hålla ner √-tangente i ett par sekunder. Efter att ledningarna är rena, tryck X-tangente och skärmen visar "VAT DRY?" (friteringsbyttan torr?) "YES NO" (ja nej).



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNSKADA**



Undvik brännskador genom att se till att allt vatten och rengöringsmedel har avlägsnats från byttan/byttorna och oljeledningar.

17. Dra ut dräneringsbehållaren från fritösens undersida och töm den i en värmeresistent hink med hjälp av en 1/2 gal. (2 liter) kanna.
18. Torka friteringsbyttan ordentligt med en handduk och tryck sedan på (√)-tangente och kontrollerna återgår till normal operation.

Se avsnittet **Att fylla eller Tillsätta Olja** om hur man fyller byttan igen.

4-4. FRITÖSINSTÄLLNING

Detta läge har samma inställningar som fritösen har första gången den startas upp. Hänvisa till Inställningsläget (Setup Mode), Sektion 3-3.

1. Tryck och håll ner  och  knapparna tills LEVEL - 1 visas på displayen, följt av ENTER CODE.
2. Tryck in kod 1, 2, 3, 4 (de 4 första produktknapparna). "PRODUCT" och "SELECTN" visas på displayerna.
3. Tryck på ▼ knappen 3 gånger och "FRYER SETUP" visas på displayerna.
4. Tryck på √ knappen och *SETUP* *MODE* visas på displayerna, följt av, "LANGUAGE" på den vänstra displayen, och "ENGLISH" på den högra displayen.

Använd ◀ eller ▶ knapparna för att ändra displayen till, "FRANCAIS", "CAN FREN", "ESPANOL", "PORTUG", "DEUTSCHE", "SVENSKA", "РУССКИЙ".

Tryck på ▼ för att fortsätta med de resterande inställningarna, vilka inkluderar:

- ZON - USA eller UTANFÖR USA
- TEMP FORMAT - °F eller °C
- TIME FORMAT - 12-HR ELLER 24-HR
- ENTER TIME – Tid på dagen (använd produktknapparna för att göra ändringar)
- ENTER TIME - AM ELLER PM
- DATE FORMAT - US ELLER INTERNATIONELL
- ENTER DATE – Dagens datum (använd produktknapparna för att göra ändringar)
- FRYER TYPE - GAS eller ELEC
- VAT TYPE - FULL ELLER DELAD (Full/Split)
- OIL SYSTEM - JIB (inget RTI- system)/BULK (har RTI- system)
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.AV; 2.US (2007 & senare); 3.EURO; 4.FSA (US före 2007)



Om inget annat anges, använd ◀ eller ▶ för att ändra inställningar.

SEKTION 5. LEVEL 2 (NIVÅ 2) PROGRAMMERING

Används för tillgång till följande:

- Avancerade ändringar av produktinställningar
- Logg för felkoder (Error code log)
- Programmering av lösenord
- Larm Ton/Volym
- Antal kokcykler innan filtrering föreslås
- Automatisk filtertid

5-1. AVANCERADE PRODUKT- INSTÄLLNINGAR

1. Tryck och håll ner  och  knapparna tills LEVEL - 2 visas på displayen, följt av ENTER CODE.
2. Tryck in kod 1, 2, 3, 4 (de 4 produktknapparna). "PROD" och "COMP" visas på displayerna.
3. Tryck ner den högra √ knappen och 'SELECT PRODUCT' och "-P 1-" visas på displayerna.
4. Använd ◀ och ▶ knapparna för att bläddra igenom de 40 produkterna, eller tryck på önskad produktknapp.
5. Tryck på den högra √ knappen och produkten (tex: NUGGETS) visas i den vänstra displayen och "MODIFY" "YES NO" visas i den högra displayen. Tryck på √ knappen för att ändra denna product, eller tryck på X knappen för att välja en annan produkt.

>Load Compensation, Load Compensation Reference, Full Heat, PC Factor (Belastningsutjämnning, Referens för belastningsutjämnning, Full värme, PC-faktor)<

6. Om √ var nedtryckt, visas "LD COMP" på displayen samtidigt med värdet för belastningsutjämnningen. Detta justerar automatiskt koktiden då det tar produktens storlek och temperatur i beräkning. Tryck på produktknapparna



för att ändra detta värde mellan 0 och 20.

7. Tryck på ▼ knappen tills "LCMP REF" visas på displayen tillsammans med genomsnittstemperaturen för belastningsutjämnningen. (om belastningsutjämnningen är satt till "OFF", då visas "_ _ _" på displayen och inställningen kan inte programmeras) Detta är den genomsnittliga koktemperaturen för varje produkt. Timern ökar i hastighet för temperaturer över denna inställning och saktar ner för temperaturer under denna inställning. Tryck på produktknapparna  för att ändra detta värde.

5-1. AVANCERADE PRODUKT- INSTÄLLNINGAR (Fortsättning)

- Tryck på ▼ knappen tills "FULL HT" visas på displayen samtidigt med det maximala värmevärdet i sekunder, vilket betyder att värmning påbörjas när timerknappen trycks ner och fortsätter att värma så länge som det är programmerat till. Tryck på produktknapparna för att ändra detta värde mellan 0 och 90 sekunder.
- Tryck på ▼ knappen tills "PC FACTOR" visas på displayen samtidigt med den proportionerliga temperaturen. Detta ser till så att oljan inte överstiger den satta temperaturen. Tryck på produktknapparna för att ändra detta värde mellan 0 och 50 grader.

NOTICE

OBSERVERA

- Använd ▲ knappen för att återgå till tidigare poster i menyn.
- Tryck på X knappen när produkten är klar för att återgå till PRODUCT SELECTN steget.
- Tryck på X knappen en andra gång för att avsluta PROD COMP läget.

5-2. E-LOG (error code log)

- Tryck och håll ner och knapparna tills LEVEL - 2 visas på displayen, följt av ENTER CODE.
- Tryck in kod 1, 2, 3, 4 (de 4 första produktknapparna). "PROD" och "COMP" visas på displayerna.
- Tryck på ▼ knappen och "E-LOG" visas på displayen.
- Tryck på den högra √ knappen och "A" plus dagens datum och tid blinkar på displayen, samtidigt med *NOW*.
- Tryck på ▼ och om ett fel registrerats, visas "B" plus datumet, tiden och felkoden på displayen. Detta är den senaste felkoden som kontrollen registrerade.
- Tryck på ▼ och den näst senaste felkoden visas. Upp till 10 felkoder (B till K) kan lagras i E-Log sektionen.




NOTICE

OBSERVERA





Tryck och håll ner den högra √ knappen för att se en kort beskrivning av felet.

5-3. LÖSENORD

Det 4-siffriga lösenordet kan ändras för tillgång till Set-Up, Usage, Level 1, Level 2, & Get Mgr.)




1. Tryck och håll ner  och  knapparna tills LEVEL - 2 visas på displayen, följt av ENTER CODE.
2. Tryck in kod 1, 2, 3, 4 (de 4 första produktknapparna). "PROD" och "COMP" visas på displayerna.
3. Tryck på ▼ knappen två gånger och "PASSWORD" visas på displayen.
4. Tryck på den högra √ knappen och "SET UP" visas på displayen. Set up lösenordet kan ändras nu, eller tryck på ▼ en gång för att ändra USAGE lösenordet, två gånger för LEVEL 1 lösenord, 3 gånger för LEVEL 2 lösenord, eller 4 gånger för GET MGR lösenordet. Därefter följ instruktionerna nedan.
5. Om lösenordet för Set Up läget (till exempel) ska ändras, tryck på den högra √ knappen och "MODIFY?" samt "YES NO" visas på displayen. Tryck på den högra √ knappen för att ändra det 4-siffriga lösenordet för Set Up läget, med hjälp av produktknapparna .
6. När det nya lösenordet har skrivits in, visas "CONFIRM PASS WORD" på displayen. Tryck på √ knappen för att bekräfta, eller tryck på X för att välja ett annat lösenord.

5-4. LARMTON och volym (ALERT TONE and volume)

1. Tryck och håll ner  och  knapparna tills "LEVEL - 2" visas på displayen, följt av "ENTER CODE".
2. Tryck in kod 1, 2, 3, 4 (första fyra produktknapparna). "PROD" och "COMP" visas på displayen.
3. Tryck ner ▼ knappen 3 gånger och "ALERT TONE" visas på displayen.
4. Tryck ner den högra √ knappen och "VOLUME" visas på displayen, samtidigt med volymnivån. Använd produktknapparna  för att sätta volymen mellan 1 (det lägsta) och 10 (det högsta).
5. När volymen är satt, tryck på √ knappen och "TONE" visas på displayen, samtidigt med volymnivån. Använd produktknapparna  för att sätta tonen mellan 50 och 2000 Hz.
6. Tryck på X för att lämna larmtonsinställningar.




5-5. FILTRERING EFTER

Detta är antalet kokcykler mellan filter.

1. Tryck och håll ner  och  knapparna tills LEVEL - 2 visas på displayen, följt av ENTER CODE.
2. Tryck in kod 1, 2, 3, 4 (de 4 första produktknapparna). "PROD" och "COMP" visas på displayerna.
3. Tryck på ▼ knappen 4 gånger och "FLTR AFTR" visas på displayen, samtidigt med filtrera efter-värdet (filter after).
Använd produktknapparna  för att ställa in antalet kokcykler innan kontrollen rekommenderar filtrering, 0 till 99.
4. När värdet är satt, tryck på √ knappen för att bekräfta.



5-6. FILTRERINGSTID

Detta avser tiden som fritösen går i tomgång tills filtrering föreslås.

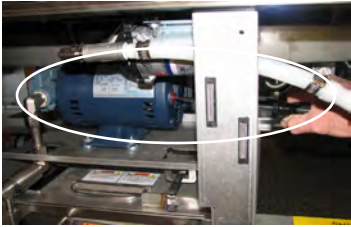
1. Tryck och håll ner  och  knapparna tills LEVEL - 2 visas på displayen, följt av ENTER CODE.
2. Tryck in kod 1, 2, 3, 4 (de 4 första produktknapparna). "PROD" och "COMP" visas på displayerna.
3. Tryck på ▼ knappen 5 gånger och "FLTR TIME" visas på displayen, samtidigt med den övervakade tiden (timmar:minuter). Använd produktknapparna  för att ställa in den tid som fritösen kan sitta övervakad innan kontrollsystemet rekommenderar filtrering, 0 till 18:00 (18 timmar).
4. När tiden är satt, tryck på √ knappen för att bekräfta.

SEKTION 6. FELSÖKNING

6-1. GUIDE FÖR FELSÖKNING

Problem	Orsak	Åtgärd
STRÖMKÄLLAN är PÅ, men fritösen är ej verksam	<ul style="list-style-type: none"> • Öppen krets 	<ul style="list-style-type: none"> • Koppla in fritösens elsladd • Kontrollera strömbrytaren eller säkringen vid strömkällan • (Ej USA/ Endast på vissa internationella ställen) Strömbrytare i fritösen har utlösts – öppna vänster dörr och återställ fritösens strömbrytare; Se nedan 
Oljan värms inte upp, men lamporna är på Fel Ingen Värme "E-22"	<ul style="list-style-type: none"> • Alla elsladdar är inte inkopplade 	<ul style="list-style-type: none"> • Enheten har 2 elkablar; se till att båda kopplats till; kontrollera värmekretsen
Felkod "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> • Öppen högnivåkrets 	<ul style="list-style-type: none"> • Låt värmeelementen svalna (15-20 minuter) och återställ den övre gränsen genom att trycka ner och släppa sidan på omkopplaren som lyfts upp på byttan som inte används; omkopplarna finns bakom den högra dörren på JIBn; om den övre gränsen inte kan ställas om måste den övre gränsen bytas ut. 
Bassängen är inte fylld	<ul style="list-style-type: none"> • JIB är låg eller tom • JIB- oljeledning är blockerad eller har kollapsat • Filterbehållaren behöver rengöras 	<ul style="list-style-type: none"> • Fyll JIBn • Kontrollera JIB-ledningen • Rengör filterbehållaren och byt ut filterpappret

6-1. GUIDE FÖR FELSÖKNING (Fortsättning)

Problem	Orsak	Åtgärd
Oljan skummar eller kokar över bassängkanten	<ul style="list-style-type: none"> • Vatten i oljan • Felaktig eller dålig olja • Felaktig filtrering • Felaktig avsköljning efter rengöring av bassängen 	<ul style="list-style-type: none"> • Dränera och rengör oljan • Använd rekommenderad olja • Hänvisa till filtreringsprocedurer • Rengör och skölj av bassängen och torka noggrant
Oljan töms inte från bassängen	<ul style="list-style-type: none"> • Dräneringsventilen är tilltäppt med rester • Dränningstråget är tilltäppt 	<ul style="list-style-type: none"> • Öppna ventilen, använd en rak vit borste för att forcera smulorna genom avloppsventilen <p>NOTICE OBSERVERA</p> <p>Lämna inte borsten i avloppsventilen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ta bort panelen på höger sida och ta bort pluggen från änden på tråget och rengör tråget
Filtermotorn är igång, men pumpar oljan långsamt	<ul style="list-style-type: none"> • Filterledningens anslutningar är lösa • Filterpappret är tilltäppt 	<ul style="list-style-type: none"> • Dra åt alla anslutningar för filterledningarna • Byt ut filterpappret
Bubblor i oljan under hela filtrerings-processen	<ul style="list-style-type: none"> • Filterbehållaren är inte korrekt inkopplad • Filterbehållaren är tilltäppt • Skadad O-ring på filterledningens mottagare 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att filterbehållarens returledning har tryckts in helt i fritösens mottagare. • Rengör behållaren och byt ut filtret. • Byt ut O-ringen
Felkod "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> • Elements är uppfällda 	<ul style="list-style-type: none"> • Fäll ner elementen i bassängen
Filtermotorn fungerar inte	<ul style="list-style-type: none"> • Elsladd för bassäng #1 är inte inkopplad • Öppen krets • Den termiska återställningsknappen på pumpmotorns baksida har aktiverats 	<ul style="list-style-type: none"> • Koppla in sladden i uttaget • Fritösens strömbrytare har utlösts – öppna vänster dörr och återställ strömbrytarna • Låt motorn svalna; avlägsna JIBn och använd en skruvmejsel till att trycka hårt mot tangenten tills den klickar 

6-2. FELKODER

Vid händelse att kontrollsystemet inte fungerar, visar den digitala displayen ett felmeddelande. Koderna visas i DISPLAY -kolumnen nedan. Ett konstant ljud hörs när en kod visas. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudet.

DISPLAY	ORSAK	ÅTGÄRD
“E-4”	Överhettning av kontrollkortet	Stäng av strömmen (OFF). Sätt sedan på strömmen (ON); om displayen fortfarande visar “E-4”, är kontrollkortet överhettat; kontrollera att ventilationsdörrarna inte är blockerade
“E-5”	Oljan är överhettad	Stäng av strömmen (OFF). Sätt sedan på strömmen (ON); om displayen fortfarande visar “E-5”, ska värmekretsen och temperaturproben kontrolleras
“E-6A”	Öppen temperaturprob	Stäng av strömmen (OFF). Sätt sedan på strömmen (ON); om displayen visar “E-6A”, ska temperaturproben kontrolleras
“E-6B”	Kortsluten temperaturprob	Stäng av strömmen (OFF). Sätt sedan på strömmen (ON); om displayen visar “E-6B”, ska temperaturproben kontrolleras
“E-10”	Hög nivå	Låt värmeelementen svalna (15-20 minuter) och återställ den övre gränsen genom att trycka ner och släppa sidan på omkopplaren som lyfts upp på byttan som inte används; omkopplarna finns bakom den högra dörren på JIBn; om den övre gränsen inte kan ställas om måste den övre gränsen bytas ut.
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	Den vänstra nivåsensorn är öppen Den högra nivåsensorn är öppen Båda nivåsensorerna är öppna	Stäng av strömmen (OFF). Sätt sedan på strömmen (ON); om displayen fortfarande indikerar en felaktig sensor, kontrollera kontakterna på kontrollkortet; kontrollera och byt ut sensorerna om det behövs
“E-21”	Långsam värme-återhämtning	Låt en auktoriserad tekniker göra en spänningskontroll; kontrollera kontakterna och värmeelementet; kontrollera enheten för lösa eller brända ledningar.



6-2. FELKODER

KOD	ORSAK	ÅTGÄRD
“E-22”	Värmefel -Ingen värme	Kontrollera elkabeln och värmekretsen
“E-31”	Elementen är uppe	Sänk tillbaks elementen ner i friteringsbyttan
“E-41”, “E-46”	Programmeringsfel	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och sen tillbaks till TILL (ON); om skärmen visar något av dessa felkoder ska kontrollerna återinitialiseras; om felkoderna kvarstår ska kontrollbordet bytas ut
“E-47”	Fel på analog omvandlarchip eller 12-volttillförsel	Vrid brytaren till FRÅN-läge, och sen tillbaks till TILL; om felet ”E-47” kvarstår ska I/O-kortet eller kontrollbordet bytas ut
“E-48”	Ingående systemfel	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och sedan tillbaks till TILL-läge (ON); byt ut kontrollens PC-kort om ”E-48” fortsätter
“E-54C”	Ingående signalfel för temperatur	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och sedan tillbaks till TILL-läge (ON); byt ut kontrollens PC-kort om ”E-54C” fortsätter
“E-60”	AIF PC-kortet kommunicerar inte med kontrollens PC-kort	Vrid brytaren till FRÅN-läge, och sedan tillbaks till TILL-läge, kontrollera 1,5 amp-säkringen på AIF PC-kortet, kontrollera anslutningen mellan PC-korten; byt ut AIF PC-kortet eller kontrollens PC-kort vid behov
“E-70C”	Avloppsventilens jumpertråd fattas eller har kopplats ur	Kontrollera jumpertråden på PC-kortet i läget för sammankoppling för att tömma avloppet
“E-82A”	Väljarventil har inte detekterats	Kontrollera kretsen mellan Väljarventil och AIF-kort
“E-82B”	Fel på Väljarventil	Kontrollera ”hem”-omkopplaren på väljarventilen
“E-82C”	Fel på Väljarventil	Kontrollera kretsen mellan omkopplarna för ”hem” och ”läge” och sedan väljarventilen; kontrollera väljarventilens motor; kontrollera drevet
“E-93A”	24VDC utlöst	Kontrollera motorerna för avloppsventilerna och väljarventilen