

VELOCITY
SERIES



INSTRUKTIONS- B O K

VELOCITYSERIENS™ ÖPPEN FRITÖS

MODELL

OXE-100



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTRERA GARANTI ONLINE PÅ WWW.HENNYPENNY.COM

Originalinstruktioner

Läs instruktionerna innan du använder apparaten

HENNY PENNY

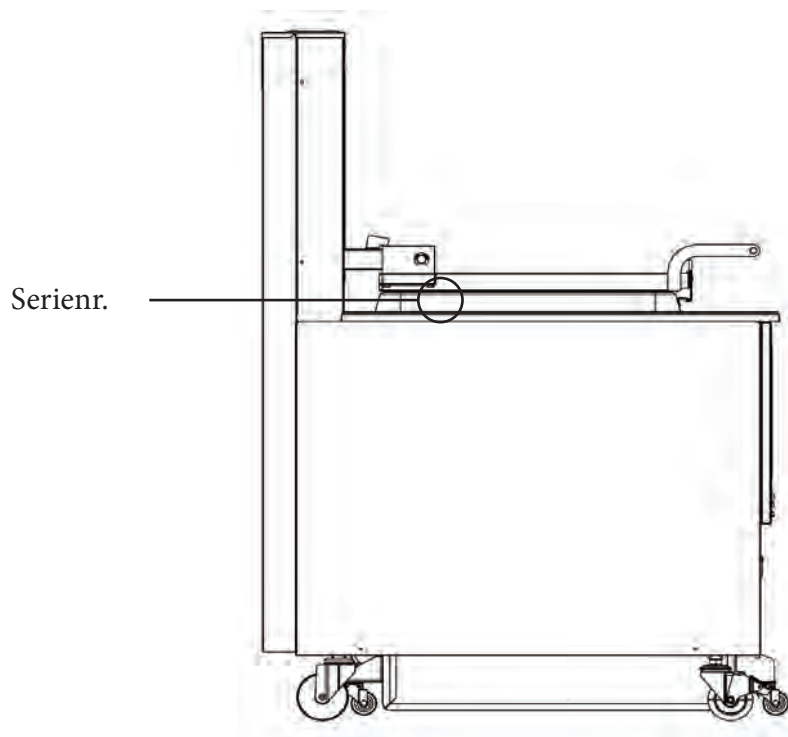
ELEKTRISK ÖPPEN FRITÖS

SPECIFIKATIONER

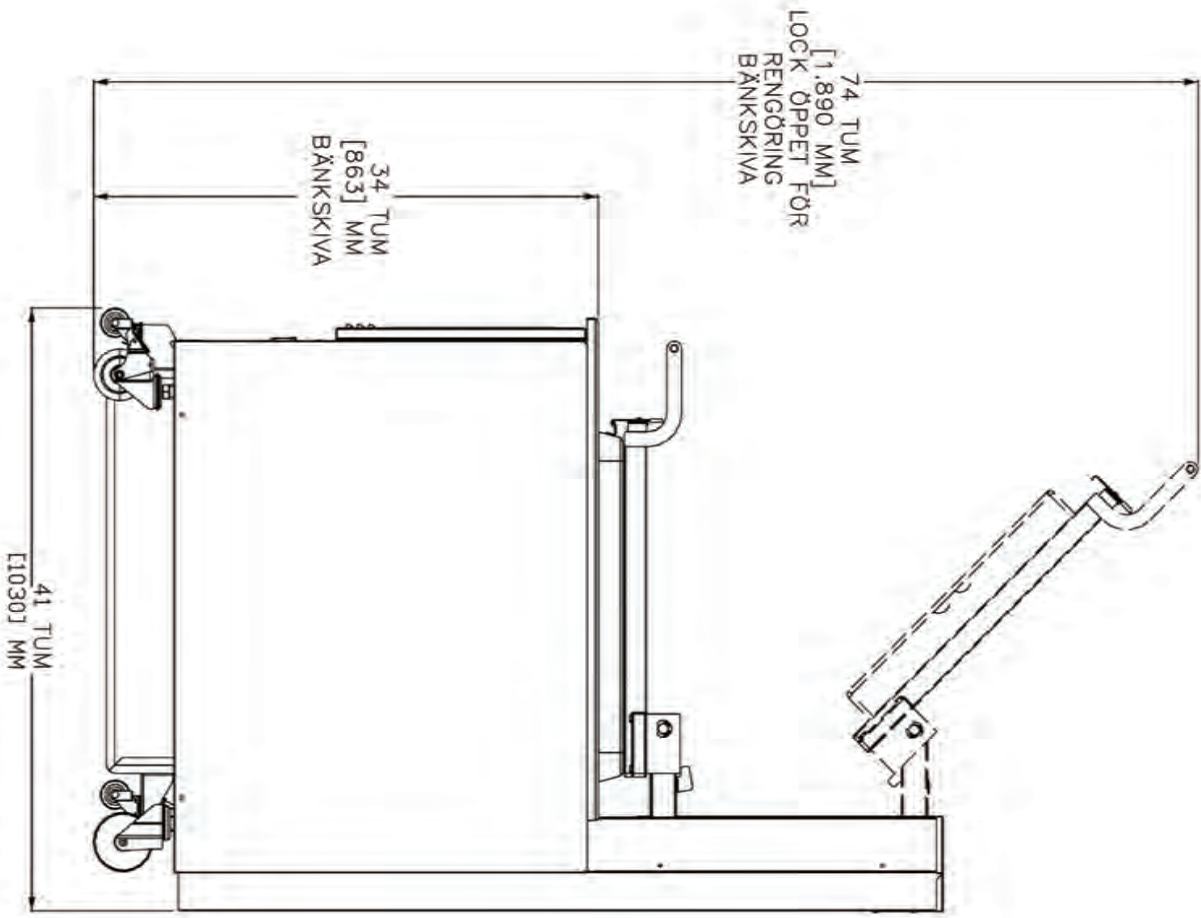
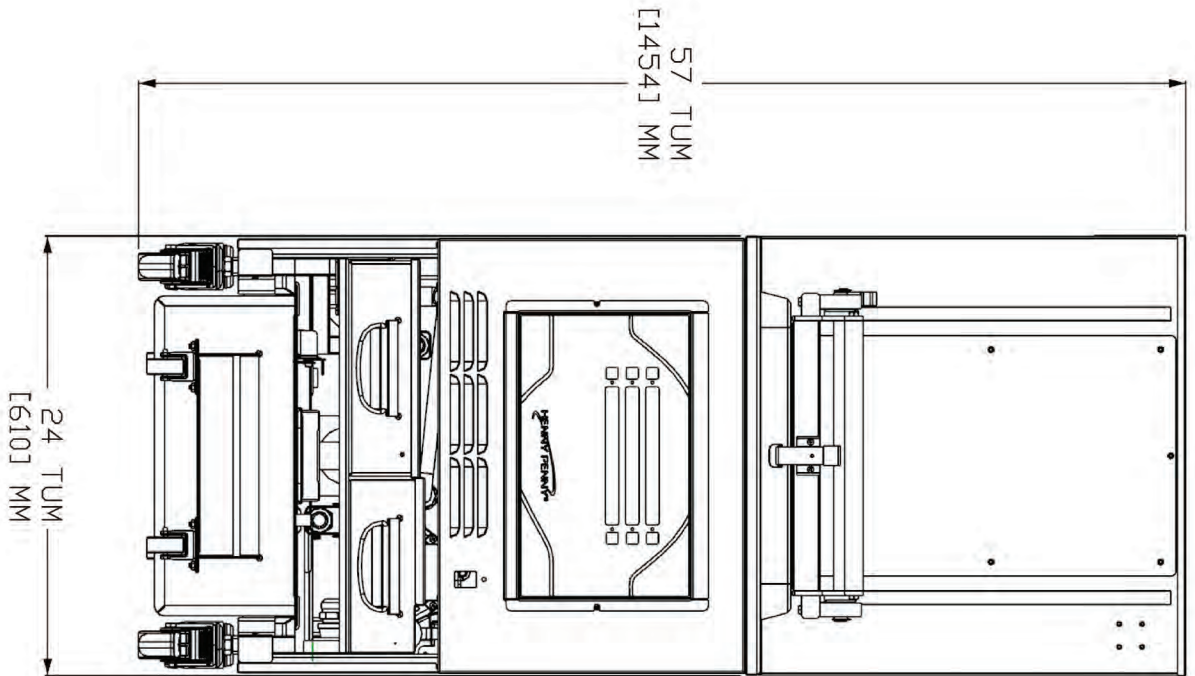
Karets kapacitet	8 kycklingar - 10,8 kg (24 pund). 34 kg olja (76 pund)
Elektrisk	208 VAC, 3-fas, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 Amp 240 VAC, 3-fas, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amp 480 VAC, 3-fas, 50/60 Hz, 17 KW, 20,5 Amp
Uppvärmning	Två elektriska nedsänkningselement på 8500 watt

MEDDELANDE

En informationsplatta, som sitter på bakre skärmen bakom locket, anger fritösens modell, serienummer, garantidatum och annan information. Serienumret är också stämplat på utsidan av bänkskivan. Se bilden nedan.



**OXE-100
DIMENSIONER**



**HENNY PENNY
8 PORTIONERS ELEKTRISK ÖPPEN FRITÖS**



Fritösen måste installeras och användas på ett sådant sätt att vatten aldrig kan kontaminera matfettet.

MEDDELANDE

denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

MEDDELANDE

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet, om de inte har fått tillsyn eller instruktioner gällande användandet av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

AVSNITT 1. INLEDNING

1-1 SÄKERHET

Instruktionerna i denna bruksanvisning har skapats för att hjälpa dig lära dig de korrekta procedurerna för din utrustning. Där informationen är av särskild vikt eller är säkerhetsrelaterad används orden OBS, FÖRSIKTIGHET eller VARNING, VIKTIGT. Deras användning beskrivs nedan.

Om ett problem uppstår vid första användningen av en ny enhet, läs åter installationsavsnittet i Bruksanvisningen.

Innan felsökning påbörjas, läs alltid avsnittet Användning i Bruksanvisningen.

Där informationen är av särskild vikt eller är säkerhetsrelaterad används orden FARA, VARNING, VIKTIGT eller OBS. Följande beskriver deras användning:



En SÄKERHETSVARNINGSSYMBOL används tillsammans med FARA, VARNING eller VIKTIGT vilket markerar fara för skada av typen personskada.

MEDDELANDE

OBS! används till att framhäva speciellt viktig information.

VIKTIGT

FÖRSIKTIGHET som används med säkerhetsvarningssymbolen markerar en potentiellt farlig situation som om den inte undviks kan resultera i egendomsskada.



VIKTIGT använt med säkerhetsvarningssymbolen markerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i mindre eller moderat skada.



VIKTIGT använt med säkerhetsvarningssymbolen markerar en potentiellt farlig situation som om den inte undviks kan resultera i död eller allvarlig skada.



VARNING MARKERAR EN POTENTIellt FARLIG SITUATION SOM, OM DEN INTE UNDVIKS, KAN RESULTERA I DÖD ELLER ALLVARLIG SKADA.

1-1. SÄKERHET (FORTS.)



Ekvipotentiell jordingssymbol



Direktivet för elektriska och elektroniska produkter
(WEEE) symbol



ELLER



Chockvarningssymboler



ELLER



Symboler för het yta

1-2. SKÖTSEL

Som all Henny Penny-utrustning kräver enheten skötsel och underhåll. I denna bruksanvisning finns kraven på underhåll och rengöring. De måste alltid vara en regelbunden del av enhetens drift.

1-3. HJÄLP

Om du skulle behöva hjälp utifrån ska du ringa till din lokala Henny Penny-distributör eller Henny Pennys tekniska support på 1-800-417-8405 eller 1-937-456-8405.

AVSNITT 2: UPPACKNING/INSTALLATION

2-1. INLEDNING

Detta avsnitt tillhandahåller installations- och upppackningsinstruktioner.

MEDDELANDE

- Alla fraktskador måste noteras i närvaro av leveransagenten och signeras innan han eller hon ger sig av.
- Installation av denna enhet bör utföras endast av en kvalificerad servicetekniker.

2-2. PACKA UPP

VARNING

- Var försiktig när du flyttar fritösen så att du undviker att skada dig. Fritösen väger ca. 302 kg (665 pund)
- Punktera inte fritösen med föremål såsom borrar eller skruvar då detta kan orsaka elektrisk chock eller komponentskador.

VIKTIGT

För att undvika personskador måste alla motvikter installeras och säkras innan locket läses upp.

1. Skär av och ta bort plastbanden från huvudkartongen.
2. Ta bort kartonglocket och lyft bort huvudkartongen från fritösen.
3. Ta bort förpackningsskydden för hörnen (4).
4. Skär loss plastfilmen från transportlådan och ta bort den från ovansidan av fritöslocket.
5. Skär av och ta bort metallbanden som håller fast fritösen på pallen.
6. Lyft av fritösen från pallen. Se en avlastningsmetod som beskrivs på 6.

**2-2.
PACKA UPP
(FORTS.)**



Tappa inte motvikterna eftersom detta kan orsaka personskada. Varje motvikt väger ca. 9 kg (20 pund) var.

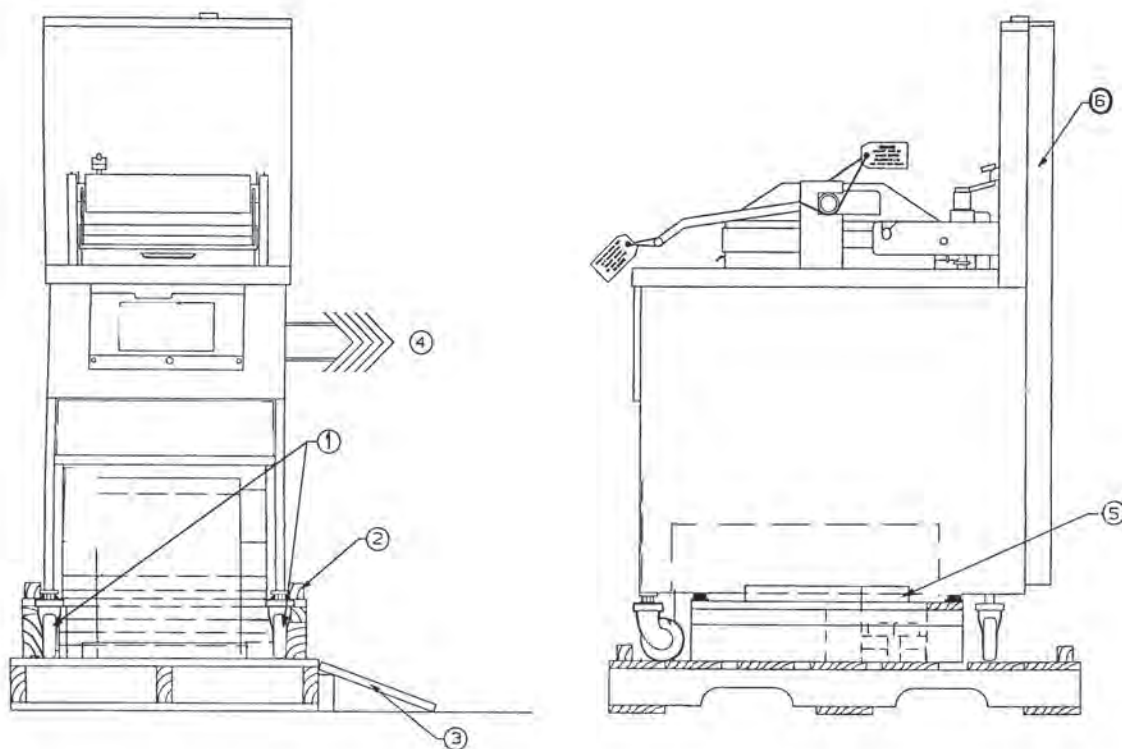
7. Ta bort motvikterna som är fastspända under fritösen på pallen.
8. Ta bort den bakre serviceluckan.
9. Lägg i de två vikterna i motviktsaggregatet. Se sid. 7.
10. Sätt tillbaka den bakre serviceluckan.



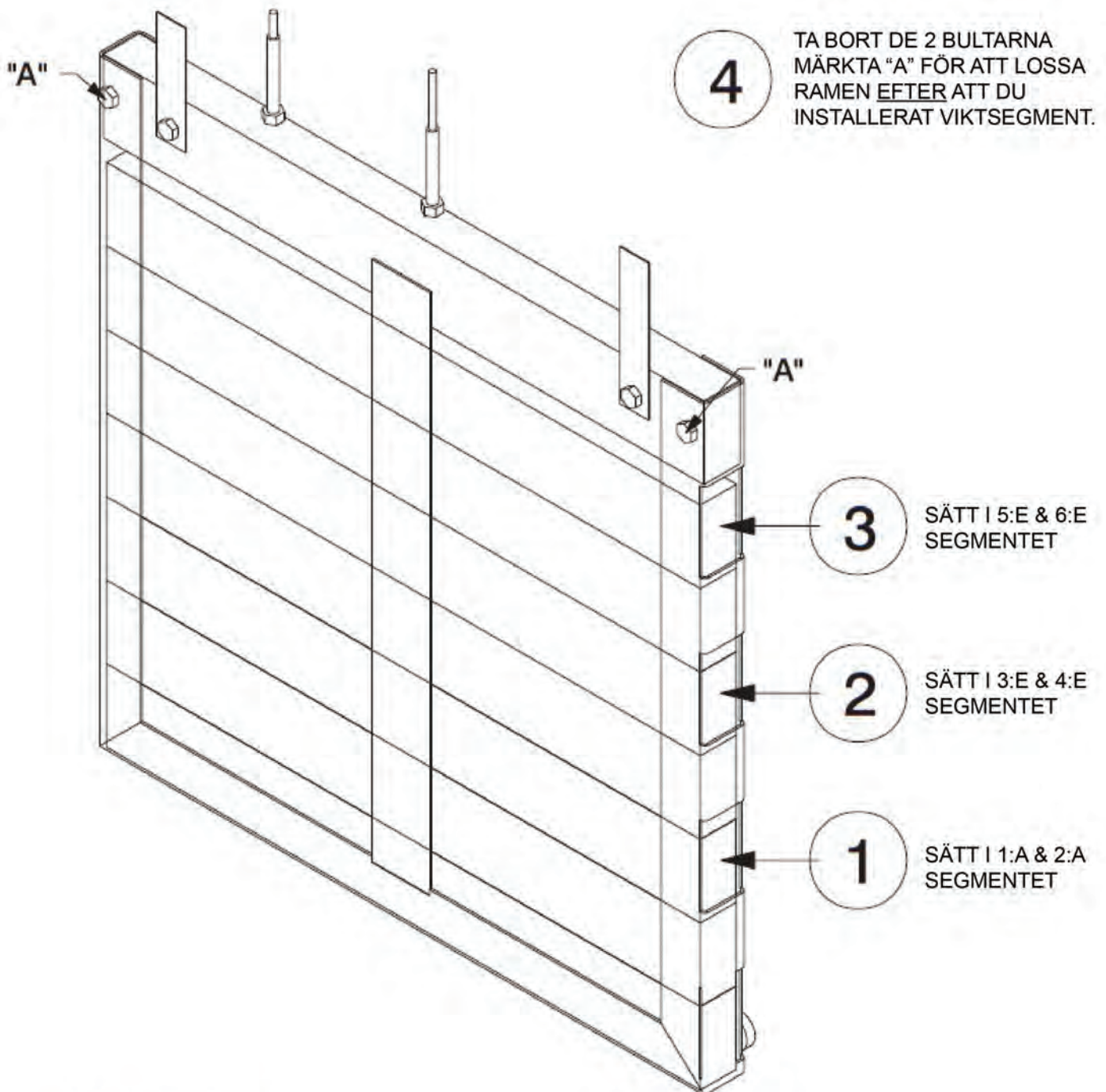
För att undvika personskada och säker drift av enheten måste den bakre serviceluckan sitta på plats.

11. Klipp bort varningsmärken från locket. Nu kan locket låsas upp.
12. Ta bort tillbehören som ligger inne i dräneringskärlet.
13. Ta bort skyddspapperet från fritössfåpet. Rengör utsidan med en fuktig trasa.

Rampavlastning



1. Främre hjulen är låsta i framåtläge.
2. Bänd loss skenan på vardera sida av pallan.
3. Gör en ramp för varje skena på den valda sidan.
Om rampen inte används, ställ sidohjulen på marken och gå vidare till steg 4.
4. Luta och rulla enheten av pallan ner på rampen (om sådan finns). Framhjulen kommer att rulla ner på rampen.
Dra loss pallan från under enheten och ställ enheten på marken.
5. Ta bort vikterna från pallan.
6. Ta bort det bakre skyddet. Viktsegmenten måste installeras i enlighet med instruktionerna däri innan locket låses upp.



FÖR ATT UNDVIKA PERSONSKADOR MÅSTE ALLA SEGMENT INSTALLERAS OCH SÄKRAS I RAMEN INNAN LOCKET LÄSES UPP.

MEDDELANDE

- VARJE VIKTSEGMENT VÄGER CA 9 KG. (20 PUND).
- ALLA SEGMENT ÄR IDENTISKA

99521#0

2-3. VÄLJS PLACERING

Rätt placering av fritösen är mycket viktig för drift, fart och bekvämlighet. Välj en plats som möjliggör enkel påfyllning och tömning utan att det påverkar det slutliga färdigställandet av maträtter. Användare har funnit att fritering från rätt till färdiglagat och förvaring av produkten i värmeskåp möjliggör snabb, kontinuerlig service. Avlastnings- eller uppläggningsbord ska ställas upp intill fritösen. Bästa effektivitet kommer att uppnås genom rak linjedrift, d.v.s. rätt in i ena änden och färdigt ut på andra sidan. Ordersammansättning kan flyttas bort med endast en liten effektivitetsförlust.

För att kunna underhålla fritösen på rätt sätt krävs ett fritt utrymme på 60 cm (24 tum) på fritösens alla sidor. Åtkomst för service får man genom att ta bort en sidopanel.

VIKTIGT **BRANDFARA**

För att undvika brand och förstörda tillbehör ska området under fritösen inte användas för förvaring.

⚠ VARNING **RISK FÖR BRÄNSKADA**

För att förhindra brännskador från skvättande het olja, placera och installera fritösen för att förhindra att den välter eller rubbas. Spännband kan användas för stabilisering.

2-4. NIVELLERA FRITÖSEN

För att fritösen ska fungera korrekt måste den vara i nivå från sida till sida och från fram- till baksida. Använd den plana ytan runt frityrkarets kant.

⚠ FARA

UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DESSA NIVÅINSTRUKTIONER KAN GÖRA ATT OLJA SVÄMMAR ÖVER, VILKET KAN ORSAKA ALLVARLIGA BRÄNSKADOR, PERSONSKADOR, BRAND OCH/ELLER MATERIELLA SKADOR.

2-5. VENTILATION FÖR FRITÖS

Fritösen ska placeras där tillräcklig ventilation kan tillhandahållas genom en lämplig fläktkåpa eller ventilationssystem som effektivt tar bort ånga och stekos. Fläktkåpan måste vara gjord på ett sådant sätt att den inte påverkar fritösens drift. Rådgör med ett lokalt ventilations- eller värmebolag så att de hjälper dig skapa ett lämpligt system.

MEDELLENDE

Ventilationen måste vara i enlighet med lokala, statliga och nationella lagar. Rådgör med din lokala brand- eller byggmyndighet.

2-6. ELEKTRISKA KRAV

Den elektriska fritösen kräver 208, 240 eller 480 volt, trefas, 50/60 Hertz-service. Nätsladden kan redan vara fäst vid fritösen eller tillhandahållas vid installation. Kontrollera informationsplåten för att fastställa korrekt strömkälla.



Denna fritös **måste** vara ordentligt och säkert jordad, annars kan den orsaka elektrisk chock. Se lokala elektriska lagar för korrekta jordningsförfaranden eller, vid avsaknad av lokala lagar, The National Electrical Code (nationella el-lagen), ANSI/NFPA nr. 70 (den aktuella utgåvan). I Kanada ska alla elanslutningar utföras i enlighet med CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1 och/eller lokala lagar. För att undvika elektriska stötar måste denna apparat utrustas med en extern överspänningsbrytare som kopplar loss alla icke jordade (ojordade) ledare. Huvudströmbrytaren på denna apparat kopplar **inte** bort alla ledningsledare.

En separat avstängningsbrytare som uppfyller kraven för överspänningskategori III, försedd med tillräckliga säkringar eller reläer, måste installeras på lämpligt ställe mellan fritösen och strömkällan. Det ska vara en isolerad kopparledare märkt för 600 volt och 90° C. För sträckor längre än 15 m (50 fot), använd en storlek större kabel.

**2-7.
INTERNATIONELLA
ELEKTRISKA KRAV**

Enheter som används utan för USA får inte skickas med nätsladden fastsatt på enheten p.g.a. de olika inkopplingsreglerna. Fritöserna finns tillgängliga från fabriken med kablar för 200, 240, 380 och 415 volt, 3-fas, 50 Hertzservice. En kopplingspling är monterad i fritösen för kabeldragning.

MEDDELANDE

- CE-enheter måste ha en kabelstorlek på minst 4 mm dragen till kopplingsplinten. Om en flexibel nätsladd används måste den vara av typen HO7RN.
- Strömförsörjningskablarna ska vara oljeresistenta, mantlade flexibla kablar, inte lättare än normal polykloropren eller annan motsvarande syntetisk elastomermantlad kabel.
- Det rekommenderas att en 30 mA-klassad skydds-enhet, såsom en jordfelsbrytare (RCCB) eller jordfelsbrytare (GFCI) används på fritösens krets.



(ENDAST FÖR UTRUSTNING MED CE-MÄRKNING!) För att förhindra elektriska stötar måste denna apparat vara bunden till andra apparater eller beröringsytor av metall i närheten den här apparaten med en potentialutjämningsledare. Denna apparat är utrustad med en potentialutjämningsledare för detta ändamål. Potentialutjämningsledaren är märkt med följande symbol



ÖVERKOKNINGSSKYDD I HENNY PENNY-FRITÖS



UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DESSA INSTRUKTIONER KAN RESULTERA I ATT OLJA SVÄMMAR ÖVER, VILKET KAN ORSAKA ALLVARLIGA BRÄNSKADOR, PERSONSKADOR, BRAND OCH/ELLER MATERIELLA SKADOR.

- **OLJAN FÅR ENDAST RÖRAS OM UNDER MORGONENS UPPSTARTSPROCESS. RÖR INTE OM OLJAN VID NÅGOT ANNAT TILFÄLLE.**
- **BORSTA BORT ALLA SMULOR FRÅN FRITYRKARETS YTOR VID RENGÖRING AV KARET.**
- **SE TILL ATT FRITÖSEN STÅR PLANT.**
- **SE TILL ATT OLJAN ALDRIG ÄR ÖVER DEN ÖVRE PÅFYLLNADSLINJEN.**
- **SE TILL ATT GASVENTILEN OCH BRÄNNARNA ÄR KORREKT INSTÄLLDA. (ENDAST GASENHETER)**
- **ANVÄND REKOMMENDERAS PRODUKTBELASTNING (MAX 10 KG).**

FÖR YTTERLIGARE INFORMATION OM DESSA INSTRUKTIONER, SE HENNY PENNYS INSTRUKTIONSBOK OCH KFC:S STANDARD-BIBLIOTEK.

**FÖR ASSISTANS, RING HENNY PENNYS SERVICEAVDELNING PÅ
1-800-417-8405.
ELLER
1-937-456-8405**

AVSNITT 3: DRIFT

3-1. DRIFTSKOMPONENTER



Artikelnr.	Beskrivning	Funktion
1	Gallerhållare	Lyftmekanik som håller ett fyllt galler
2	Oljetank med ny olja	Fyller på karet med ny olja när nivån blir låg
3	Strömbrytare	Säter PÅ och stänger AV strömmen till enheten
4	Oljetömningsfat	Olja dräneras till detta kärl och pumpas sedan genom filtren för att hjälpa till att förlänga användandet av oljan
5	USB-port	Gör det möjligt att ladda upp ny programvara eller ladda ned information om fritösen genom att ett USB-kort infogas.

**3-2.
KONTROLLÖVERBLICK**

Detta avsnitt ger en överblick över kontrollpanelen och förklarar alla knappar, displayer och funktioner.

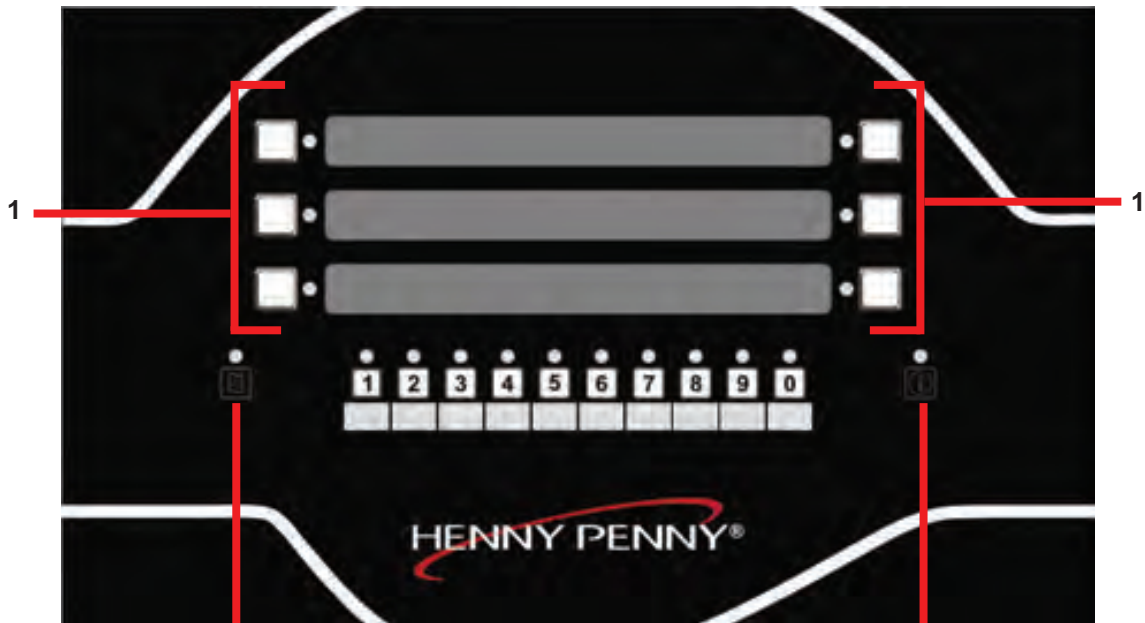


Bild 3-1



Bild 3-2



Bild 3-3

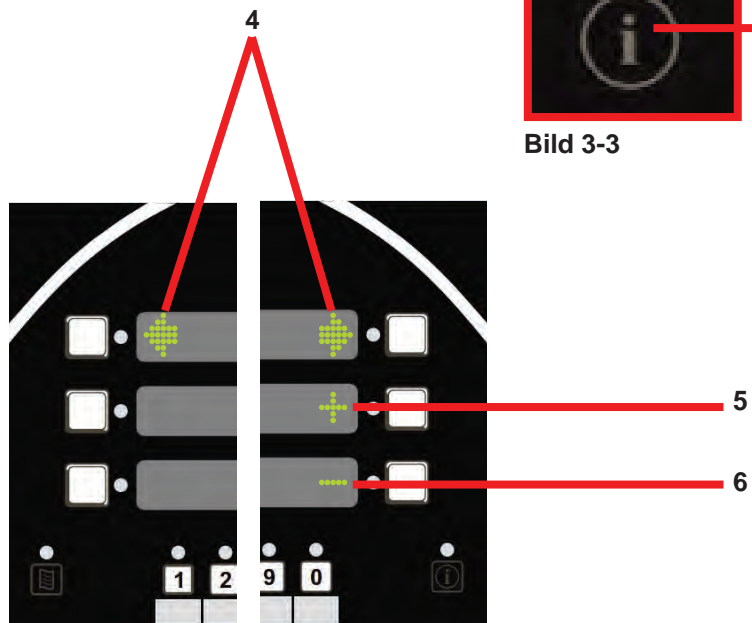


Bild 3-4

**3-2.
KONTROLLÖVERBLICK
(FORTS.)**

Bild	Artikelnr.	Beskrivning	Funktion
3-1	1	Knappar	När lampan intill en knapp är tänd visar det att denna knapp har en produkt eller åtgärd som kan nås genom att man trycker på knappen.
3-2	2	Menyknapp	Genom att denna knapp trycks och hålls in når man "MAIN" ("HUVUD")-menyn som inkluderar funktioner såsom filtrering, infoläge och programmering.
3-3	3	Infoknapp	<ul style="list-style-type: none"> • Tryck på denna knapp en gång för att visa temperatur • Tryck på denna knapp två gånger för att aktivera "WIPE" ("TORK")-funktionen • Tryck på denna knapp tre gånger för att få information om "LAST FILTER" ("SENASTE FILTRERING")
3-4	4	Pilar visas	När en pil visas anger det att det finns ännu ett skärmalternativ. För att nå nästa alternativ/skärm, tryck på knappen intill önskad pil.
3-4	5	Plus visas	<p>Plustecknet visas när värdet för tid/temp/bokstäver kan ändras. Genom att trycka på knappen intill plustecknet ökar man värdet.</p> <p>Reprenteras i bruksanvisningen av: +</p>
3-4	6	Minus visas	<p>Minustecknet visas när värdet för tid/temp/bokstäver kan ändras. Genom att trycka på knappen intill minustecknet minskar man värdet.</p> <p>Reprenteras i bruksanvisningen av: -</p>

3-3. DISPLAYALTERNATIV

Detta avsnitt beskriver de tre (3) displayalternativen för tillagning som enheten är utrustad med. De tre alternativen listas nedan:

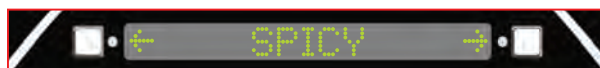
- 4+TITLE (4+TITEL)
- 5+NEXT (5+NÄSTA)
- 6 ITEMS (6 OBJ.)

För att ändra displayalternativ, se avsnittet SPECIALPROGRAM

3-4. ALTERNATIV 4+TITEL

Alternativ 4+TITLE (4+TITEL) visar upp till fyra tillagningsobjekt tillsammans med titeln på den specifika meny du är inne i.

När du är i en tillagningsmeny kommer menyns titel att visas i övre delen.



Genom att trycka på någon av pilknapparna kan du bläddra åt vänster eller höger genom varje menyalternativ.



Genom att trycka på knappen intill det objekt du vill laga startar uppvärmningsprocessen. "DROP>" ("DROPPA>") visas när enheten är klar att tillaga det valda objektet.

**3-5.
ALTERNATIV
5+NÄSTA**



Alternativ 5+NEXT (5+NÄSTA) visar upp till fem menyobjekt tillsammans med en knapp som tar dig till nästa tillagningsmeny.

Alla tillagningsalternativ visas på skärmen och längst ner till höger står det "next>" ("nästa>"). Genom att trycka på knappen intill "next>" ("nästa>") tas du till nästa uppsättning tillagningsalternativ.

**3-6.
ALTERNATIV 6
OBJEKT**



Alternativ 6 ITEM (6 OBJ). låter användaren kontrollera alla sex objekt på tillagningsmenyn. Om det finns fler än en tillagningsmeny måste användaren programmera navigeringslänkar till andra menyer.

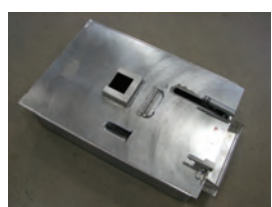


Om det finns fler än 6 produkter som ska tillagas och detta alternativ väljs måste en av knapparna ställas in som länk till en undermeny, annars kommer dessa alternativ inte att finnas tillgängliga i denna meny.



Se avsnittet för programmering för information om man ställer in menyer.

3-7. DRÄNERINGSKÄRL



1. Dra på ett filterkuvert på filterskärmen så att kontakten sticker ut genom hålet.

MEDELLENDE

Se till att applicera olja på alla o-ringar under monteringen för att förhindra att de spricker eller lossnar.

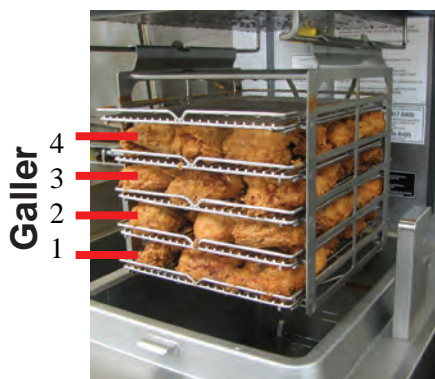
2. Dra de två handtagsklämmorna över ändarna på filterskärmsaggregatet så att handtagen pekar åt samma håll som kontakten.
3. Placera filterskärmen i botten av dräneringskärlet med kontaktsidan uppåt.
4. Rikta in hålet från upphämningsröret med kontakten i filterskärmen och tryck ner röret.
5. Placera upphämningsröret så att linjerna glider in i fördjupningarna på hållaren på dräneringskärlets framsida. Tryck ner på upphämningsröret för att säkerställa att det är helt fastsatt på filterskärms kontakt och i hållaren.

6. Placera smulbrickan i dräneringskärlet så att benen gränslar filterskärmen.
7. Placera locket på dräneringskärlet.
8. Tryck dräneringskärlet på plats och lås fast det med hjälp av låshaken.
9. Utför denna process i omvänd ordning för att ta ut dräneringskärlet för rengöring.

**3-8.
PRODUKTGALLER
REKOMMENDATIONER**

Nedersta läget ska undvikas för mindre mängder eftersom det är närmre den kalla zonen. (Oljan är kallare i fritörens botten och varmare högst upp.) Vid större mängder rör sig oljan oftast tillräckligt mycket för att nedre gallerläget ska få tillräcklig värme.

Övre läget ska undvikas med mindre mängder p.g.a. otillräcklig oljetäckning. Vid större mängder har övre läget god oljetäckning eftersom produktvolymen från de lägre nivåerna höjer den totala oljenivån.



Full belastning med 8 portioner (alla 4 galler används)

8 portioner: Fyll alla fyra galler såsom visas.

6 portioner: Fyll endast galler 1, 2 och 3.

4 portioner: Fyll endast galler 2 och 3.

2 portioner: Fyll endast galler 2.

**3-9.
LOCKETS
ANVÄNDNING**



Stänga locket:

1. Placera de fyllda gallren i hållaren.
2. Sänk locket tills det hakas på plats.

Öppna locket

1. Haka loss locket från frityrkaret.
2. Lyft locket sakta.

MEDELANDE

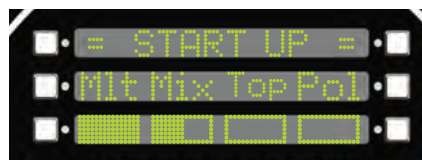
Om locket blir svårt att manövrera, sluta att använda fritösen och ring efter service. Sladdar måste bytas ut.

**3-10.
START**

Om oljan är under 82°C (180°F), när huvudströmbrytaren är PÅ, kommer "START UP" ("UPPSTART") "AUTOMELT" ("AUTO-SMÄLT") att blinka på displayen. Olja värms långsamt för att förhindra att den bränns. Värmen sätts på och stängs av för att se till att oljan värms långsamt. När oljetemperaturen når 102°C (215°F) avslutas auto-smältläget och fritösen börjar värma upp till auto-mixtemperaturen på 182°C (360°F).

Under uppstarten kommer displayen att informera användaren genom att visa ett stapeldiagram som representerar stegen i uppstartsprocessen. Dessa steg består av följande:

- **Smält- ("Mlt")**-Autosmältläge.
- **Mix ("Mix")**-Automatisk filtrering för att se till att oljan blandas för att förhindra kalla fickor.
- **Fyll på ("Top")**- Kontrollerar för att se att oljan är fylld till rätt markering. Om enheten känner att oljenivån är låg startar den en automatisk påfyllning.
- **Polera ("Pol")**-Eheten kör en poleringscykel.



Under varje steg kommer stapeldiagrammet att fyllas då varje steg närmar sig sitt färdigställande. Hur lång tid varje steg tar beror på oljans temperatur och de inställningstemperaturer enheten har programmerats med.

När uppstarten är klar kommer displayen att visa den huvudsakliga tillagningsmenyn och är klar att användas.

**3-11.
FYLLA
OLJETANKEN**



Oljetanken för ny olja fyller på olja i frityrkaret när den känner att oljenivån är låg. Användaren ska fylla på tanken med ny olja vid behov. Tillsätt INTE ny olja direkt i frityrkaret.

1. Dra ut tanken med ny olja från fritösens framsida.
2. Öppna locket på tanken för ny olja och leta reda på markeringarna på tankens innervägg.
3. Fyll på med ny olja upp till markeringarna på tankens insida.
4. Stäng locket och sätt den på plats igen.

Om tanken med ny olja har lite olja kvar eller är tom visar displayen "FILL OIL TANK" ("FYLLA OLJETANK") och vänstra bilden på mittendisplayen blinkar för att visa tankens placering i fritösen.



Denna uppmaning visas när användaren gjort tre misslyckade försök att fylla på olja.

Följ stegen ovan för att fylla på tanken. När tanken är fylld, tryck på knappen intill "✓OK".

**3-13.
FILTERPUMPMOTOR
PROTEKTOR-MANUELL
ÅTERSTÄLLNING**

Filterpumpens motor är försedd med en manuell återställningsknapp som sitter på motorns baksida. Vänta ca. 5 minuter innan du försöker återställa denna skydds-enhet så att motorn hinner svalna. Ta bort kondensfatet för att hitta återställningsknappen. Den krävs lite kraft för att återställa, men en skruvmejsel kan användas för att trycka in återställningsknappen.



För att förhindra brännskador orsakade av skvättande matfett, sätt huvudströmbrytaren på AV innan du återställer filterpumpmotorns manuella skydds-enhet.

**3-14.
REGELBUNDET
UNDERHÅLLS-
SCHEMA**

Som med all matserviceutrustning kräver Henny Pennys öppna fritös omsorg och ordentligt underhåll. Tabellen nedan visar en sammanfattning över schemalagt underhåll. Följande paragrafer tillhandahåller förebyggande underhållsprocesser som ska utföras av användaren.

Åtgärd	Frekvens
Byta olja.....	Som angivet
Byta filterkuvert	Dagligen
Rengöra frityrkaret.....	Dagligen
Rengöra nylatronerna.....	Månatligen-se Förebyggande underhåll
Smörja vagnshjulen.....	Årligen-se Förebyggande underhåll
Kontrollera motviktskablar.....	Årligen-se Förebyggande underhåll

Denna enhet är utrustad med ett WIPE-läge Detta läge tillåter 10 sekunder för att torka av kontrollpanelen utan att någon av knapparna aktiveras.



1. Tryck på (i) två gånger.
2. Tryck på knappen intill ✓ för att bekräfta.
3. Kontrollpanelen startar en nedräkningstimer under 10 sekunder.
4. När de 10 sekunderna har gått kommer kontrollpanelen att återgå till föregående skärm.

**3-15.
FÖRSTA
OLJEPÅFYLLING**

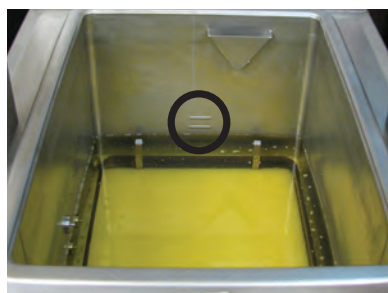
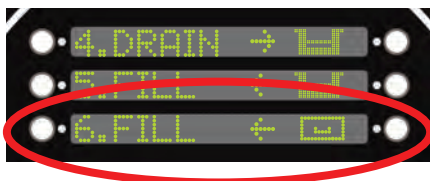


Bild 3-3

VIKTIGT

Oljenivån måste alltid vara över värmeelementen när fritösen värms upp och vid nivåindikatorn bak i frityrkaret (bild 3-3). Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i brand och/eller skada på fritösen.

Innan karet fylls måste oljeledningarna spolas för att säkerställa att de inte innehåller vatten eller smutsig olja.

1. GÅ TILL “FILTER MENU” (“FILTRERINGSMENY”) (SEE SECTION 3-19 FILTER INSTRUCTIONS. (SE AVSNITT 3-19 FILTRERINGSINSTRUKTIONER)).
2. VÄLJ “6. FILL FROM OIL TANK”. (“6. FYLL FRÅN OLJETANK”).
3. TRYCK OCH HÅLL IN KNAPPEN “FILL” (“FYLL”) TILL DU FÅR OLJA I KARET. SLÄPP KNAPPEN.
4. Använd en handduk för att torka bort vatten och smutsig olja ur karet.
5. Det rekommenderas att en högkvalitativ frityrolja används i den tryckfritösen. Vissa oljor av lägre kvalitet har högre fukttinnehåll och orsakar skumbildning och överkokning.



För att undvika allvarliga brännskador då du håller het olja i karet, bär handskar och var försiktig så att det inte stänker.

6. Den elektriska modellen kräver 34,5 kg (76 pund) olja. Frityrkaret har 2 nivåmarkeringar på den bakre väggen som visar när den uppvärmda oljan är på rätt nivå. Bild 3-3.
7. Kal olja ska fyllas på till den nedre markeringen.



SE TILL ATT OLJAN ALDRIG ÄR ÖVER DEN ÖVRE NIVÅMARKERINGEN. UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DESSA INSTRUKTIONER KAN GÖRA ATT OLJA SVÄMMAR ÖVER KARET, VILKET KAN ORSAKA ALLVARLIGA BRÄNSKADOR, PERSONSKADOR, BRAND OCH/ELLER MATERIELLA SKADOR.

**3-16.
GRUNDLÄGGANDE
DRIFT**

Följ tillvägagångssättet nedan vid den initiala uppstarten av fritösen och varje gång fritösen har varit kall eller nedstängd och ska börja användas igen. Detta är grundläggande, allmänna instruktioner.



ÖVERFYLL INTE OCH PLACERA INTE PRODUKTER MED MYCKET HÖGT VÄTSKEINNEHÅLL PÅ GALLREN. 10,9 KG (24 PUND) ÄR MAXMÄNGDEN PRODUKT PER FRITYRKAR. UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DESSA INSTRUKTIONER KAN GÖRA ATT OLJA SVÄMMAR ÖVER KARET, VILKET KAN ORSAKA ALLVARLIGA BRÄNSKADOR, PERSONSKADOR, BRAND OCH/ELLER MATERIELLA SKADOR.

1. Se till att friturekaret är fyllt med olja till rätt nivå, till den nedre nivåmarkeringen.
2. Vrid STRÖMBRYTAREN till läget PÅ.
3. Låt fritösen värmas upp till inställningstemperaturen.

MEDDELANDE

Tryck på knappen (i) för att se inställningstemperaturen och oljans verkliga temperatur

MEDDELANDE

Värmen sätts på och stängs av ca 10 sekunder innan inställningstemperaturen är uppnådd för att förhindra att inställningstemperaturen överskrids. (proportionerlig kontroll)

4. Välj produktknapp och låt temperaturen nå inställningspunkten. När den inställda temperaturen har uppnåtts visas meddelandet "DROP" ("DROPPA") på displayen.
5. Doppa gallren i den varma oljan innan du lägger produkterna på dem för att förhindra att produkterna fastnar på gallren.
6. Tryck in gallren för panerade produkter i hållaren på locket och börja med nedre raden för att undvika att produkten skadas.

**3-16.
GRUNDLÄGGANDE
DRIFT
(FORTS.)**

7. Stäng och lås locket och tryck på startknappen.
8. Vid tillagningscykelns slut ljuder ett larm och displayen visar "DONE" ("KLAR"). Tryck då på knappen "DONE" ("KLAR").
9. Lås upp och öppna försiktigt locket.
10. Använd gallrens handtag för att ta ur gallren med produkter ur hållaren med början från översta gallret.

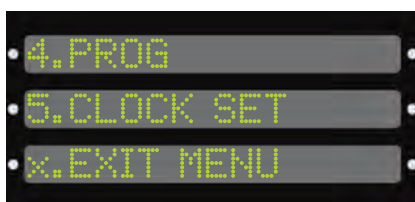
**3-17.
HANTERING AV
OLJA**



FÖLJ INSTRUKTIONERNA NEDAN FÖR ATT FÖRHINDRA ATT OLJA SVÄMMAR ÖVER KARET, VILKET KAN ORSAKA ALLVARLIGA BRÄNNSKADOR, PERSONSKADOR, BRAND OCH/ ELLER MATERIELLA SKADOR.

1. För att skydda oljan då fritösen inte används ska fritösen sättas i kallt läge genom att man väljer en produktknapp.
2. Fritering av panerade produkter kräver filtrering för att hålla oljan ren.
3. Rätt oljenivå upprätthålls automatiskt. Se Fylla oljetanken för instruktioner om hur tanken för ny olja fylls på.
4. Överfyll inte gallren med produkter (max 10,9 kg. (24 pund.) maximum) och placera inte produkter med mycket högt vätskeinhåll i gallren.

**3-18.
HUVUDMENY**



Huvudmenyn aktiveras genom att man trycker och håller in menyknappen (nedre vänstra hörnet på kontrollpanelen). Släpp knappen när menyn öppnas.

Huvudmenyns alternativ visas enligt följande:

1. FILTER (FILTER)
2. INFO MODE (INFOLÄGE)
3. USB/DATA (USB/DATA)
4. PROGRAM (PROGRAM)
5. CLOCK SET (STÄLLA KLOCKAN)
- x. EXIT MENU (LÄMNA MENY)

3-19. FILTRERINGSINSTRUKTIONER



FARA

ÖVERSVÄMNINGSRISK


VID LÅNGVARIG ANVÄNDNING SÄNKES OLJANS FLAMPUNKT. AVYTTRA OLJA OM DEN VISAR TECKEN PÅ ÖVERDRIVEN RÖKBILDNING ELLER SKUMMAR. ALLVARLIGA BRÄNSKADOR, PERSONSKADOR, BRAND OCH/ELLER MATERIALSKADOR KAN UPPSTÅ.

Henny Pennys elektriska fritös för 8 portioner utför automatiskt en polering då fritösen startas på morgonen, filtrerar automatiskt efter varje tillagningscykel och kräver en "Daglig" underhållsfiltrering; efter lunchrushen och vid dagens slut.

Filtrera oljan omedelbart efter en tillagningscykel när oljetemperaturen är i kallt läge.

VIKTIGT

Töm oljan då den är 121° C (250° F) eller kallare. Högre temperaturer får smulor att bränna fast på stålgrytans sidor när oljan har tömts ur.

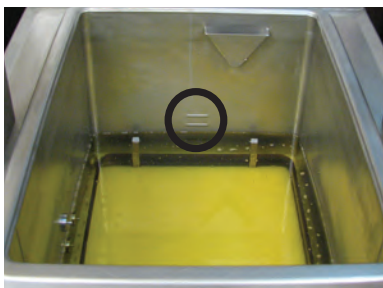
1. Tryck och håll  in tills displayen visar *MAIN* (*HUVUD*).
2. Tryck på 1 för att gå till "Filter" ("Filtrerings")-menyn. Använd knapparna intill pilarna på displayen för att komma till nästa uppsättning alternativ.
3. Tryck på menyknappen igen för att gå till nästa uppsättning alternativ.

Filtreringsalternativ:

1. QUICK (SNABB)
2. DAILY (DAGLIG)
3. POLISH (POLERA)
4. DRAIN TO PAN (TÖM TILL BEHÅLLARE)
5. FILL FROM PAN (FYLL FRÅN BEHÅLLARE)
6. FILL FROM OIL TANK (FYLL FRÅN OLJETANK)
7. DISPOSE (AVYTTRA)
8. CLEAN-OUT (RENGÖRING)
9. FILL FROM BULK (FYLL FRÅN BULK)
- x. EXIT MENU (LÄMNA MENY)



**3-19.
FILTRERINGSINSTRUKTIONER
(FORTS.)**



Snabbfiltrering

Alternativ 1 låter dig göra en snabbfiltrering av oljan. Efter varje tillagningscykel kommer fritösen automatiskt att köra en snabbfiltrering. Du kan välja att göra en när som helst genom att välja det här alternativet.

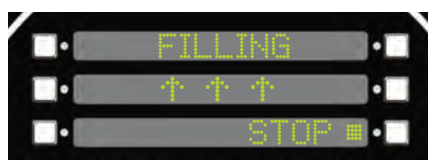
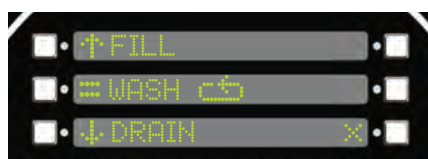
1. När du har tryckt på 1 för "QUICK FILTER" ("SNABBFILTRERING") kommer uppmaningen "CONFIRM" ("BEKRÄFTA") att visas på displayen. Du kan avbryta genom att trycka på knappen intill X eller bekräfta genom att trycka på knappen intill ✓.
2. När du har bekräftat YES (JA) kommer dränaget automatiskt att öppnas och oljan börjar tömmas ut. Displayen kommer att visa nedåtgående pilar som visar att tömning pågår.

MEDDELANDE

Under denna filtrering kommer inte all olja att tömmas ut. En konstant nivå kommer att bibehållas under filtreringen. Displayen visar pilar som pekar upp och ner med en sekvens av spårljus för att visa att filtreringen fortfarande pågår.

3. Efter några ögonblick kommer displayen ge ifrån sig ett kvittrande ljud och en timer börjar räkna ner på nedre vänstra sidan. När det nästan är fullt kommer displayen ge ifrån sig ett kvittrande ljud och en timer börjar räkna ner på nedre vänstra sidan. Displayen kommer att visa uppåtgående pilar som visar att påfyllning pågår.
4. Under vissa omständigheter kanske inte fritösen känner av att oljan återförs till karet och kanske frågar "IS Pot FILLED?" ("ÄR Kar FYLLT?")
5. Kontrollera oljenivån för att bekräfta att all olja har återförts till karet. Om oljan är vid rätt markering i karet trycker du på "YES" ("JA"). Om oljan inte är vid rätt markering trycker du på "NO" ("NEJ") och pumpen fortsätter att pumpa.

3-19. FILTRERINGSINSTRUKTIONER (FORTS.)

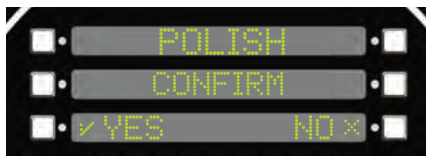


Daglig filtrering

Alternativ 2 låter dig göra en daglig filtrering av oljan. Denna filtercykel kommer att tömma karet helt så att användaren kan rengöra karet.

1. När du har tryckt på 2 för "DAILY FILTER" ("DAGLIG FILTRERING") kommer uppmaningen "CONFIRM" ("BEKRÄFTA") att visas på displayen. Du kan avbryta genom att trycka på knappen intill X eller bekräfta genom att trycka på knappen intill ✓.
2. När du har bekräftat JA kommer dränaget automatiskt att öppnas och oljan börjar tömmas ut. Displayen kommer att visa nedåtgående pilar som visar att tömning pågår.
3. När oljan töms visas en borstsymbol för att påminna dig om att skura karet. Använd en borste och skura karets sidor och botten.
4. Tre uppmaningar kommer att visas på displayen. "Fill" ("Fyll"), "Wash" ("Tvätta"), "Drain" ("Töm").
 - För att tvätta ur alla smulor ur karet ner i dräneringen, välj alternativet "WASH" ("TVÄTTA") så startar enheten en rengöringscykel. Displayen visar "WASH" ("TVÄTTA"). När den är klar kommer displayen att visa föregående display med alternativ.
 - Du kan när som helst stoppa tvättcykeln genom att trycka på knappen intill "STOP" ("STOPP").
5. När karet är skurat och tvättat trycker du på "FILL" ("FYLL") för att åter fylla karet med olja.
6. Efter några ögonblick kommer displayen ge ifrån sig ett kvittrande ljud och en timer börjar räkna ner på nedre vänstra sidan. När det nästan är fullt kommer displayen ge ifrån sig ett kvittrande ljud och en timer börjar räkna ner på nedre vänstra sidan. Displayen kommer att visa uppåtgående pilar som visar att påfyllning pågår.
7. När timern har räknat ner kommer displayen att visa "IS Pot FILLED?" ("ÄR Kar FYLLT?")
8. Kontrollera oljenivån för att bekräfta att all olja har återförts till karet. Om oljan är vid rätt markering i karet trycker du på "YES" ("JA"). Om oljan inte är vid rätt markering trycker du på "NO" ("NEJ") och pumpen fortsätter att pumpa.

3-19. FILTRERINGSINSTRUKTIONER (FORTS.)



Polering

Alternativ 3 låter dig polera oljan.

1. När du har tryckt på 3 för "POLISH" ("POLERING") kommer uppmaningen "CONFIRM" ("BEKRÄFTA") att visas på displayen. Du kan avbryta genom att trycka på knappen intill X eller bekräfta genom att trycka på knappen intill ✓.
2. När du har bekräftat JA kommer dränaget automatiskt att öppnas och oljan börjar tömmas ut. Displayen kommer att visa nedåtgående pilar som visar att tömning pågår.
3. En timer startar i nedre vänstra hörnet på displayen i 15 minuter. Detta kommer att rotera oljan tills tiden har räknats ner.
4. När poleringen är klar kommer displayen att visa att oljan återförs till karet.
5. Efter ett ögonblick ger displayen från sig ett kvittrande ljud och en timer startar.
6. När timern har räknat ner kommer displayen att visa "IS Pot FILLED?" ("ÄR Kar FYLLT?")
7. Kontrollera oljenivån för att bekräfta att all olja har återförts till karet. Om oljan är vid rätt markering i karet trycker du på "YES" ("JA"). Om oljan inte är vid rätt markering trycker du på "NO" ("NEJ") och pumpen fortsätter att pumpa.

**3-20.
BULKAVYTTRING**

Alternativ 7 tar dig till "DISPOSE" ("AVYTTRA"). Alternativet bulkavyttring låter oljan avyttras till en extern avfallstank från dräneringskärlet.

Bekräftelsekontroller är inställda för den specifika installation som används på platsen. Se Specialprogrammering för ytterligare instruktioner om inställningar.

1. Displayen visar "DRAIN Pot?" ("TÖM KAR?") Tryck på knappen intill $\sqrt{\quad}$ för att "YES" ("JA"). Displayen visar "DRAINING" ("TÖMMER") när oljan töms till dräneringskärlet.

Om "DRAINING" ("TÖMMER") någon gång måste avbrytas gör man det genom att trycka på "x!"-knappen och man får alternativen "Fill" ("FYLL"), "RESUME" ("ÅTERUPPTA") eller "QUIT" ("AVBRYT").

"FILL" ("FYLL") - återför den olja som tömts till karet.

"RESUME" ("ÅTERUPPTA") - fortsatt tömningen

"QUIT" ("AVBRYT") - återgå till "FILTER" ("FILTRERING")-menyn

2. Sedan visar displayen uppmaningen "PURGE" ("SKÖLJ"). Detta steg är för att tömma ledningarna på gammal olja.

Tryck och håll in knappen "PUMP" ("PUMP") på displayen samtidigt som du tittar på karet. Släpp knappen när ren olja börjar komma ut ur påfyllningshålen. Ge den gamla oljan några minuter så att den töms helt till kärlet.

3. Tryck på knappen "NEXT" ("NÄSTA") när all gammal olja har sköljts bort.
4. Displayen visar "DISPOSE" ("AVYTTRA"). Tryck in och släpp knappen "PUMP" ("PUMP"). Den gamla oljan i dräneringskärlet kommer nu att börja tömmas.
5. Tryck på knappen "STOP" ("STOPP") för att stänga av pumpmotorn när dräneringskärlet tömts på gammal olja.
6. Säkerställ att all olja är tömd från dräneringskärlet. Om ytterligare pumpning krävs, tryck på "PUMP" ("PUMP") för att fortsätta. Tryck på "STOP" ("STOPP") när det är klart.
7. Tryck på "done" ("klar") och displayen kommer att visa "EXIT?" ("GÅ UR?") Tryck på $\sqrt{\quad}$ "YES" ("JA") när det är klart.
8. Om fritösens strömbrytare är på säger displayen "TURN OFF UNTIL FILLED" ("STÄNG AV TILLS FYLLD"). Displayen visar detta tills den stängts av.
9. Se till att fylla fritösen med ny olja innan den startas igen.

**3-21.
BYTA
FILTERKUVERT**

Filterkuvertet ska bytas dagligen eller när fylls med smulor.

Se avsnittet Dräneringskärl för instruktioner.

VARNING
RISK FÖR BRÄNSKADA

Använd grytlapp eller handske när filtret kopplas bort för att undvika brännskador. Om filterkärlet flyttas då det är fullt av olja, var då försiktig för att förhindra att det skvätter, annars kan det orsaka allvarliga brännskador.

MEDDELANDE

Se till att filterskärmar, smulbrickan och filterklämmorna är helt torra innan filterkuvertet sätts på eftersom vattnet löser upp filterpapperet.

**3-22.
RENGÖRINGS-
LÄGE**

VIKTIGT

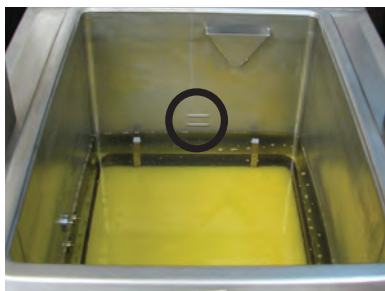
Använd inte stålull, andra repande rengöringsmedel eller rengöringsmedel/saniterare som innehåller kemikalierna klor, brom, jod eller ammoniak eftersom de bryter ner det rostfria stålet och förkortar enhetens livslängd.

Använd inte en vattenstråle (tryckspruta) för att rengöra enheten. Det kan orsaka skada på komponenterna.

MEDDELANDE

Se till att friturekarets insida, dräneringsventilens öppning och alla delar som kommer i kontakt med den nya oljan är så torra som möjligt.

**3-22.
RENGÖRINGS-
LÄGE
(FORTS.)**



KEMISKA
KYDDSGLASÖGON



KEMISKA
SKYDDSHANDSH

Efter den första installationen av fritösen och före varje oljebyte ska frityrkaret rengöras enligt följande:

1. Se till att oljan är ordentligt urtömd. Om enheten har bulkolja, se Bulkavyttring (avsnitt 3-20) för instruktioner.
2. Vrid STRÖM brytaren till AV.



Att flytta fritösen eller filterdräneringskärlet då de innehåller het olja rekommenderas inte. Het olja kan skvätta ut och orsaka allvarliga brännskador. Filterdräneringskärlet måste vara så långt in under fritösen som det kan komma och locket måste vara på. Se till att lockets hål är i linje med dränaget innan dränaget öppnas. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner gör att oljan skvätter och kan orsaka personskada.

3. Lyft locket, ta bort gallren och hållaren från locket och luta bak locket så att locket inte påverkar rengöringen.
4. Fyll karet till med varmt vatten halvvägs upp mellan nivåindikatorerna.
5. Tillsätt 2,5-3 dl fritörens rengöringslösning.



Använd alltid kemiska stänkskyddsglasögon eller ansiktskydd och skyddshandskar av gummi när du rengör frityrkaret eftersom rengöringsmedlet är mycket alkaliskt. Undvik att skvätta eller på annat sätt komma i kontakt med lösningen med ögon och hud. Den kan orsaka allvarliga brännskador och eventuell blindhet. Läs instruktionerna för rengöringsmedlet noga. Om lösningen kommer i kontakt med dina ögon, skölj ordentligt med kallt vatten och uppsök läkare omgående.

6. Fyll karet med mer varmt vatten tills det når smulringen på karets sida.
7. Beroende på den rengöringsmetod som föredras, se lämpligt avsnitt nedan för att fortsätta till rengöringsläge.

Rengöring, kall blötläggning

8. Om enheten inte är avstängd kommer kontrollen att säga "TURN FRYER OFF." ("STÄNG AV FRTITÖS.")
9. När fritösen är av visar displayen "-OFF-" "(soaking)" ("AV-") "(blötlägger)" med "klar✓" på nedre högra displayen.
10. Använd en skurborste för att emellanåt skrubba karets sidor för att lossa smulor och skräp.

**3-22.
RENGÖRINGS-
LÄGE
(FORTS.)**



11. Tryck på knappen intill “klar✓” när önskad tid, enligt användarinstruktionerna, har gått.
12. Displayen kommer att visa “DONE SOAKING?” (“BLÖTLÄGGNING KLAR?”) “YES” (“JA”) “NO” (“NEJ”). Om blötlaggningsen inte är klar, tryck på “NO” (“NEJ”) för att återgå till skärmen “OFF” (“soaking”) (“AV” (“blötläggning”).

Om blötlaggningsen är klar, tryck på knappen intill “YES” (“JA”) för att gå vidare till RENGÖRING: avsnittet VATTENTÖMNING.

Tryck på knappen intill “next▶” (“nästa▶”) för att tömma ur vattnet. Se RENGÖRING: avsnittet VATTENTÖMNING.

Rengöring: vattentömning

Displayen visar “IS CART OR PAN IN PLACE?” (“ÄR KAR ELLER KÄRL PÅ PLATS?”). En hink, ett kar eller dräneringskärlet måste finnas på plats under dränaget innan tömningen påbörjas.

MEDELLENDE

Om dräneringskärlet används, ta bort alla inre delar så att kärlet är tomt. Sätt INTE locket på kärlet. Det måste vara öppet under denna procedur.

När du placerar dräneringskärlet under enheten, tryck INTE in det helt. Tryck in det under enheten så att det står under dränaget, men du fortfarande kan se ner i kärlet.

13. När hinken, karet eller kärlet är på plats, tryck på knappen intill “YES✓” (“JA✓”).
14. Displayen visar “▼DRAN (hold)”. (“▼TÖM (håll)”). Tryck och håll in den knapp som lyser. Vattnet börjar tömmas till hinken/karet/kärlet.
15. När vattnet är på en bekväm nivå, släpp knappen så att det slutar dräneras.
16. Ta bort hinken/karet/kärlet från fritösen och töm ut vattnet.
17. Upprepa dessa steg tills karet är tomt.
18. När karet är tomt, tryck på knappen intill “next▶” (“nästa▶”).
19. Displayen kommer att fråga “IS POT EMPTY?”. (“ÄR KAR TOMT?”) Säkerställ att allt vatten är borta ur karet. Tryck på “✓YES” (“✓JA”) om så är fallet. Tryck annars på “NOx” (“NEJx”) och fortsätt med tömningen.

**3-22.
RENGÖRINGS-
LÄGE
(FORTS.)**



Skölj karet med rent vatten.

20. Placera hinken/karet/kärlet under dränaget.
21. På skärmen står det “▼OPEN DRAIN” (“▼ÖPPNA DRÄNAGE”). Tryck på knappen för att öppna dränaget helt.
22. Med dränaget öppet, använd rent vatten för att skölja av karets sidor och botten.

Se till att inte överfylla behållaren.
23. När sköljningen är klar, tryck på knappen intill “▶◀CLOSE DRN” (“▶◀STÄNG DRN”) för att stänga dränaget.
24. Ta bort behållaren från fritösen och töm ut vattnet.
25. Upprepa dessa steg efter behov för att säkerställa att allt rengöringsmedel är borta ur karet.
26. När allt kemiskt vatten är bortsköljt ur karet, tryck på knappen intill “next▶” (“nästa▶”).

Skölja oljeledningarna

Detta steg rengör oljeledningarna från eventuellt kvarvarande vatten efter rengöringen och sköljningen.

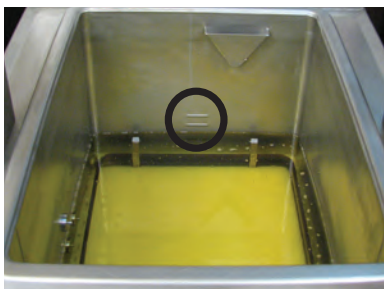
Se till att tanken för ny olja är fylld med ny olja.

27. På displayen står det “=PURGE=”▶PUMP” (“=SKÖLJ=”▶PUMP”).
28. Tryck och håll in knappen intill “▶PUMP” (“▶PUMP”) tills ny ren olja kommer ut ur påfyllningshålen i karets botten.
29. För att få bort oljan ur karet, se avsnittet **Skölj karet med rent vatten** igen.
30. Tryck på knappen intill “nästa▶” när karet är sköljt.

Torka ur karet

31. På displayen står det “==WIPE==”▼OPEN DRAIN” (“==TORKA==”▼ÖPPNA DRÄNAGE”).
32. Placera en hink, ett kar eller dräneringskärlet under fritösen.
33. Tryck på knappen intill “▼OPEN DRAIN” (“▼ÖPPNA DRÄNAGE”) för att öppna dränaget.
34. Använd en ren handduk för att torka karets sidor och botten. Led allt kvarvarande vatten och skräp ner genom dränaget.
35. Tryck på knappen intill “▶◀CLOSE DRN” (“▶◀STÄNG DRN”)

**3-22.
RENGÖRINGS-
LÄGE
(FORTS.)**



för att stänga dränaget.

36. Ta bort hinken/karet/kärlet och töm ut innehållet.

37. Tryck på knappen intill “next▶” (“nästa▶”).

Avslutningsbekräftelse

38. På displayen står det “EXIT CLEAN-OUT?” (“GÅ UR RENGÖRING?”)

39. Om rengöringen är klar klickar du på knappen intill “√YES” (“√JA”).

40. Om dränaget är öppet kommer kontrollen automatiskt att stänga det.

41. På displayen står det “KEEP OFF UNTIL FILLED” (“BEHÅLL AV TILLS FYLLT”).

42. Om strömbrytaren är PÅ, sätt den på AV för att stänga AV strömmen till enheten.

43. Fyll karet med ny olja till den nedre markeringen.

44. När karet är fyllt med ny olja är fritösen klar att användas som vanligt.

**3-23.
FÖREBYGGANDE
UNDERHÅLL**



Rengöra slidorna (Nylatronerna) - månatligen

1. Spraya Henny Pennys biologiskt nedbrytbara, livsmedelssäkra, skummande avfettare (artikelnummer. 12226) på Nylatronerna.
2. Lyft och sänk locket flera gånger för att sprida smörjningen.
3. Torka av Nylatronerna för att få bort smuts, fett och rester av avfettningen.



Smörja bärhjulen - årligen

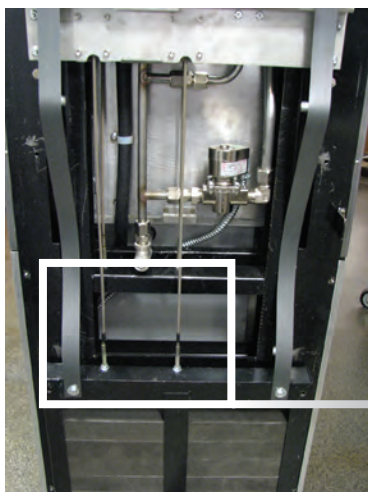
Bärhjulen på fritösens baksida ska smörjas minst en gång om året så att locket rör sig lätt.

1. Ta bort fritösens bakre skydd.
2. Använd spindelsmörjning, artikelnummer 12124, och applicera en liten mängd på vart och ett av de fyra (4) hjulen, både de övre och nedre. Se till att smörja både vänstra och högra rullarna.

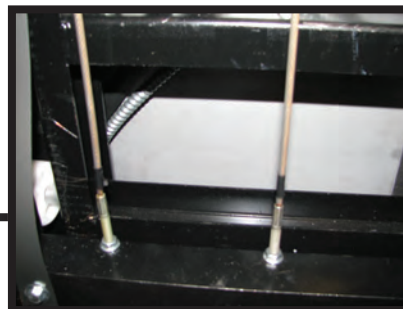
**3-23.
FÖREBYGGANDE
UNDERHÅLL
(FORTS.)**



Bild 1



**Bild av motvikterna med
skyddet borttaget**



Kontrollera motviktskablarna - årligen

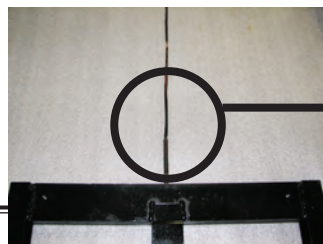
Henny Pennys fritöser för 8 portioner använder två kablar i denna motviktsmekanik som hjälper till att höja och sänka locket. Kablarna ska inspekteras visuellt en gång per år, antingen som en del av ett planerat underhållsprogram eller under rutinunderhåll. Kablar som är mer än 10 år gamla ska bytas ut oavsett vad inspektionen visar.

MEDELANDE

Om locket blir svårt att manövrera, sluta att använda fritösen och ring efter service. Sladdar måste bytas ut.

1. Använd en 3/8 tum hylsnyckel, ta bort de 6 kepsmuttrarna runt det bakre skyddets utsida, såsom visas på bild 1.
2. Lyft det bakre skyddet och dra ut längst ner för att lossa de gängade dubbarna.
3. Kontrollera motviktskablarna. Om kablarnas skal har sprickor, saknar bitar eller det finns uppenbara tecken på slitage, ring för service så att kablarna kan bytas ut.

EJ OK - BYT UT
Sprickor i skalet är ett tydligt tecken på slitage



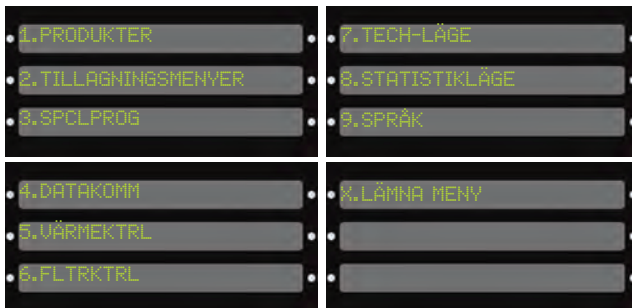
VIKTIGT

OK
Inga tecken på slitage eller sprickbildning



AVSNITT 4: PROGRAMMERING

4-1. PROGRAMMERINGSMENY




Detta avsnitt visar hur man når programmeringsmenyn ("PROG") som ger åtkomst till produkter, tillagningar och specialprogrammering.

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. PRODUCTS (Produkter) | 6. FILTER CONTROL (Filtreringskontroll) |
| 2. COOK MENUS (Tillagningsmenyer) | 7. TECH MODE (Tech-läge) |
| 3. SPECIAL PROGRAM (Specialprogram) | 8. STATS MODE (Statistikläge) |
| 4. DATA COMM (Datakomm) | 9. LANGUAGE (Språk) |
| 5. HEAT CONTROL (Värmekontroll) | X. EXIT MENU (Lämna meny) |

4-2. PRODUKTPROGRAMMERING



Detta avsnitt beskriver hur man programmerar en ny produkt på en tom plats eller skriver över en befintlig produkt.

- Tryck och håll in knappen  tills *MAIN* (*HUVUD*) visas på displayen.
- Välj "4. PROG" ("4. PROG").
- Välj "1. PRODUCTS" ("1. PRODUKTER").
- Ange kod 1,2,3 så visar displayen den aktuella produktlayouten.
- Använd knapparna intill + och - för att bläddra genom listan av produkter och välj den du vill programmera.
- När den önskade produkten är på mittendisplayen går du till första programmeringssteget för den produkten genom att trycka på den högra pilen.
- Tryck på knappen intill "<-change" ("<-ändra") för att gå till namnändringen. Namnet är det som visas på displayens titeldel.
- Använd sifferknapparna för att välja bokstav.

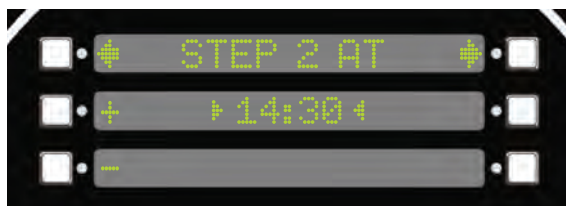


Använd knapparna intill de undre pilarna för att gå till nästa bokstavs- eller nummerlista.



- Skärm 1 - "ABCDEFGHIJ"
- Skärm 2 - "KLMNOPQRST"
- Skärm 3 - "UVWXYZ + - /"
- Skärm 4 - "1234567890"
- Skärm 5 - "Ins Del Clr"

4-2. PRODUKTPROGRAMMERING (FORTS.)



9. Tryck på knappen intill √ för att bekräfta när du är klar.
10. Tryck på höger pilknapp för att gå vidare till "LINK ID". Link-ID är det som visas i tillagningsmenyn. Det används som en förkortning eller kortnamn.

Tryck på knappen intill "<-change" ("<-ändra") för att ändra link-ID..

11. Använd sifferknapparna för att ändra bokstäverna. När du är klar, tryck på höger pilknapp för att gå vidare till "COOK TIME" ("TILLAGNINGSTID").

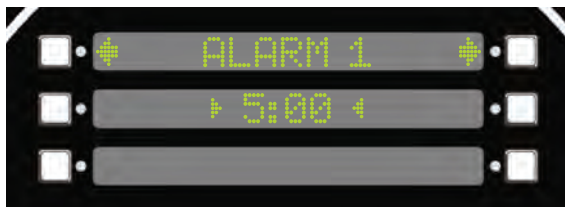
12. Använd sifferknapparna för att ändra minuterna för timern. När du är klar, tryck på höger pilknapp för att gå vidare till "STEP 2 AT" ("STEG 2 AT").

13. "STEP 2 AT" ("STEG 2 AT") kommer att fastställa när nästa temperaturinställning ska starta. Använd sifferknapparna för att ändra tiden och tryck sedan på höger pil för att gå vidare till "STEP 3 AT" ("STEG 3 AT").

14. Ange 0:00 i ett steg och detta blir automatiskt slutet på tillagningscykeln. Använd knappen intill den högra pilen för att gå vidare till "TEMP 1".

15. Använd sifferknapparna för att ändra siffrorna i temperaturen. När du är klar, tryck på höger pilknapp för att gå vidare till "TEMP 2".

**4-2.
PRODUKTPROGRAMMERING
(FORTS.)**





16. Använd sifferknapparna för att ändra siffrorna i temperaturen. När du är klar, tryck på höger pilknapp för att gå vidare till "ALARM 1" ("LARM 1").
17. Använd sifferknapparna för att ändra siffrorna i larmtiden. När du är klar, tryck på höger pilknapp för att gå vidare till "LOAD COMP" ("LADD KOMP").
18. Använd sifferknapparna för att ange ett värde för "LOAD COMP" ("LADD KOMP") (laddningskompensation). Inställningen 0 inaktiverar laddningskompensationen.
19. Använd knapparna + eller - för att ställa in "LOAD COMP REF" ("LADD KOMP REF") (laddningskompensation) till "SETPT" ("INSPT") (inställningspunkt) eller "OTHER" ("ÖVRIGT").

Om "OTHER" ("ÖVRIGT") väljs, tryck på höger pilknapp för att gå vidare till "LC REF TEMP" ("LC REF TEMP").
20. Använd siffrorna för att ange en temperatur för laddningskompensationsberäkning som referens. Tryck på √ för att bekräfta. Tryck på höger pilknapp för att gå vidare till "FULL HEAT" ("FULL VÄRME").
21. Använd sifferknapparna för att ange den tid då värmen ska tillämpas på full styrka (termostatiskt) vid starten på en tillagningscykel, innan kontrollen växlar över till "PC" pulskontrolluppvärmning. Tryck sedan på √ för att bekräfta. Tryck på höger pilknapp för att gå vidare till "PC FACTOR" ("PC FAKTOR").
22. Använd sifferknapparna och ange temperaturintervall för pulsuppvärmning. Detta är det antal grader över inställningspunkten (under tillagning) då pulsen används, vilket kan hjälpa till att undvika överhettning. Ju lägre inställning, desto mer närmar det sig den termostatiska värmekontrollen. Om den ställs på 0 tillagar enheten på full värme. Tryck på √ för att bekräfta. Tryck på höger pilknapp för att gå vidare till "BATCH SIZE REQD?" ("KRÄVS SATSSTORLEK?").
23. "BATCH SIZE REQD?" ("KRÄVS SATSSTORLEK?") är för enheter med Onlineprojiceringsystem. Väljs "JA" blir användaren ombedd att ange en satsstorlek efter att denna produkt har tillagats.



4-3. SPECIALPROGRAMMERING

Detta avsnitt visar hur man når specialprogrammeringsområdet på kontrollpanelen för att programmera tillagningsmenyer, klocka och andra funktioner.

1. Tryck och håll  in tills displayen visar *MAIN* (*HUVUD*).
2. Tryck på  igen för att komma till nästa uppsättning alternativ.
3. Tryck på 4 för att gå till "PROG" ("PROG")-menyn.
4. Välj knappen intill "3. SPCL PROG" ("3". SPCLPROG").
5. Ange 1, 2, 3.
6. Använd vänster eller höger pil för att bläddra bland alternativen.

SP-1 • TEMPERATURE DISPLAY UNITS

(TEMPERATURVISNINGSENHETER)

SP-2 • OPERATION LANGUAGE (DRIFTSSPRÅK)

SP-3 • SYSTEM INITIALIZE (SYSTEMINITIERING)

SP-4 • OPS SYSTEM ENABLED? (OPS-SYSTEM AKTIVERAT?)

SP-5 • AUDIO VOLUME (Loudness) (LJUDVOLYM (ljudstyrka))

SP-6 • AUDIO TONE (Frequency) (LJUDSIGNAL (frekvens))

SP-7 • MELT CYCLE SELECTION (VAL AV SMÅLT CYKEL)

SP-8 • STARTUP POLISH ENABLED? (UPPSTARTSPOLERING AKTIVERAD?)

SP-9 • STARTUP: GO WHERE? (UPPSTART: GÅ VAR?)

SP-10 • COOK MENUS (Cook Menu Configuration)

(TILLAGNINGSMENYER (konfigurering av tillagningsmenyer))

SP-11 • COOK MENU BUTTONS (TILLAGNINGSNEMYKNAPPAR)

SP-12 • COOK DONE: GO WHERE? (TILLAGNING KLAR: GÅ VAR?)

SP-13 • AUTO-MENU MINUTES (AUTO-MENY MINUTER)

SP-14 • AUTO-MENU: GO WHERE? (AUTO-MENY: GÅ VAR?)

SP-15 • COOL TEMPERATURE (KYLTEMPERATUR)

SP-16 • PRODUCT PROG: STEP "TIME1>TIME2>TIME3"?

(PRODUKT PROG: STEG "TID1>TID2>TID3")?

SP-17 • BULK DISPOSE? (BULKAVYTTRING?)

SP-18 • BULK OIL SUPPLY? (BULKOLJETILLFÖRSEL?)

SP-19 • COOKING: SHOW PSI? (TILLAGNING: VISA PSI?)

SP-20 • CHANGE MGR CODE (BYT CHEFSKOD)

SP-21 • CHANGE USAGE CODE (BYT ANVÄNDNINGSKOD)

SP-1 • TEMPERATURVISNINGSENHETER

1. Använd + eller - för att växla mellan Fahrenheit (F°) eller Celsius (C°).

SP-2 • DRIFTSSPRÅK

1. Använd knapparna + eller - för att bläddra i språklistan.

SP-3 • SYSTEMINITIERING

1. Tryck och håll in knappen intill "håll->" i tre sekunder.
2. Systemet kommer att oinitieras med standardinställningar.

**4-3.
SPECIALPROGRAMMERING
(FORTS.)**

SP-5 • LJUDVOLYM (ljudstyrka)

1. Med knapparna + eller - ställer du in hägtalarvolymen på mellan 0 och 10.
2. Tryck på en oanvänd knapp för att testa ljudet.

SP-10 • TILLAGNINGSMENYER (konfigurering av tillagningsmeny)

Använd knapparna + eller - för att bläddra i menyn över tillagningsalternativ.

- 4+TITLE” (“4+TITEL”)
- “5+NEXT” (“5+NÄSTA”)
- “6 ITEMS” (“6 OBJ”)

Se *MENYALTERNATIV* för beskrivningar och exempel.

SP-17 • BULKAVYTTRING?

Använd knapparna + eller - för att bläddra bland alternativen.

- “NONE” (“INGEN”)
 - “FRONT” (“FRÄMRE”)
 - “REAR” (“BAKRE”)
3. “NONE” (“INGEN”)- avyttring av olja sker till avyttringsvagn eller tömningsbehållare.
 4. “FRONT” (“FRÄMRE”)- Avyttra genom att pumpa genom den främre slanganslutningen genom att trycka och hålla in den upplysta knappen.
 5. “REAR” (“BAKRE”)- Avyttra genom att pumpa genom den bakre VVS-anslutningen.

SP-18 • BULKOLJETILLFÖRSEL?

1. Använd knapparna + eller - för att välja antingen “YES” (“JA”) eller “NO” (“NEJ”) för om bulkoljetillförsel är tillgänglig för att fylla på ATO-oljetanken och karet med ny olja.

AVSNITT 5: FELSÖKNING

5-1. FELSÖKNINGSGUIDE


PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Strömbrytare är på men fritösen fungerar inte alls	<ul style="list-style-type: none"> Öppen krets 	<ul style="list-style-type: none"> Fritösen är ansluten till el Kontrollera brytare eller säkring vid vägguttaget
Oljan värms inte upp	<ul style="list-style-type: none"> Dräneringsventilen är öppen Högtemperaturgränsen har utlösts 	<ul style="list-style-type: none"> Stäng dräneringsventilen. Återställ högtemperaturgränsen; se avsnittet Driftskomponenter
Olja skummar eller kokar över	<ul style="list-style-type: none"> Se överkokningstabellen på fritösen och i början av driftsdelen i denna bruksanvisning 	<ul style="list-style-type: none"> Följ förfaringssättet för överkokning från tabellen
Oljan töms inte	<ul style="list-style-type: none"> Dräneringsventilen igentäppt 	<ul style="list-style-type: none"> Tryck rengöringsstaven genom den öppna dräneringsventilen
Filtermotorn går inte	<ul style="list-style-type: none"> Motorn är överhettad 	<ul style="list-style-type: none"> Återställ motorn; se avsnittet Filterpumpmotor protektor-manuell återställning

MEDDELANDE

Mer detaljerad information om felsökning finns i den tekniska handboken, som finns på www.hennypenny.com eller 1-800-417-8405 eller 1-937-456-8405.

**5-2.
FELKOD**

I händelse av att kontrollsystemet inte fungerar visar den digitala displayen ett "felmeddelande". Dessa meddelanden har koderna: "E04", "E05", "E06", "E41". En konstant signal hörs när en felkod visas. Tryck på någon av produktknapparna för att stänga av signalen.

DISPLAY	ORSAK	ÅTGÄRD
"E-4" "CPU TOO HOT" ("CPU FÖR VARM")	Kontrollpanelen är överhettad	Sätt brytaren på AV och tillbaka till PÅ; om displayen fortfarande visar "E04" är panelen för varm; titta efter tecken på överhettning bakom kontrollpanelen; när panelen har svalnat ska kontrollerna fungera som vanligt; om "E04" kvarstår, byt ut kontrollen
"E-5" "OIL TOO HOT" ("OLJA FÖR VARM")	Oljan är överhettad	Sätt brytaren på AV och tillbaka till PÅ; om displayen fortfarande visar "E05" ska värmekretsarna och temperaturgivaren kontrolleras; när enheten har svalnat ska kontrollerna fungera som vanligt; om "E05" kvarstår, byt ut kontrollen.
"E-6A" "MAIN TEMP PROBE FAILED" (Open Circuit) ("HUVUDTEMPSOND FELAR" (Öppen krets))	Temperaturgivaren fungerar inte	Sätt brytaren på AV och tillbaka till PÅ; om displayen fortfarande visar "E06" ska temperaturgivaren kontrolleras; när temperaturgivaren är reparerad eller utbytt ska kontrollerna fungera som vanligt igen; om "E06" kvarstår, byt ut kontrollen.
"E-6B" "MAIN TEMP PROBE FAILED" (Shorted) ("HUVUDTEMPSOND FELAR" (Kortsluten))		
"E-10" "HIGH LIMIT TRIPPED" ("HÖGSTA NIVÅ UTLÖST")	Den fasta högnivågivaren har utlösts	Återställ högnivåbrytaren 

DISPLAY	ORSAK	ÅTGÄRD
<p>“E-18A” “LEVEL SENSOR FAILED” (Open Circuit) (“NIVÅSENSOR FELAR” (Öppen krets))</p>	Oljenivågivaren felar	<ul style="list-style-type: none"> • Om kretsen är öppen, kontrollera anslutningen • Byt ut givaren
<p>“E-18B” “LEVEL SENSOR FAILED” (Shorted) (“NIVÅSENSOR FELAR” (Kortsluten))</p>		
<p>“E-41P” “-1- LOST” (“-1- FÖRLORAD”)</p>	Produktinställning förlorad. Den lagrade kopian för inställningen har gått förlorad. Det produktnummer som påverkas visas i displayen.	<ul style="list-style-type: none"> • Byt ut kontrollpanelen om detta sker upprepade gånger
<p>“E-41S” “SYSTEM DATA LOST” (“SYSTEMDATA FÖRLORADE”)</p>	Systemdata förlorade. Både RAM-kopian och den lagrade kopian för inställningar har gått förlorade. Inställningarna är återställda till standard.	<ul style="list-style-type: none"> • Byt ut kontrollpanelen om detta sker upprepade gånger
<p>“E-46C” “INTERNAL SD MEM ERR” (“INTERNT SD MEM-FEL”)</p>	Problem med microSD-chipet som sitter i kontrollen på CPU-kort	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att chipet inte har matats ut ur öppningen
<p>“E-46W” “DATA SAVE FAILED” (“KUNDE INTE SPARA DATA”)</p>	Kunde inte kommunicera och spara data på microSD-chipet Skadad fil	<ul style="list-style-type: none"> • Byt ut kontrollpanelen om detta sker upprepade gånger
<p>“E-47” “ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED” (“ANALOGT SYSTEM ELLER 12 VOLT FELADE”)</p>	Problem att läsa den A-till-D analoga till digitala konverterarens signaler	<ul style="list-style-type: none"> • Byt ut kontrollpanelen om detta sker upprepade gånger

DISPLAY	ORSAK	ÅTGÄRD
<p>“E-48” “INPUT SYSTEM ERROR” (“SYSTEMINMÄTNINGSFEL”)</p>	Fel på CPU-kort	<ul style="list-style-type: none"> • Byt ut kontrollpanelen
<p>“E-54C” “MAIN TEMP CIRCUIT FAILURE” (“FEL PÅ HUVUDTEMPERATURKRETS”)</p>	Fel på CPU-kort	<ul style="list-style-type: none"> • Starta CPU-kortet • Byt ut kontrollpanelen
<p>“E-54D” “MAIN TEMP DSC ERROR” (“HUVUDTEMP DISKFEL”)</p>	Fel på CPU-kort	<ul style="list-style-type: none"> • Starta CPU-kortet • Byt ut kontrollpanelen
<p>“E-70A” “FAN JUMP MISSING” (“FLÄKTBYGLING SAKNAS”)</p>	Byglingstråden är lös eller saknas från 15-stiftskontakten	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera så att ingen av kontaktens anslutningar är lösa
<p>“E-70B” “PWR SWITCH OR WIRES FAILED” (“FEL PÅ STRÖMBRYTARE ELLER KABLAR”)</p>	<p>Kortslutning i kablar/lösa anslutningar</p> <p>Strömbrytaren kan vara trasig</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera anslutning • Byt strömbrytare
<p>“E-70C” “DRN JUMPER MISSING” (“DRN-BYGLING SAKNAS”)</p>	Lös anslutning på 15-stiftskontakten	Kontrollera anslutning
<p>“E-82” “SELECTOR VALVE FAILURE” (“FEL PÅ VRIDVENTIL”)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vridventilen fungerar inte som den ska: klarade inte sin egen kalibreringskontroll eller svarade inte när den begärdes till ett nytt läge. • Motorn felar, kodaren felar, eller relaterade kablar. 	Om du skulle behöva hjälp utifrån ska du ringa till din lokala distributör eller 1-800-417-8405 eller 1-937-456-8405.



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

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

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

* FM05 - 199 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 10-19-15

Swedish