

Velocity Elektrisk Press Frityrgrøten



Bruksanvisning

PXE 100



Table of Contents

Kapittel 1 Oversikt	7
Sikkerhet og samsvar	7
Tiltenkt bruk	7
Assistanse	9
Kontakt Teknisk Støtte på:	10
Kontakt Garanti på:	10
Dimensjoner og klarering	10
Driftssesifikasjoner	11
Plassering av dataplate	11
 Kapittel 2 Installasjon	 13
Pakke ut apparatet	13
Lossing av apparatet	14
Installere motveker	15
Fullfør utpakkingen av apparatet	16
Velge plassering	16
Utjevning av frityrgryten	17
Ensuring Proper Ventilation	17
Elektriske krav	18
Internasjonale elektriske krav	18
Montering av avløpspanne	18
Første oljefylling	21
Rense oljelinjene	23
Fyll på karet manuelt	23
Bulkfyller karet	24
Fyll ferskoljetanken	24
Laste inn innstillingspunkter	25
 Kapittel 3 Drift	 27
Driftskomponenter	27
Driftskomponenter	27

Kontroller og indikatorer	29
Handlingsknapper	31
Modusoversikt	31
Hovedmeny	31
Menystruktur	32
Visningsalternativer	33
4 + Tittel	33
5 + Neste	33
6 Elementalternativ	34
Daglig oppstart	34
Oppvarmingstider	35
Bruksanvisning lokk	36
Lukke lokket	36
Åpne lokket	38
Anbefalinger for stabling av produkter	40
Trykkkoking	41
Hurtigfilter	42
Automatisk påfylling (ATO)	42
Automiks	43
Produktprogrammeringsmeny	43
Modus for Produktprogrammeringsmodus	49
Kopiere menyelementer	49
Infomodus for menyoversikt	51
Spesiell programmering	55
Filterinnstillinger	59
Kapittel 4 Vedlikehold	77
Oljevedlikehold	77
W.A.S.S.H.	77
Forebygging av overkoking	77
Filtrering	78
Filtermenyer	79
Hurtigfilter	79

Daglig filter	81
POLERING	82
Generell rengjøring - daglig	84
Daglig filtrering	84
Tørk av enheten	84
Tøm kondenspannen	85
Rengjøring av ferskoljetanken (ATO)	85
Rengjør avløpspannen	86
Ukentlig Rengjøring	86
Rengjøring avrullehjul - Ukentlig	86
Rengjøring av nylatronfyllstrimler - Ukentlig	87
Rengjøring av fyllstrimler for lokk - Ukentlig	87
Månedlig Rengjøring	88
Rengjøring av dødvekt - Månedlig	88
Rengjøring av lokkpakning - månedlig	90
Løfte og feste lokket	90
Fjern pakningen	91
Rengjøring av lokket og pakningen	92
Montere pakningen	92
Oversikt avhendingsmenyen	93
Manuell oljeavhending	93
Åpne avhendingsmenyen	94
Tøm oljen	95
Rens beslagene	95
Tørk av karet	95
Fyll karet med olje	96
Bakre oljedeponering	96
Åpne avhendingsmenyen	96
Tøm oljen	97
Rens beslagene	97
Tørke av karet	97
Avhending av olje - kun	97
Fyll opp kar manuelt	98
Fyll olje i karet samlet	98
Fremre samlet avhending av olje	98

Åpne avhendingsmenyen	99
Påminnelse om fremre avhending – Koble til slangen	99
Tøm oljen	99
Rens beslagene	99
Tørke av karet	99
Fremre avhending av olje- Kun	100
Fyll opp kar manuelt	100
Fyll olje i karet samlet	100
Utrensingsmodus	100
Angi type for rensemodus	102
Oversikt over rensemeny	102
Få tilgang til rensemodus	102
Utføre klargjøring av rens	103
Utføre kald rens	103
Utføre varm rens	104
Tøm vannet	104
Skylle karet med rent vann	104
Rense oljelinjene	105
Tørke av kar	105
Avslutningsbreftelese	106
Kapittel 5 Feilsøking	107
Filterpumpe Motorbeskyttelse - Manuell Tilbakestilling	107
Feilsøkingsveiledning	107
Feilkoder	108

Kapittel 1 Oversikt

Sikkerhet og samsvar

Henny Penny frityrgryster har mange sikkerhetsfunksjoner på plasst. Den eneste måten å sikre sikker drift på, er imidlertid å forstå riktig installasjons-, drifts- og vedlikeholdsprosedyrer. Instruksjonene i denne håndboken er utarbeidet for å hjelpe deg med å lære riktige prosedyrer. Viktig informasjon eller informasjon som er sikkerhetsrelatert, vil bli angitt med ordene DANGER (FARE), WARNING (ADVARSEL), CAUTION (VIS FORSIKTIGHET) eller NOTICE (MERKNAD). Beskrivelsene er som følger:

Fare! Indikerer en farlig situasjon som vil føre til død eller alvorlig skade, hvis den ikke kan unngås.



FARE

Advarsel! Indikerer en farlig situasjon som kan føre til død eller alvorlig skade hvis den ikke kan unngås.



ADVARSEL

Forsiktighet! Indikerer en farlig situasjon som kan føre til moderat eller mindre skade, hvis den ikke kan unngås.



FORSIKTIGHET

Merke

Merknad brukes til informasjon som anses som viktig når det gjelder skade på eiendom.

Tiltenkt bruk

Dette er den opprinnelige kontrollerte versjonen av Henny Penny instruksjoner for Velocity Press Frityrgrøten Elektrisk (PXE) modell 100 (PXE 100).

Denne håndboken er tilgjengelig på det offentlige nettstedet til Henny Penny (www.henny-penny.com).



ADVARSEL

Les disse instruksjonene nøye før installasjon og bruk av dette apparatet for å sikre samsvar med alle nødvendige installasjons-, drifts- og sikkerhetsstandarder. Les og følg alle sikkerhetsmeldinger for å unngå skade på apparatet og personskader.



FARE

Ikke åpne avløpskraner eller andre tømmeenheter før trykket er redusert til bortimot atmosfærisk trykk.



ADVARSEL

FORBRENNINGSRISIKO!

Denne frityrgrøten må installeres og brukes på en måte at vann ikke kommer i kontakt med oljen da dette kan forårsake sprut og overkoking av olje og damp som fører til personskade. Dette inkluderer ikke normal produktfuktighet.



ADVARSEL

FORBRENNINGSRISIKO!

Ikke flytt frityrgrøten eller filteravløpspannen hvis de inneholder varm olje. Sprutende varm olje kan forårsake personskade eller alvorlige brannskader.

MERKE -

Dette apparatet er beregnet for kommersiell bruk i restauranter, bakerier, sykehus, osv. men ikke for masseproduksjon av mat, som f.eks. i fabrikker. Apparatet vil ha et lydtrykk

på under 70 db(A) under bruk. Alle reparasjoner må utføres av produsenten, dets serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.

MERKE - Bruk alltid en belastningsavlastning. Den medfølgende strømledningen må installeres med en belastningsavlastning på en måte at ledninger L1, L2, L3 og N kutter strømmen først. Hvis den medfølgende strømledningen eller annen ledning blir skadet, må disse ikke brukes, men erstattes av en godkjent strømledning. Strømledningen må skiftes ut av produsenten, dets serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.

MERKE - Riktig daglig, ukentlig, månedlig, kvartalsvis og årlig vedlikehold må utføres på dette apparatet for å sikre sikker og kontinuerlig drift. Dette apparatet må aldri rengjøres med vannstråle eller damprengjøringsverktøy. Rengjøringsbørster leveres med apparatet, og riktige rengjøringsanvisninger er inkludert i denne håndboken.

MERKE - Riktig vedlikehold øker også apparatets og oljens levetid, noe som igjen reduserer driftskostnadene. Gammel og brukt olje øker også muligheten for bølgekoking og brann på grunn av det reduserte flammepunktet på oljen. Oljetemperaturen må aldri overstige 450 F (230 °C).



ADVARSEL

Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet fra en person som har ansvaret for sikkerheten. Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

MERKE - Dette apparatet er ikke ment å brukes med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Assistanse

Ring din lokale tjenesteleverandør eller distributør først. Hvis du trenger mer hjelp, kan du ringe eller sende en e-post til Henny Penny Corporation (HP) teknisk støtte på:

Kontakt Teknisk Støtte på:

- ring:
 - U.S. and Canada: +1-800-417-8405
 - Global: +1-937-417-8405
- tekst:
 - Distributor Service: +1-937-519-3207
 - General Technician: +1-937-519-3278
- e-post: technicalservices@hennypenny.com
- [live chat](#)

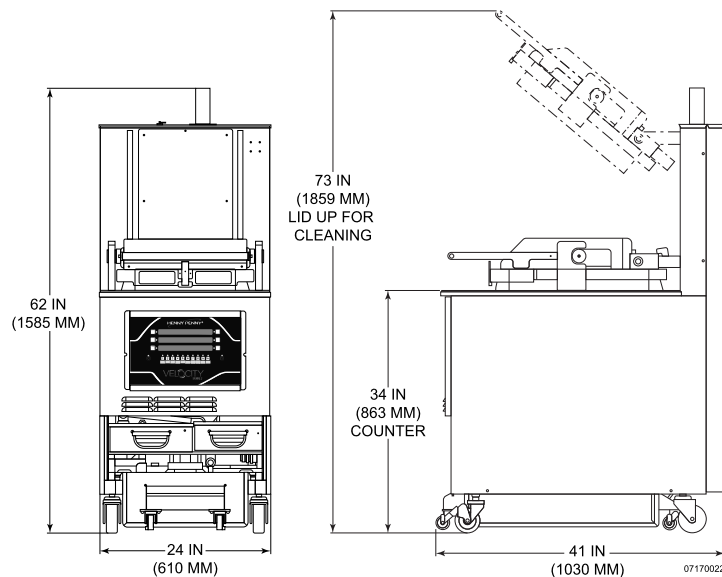
Kontakt Garanti på:

- e-post: warranty@hennypenny.com

Dimensjoner og klarering

Dette kapitlet gir installatører og operatører grunnleggende informasjon slik at de kan installere og bruke apparatet på en sikker måte.

OPPLÆRING : [Se en kort presentasjonsvideo.](#)

**Dimensjoner**

Høyde	62.00 tommer.	(1585 mm) til toppen av stabelen
Høyde	73.00 tommer.	(1859 mm) løft lokket for å rengjøre
Bredde	24.00 tommer	(610 mm)
Dybde	41.00 tommer	(1030 mm)
Klarering		
Topp	6 tommer	(152 mm) løft lokket for å rengjøre
Sider	6 tommer	(152 mm) luftstrøm
Bak	6 tommer	(152 mm) luftstrøm
Foran	38 tommer	(965 mm) fjern avløpspanne

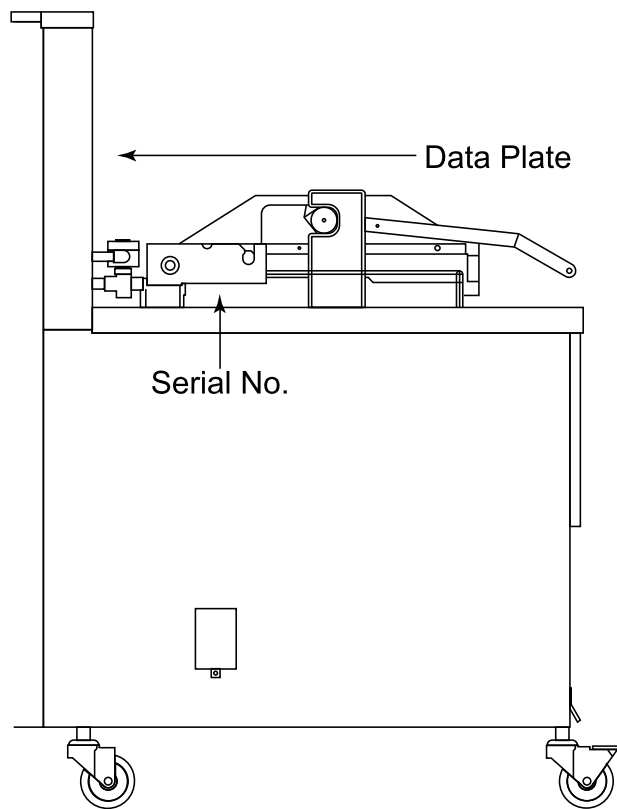
Driftssesifikasjoner

Se gjennom informasjonen nedenfor for å bli kjent med apparatets drift.

Press	
Driftstrykk	12.0 psi
Innstilling av sikkerhetsventil	14,5 psi
Oppvarming	
2 nedsenkede elementer :hver med tre varmeovner.	8500 watt
Kapasitet	
Produktet	24 lbs. (10,9 kg) 8 kyllinghoder
Stek VAT olje	75 lbs. (34 liter)
Oljereservoar	15 lbs. (6,8 liter)

Plassering av dataplate

En dataplate på forsiden til venstre for nylatronfyllstripen identifiserer frityrgrøtemodell, serienummert, garantidatoen og annen informasjon. I tillegg er serienummeret stemplet på utsiden av benkeplaten.



Kapittel 2 Installasjon

Pakke ut apparatet

MERKE - Eventuelle fraktskader bør noteres ved levering og signeres av leverandøren før han eller hun forlater leveringsstedet.



ADVARSEL

Installasjon av denne enheten skal kun utføres av en kvalifisert servicetekniker. Dette apparatet er ikke ment å brukes med en ekstern timer, skjøteledning eller et separat fjernkontrollsystem.

MERKE - Dette apparatet er ikke ment å brukes med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

OPPLÆRING: [Se en kort, språkneutrale video ved oppstart.](#)

Dette kapitlet tar for seg utpakking og montering av frituregryten så den blir klar til bruk. Les og følg instruksjonene nøye.

Sjokkfare

Ikke bruk bor eller skruer som kan punktere frituregryten, da elektrisk støt eller skadekan oppstå på apparatet.



ADVARSEL

For å unngå personskade må alle motvekter monteres og sikres før du forsøker å løsne lokket.



FORSIKTIGHET

Fjern forsendelseskassen og pakkingen forsiktig.

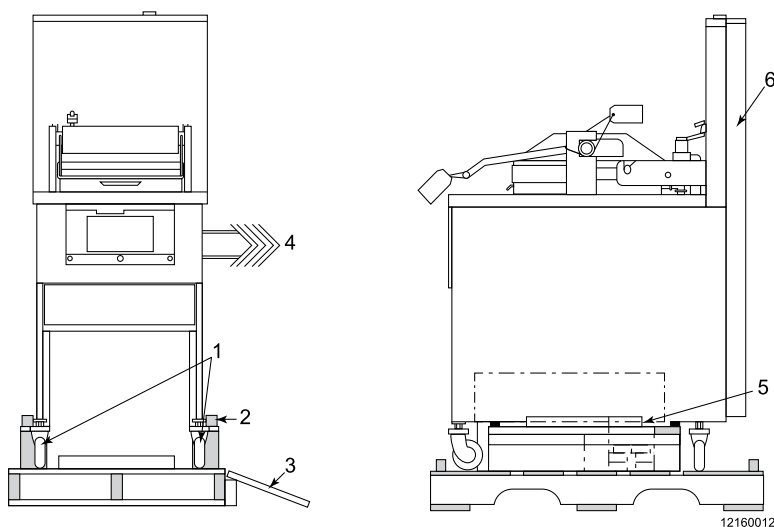
1. Klipp og fjern plastbåndene fra pakkboksen.
2. Fjern lokket på pakkboksen, og løft deretter de gjenværende følgeskrektenne av apparatet.
3. Fjern 4-hjørnes pakkingstøtter.
4. Klipp stretchfilmen fra rundt stativet/stativboksen og fjern den fra toppen av lokket.
5. Klipp, fjern og kast metallbåndene som holder frityrgrøyten til pallene.

Lossing av apparatet

Følgende trinn krever to personer som løfterfor å unngå personskade eller skade på apparatet.



ADVARSEL



1. Fjern apparatet forsiktig fra fraktpallen.
2. Plasser hjulene i foroverstilling for å forhindre uventet bevegelse.
3. Mens en installatør støtter apparatet for å forhindre at det faller av pallen, lirk begge sideskinnene av pallen.

4. Fjern motvektene fra under apparatet.
5. Legg en støtterampe mot pallen for hvert sett med hjul, og rull deretter apparatet av pallen eller løft apparatet av pallen og sett det på gulvet.

Installere motveakter

Ikke slipp motvektene da dette kan føre til personskade. Hver motvekt veier ca. 20 lbs (9 kg.) hver. each.



FORSIKTIGHET

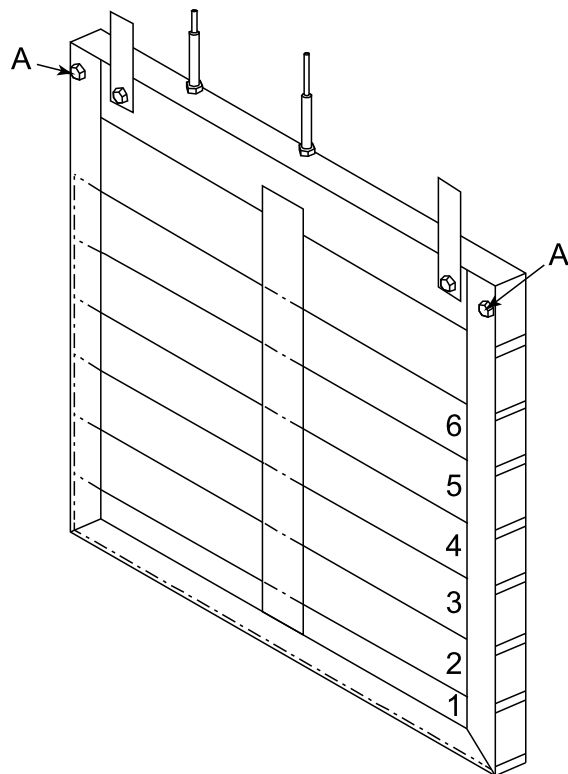
For å unngå personskade må alle motveakter monteres og sikres før du forsøker å løsne lokket.



FORSIKTIGHET

MERK: En halvvekts motbalansevekt kan bestilles, hvis lokket lukkes av seg selv på grunn av ekstra produktvekt. Se.

Motveakter brukes til å kompensere for det tunge lokket, som brukes til å forsegle karet under tilberedning. Monter motvektene forsiktig i vektvognen.



1. Fjern de øverste og bakre paneldekslene for å få tilgang til motvektsvektvognen.
2. Sett inn de første gjennom sjetten motvektssegment i motvektsvektvognen.
3. Fjern de to boltene merket A for å frigjøre motvektsvektvognen.
4. Monter det bakre paneldekselet, og deretter dekselet til det øverste panelet.

Fullfør utpakkingen av apparatet

1. Fjern varselkoder fra lokket.
2. Åpne transportøren ved å løsne låsen.
3. Fjern tilbehøret fra innsiden av filteravløpsspannen.
4. Fjern beskyttelsespapiret fra frityrgrøyten.
5. Rengjør utvendige overflater med en fuktig klut.

Velge plassering



ADVARSEL

Forbrenningsrisiko

For å unngå alvorlige brannskader fra sprutende varm olje, plasser frityrgryte å den er sikret for tipping eller bevegelse. Begrensende bånd kan brukes til stabilisering.



FORSIKTIGHET

Brannfarlig

For å unngå brann og ødelagte forsyninger, bør området under frityrgryten ikke brukes til å lagre forsyninger.

Riktig plassering av apparatet er svært viktig for drift, hastighet og bekvemmelighet. Velg et sted som gir enkel lasting og lossing uten å forstyrre den endelige monteringen av matbestillinger. Brukerne rapporterer at å steke maten fra rå tilstand og med konstant varme gir en raskere tilberedning. Avlastningsbord bør plasseres ved siden av frityrgryten. Den beste effektiviteten oppnås ved en rett linjeoperasjon, dvs. rå på ene siden og avslutning på den andre siden. Ordremontering kan flyttes bort med bare et lite tap av effektivitet. For å kunne betjene frityrgryten, er det nødvendig med 24 inches (60.96 cm) korrekt klarering på alle sider av frityrgryten inkludert tilgang til service ved å fjerne et sidepanel.

Utjevning av frityrgryten



FARE

Forbrenningsrisiko/Brannfarlig

Frityrgryten må stilles på en jevn overflate. Hvis du ikke følger disse utjevninginstruksjonene, kan det føre til at oljen renner over karet og forårsake alvorlige brannskader, personskade, brann og/eller skade på eiendom.

For riktig drift, utjevnfrityrgryten fra side til side og foran til bak. Bruk et utjevningverktøy på de flate områdene rundt karkragen og en halvmånenøkkel for å justere hjulene.

Ensuring Proper Ventilation

MERKE -

Ventilasjon må samsvare med lokale, statlige og nasjonale reg-

ler. Rådfør deg med lokale brannvesen eller bygningsmyndigheter.

Frityrgrøyten bør være plassert med tilgang til ventilasjon med tilstrekkelig avtrekkshette eller ventilasjonssystem for effektiv fjerning av stekeos og stekelukt. Avtrekket må utformes slik at den ikke forstyrrerdriften av frityrgrøyten. Ta kontakt med et lokalt ventilasjons- eller varmeselskap som kan bistå med installasjon av et passende ventilasjonsanlegg.

Elektriske krav

Internasjonale elektriske krav



ADVARSEL

Kun for utstyr med CE-merke

For å unngå elektrisk støtfare må dette apparatet bindes til andre apparater eller berøringsbare metallflater i nærheten av dette apparatet med en likepotensiell bindingsleder. Dette apparatet er utstyrt med en likepotensiell knast for dette formålet. Den likepotensielle knasten er merket med følgende symbol:



likepotensielle Symbol =

CE units require a minimum wire size of 4 mm to be wired to the terminal block. If a flexible power cord is used, it must be HO7RN type.

MERKE -

Det anbefales at en 30 mA beskyttelsesenhet som en jordfeilbryter (RCCB), eller jordfeilkretsavbruddsbryter (GFCI), brukes på frityrgrøytekretsen. Strømledningene skal være oljebestandige, omsluttete fleksible kabler, ikke lettere enn vanlig polyklorofren eller andre tilsvarende.

Enheter som brukes utenfor USA kan ikke leveres med strømledningen som er festet til enheten på grunn av de forskjellige ledningskodene. Frityrgrøyten er tilgjengelige fra fabrikken med kabler som er egnet for 200, 240, 380 og 415 volt, 3-fase, 50 hertz. En klemmeblokk er montert inne i frityrgrøyten for kabledningene.

Montering av avløpspanne

MERKE -

Under monteringen må du sørge for å bruke olje på alle O-ringer for å smøre og forhindre rifter og oljetap.

MERK:

- Bruk en liten skrutrekker til å forsiktig lirke o-ringer fra sporet for å inspisere for skade. Installer på nytt ved å rulle dem forsiktig på plass.
- [Se en kort video som forklarer hvordan du smører o-ringene etter installasjonen.](#)

OPPLÆRINGSTRAINING: [Se hvordan man demonterer og monterer avløpspannen på nytt.](#)

Bruk disse trinnene etter demontering og rengjøring av avløpspannen, for å installere et nytt filter og montere filtreringssystemet og panoreringen på nytt.



11170055

1. Skyv en filterkonvolutt på filterskjermen slik at pluggen stikker ut gjennom hullet.



11170056

2. Brett over enden av filterkonvolutten, og skyv deretter en håndtakslemme over enden. Kontroller at håndtaket vender mot den midterste pluggen.
3. Skyv en håndtakslemme på de andre endene av filterskjermenheten. Kontroller at håndtaket vender mot den midterste pluggen.



11170057

4. Plasser filterskjermen i bunnen av avløpspannen med pluggsiden opp.



11170058

5. Juster hullet i opphentingsrøret etter filterskjermpluggen, og trykk deretter ned.



11170059

6. Plasser opphentingsrøret slik at begge sider av førerne glir inn i festebraketthakkene.



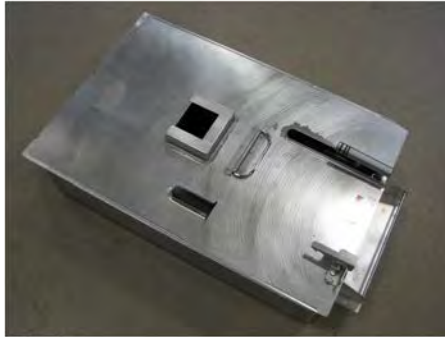
11170060

7. Trykk ned på opphentingsrøret for å bekrefte at det er fullt ut aktivert på filterskjermpluggen.



11170061

8. Plasser smulefangeren i avløpspannen slik at bena strekker seg over filterskjermen.



11170062

9. Plasser lokket på avløpspannen.



11170063

10. Skyv avløpspannen på plass og lås den på plass ved hjelp av låsen.

Første oljefylling

Les alle advarsler og merknader, og fortsett deretter til [Tøm oljelinjene.](#)

**FARE****Overløpsrisiko**

- Ikke rør i oljen.
- Frityrgrøyten må stilles på en jevn overfalte.
- Pass på at oljen aldri fylles over den øvre oljefyllingslinjen.
- Hvis du ikke følger disse instruksjonene, kan det føre til at olje strømmer over frityrgrøyten og forårsake alvorlige brannskader, personskade, brann og/eller skade på eiendom.

Matfett må aldri smeltes i frityrgrøyten. Oljenivået må alltid være over varmelementene og ved kurveindikatornivå på baksiden av kurven når frityrgrøyten varmes opp.

**FORSIKTIGHET**

Det anbefales at man bruker frityrrolje av høy kvalitet i frityrgrøyten. Noen lavklasseoljer har høy konsentrasjon av vann og kan forårsake skumming og overkoking.

**FORSIKTIGHET**

Ikke slå på frityrgrøyten før oljenivået er minst til den nedre påfyllingslinjen. Hvis man unnlater å følge disse prosedyrene vil det føre til alvorlig skade på frityrgrøyten og varmelementer som igjen vil føre til forbrenning av cracklingene.

**ADVARSEL**

Ikke bruk en metallskrape under cracklingringen eller noen form for slipemidler for å rengjøre innsiden av frityrgryten.



FORSIKTIGHET

Ikke bruk en metallskrape eller noen form for slipemidler for å rengjøre varmeelementene.



FORSIKTIGHET

KFC standard instruksjoner for filtrering må følges.

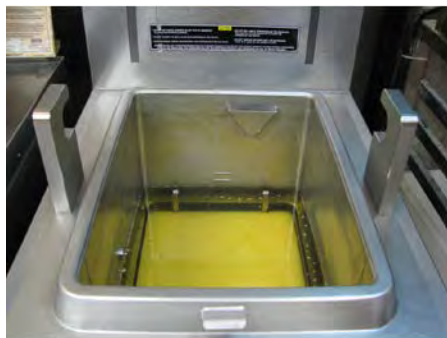
Rense oljelinjene

Før du fyller gryten med frityrolje første gang, må oljelinjene rengjøres for å sikre at alt vann eller mineralolje er fjernet. Tørk også av kurven for å fjerne støv eller annet rusk.

1. Slå på enheten.
2. Trykk og hold inne menyknappen til *MAIN* vises.
3. Velg 1. FILTER fra menyen.
4. Trykk én gang på menyknappen. De 6. FILL-menyen vises.
5. Velg 6. FYLL fra menyen. Fyllpotten (kar)-menyen vises.
6. Trykk på og hold inne PUMP. Oljen pumpes inn i karet.
7. Slipp PUMP-knappen (hold) når linjene er rengjort.
8. Tørk av karet med et rent engangshåndkle.

Fyll på karet manuelt

Karet har to nivåindikatorlinjer på bakveggen. Den øvre linjen er fyllgrensen for varm olje. Den nedre linjen er fyllgrensen for kald olje.



11170084

1. Fyll aret med kald ny olje til nedre grenselinje.
2. Slå på enheten for å starte normal drift.

Bulkfille karet

Hvis du har et bulkoljeforsyningssystem koblet til apparatet, kan du fylle karet ved hjelp av kontrollpanelet. Karet har to nivåindikatorlinjer på bakveggen. Den øvre linjen er fyllgrensen for varm olje. Den nedre linjen er fyllgrensen for kald olje.

1. Slå på enheten.
2. Trykk og hold inne menyknappen til *MAIN* vises.
3. Velg 1. FILTER fra menyen.
4. Trykk én gang på menyknappen. De 6. FILL-menyen vises.
5. Velg 6. FYLL fra menyen. Fyllpotten (kar)-menyen vises.
6. Trykk på og hold inne PUMP. Oljen pumpes inn i karet.
7. Slipp PUMP-knappen når oljen når oljelinjen.

Fyll ferskoljetanken

Ferskoljetanken topper automatisk opp oljen i fatet når den registrerer at oljenivået i karet er lavt. Brukerne bør tilføre ny olje til den ferske oljetanken etter behov. Ikke tilsett ny olje direkte til fatet med mindre du utfører en oljedeponeringsyklus. [Se For informasjon om oljedeponering.](#)



11170077

Etter tre mislykkede forsøk på å fylle karet fra den ferske oljetanken, vises en fylloljetank-melding:

- Den øvre skjermen leser FILL OIL TANK.
- Den midterste skjermen blinker, som representerer plasseringen av tanken.

Fyll friskoljetanken på følgende:



1. Trekk ut riskoljetanken.
2. Åpne lokket på friskoljetanken og finn merkene på innsiden av tanken.



3. Hell ny olje i friskoljetanken til merkene på innsiden av tanken.
4. Lukk lokket på friskoljetanken, og skyv deretter tilbake på plass.
5. Trykk på OK-knappen på kontrollpanelet.

Laste inn innstillingspunkter

OPPLÆRING: [Se en kort video og lær hvordan du programmerer Kontroll.](#)

Som regler er standard kokemenyer med produktinnstillinger som kyllingvinger, pomes frites, fisk, etc. er lagt inn i enheten under produksjonsprosessen. Disse forhåndsinnstilte produktene kan slettes eller endres av brukere etter behov for å oppfylle forretningskravene, se [kapittel 7 Programmering](#). Noen selskaper foretrekker at brukerne laster ned proprietære innstillingspunkter fra et bedriftsnettsted ved hjelp av en USB-stasjon og deretter laste dem ned på enhetene. Dette sikrer at menyelementene for produkt (kokk) er gjeldende. Det gjør det enkelt og raskt å legge opp menyoppdateringer på tvers av mange enheter.. Trinnene nedenfor forklarer prosessen for å laste inn programvarefilen.

MERK: Noen ganger leveres en forhåndslastet USB-stasjon med enheten per kunde forespørsel.

1. Når XML-setpoint-filen er lastet ned til en USB-stasjon, setter du USB-stasjonen inn i den eksterne USB-porten foran på enheten.
2. Trykk og hold [inne hovedmenyknappen til *MAIN* vises. Se 3.2 Kontroller og indikatorer, side 18.](#)
3. Velg 3. USB/DATA [fra hovedmenyen. Se 3.5 Hovedmeny,](#) side 19.
4. Velg 2. Angi innstillingspunkter fra USB/DATA-menyen.
5. Velg HENT FRA USB fra innstillingspunkt-menyen. En passordmelding vises.
6. Angi 123. Innstillingspunkt-filer vises.
7. Trykk på pil opp og pil ned for å finne filen som skal lastes inn.
8. Trykk på eller pil høyre for å velge ønsket fil. LASTE? vises.
9. Velg JA. Filen lastes inn. -FERDIG- vises når du er ferdig.
10. Trykk på venstre eller høyre pilknapp. En meny vises.
11. Velg 3. FJERN USB. Ok for å fjerne skjermer.
12. Fjern USB-stasjonen, og trykk deretter X for å gå tilbake til normal drift.

Kapittel 3 Drift

Driftskomponenter

OPPLÆRING: [Se en kort video som forklarer oppstartssekvensen.](#)

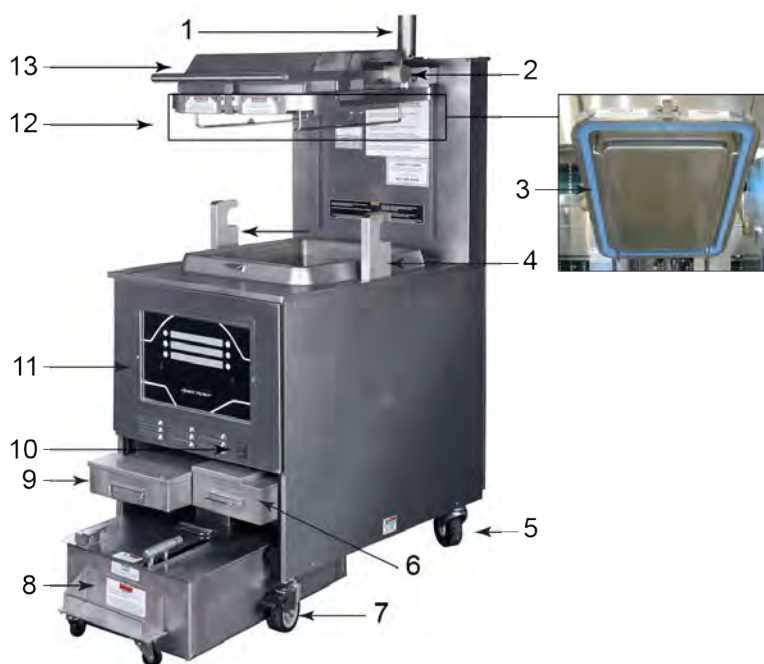
OPPLÆRING: [Lær hvordan du bruker tidtakere, velger forskjellige stekemenyer, laster produkt og viserinformasjon på Velocity Series Fryer.](#)

OPPLÆRING: [Start her, før du bruker kontrollen.](#)

MERK: La frituregryten fullføre oppstartssekvensen før bruk.

Driftskomponenter

Denne delen viser de viktigste komponentene i frituregryten.



10170132

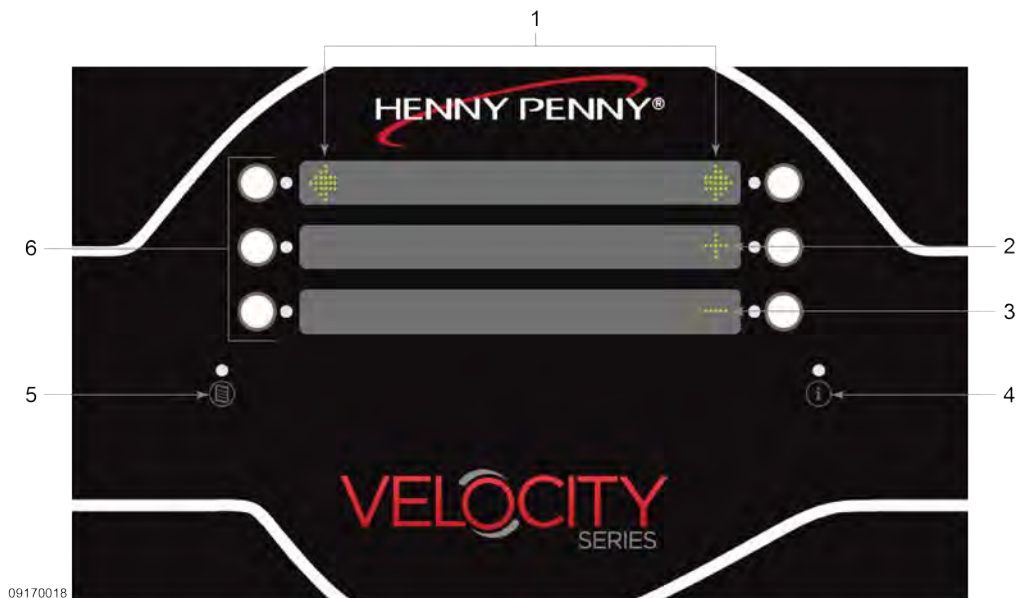
Varenr.	Beskrivelse	Funksjonen
1	Dampstabel og sikkerhetsutløsningsventil	<ul style="list-style-type: none"> Dampstablere huser dødvekten. Det frigjør damp når karet trykkes over 12 PSI, noe som er optimalt for matlaging.

Varenr.	Beskrivelse	Funksjonen
		<ul style="list-style-type: none"> Sikkerhetsutløsningsventilen fungerer som en sikkerhet og er aktiv når trykket stiger over 14 PSI. Det bør aldri brukes til å frigjøre trykk fra karet under en vanlig stekeklus.
2	Låsing av rullelager	En del av høytrykklåsesystemet, rullelagre på hver side av lokket låses inn i hver av krokarm (4) i nedadgående (forseglet) posisjon.
3	Lokkpakning	Forsegler lokket til karet så et trykk tilnærmet 5,4 kg kan opprettholdes gjennom hele kokesyklusen.
4	Lokk Krok Armer	En del av høytrykklåsesystemet. Det er to lokkkrokarmen som aksepterer rullelagrene (2) som holder lokket i nedadgående (forseglet) posisjon.
5	Bevegelig bakhjul	Gir mobilitet for nøyaktig posisjonering av apparatet.
6	Kondenspanne	Et reservoar for overflødig kondens (vann) som oppstår fra matlagingen i karet.
7	Stasjonært front hjul	Gir stabilitet for presis posisjonering av apparatet. Oljen i karet dreneres i denne pannen for rengjøring, filtrering og avhending.
8	Avløspanne	Oljen i karet dreneres i denne pannen for rengjøring, filtrering

Varenr.	Beskrivelse	Funksjonen
		og avhending.
9	Ferskoljetank	Når karet er fylt med ny olje, trekkes fersk olje ut av dette reservoaret når oljesensoren registrerer at det er behov for olje. Overfyll aldri beholderen eller karet.
10	Strømbryter	Slår strømmen til apparatet på/av. For å sikre fullstendig deaktivering av apparatet og alle komponentene, koble enheten fra stikkontakten.
11	Kontrollpanel (tavle)	Brukes til å programmere, kontrollere og bruke apparatet.
12	Carrier-lysbilder	En multiskuff bærer, som holder opp til 8 stk. produkt, glir på armene og heves og senkes i karolje når lokket heves og senkes.
13	Lokket	Lokket forsegler karet under stekesyklusen. Det glir opp og ned ved hjelp av motvekten. En midlertidig lås på forsiden som ikke er trykkfast, holder lokket i nedoverstilling mens du fester låsehåndtaket med høyt trykk. Bruk alltid høytrykkslåsehåndtaket under en stekesyklus.

Kontroller og indikatorer

Denne delen gir en oversikt over kontrolltavlen.



Varenr.	Funksjonen	Funksjonen
1	Pilikon	Pilknappene brukes til å navigere i menyer.
2	Plusstegnikon	Brukes til å endre verdien for det gjeldende visteelementet.
3	Minustegnikon	Brukes til å endre verdien for det gjeldende visteelementet.
4	Informasjonsknapp	<ul style="list-style-type: none"> • Trykk én gang for å vise trykk og temperatur. • Trykk to ganger for å aktivere tørkefunksjonen. • Trykk tre ganger for å få tilgang til det siste

Varenr.	Funksjonen	Funksjonen
		filteret
5	Hovedmenyknapp	Trykk på og hold nede for å få tilgang til Hovedmenyen.
6	Handlingsknapper	Når et lys lyser eller et ikon vises ved siden av en knapp er den aktiv. Trykk du på knappen for å utføre handlingen som vises.

Handlingsknapper

Funksjonene til handlingsknappene kan variere avhengig av innstillingen som vises:

- Pilknapper brukes til å navigere (trinnvise) programmerbare elementer.
- Små trekantsymboler fremhever verdien for elementet som vises.
- Tallknapper, eller pluss- og minusknapper (+,-) brukes til å endre verdien for elementet som vises.
- Numeriske verdier angis i kalkulatorstil ved hjelp av tallknappene.
- Alfanymeriske tekstverdier angis ved hjelp av tallknappene for å velge tegn fra en rullemenu over alle tilgjengelige tegn for det aktive språket.
- Flervalgselementer, der to eller flere forhåndsdefinerte alternativer er tilgjengelige, velges ved hjelp av pluss- og minusknappene (+,-) til å bla gjennom listen over tilgjengelige alternativer. Pluss- og minusknappene (+,-) kan for eksempel brukes til å velge Ja eller Nei for en bestemt innstilling, eller for å velge På eller Av, eller for å gå gjennom en liste over flere alternativer som engelsk, fransk, tysk, spansk, osv.

Modusoversikt

Noen alternativer vises flere ganger i menyene, men oppfører seg annerledes avhengig av modusen enheten er logget på, for eksempel normal drifts versus administrasjons- eller teknikermodus. Et hardkodet passord brukes når du logger inn på en sikker modus for å beskytte integriteten til systeminnstillingene mot utilsiktede eller ondsinnede handlinger. Noen alternativer er også overflødige, for eksempel avslutningsmenyen som alltid vises som det siste menyelementet med samme funksjonalitet, uavhengig av modus eller meny.

Hovedmeny

Åpne hovedmenyen ved å trykke og holde nede hovedmenyknappen, som du finner nederst til venstre på kontrollpanelet. Når menyen aktiveres, slipper du knappen. Hvis du vil velge et menyelement, trykker du på og slipper den opplyste knappen ved siden av det. Menyelementer kan aktivere andre menyer eller aktivere ulike programmeringsmoduser. Hvis en funksjonsmeny har flere sider, trykker du på og slipper Meny-knappen for å gå gjennom dem. Etter den siste siden i menyen, går skjermen tilbake den første siden på nytt. X. AVSLUTT MENU-alternativet, hvis tilgjengelig, vises alltid som det siste elementet i funksjonsmenyen. Velg x. AVSLUTT MENU-alternativet for å gå ut av menyen uten å velge noen av de tilbudte elementene. Hovedmenyalternativene vises som følger:

1. FILTER
2. INFO MODE
3. USB/DATA

Meny (skjerm) 1

4. PROG
5. CLOCK SET
x. EXIT MENU

Meny (skjerm) 2

Menystruktur

Denne delen gir en visuell oversikt over menystrukturen på høyt nivå.

MAIN Menu

1. FILTER
2. INFO MODE
3. USB/DATA

4. PROG
5. CLOCK SET
x. EXIT MENU

FILTER Menu

1. QUICK ↓↑
2. DAILY ww—
3. POLISH ↻

“ww—” = brush icon

4. DRAIN →┐┌
5. FILL ←┐┌
6. FILL ←ATO

“┐┌” = drain pan icon

7. DISPOSE
8. CLEAN-OUT
9. FILL ←BULK

x. EXIT MENU

USB/DATA Menu

1. REPORTS
2. SETPOINTS
3. REMOVE USB

4. REFLASH SW
x. EXIT MENU

PROG Menu

1. PRODUCTS
2. COOK MENUS
3. SPCL PROG

4. DATA COMM
5. HEAT CTRL
6. FLTR CTRL

7. TECH MODE
8. STATS MODE
x. EXIT MENU

Visningsalternativer

Hvis du vil endre visningsalternativet, se 7.5 Spesialprogrammering, side 69 og kapittel 7 Programmering, side 61 for informasjon om hvordan du konfigurerer menyer. Denne delen beskriver tre individuelle visningsalternativer.

4 + Tittel

4+TITTEL-alternativet viser opptil fire stekeelementer samtidig med tittelen på menyen.



- Når du er i en stekemeny, vises tittelen på menyen i den øverste delen.
- Ved å trykke på venstre eller høyre pilknapp kan du bla gjennom hver meny
- Oppvarmingsprosessen starter opp når man trykker på den menyen man vil steke oppvarmingsprosessen.
- DROP▶vises når enheten er klar til å lage den valgte varen.

5 + Neste

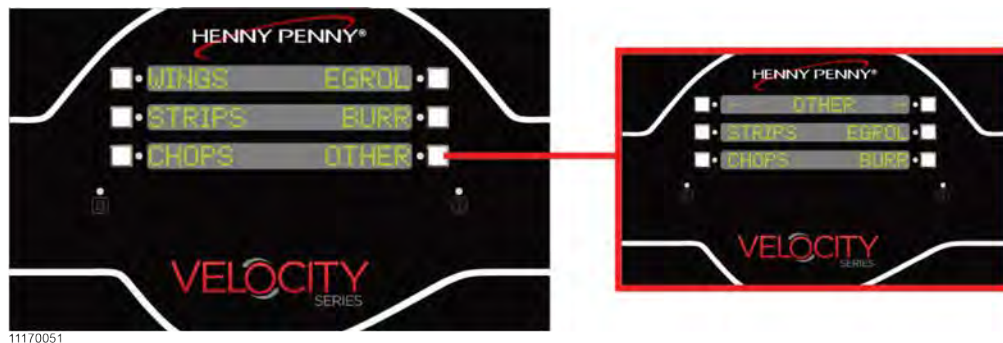
5+NESTE viser opptil fem kokeartikler, sammen med en knapp som går til neste stekemeny.



Alle stekealternativene vises på skjermen samtidig med den nederste neste-knappen til høyre▶ Trykk neste▶for å få tilgang til neste sett med stekealternativer.

6 Elementalternativ

Med alternativet 6 ELEMENT kan brukeren kontrollere alle seks elementene på stekemenyen.



Hvis det finnes mer enn én stekemeny, må brukeren programmere navigasjonskoblinger til andre menyer. Hvis det finnes mer enn 6 produkter, og dette alternativet er valgt, må en av knappene angis som en kobling til en undermeny, ellers vil ikke disse alternativene være tilgjengelige.

Daglig oppstart

OPPLÆRING: Start her med en kort video [som forklarer den automatiserte oppstartssekvensen.](#)

OPPLÆRING: Se en kort video som [forklarer produktprogrammering på Velocity-kontrollen.](#)

OPPLÆRING: Stekemenyene er de beste vennene dine. Lær hvordan du setter [opp frityrgrøyten for å få mest mulig ut av den.](#)

Hvis oljen er under 180 F (82 °C), med hovedstrømbryteren i PÅ-posisjon, blinker skjermen med melding START UP og AUTO MELT. Oljen varmes oppsakte for å hindre at den forbrenner. Varmen sirkulerer av og på for å varme opp oljen sakte. Når oljetemperaturen når 215 F (102 °C), avsluttes Auto Melt-modus og frityrgrøyten begynner å varme opp til Auto Mix-temperaturen på 360 F (182 °C). Under oppstart informerer skjermen brukeren ved å vise en stolpegraf som representerer stadiene i oppstartsprosessen. Disse stadiene består av følgende:

- Melt (Mlt) – Automatisk smeltemodus.
- Mix (Miks) – Automatisk filter for å sikre at oljen blandes for å hindre kalde lommer.
- Top Off (Top) – Kontrollerer om oljenivået er fylt til riktig merke. Hvis enheten registrerer at oljenivået er lavt, fullfører den en automatisk topp opp. [Fyl alltid på olje på topp-off-tanken om morgene og hele dagen etter behov.](#)

- Polering (Pol) – Enheten fullfører en poleringscyklus.



11170076

- Under hvert trinn fylles stolpegrafen etter hvert som hvert trinn fullføres.
- Varigheten av hvert trinn avhenger av temperaturen på oljen vedstart og de programmerte innstillingspunktene.
- Når oppstarten er fullført, går skjermen til hovedmenyen for steking og er klar for drift.

Oppvarmingstider

Typiske oppvarmingstider- og temperaturer er som følger:

Funksjonen	Minutter	Temperatur	Beskrivelse
Melt	13 min.	71 til 215 F (21 til 110 °C)	
Blanding	7 Min.	325 F (162 °C)	Enheten viser Sett inn panorering. Trykk på X for å forsinke 2 Min. Når oljepanenen oppdages, faller oljen for å fullføre blandingen.
Topp	5 Min.		Enheten varmer opp olje og kontrollerer nivåsonde, o fyller på olje om nødvendig.
Polering	2 Min. første polering og 15 Min. for hver tilleggspolering	325 til 360 F (162 til 182 °C)	

Bruksanvisning lokk



FARE

Forbrenningsrisiko

Hvis man unnlater å følge disse retningslinjene, kan det forårsake alvorlig personskade på brukeren.

- Lokkhåndtaket må være helt låst før du starter en stekecyklus for at trykksatt skåldingsolje og damp ikke strømmer ut av karet.
- Beholderen er under trykk under stekecyklusen og skal ikke åpnes før trykket inne i karet faller til 0 PSI. Hvis man løfter lokkhåndtaket eller åpner lokket mens beholderen er under trykk, vil trykksatt skåldingsolje og vanddamp utslippe.
- Gryten må ikke brukes uten lokkdekslet på plass og alle komponenter installert.
- Ikke tukle med noen komponenter i lokkets låsemekanisme.

Hvis lokket blir vanskelig å betjene, må du slutte å bruke gryten og ringe etter service. Dette indikerer at motvektskablene er utslitte og må skiftes ut.



FORSIKTIGHET

Senk alltid håndtaket før du forsøker å heve lokket, ellers kan det føre til skade på lokket.



FORSIKTIGHET

OPPLÆRING: [IKKE sleng lokket ned.](#)

Lukke lokket

Gryten har to mekaniske lokklåser. Den fremre lokklåsen holder lokket i nedstilling. Den kan ikke brukes til å forsegle lokket for trykkmatlaging. For å trykkoke produktet må lokkhånd-

taket være helt plassert i forover posisjon og låst ned før du begynner trykkkokesyklusen. Hvis ikke, vil karet ikke skape trykk.

Når trykket bygger seg opp på innsiden av karet, låser en mekanisk sikkerhetslås håndtaket i nedstilling for å hindre at lokket åpnes under trykk. Hvis du skal trykkoke, gjør følgende:



11170066

1. Trekk lokket ned til det låses.



11170067

2. Trekk håndtaket fremover til det stopper.



11170068

3. Løft håndtaket til det stopper.



11170067

4. Trekk lokkhåndtaket fremover til rullelagrene sitter i krokarmene.



11170070

5. Skyv håndtaket ned til det stopper.

Åpne lokket

Gryten har to mekaniske lokklåser. Den fremre lokklåsen holder lokket i nedstilling. Den kan ikke brukes til å forsegle lokket for trykkmatlaging. Lokkhåndtaket må være fullt ut engasjert og låst i nedoverstilling for at trykktilberedning skal fungere. Under kokesyklusen øker trykket til 12 PSI for en raskere kokesyklus. Trykk utløses i henhold til den programmerbare kokesyklusen. Vanligvis på slutten av syklusen. Når karetts indre trykk blir lavt nok, løsner den mekaniske sikkerhetslåsen og gjør at håndtaket heves.

Trykket inne i beholderen må være helt utløs før du kan løftehåndtaket. Hvis du vil kontrollere det interne trykket i karet, trykker du på Informasjon-knappen nederst til høyre på kontrollpanelet. Trykket som er gjenværende i karet vises.mva-skjermene. Vent til trykket synker til 0 PSI før du løfter håndtaket.



11170071

1. Løft forsiktig lokket til det stopper.



11170070

2. Skyv håndtaket tilbake til det stopper.



11170068

3. Senk håndtaket.



11170067

4. Skyv håndtaket tilbake.



11170071

5. Løsne den fremre lokklåsen og løft lokket.

Anbefalinger for stabling av produkter

**FORSIKTIGHET**

Ikke bruk slipeklut, avfettingsmiddel, ovnsrensere eller noen form for etsende rengjøringsmiddel når du rengjør de belagte delene. Varmt såpevann er alt som trengs for å rengjøre disse delene. Noen av de andre rengjøringsmidler nevnt ovenfor vil i stor grad redusere levetiden til belegget.

OPPLÆRING: [Se en kort video om hvordan du plasserer stativene.](#)

OPPLÆRING: [Plasser stativer fra bunnen opp og fjern fra toppen og ned.](#)

OPPLÆRINGSTRAINING: [IKKE sleng lokket ned.](#)

Bunnposisjonen skal unngås på små belastninger fordi den er nærmere kjølesonen. Oljen er kjøligere på bunnen av karet og varmere på toppen. Med større belastning er det imidlertid generelt nok turbulens i oljen til at bunnstativet får tilstrekkelig varme. Toppllasseringen skal unngås på små belastninger på grunn av utilstrekkelig oljenivå. Med større belastninger har toppstativet godt oljenivå fordi volumet av produktet på de nedre stativene øker det totale oljenivået.



11170065

**FULLY LOADED WITH 8-HEAD
(ALL 4 RACKS USED)**

Generelt Marked	2 Hodeposer
<ul style="list-style-type: none"> • 8-hodet: Laster alle fire stativer som vist ovenfor. • 6-hodet: Laster kun stativ 1, 2 og 3. • 4-hodet: Laster kun stativ 2 og 3. • 2-hodet Laster kun stativ 2. 	<ul style="list-style-type: none"> • 4-poser: Laster alle fire stativene som vist ovenfor. • 3-poser: Laster kun stativ 1, 2 og 3. • 2-poser: Laster kun stativ 2 og 3. • 1-pose: Laster kun stativ 2.

Trykkoking



FARE

Overløpsrisiko

Ikke overbelast stativene med produktet og ikke plasser produkt med ekstrem fuktighetinnhold i stativer.. Bruk alltid en fritureolje av høy kvalitet. Noen lavklasseoljer har høyt fuktighetsinnhold og forårsaker skumming og overkoking.

MERK: Trykk på Info-knappen for å se innstillingspunkter og sann temperatur på olje. Varme pulseres av og på ca. 10 grader før innstillingspunkttemperaturen, for å forhindre overskyting av innstillingspunkttemperaturen (proporsjonal kontroll).

OPPLÆRING: [Se en kort video som forklarer Info-knappen.](#)

Følg fremgangsmåten nedenfor for å fullføre en kokesyklus.

1. Kontroller at karet er fylt til den nedre kaldoljelinjen. Linjen er etset på baksiden av karet.
2. Vri strømbryteren til PÅ-posisjon.
3. Vent, la frityrgrøyten varmes opp til innstillingspunkt er nådd.
4. Før du laster maten på stativene, senk stativene i oljen for at maten ikke skal klistre seg fast i stativene.
5. Fest mat etter behov på stativet.
6. Skyv stativene med panert produkt på lokket, frabunnnivå, for å forhindre at maten blir ødelagt.
7. Velg produktknapp og la temperaturen nå innstillingspunkt. Når innstillingspunkt er nådd, leser skjermen DROP.
8. Senk lokket til den midlertidige fremre lokklåsen låses på plass.
9. Trekk håndtaket fremover og skyv ned i låst posisjon.
10. Trykk på startknappen.
11. På slutten av syklusen begynner trykket å utløses automatisk når en alarm utløses, og displayet viser FERDIG. Trykk deretter på FERDIG-knappen.
12. Trykk på Info-knappen nederst til høyre i kontrollpanelet for å vise det gjenværende trykket i karet.
13. Vent til trykket (PSI) når 0.
14. Lås opp og løft håndtaket, og lås deretter opp den fremre lokklåsen. Olje- og vanddamper slipper ut fra under lokket.
15. Bruk personlig verneutstyr (PPE) som hansker og stativhåndtak, fjern matstativene på fra stativet og start med toppstativet.

Hurtigfilter

OPPLÆRING: [Se en kort video om justering av oljenivået under en rask.](#)

Et hurtigfilter kjører automatisk etter hver kokesyklus. Under filtreringszyklusen dreneres ikke oljen helt. Det opprettholder et konstant nivå under filtrering. [Se 4.3.2 Hurtigfilter.](#)

Automatisk påfylling (ATO)

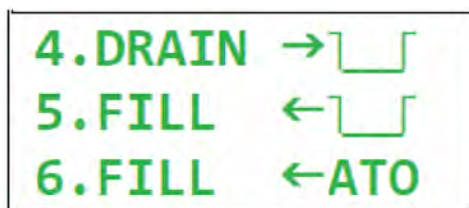
MERK:


- Må ikke brukes i bulk-fyllinger.
- Ikke fyll karet manuelt med olje ved hjelp av ATO-funksjonen når oljen er kald.

OPPLÆRING: [Se en kort video som forklarer automatisk påfylling.](#)

Frityrgrøyten er utstyrt med en automatisk påfyllingsfunksjon som holder oljenivået i karet innenfor driftsgrensene. For at frityrgrøyten skal fungere riktig, må brukeren holde

friskoljetanken fylt med olje. Se [Fyll ferskoljetanken](#). Hvis manuell påfylling er nødvendig, gjør du følgende:



“” = drain pan icon 02180023

MERK: Vær veldig forsiktig og IKKE overfyll fatet med olje.

1. Trykk på og hold inne menyknappen til *MAIN* vises på skjermen.
2. Trykk på nummer én-produktnappen for å åpne filtermenyen.
3. Trykk på høyre pil til 6. FYLL <- ATO vises.
4. Trykk på og hold nede valgknappen ved siden av 6. FYLL <- ATO. Oljen pumpes fra reservoaret og inn i fatet.

Automiks



FARE

Overløpsrisiko

- Ikke rør i oljen.
- Frityrgrøyten må stilles på en jevn overfalte.
- Pass på at oljen aldri fylles over den øvre oljefyllingslinjen.
- Hvis du ikke følger disse instruksjonene, kan det føre til at olje strømmer over frityrgrøyten og forårsake alvorlige brannskader, personskade, brann og/eller skade på eiendom.

Automiks-funksjonen kjøres automatisk etter behov for å holde en konsekvent oljetemperatur gjennom hele karet. Frityrgrøyten drenerer to tommer olje inn i avløpspannen og pumper den tilbake i beholderen for å redusere kalde lommer og holde oljen grundig blandet.

Produktprogrammeringsmeny

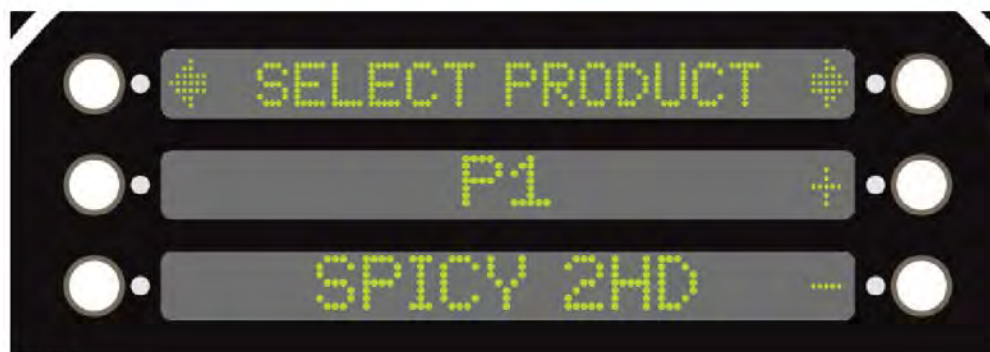
[Fra HOVED-menyen](#), se Hovedmeny, velg 4. PROG, og deretter 1. PRODUKTER.

Åpne menyen for produktprogrammering på følgende måte:

1. Trykk og hold inne menyknappen til *MAIN* vises.
2. Trykk på menyknappen igjen. De fire. PROG-menyene vises.
3. Velg 4. PROG.

4. Type 123. 1. PRODUKTER-menyen vises.
5. Velg 1. PRODUKTER. Produktmenyer-skjermen vises .
6. Bruk venstre eller høyre pil for å navigere gjennom alternativene.

Denne delen beskriver hvordan du programmerer et nytt produkt i et tomt spor eller overstyrrer et gjeldende produkt.



11170116

1. Trykk på + eller - for å bla gjennom listen for å opprette eller velge et produkt som skal programmeres.
2. Trykk på høyrepilen for å programmere det valgte produktet.



11170117

3. Trykk på ←ENDRE for å gi et navn. Navnet blir tittelen som vises.



11170118

4. Trykk på venstre eller høyre pil for å navigere skjermbilder 1 til 5.



12170115

5. Trykk på tallknappene som vises for å velge et alternativ.
6. Trykk på knappen for å bekrefte ferdigstillelse.
7. Trykk på høyre pilknapp. LINK ID vises.
Link ID er en forkortelse for kokkemenyen.



11170119

8. Endre link-ID-en ved å trykke på ◀endreknappen.
9. Trykk på tallknappene for å angi navnet.
10. Trykk på høyre pilknapp. STEKETID vises.



11170120

11. Trykk på tallknappene for å stille inn stekeetiden.
12. Trykk på høyre pilknapp. TRINN 2 AT vises.
TRINN 2 AT bestemmer tidspunktet for neste aktivering av temperaturinnstillinger.



11170121

13. Trykk på tallknappene for å stille inn klokkeslettet.
14. Trykk på høyre pilknapp. TRINN 3 AT Vises.



11170122

Skriv inn 0:00 når som helst, og dette avslutter stekesyklusen automatisk .

15. Bruk høyre pilknapp. TEMP 1 vises



11170123

16. Trykk på tallknappene for å stille inn temperaturen.
17. Trykk på høyre pilknapp. TEMP 2 Vises.



11170124

18. Trykk på tallknappene for å stille inn temperaturen.
19. Trykk på høyre pilknapp. ALARM 1 vises.



11170128

20. Trykk på tallknappene for å stille inn alarmen.
21. Trykk på høyre pilknapp. LAST KOMP vises.



11170132

22. Trykk på tallknappene for å angi last komp (Lastekompensasjons)-verdien.
MERK: En innstilling på 0 deaktiverer funksjonen Lastekompensasjon.
23. Trykk på + eller - knappen for å sette LAST KOMP REF (Lastekompensasjon) til INNSTPT (Innstillingspunkt) eller ANDRE.
 - Hvis ANDRE er valgt, trykker du på høyre pilknapp og fortsetter til trinn 24. Meldingen LC REF TEMP vises

- Eller fortsett til trinn 26.



11170131

24. Trykk på tallknappene for å angi at temperaturen for beregning av belastningskompensasjon skal refereres til.
25. Trykk på JA for å bekrefte.
26. Trykk på høyre pilknapp. Meldingen FULL VARME vises.



11170130

Full heat is the amount of time the heat is applied full force (thermostatically) at the start of the cook cycle, before the control switches over to PC (pulsed control) heating.

27. Trykk på tallknappene for å stille inn klokkeslettet.
28. Trykk på JA for å bekrefte.
29. Trykk på høyrepilen. Meldingen PC FAKTOR vises.
30. Trykk på tallknappene for å stille inn temperaturområdet for pulserende oppvarming. Satt til 0 for full varme. Dette er antall grader under innstillingspunkt under matlaging der pulserende varme brukes, noe som kan bidra til å unngå overoppvarming. Jo mindre innstillingen er, desto mer nærmer den seg termostatisk varmekontroll.
31. Trykk på JA for å bekrefte.
32. Trykk på høyre pilknapp. Meldingen REQD for BATCHSTØRRELSE vises.



Batch størrelse kreves, brukes for enheter med Online Projection Systems.

33. Velg JA, og brukeren blir bedt om å angi en satsvis størrelse etter at produktet er ferdig.

Modus for Produktprogrammeringsmodus

Se i menyen [Produktprogrammering i Produktprogrammering-menyen](#), trykk én gang på MENU-knappen for å få tilgang til skjermbildet Produktprogrammeringsmodus. Denne skjermen viser flere vedlikeholdsalternativer for å hjelpe til med programmeringsprodukter som kan brukes i kokkemenyen. Velg et menyelement du vil kopiere (replikere), og følg deretter instruksjonene på skjermen.

- AVSLUTT PROG - Avslutt uten å gjøre endringer.
- COPY - Lar operatører kopiere (Px til Py) ett menyelement til et annet.
- ERASE PROD - Lar operatører slette én forhåndsprogrammert meny og legge til et operatørspesifikt menyelement. [Se Produktprogrammeringsmeny](#).
- ERASE ALL - Lar operatører slette alle forhåndsprogrammerte menyer og legge til operatørspesifikke menyelementer. [Se Produktprogrammeringsmeny](#).

Kopiere menyelementer

Bruk denne funksjonen til å kopiere (replikere) et hvilket som helst produkt (Px) til et annet produkt (Py). Som et eksempel, er kokeinnstillingene for 2 Kyllingode manuelt angitt vare etter vare i produkt P1. P1 kopieres deretter til P2 som utgangspunkt for programmering av 4 Hode-innstillingene. Hvis produktene er like, er det mye enklere å endre 4 Hode-innstillingene enn å angi alle innstillingene manuelt. Gjør følgende for å kopiere:

x	COPY		✓
+	P10	-> P10	+
-			-

1. Velg 2. KOPIER. Kopier fra produktnummer som vises til venstre, kopien til produktnummeret til høyre.

x	COPY		✓
+	P5	-> P17	+
-			-

2. Trykk på + eller - for å velge et produkt du vil kopiere fra, og et hvilket som helst produkt du vil kopiere til.

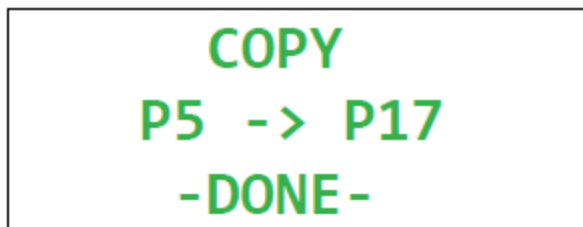
P5		->	P17	
CHK-WINGS				
		->	-P17-	

3. Trykk og hold nede INFO-knappen for å vise produktnavnet. Slipp for å gå tilbake til forrige skjermbilde.

COPY				
P5		->	P17	
✓	YES		NO	x

4. Trykk på JA-knappen. Bekreftelsesskjermen vises.
5. Trykk på JA-knappen. Det venstre produktet kopieres i den høyre produktposisjonen. Det opprinnelige produktet (venstre side) påvirkes ikke på noen måte. Det høyre produk-

tet er fullstendig overskrevet av innstillingene fra venstre produkt.



Meldingen -FERDIG vises. Deretter vises meldingen og velg produkt.

Infomodus for menyoversikt

MERK: En alternativ måte å få tilgang til infomodus på er å trykke og holde meny- og infoknappene samtidig til =INFOMODUS= blinker på skjermen.

Trykk på 2 INFOMODUS-knappen. For å få tilgang til informasjonsmenyen fra Hoved-menyen.

Menyelement	Funksjonen
E-logg (feilloggkoder)	Viser loggen for de forrige 25 feilkodene og starter med den nyeste koden først. Koder inkluderer datoen og klokkeslettet da feilen oppstod.
Siste last	Viser informasjon om den nyeste kokesyklusen, inkludert total koketid, tidlige stopp, hvis timeren blir stående og pipe for lenge for lang og min./maks./avg. temperaturer.
Daglig statistikk (statistikk)	Viser driftsstatistikk for de siste syv dagene, inkludert timer på, kokesykluser, antall filtre, osv.
Se gjennom bruk	Viser løpende akkumuleringer av driftsstatistikk, som fortsetter å akkumuleres til en manuell tilbakestilling utføres. Hvis du vil tilbakestille (krever passord), navigerer du til bunnen av listen.
Aktivitetslogg	Viser loggen over aktivitetlogghendelser som:
CPU-informasjon (informasjon)	Viser lesing av levende temperatur for CPU(kontrolleren), programvareversjon og programvaredelenummer.

Menyelement	Funksjonen
Temperaturer	Viseravlesninger i sanntid for hovedoljenivå, nivåsonde og bunnen av kartemperaturen.
(Digitale). Innganger- 1	<ul style="list-style-type: none"> • ✓ - Signal til stede • -- Ingen signal til stede • A - Strømbryter • H - Høy grense • D - Tappebryter • S - Strømbrytersperre • F - Viftebryter
(Digitale). Innganger- 2	<ul style="list-style-type: none"> • ✓ - Signal til stede • -- Ingen signal til stede • 24dc – 24 DC Forsyning • Panne - Filter avløpspanne • *Lokk - Lokklinjefeste <ul style="list-style-type: none"> • Lokklinjefestet viser OK hvis festet er nede • Lokklinjefestetviser PR når festet er hevet (under trykk)
(Samletolje) Fylling-3	<ul style="list-style-type: none"> • ✓ - Signal til stede • -- Ingen signal til stede • DTF - Avhendingstanken er full • FULL - Avhendingstanken er full og kan ikke motta avfall • OK - Avhendingstanken er ikke full, avfall kan kastes
Trykkinnganger	<p>Viser avlesing fra trykksvingeren som:</p> <ul style="list-style-type: none"> • OK - Trygt å åpne lokket (ikke under trykk) • PR - Lokk under trykk, kan ikke åpnes
Manifoldtrykk	<p>Viser pumpetrykkavlesning hvis valgfri trykksvinger er installert i vs-manifold som:</p> <ul style="list-style-type: none"> • * - På

Menyelement	Funksjonen
	<ul style="list-style-type: none"> • - Av ellers så vises meldingen INGEN SENSO.
Fryer Outputs	<ul style="list-style-type: none"> • * - På • - Av • Pri - Primær kontaktor • Ht - Varme (regulerende) kontaktor • Pr - Trykk magnetventil • BSV - Samleforsyningsventil (valgfri)
Drain Valve (Control) Status	<ul style="list-style-type: none"> • Par - Delvis åpen • Stp - Tvunget Stopp • Opn - Helt åpen • Cls - Helt lukket • ► Den nåværende tilstanden til avløpsventilen • Ved - indikerer dreneringsventilposisjonen <ul style="list-style-type: none"> • 0 - Helt lukket • 20+ - Helt åpen
Velgerventil (kun for samleoljefrityrgryter)	Viser nederst til høyre med gjeldende portposisjon som: <ul style="list-style-type: none"> • Ingen valgventil – enheten er ikke utstyrt med et samleoljesystem Viser nederst til venstre med ventilens aktivitet som: <ul style="list-style-type: none"> • E=001 - Kodeposisjon • STPD - Stoppet • FWD - Fremover • REV - Reversert
Pumpeutganger	<ul style="list-style-type: none"> • * - På • - Av • Fltr - Filterpumpe

Menyelement	Funksjonen
	<ul style="list-style-type: none"> • ATO - Påfyllingspumpe • Bulk - Samlet oljeforsyning
Analoge innganger	Viser analoge inndataavlesninger direkte fra ADC-chip og vises som volt og som ADC teller (bis). Bruk pil opp og pil ned til å gå gjennom tilgjengelige innganger.
Minne (Status) Info (Informasjon) (MEM INFO)	Viser status og størrelse på kontrollens interne micro SD-lagring sminne som <ul style="list-style-type: none"> • ✓ - Minne OK • X - Minneproblem
USB-stasjon Status (USB INFO)	Hvis den er installert, viser status og størrelse på USB-flash-enheten som: <ul style="list-style-type: none"> • ✓ - FlashstasjonOK • X - Flashstasjon finnes ikke eller stasjonsfeil • hcc - 16 er normalt hvis ingen USB-stasjon er koblet til Rull ned for å se volumnavnet for flashstasjonen.
ATO (automatisk påfylling) nivå	<ul style="list-style-type: none"> • LVL - Nivåer <ul style="list-style-type: none"> • FULL • LAV <ul style="list-style-type: none"> • Viser når en vurdering ikke er mulig • Delta - Viser temperaturforskjellen mellom hovedsonden og nivåsonden. • Cnt - Count viser hvor mange ATO-pulser som har blitt generert i det nåværende påfyllings-forsøket.
OPS Radio	Hvis OPS og QPM er aktivert, vises ZigBee radio-status som: <ul style="list-style-type: none"> • ✓ - God kommunikasjon i løpet av de siste 15 sekundene

Menyelement	Funksjonen
	<ul style="list-style-type: none"> • - Ingen god melding i 15 til 60 sekunder • X - Ingen god melding for mer enn 60 sekunder Trykk på pil ned for å vise: • Bli med status • Kanalnummer • PAN ID • Radio-ID • Tilbakestill (melde ut) -knapp

Spesiell programmering

Fra og med v1.60, initialisering av operasjoner utført i Spesiell

MERK: Programmodus tilbakestiller ikke lenger produktinnstillingene og stekemenyer til standardverdier.

OPPLÆRING: Se en kort video for å [forstå hvordan du får tilgang til og velger alternativer for viktig spesialprogrammering.](#)

Åpne menyen for Spesiell Programmering på følgende måte:

1. Trykk og hold inne menyknappen til *MAIN* vises.
2. Trykk på menyknappen igjen. De fire. PROG-menyene vises.
3. Velg 4. PROG.
4. Skriv 123. De 3. SPSL PROG-menyen vises.
5. Velg 3. SPSL PROG. Spesialprogram-menyen vises.
6. Bruk venstre eller høyre pil for å navigere gjennom alternativene.

Meny	Visningsnavn	Funksjonen
SP-1	TEMP ENHET	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge enten FAHRENHEIT (F) eller CELSIUS (C).
SP-2	SPRÅK	Trykk på pluss- eller minusknappen for å bla gjennom en liste over språk. Trykk på språket du ønsker. MERK: Støtte for russisk for v1.60 eller høyere.
SP-3	SYSTEM INIT	Trykk på hold-> -knappen i tre sekunder for å tilbakestille kontrollene til fabrikkinnstillingene.

Meny	Visningsnavn	Funksjonen
SP-4	OPS/QPM SYSTEM AKTIVERT?	Trykk på pluss- eller minusknappene for å aktivere eller deaktivere OPS- eller QPM trådløs kommunikasjon for denne kontrollen. Krever en valgfri radiomodul.
SP-4A	OPS/QPM BRUK COOK ID-KODE	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge: JA - for å bruke brukerspesifikke programmerbare tall for å identifisere hvert produkt. NEI - for alltid å bruke standard produktnummer til å identifisere hvert produkt.
SP-5	LYDVOLUM (Loudness).	Trykk på pluss- eller minusknappen for å justere volumet på høyttaleren mellom 1-10, og trykk deretter på TEST-knappen for å teste lydstyrke
SP-6	LYDTONE (Frekvens)	Trykk på pluss- eller minusknappen for å justere frekvensinnstillingen (tone), og trykk deretter på TEST-knappen for å teste tone.
SP-7	SMELTESYKLUS	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge enten SO- LID- eller LIQUID smeltemodus varmesyklus.
SP-8	START-UP POLISH AKTIVERT?	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge enten JA eller NEI for å angi om automatisk poleringsoperasjon skal utføres som en del av den normale oppstartsprosessen på morgenen.
SP-9	OPPSTART GÅ HVOR?	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge en standard kokemeny som vises etter at smeltemodus er avsluttet.
SP-10	MENY FOR STEKE	Trykk på pluss- eller minusknappen for å navigere gjennom menyalternativer. 4+TITTEL

Meny	Visningsnavn	Funksjonen
		5+NESTE 6 ELEMENTER Se 3.3 Visningsalternativer bruksanvisningen.
SP-11	VALG AV KOKNINGSMENYER	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge: • VELG - for å begynne forvarmingen når en koke- meny knappen trykkes.
SP-12	KJEKK GJORT HVOR?	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge standardkokemeny som skal vises etter hver kokesyklus er fullført.
SP-13	AUTO-MENY MINUTTER	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge en tid i minutter. Når et valgt produkt begynner forvarming, og fallstemperaturen er nådd, men en kokesyklus er det ikke startet, etter X minut- ter kommer kontrollen automatisk tilbake til en kokemeny.
SP-14	AUTO-MENY GO HVOR?	Hvis Auto-Menu-funksjonen er aktivert, trykker du på pluss- eller minusknappen for å velge en standard kokemeny som vises etter tidsavbrudd.
SP-15	KJOLTEMP	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge en global kul temperaturinnstilling.
SP-16	PROD PROG INNGÅ ALLE TIDER FØRSTE?	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge: • JA - for å gå gjennom alle tidene først, deretter alle vikarer og deretter alt press. • NO - for å gå gjennom Time1, Temp1, Press1 og deretter Time2, Temp2, Press2, etc.
SP-17	BULKOLJE KAST?	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge en av tre alternativer: • INGEN - Kasser ved å tappe i en avfallsvogn eller transport. • BAKSLAGSLANGE - Kast ved å pumpe gjennom

Meny	Visningsnavn	Funksjonen
		rørleggerforbindelse bak. • FRAMSLANGE - Kast ved å pumpe gjennom foran slangetilkobling ved å trykke og holde på knapp. MERKNAD: Valgfritt slangesett må være installert og aktivert av en felttekniker eller hos fabrikk i skjermbildet Teknisk modus T-4A før den vises i spesi- alprogrammering SP-17.
SP-17A	BULK DISP TANK FULL SIGNAL	Still inn slik at den samsvarer med full tank- logikk for din disponering av bulk tank: • INGEN - Deaktiver full tank. • 24V = FULL - 24V signal på DTF ledninger betyr at tanken er full (ikke pump). Ingen signal betyr at det er OK å pumpe. 24V = OK - 24V signal på DTF ledninger betyr at det er OK å pumpe. Ingen signal betyr at tanken er full (ikke pump).
SP-18	BULKOLJE FORSYNING?	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge YES, NEI, eller YES + BSV for å indikere om en bulkoljeforsyning er tilgjengelig for påfylling av ATO oljetank og kar med fersk olje.
SP-19	MATLAGINGSPROGRAM PSI?	Trykk på pluss- eller minusknappen for å velge JA eller NEI for å vise live-trykkavlesningen (i PSI) på bunnlinjen på kontrolltavlet under kokesyklusen for bare friturekokerne.
SP-20	ENDRE MANAGER KODE	Gir tilgang til å endre lederpassordet kode, som er standard til 123 fra fabrikk. De manager passordkode brukes til å få tilgang til slike som produkt, kokk, spesiell programmering, etc.
SP-21	ENDRE BRUK KODE	Gir tilgang til å endre passordet for tilbakestilling av bruk kode, som er standard til 123 fra fabrikk. De Reset Usage passordkode brukes til å få tilgang til bruksstatistikk, gir det ingen programmering privilegier.

Meny	Visningsnavn	Funksjonen
SP-22	RENGJØRINGSTYPE	Clean-Out-funksjonen støtter to forskjellige vann baserte rensmodus, oppvarmet og kald-suge. Oppvarmet blir oppvarmet og tidsbestemt mens Cold-Soak er uoppvarmet og ikke tidsbestemt. KFC-programvare er hardkodet for Bare kaldt-suge, det kan ikke endres.
SP-23	RENGJØR TEMP	Hvis Oppvarmet modus er valgt i SP-22-menyen, kan operatørene velge en temperatur mellom 40 ° F - 195 ° F som vannet skal varmes opp med. Høyere temperaturer krever personlig verneutstyr (PPE) for å forhindre brannskader. • Hvis Cold-Soak-modus er valgt i SP-22-menyen, viser denne innstillingen Cold-Soak og kan ikke endres.
SP-24	Rensingsrør MINUTTER	Hvis Oppvarmet modus er valgt i SP-22-menyen, operatører kan velge en tid 1 min. til 99 min. De tidtakeren starter etter at vannet er oppvarmet til temperatur valgt i SP-23. Den rene syklusen tid tillater tiden som er nødvendig å skrubbe karet og lokket før du blir bedt om å tømme og skylle. • Hvis Cold-Soak-modus er valgt i SP-22-menyen, denne innstillingen viser Cold-Soak og kan ikke være endret.

Filterinnstillinger

OPPLÆRING: [Se en video som forklarer viktige trinn i filterkontrollmenyen.](#)

Filterkontrollmodus gjør at parametrene under en filtersyklus kan endres for best resultat, avhengig av oljetype. Hver parameter er gruppert i et avsnitt som kontrollerer bestemte innstillinger. Gjør følgende for å få tilgang til filterkontrollmenyen:

1. Trykk og hold inne menyknappen til * MAIN * vises.
2. Trykk på menyknappen igjen. 4. PROG-menyen vises.
3. Velg 4. PROG.
4. Type 123. 6. FLTR CTRL-menyen vises.
5. Velg 6. FLTR CTRL.
6. Bruk venstre eller høyre pil for å navigere gjennom alternativene.

Programkode	Visning	Beskrivelse
Innstillinger for hurtigfilter		
<p>MERK:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oppstartsmiksen og Automix-operasjonene for stekemodus er spesialiserte versjoner av hurtigfilteret, og deler noen av parametere for programmerbare hurtigfilter. Begge Miks-operasjonene bruker for eksempel innstillingen Hurtigfilter s Maks pumpetid. • For svært tynne (lav viskositet) stekeoljer kan det hende at avløpsåpningsinnstillingen må reduseres fra standardverdien, og du må kanskje redusere innstillingen for avløpsåpning fra standardverdien. • For 50 Hz-systemer, eller hvis kontrollen rutinemessig stopper opp før karet fylles opp, må du kanskje øke den maksimale pumpetiden fra standardverdien. 50 Hz-pumper kan kjøre saktere enn 60 Hz pumper. 		
<p>Disse parameterne styrer hurtigfilteroperasjonen. Hurtigfilteret har tre grunnleggende trinn:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. DROPP – Åpner avløpet og fyller oljenivået med en viss mengde. Avhengig av innstillinger, kan oljenivået senkes med bare noen cm inches i løpet av denne fasen, eller tømme hele karet. 2. FILTER – Kjører filterpumpen med avløpet delvis åpent i en gitt periode, og pumper oljen gjennom filterpapiret for å rengjøre oljen. Denne operasjonen har vanligvis et relativt konstant oljenivå. 		
<p>3. FYLL – Lukker avløpet helt og kjører filterpumpen for å fylle på potten. Holder utsikt etter en temperaturøkning på den øvre temperatursonden (nivåprobe) for å indikere at potten er fylt på nytt. Kjører pumpen litt lenger for å få den siste av oljen ut av avløpspannen, og slår deretter av pumpen.</p>		
FC-1	FILTERSPORINGSMODUS	<p>Det finnes to alternativer, GLOBAL og BLANDET MODUS.</p> <ul style="list-style-type: none"> • GLOBAL - Hvis valgt, fortsetter du til FC-1A. • BLANDET - Hvis valgt, hopp over FC-1A, og gå deretter til Produktprogrammeringsmodus for å angi filtersykluskvoten for hvert enkelt produkt. Se kapittel 7 Programmering, side 61.

Programkode	Visning	Beskrivelse
		<p>En ny statusskjerm for infoknappstatus er lagt til for å vise hvor mange kokesykluser som gjenstår før neste auto-filter aktiveres</p> <p>Hvis global modus, eller for å indikere gjeldende accu-mulated filterbruk som en prosent, akkumuleres opp mot 100 % på hvilket tidspunkt neste automatisk filter aktiveres hvis blandet modus.</p> <p>MERK: Kontrollen brukes som standard på filtrering av global modus, med den globale parameteren Filter After X Cooks satt til 1.</p>
FC-1A	HURTIGFILTER: ETTER X STEKEOMGANGER	<p>Kontrollerer automatisk aktivering av hurtigfilteret etter gitt antall kokesykluser.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-2	HURTIGFILTER: DROPP OLJE: TID	<p>Under dropp-syklusen styrer du hvor lenge karet renses-avløpene.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-3	HURTIGFILTER: DROPP OLJE: DRENERINGSÅPNING	<p>Under dropp-syklusen styrer du hvor langt du åpner avløpsventilen.</p>

Programkode	Visning	Beskrivelse
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-4	HURTIGFILTER: FILTER: TID	<p>På slutten av dropp-syklusen styrer filterpumpen hvor lenge filterpumpen går i den angitte filtertiden.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-5	HURTIGFILTER: FILTER: DRENERINGSPOSISJON	<p>På slutten av dropp-syklusen styrer du hvor langt avløpet nærmer seg en delvis åpen posisjon.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-6	HURTIGFILTER: FYLL: OPPDAG PÅ NIVÅSONDE, FORTSETT Å PUMPE	<p>Når du fyller karet, kontrollerer hvor lenge man skal fortsette å pumpe etter at oljen i utgangspunktet når eller spruter på den øvre sonden og den forventede temperaturstigningen observeres.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene.

Programkode	Visning	Beskrivelse
		2. Trykk på for å godta den nye verdien.
FC-7	HURTIGFILTER: NORMAL Fyllingstid	Den forventede tiden det tar å fylle på karet på slutten av et hurtigfilter. 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-8	HURTIGFILTER: Fyllingen oppdaget: Maks pumpe	Hvis frityrgrøyten pumper denne tiden i løpet av fyllfasen uten å observere en temperaturstigning på øvre temperatur sonde, slår kontrollen av pumpen og spør ER KARET FYLT? 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
Daglige filterinnstillinger		
MERK: <ul style="list-style-type: none"> • I en daglig filtrering kan en Fyll-operasjon stoppes av brukeren når som helst. • For svært tynne (lav viskositet) stekeoljer kan det hende at avløpsåpningsinnstillingen må reduseres fra standardverdien, og du må kanskje redusere innstillingen for avløpsåpning fra standardverdien. • For 50 Hz-systemer, eller hvis kontrollen rutinemessig stopper opp før karet fylles opp, må du kanskje øke den maksimale pumpetiden fra standardverdien. 50 Hz-pumper kan kjøre saktere enn 60 Hz pumper. 		
FC-9	DAGLIG FILTRERING: Dropp olje: Tid	Under dropp-syklusen styrer du hvor lenge karet renses-avløpene.

Programkode	Visning	Beskrivelse
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-11	DAGLIG FILTER + POLERING: FYLL: OPPDAG PÅ NIVÅPROBE, FORTSETT Å PUMPE	<p>Hvis frityrgrøyten pumper denne tiden i løpet av fyllfasen uten å observere en temperaturstigning på øvre temperatur sonde, slår kontrollen av pumpen og spør ER KARET FYLT?. Hvis potten ikke fylles komplett, trykker du på NEI og pumpen forsøker å fylle videre.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
Poleringsinnstillinger		
<p>MERKE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • For svært tynne (lav viskositet) stekeoljer kan det hende at avløpsåpningsinnstillingen må reduseres fra standardverdien, og du må kanskje redusere innstillingen for avløpsåpning fra standardverdien. • For 50 Hz-systemer, eller hvis kontrollen rutinemessig stopper opp før karet fylles opp, må du kanskje øke den maksimale pumpetiden fra standardverdien. 50 Hz-pumper kan kjøre saktere enn 60 Hz pumper. 		
FC-12	POLERING: DROPP OLJE: TID	<p>Under dropp-syklusen styrer du hvor lenge karet renses-avløpene.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye

Programkode	Visning	Beskrivelse
		<p>verdien.</p> <p>3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.</p>
FC-13	POLERING: DROPP OLJE: AVLØPSÅPNING	<p>Under dropp-syklusen styrer du hvor langt du åpner avløpsventilen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-14	POLERING: FILTER: TID	<p>På slutten av dropp-syklusen styrer filterpumpen hvor lenge filterpumpen går i den angitte filtertiden.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-15	POLERING: FILTER: DRENERINGSÅPNING	<p>På slutten av dropp-syklusen styrer du hvor langt avløpet nærmer seg en delvis åpen posisjon.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-16	POLERING: NORMAL FYLLINGSTID	<p>Den forventede tiden det tar å fylle på karet på slutten av en poleringsoperasjon. Når du fyller på</p>

Programkode	Visning	Beskrivelse
		<p>karet, hvis frityrgrøyten pumper for en og en halv ganger denne forventede tiden aktiveres advarselen LANGSOM FYLLING, og varsler at frityrgrøyten pumper saktere enn forventet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-17	POLERING: FYLL: INGEN OPPDAGET: MAKS PUMPE	<p>Hvis frityrgrøyten pumper denne tiden i løpet av fyllfasen uten å observere en temperaturstigning på øvre temperatur sonde, slår kontrollen av pumpen og spør ER KARET FYLT?. Hvis karet ikke fylles helt opp trykker du på NEI og pumpen vil forsøke å fylle.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
Innstillinger for automatisk påfylling		
<p>MERK: Hvis X pulsering av olje ikke har brakt nivået opp, vil kontrollen anta at oljetanken er tom og at ingen olje pumpes inn i potten og viser derfor FYLL OLJETANKEN. Hvis frityrgrøyten er konfigurert til å bruke et samleoljeforsyningssystem, vil denne meldingen vises: SJEKK SAMLEOLJEFORSYNING i stedet for FYLL OLJETANK. I dette tilfellet er det mulig at den eksterne samleforsyningstanken er tom, at tilkobling til pumpe ikke er koblet til frityrgrøyten, eller at elektrisk tilkobling ikke er koblet til.</p>		

Programkode	Visning	Beskrivelse
FC-18	AUTOMATISK PÅFYLLING:AKTIVERT?	<p>Aktiverer eller deaktiverer alle operasjoner på automatisk påfylling (ATO).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trykk på + eller - for å velge enten JA eller NEI.Deaktivering av automatisk påfyllings-funksjon vil vanligvis bare utføres hvis påfyllingen har mislyktes, for å unngå FYLL OLJE TANK-meldinger som oppstår hvis frytgryten ikke oppdager riktig oljenivå etter 3 forsøk.
FC-19	AUTOMATISK PÅFYLLING:PUMPETID	<p>Angir hvor lenge ATO-pumpen kjører for hver enkelt ATO-pulsering.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling. Denne innstillingen kan justeres manuelt etter behov. Ideelt sett pumper hver ATO pulsering ca. 1/8 (3,175 mm) til 3/16 (5 mm) fersk olje inn i karet.
FC-20	AUTOMATISK PÅFYLLING: GJENTA	<p>Angir hvor lenge kontrollen venter før den vurderer oljenivået og genererer en ny ATO-pulsering hvis oljenivået fortsatt er lavt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til stand-

Programkode	Visning	Beskrivelse
		ard eller forrige innstilling.
FC-21	AUTOMATISK PÅFYLLING: ETTER X- FORSØK, SJEKK ATO	<p>Etter hver ATO-puls overvåker kontrollen nivåprobetemperaturen for å se om oljen er brakt til riktig nivå. Hvis ikke, foretas en ny ATO-pulsering. Etter et visst antall pulseringer, som spesifisert av denne innstillingen, hvis oljenivået fortsatt ikke er brakt opp til riktig nivå, piper kontrollen og viser FYLL OLJETANKEN.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-22	STEKEMODUS- TVUNGET ATO SJEKK ETTER X STEKINGER	<p>Kontrollerer antall kokkesykluser før du tvinger en sjekk av ATO.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
Innstillinger for oppstartsmodus		
FC-23	OPPSTART: NØDVENDIG HVIS TEMP < X	<p>Hvis oljetemperaturen er under 215 F (101,6 °C) når frituregryten er slått på, setter frituregryten alltid i gang en smeltmodus uavhengig av innstilling. For oppstart nødvendig. Setter temperaturbasen til å sette i gang en oppstart.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av

Programkode	Visning	Beskrivelse
		<p>produktnumrene.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
<p>Fase 2 av morgenoppstartsprosedyren er å utføre Oppstart Miks-operasjonen: hell all oljen inn i avløpspannen, filtrer den i en kort periode og pump den tilbake i karet. Denne funksjonen er viktig for termisk blanding av oljen for å eliminere kalde lommer og teolje i bunnen av potten.</p>		
FC-24	OPPSTARTSMIKS: AKTIVERT?	<p>Det er to valg; Bland eller Daglig. Bland kontroller hvorvidt miksoverasjonen er utført automatisk eller manuelt som en del av en morgenoppstart. Daglig erstatter Miks med et daglig filter. Noen brukere foretrekker å filtrere daglig om morgenen i stedet for om natten. Daglig filtrering kan bare utføres manuelt. Enheten ber om et daglig filter under oppstart hvis dette er valgt.</p> <p>Press the + or - button to select either Mix or Daily, and if Mix, YES or NO to run automatically.</p>
FC-25	OPPSTARTSMIKS: MAKS TEMP FORHÅNDSOPPVARMING	<p>Oppstartsmiksprosedyren består av to trinn: 1. Varm opp oljen til Mix Forvarm temperatur og 2. Slipp oljen, filtrer og fyll potten på nytt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.

Programkode	Visning	Beskrivelse
FC-26	OPPSTARTSMIKS: DROPPOLJE: TID	<p>Kontrollerer tidsvarigheten for tømning av karet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-27	OPPSTARTSMIKS: FILTER: TID	<p>Denne innstillingen angir hvor lenge oljen skal sirkuleres i FILTER-fasen av Oppstartsmiksen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-28	OPPSTARTSMIKS: NORMAL FYLLTID	<p>Den forventede tiden det tar å fylle på karet på slutten av en Oppstart Miks-operasjon.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-29	OPPSTARTSMIKS: FYLL: INGEN OPPDAGET: MAKS PUMPE	<p>Hvis frityrgrøyten pumper denne tiden i løpet av fyllfasen uten å observere en temperaturstigning på øvre temperatur sonde, slår kontrollen av pumpen og spør ER KARET FYLT?. Hvis karet ikke fylles helt opp trykker</p>

Programkode	Visning	Beskrivelse
		<p>du på NEI og pumpen vil forsøke å fylle.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-30	START-UP ATO CHECK: AKTIVERT?	<p>Angir om ATO-kontrollen (Automatisk påfylling) kontrolleren, det tredje trinnet i oppstartsmodus, er aktivert. Trykk på + eller - for å velge enten JA eller NEI.</p>
FC-31	OPPSTART ATO KONTROLL: FORHÅNDSOPPVARMET MAKS TEMP	<p>Den automatiske oppstartsprosedyren med polering består av to trinn: 1. Varm opp til forvarmingstemperaturen for polering. 2. Hell i oljen, filtrer (i lang tid), og fyll på karet.</p>
<p>Fase 4 av morgenoppstartsprosedyren er å utføreautomatisk oppstartpolering : hell oljen i avløpspannen, filtrere den i lang tid, og pump den tilbake i karet. Denne funksjonen er viktig for å rense oljen og gjenopprette klarheten. Filterpulver bør tilsettes i avløpspannen for at den poleringsoperasjonen skal være mest mulig effektiv.</p>		
FC-32	OPPSTARTSPOERING: AKTIVERT?	<p>Henny Penny anbefaler at oppstartspolering kan forlenge levetiden til oljen. Dette øker tiden for oppstartsprosessen. Trykk på + eller - for å velge enten JA eller NEI.</p>
FC-33	OPPSTARTSPOERING: FORVARM MAKS TEMP	<p>Den automatiske oppstartsprosedyren med polering består av to trinn: 1. Varm opp den pol-</p>

Programkode	Visning	Beskrivelse
		<p>eringsforvarmeren Temperatur. 2. Hell i oljen, filtrer (i lang tid), og fyll på karet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
Innstillinger for automatisk miks i steke-modus		
<p>Automatisk miks i stekemodus er en modifisert hurtigfilteroperasjon. Den består av tre faser:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dropp (senking av oljenivået). 2. Filter (sirkulere det gjennom filterpapiret). 3. Fyll (pumpe oljen tilbake i karet). 		
FC-34	AUTOMATISK STEKEMODUSMIKS: AKTIVERT?	<p>Denne innstillingen bestemmer om automatisk stekemodusmikser aktivert eller ikke.</p> <p>Trykk på + eller - for å velge enten JA eller NEI.</p>
FC-35	AUTOMATISK STEKEMODUSMIKS: DROPP OLJE: TID	<p>Kontrollerer tidsvarigheten for tømming avkaret.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-36	AUTOMATISK STEKEMODUSMIKS: FILTER: TID	<p>Kontrollerer hvor lenge filterpumpen kjører for den angitte filtertiden.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene.

Programkode	Visning	Beskrivelse
		<ol style="list-style-type: none"> 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-37	AUTOMATISK STEKEMODUSMIKS: NORMAL FYLLINGSTID	<p>Den forventede tiden det tar å fylle på karet på slutten av en auto miksoveroperasjon.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-38	AUTOMATISK STEKEMODUSMIKS: FYLL: INGEN OPPDAGET: MAKS PUMPE	<p>Hvis frityrgrøyten pumper denne tiden i løpet av fyllfasen uten å observere en temperaturstigning på øvre temperatur sonde, slår kontrollen av pumpen og spør ER KARET FYLT?. Hvis karet ikke fylles helt opp trykker du på NEI og pumpen vil forsøke å fylle.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-39	AUTOMATISK STEKEMODUSMIKS: ØNSKET BUNNTEMP	<p>Formålet med automatisk stekemodusmiks er å forsøke å holde bunnen av karet varm nok til at smuler ikke fester seg.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene.

Programkode	Visning	Beskrivelse
		<ol style="list-style-type: none"> 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-40	AUTOMATISK STEKEMODUSMIKS: MIN NØDVENDIG OLJETEMP	<p>Dette er den minste oljetemperaturen som kreves for å aktivere en automiks-operasjon.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-41	AUTOMATISK STEKEMODUSMIKS: MIN GJENTAKELSE	<p>Denne innstillingen styrer hvor ofte en bunn-temperatur utløst automiks kan gjentas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
FC-42	COOK-MODUS TIDSRIKTIG AUTOMIX, HVIS DÅRLIG BUNNPROBE	<p>Dette alternativet brukes bare hvis temperatursonden på bunnen av karet mislyktes eller er frakoblet.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.

Programkode	Visning	Beskrivelse
Avhendingsinnstillinger		
FC-43	AVHENDING: DROPP OLJE: DRENERINGSÅPNING	<p>Denne innstillingen angir avløpsåpningen som skal brukes ved tømning av oljen til en avløpsvogn, skyttelvogn eller bøtte for avhending. (Gjelder ikke for masseavhendingsoperasjoner).</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene. 2. Trykk på for å godta den nye verdien. 3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.
Diverse innstillinger		
FC-44	SPØR ALLTID, ER KARET FYLT?	<p>Dette alternativet kan aktiveres for å alltid spørre på slutten av hvert hurtigfilter, Automiks og polering, hvis karet er fylt. Normalt spør kontrollen ER KARET FYLLT? bare hvis den har pumpet i lang tid for å forsøke å fylle karet, men ingen temperaturstigning ble observert på den øvre temperatursonden. Trykk på + eller - for å velge enten JA eller NEI.</p>
FC-45	FYLL: IKKE FYLT, EKSTRA PUMPETID	<p>Når du fyller karet på slutten av et hurtigfilter, automatisk eller polering, lukker kontrollen avløpet og kjører pumpen til en passende temperaturstigning observeres på den øvre temperatursonden (nivåsonden). Hvis det ikke ses temperaturstigning etter pumping i rime-</p>

Programkode	Visning	Beskrivelse
		<p>lig maksimal pumpetid, stopper kontrollen, slår av pumpen og spør ER KARET FYLLT?.</p> <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="987 405 1414 485">1. Angi en ny verdi ved hjelp av produktnumrene.<li data-bbox="987 495 1414 575">2. Trykk på for å godta den nye verdien.<li data-bbox="987 585 1414 665">3. Trykk X for å gå tilbake til standard eller forrige innstilling.

Kapittel 4 Vedlikehold

Oljevedlikehold

MERKE:

- For å forlenge oljelevetiden og for å holde produktkvaliteten høy, må du ikke hoppe over oljefiltrering.
- Riktig nivå på fritureoljen opprettholdes automatisk så lenge friskoljetanken er fylt. Se [Fyll ferskoljetanken](#) for prosedyrer for fylling av ferskoljetanken.

OPPLÆRING: [Lær hvordan du får tilgang til filtermenyen.](#)

Denne enheten ble designet for å operere med redusert mengde olje sammenlignet med tidligere modeller. I tillegg er det designet med programvaredrevne kontroller som optimaliserer brukstiden for oljen. Vanligvis kan brukerne forvente 30 dager brukstid på oljen før den må byttes ut. Disse resultatene varierer basert på mengden og frekvensen av produktet som tilberedes og at brukerne overholder en konsekvent vedlikeholdsplan, som inkluderer operatørspesifikke innstillinger, filtrering, poleringsfrekvens og matlagingsvaner.

W.A.S.S.H.

W.A.S.S.H. er et akronym som Henny Penny bruker for å beskrive miljøelementene som bryter ned olje for tidlig, og forkorter oljens levetid og øker kostnadene. De er som følger:

- Vann – Naturlig fuktighet i produktet sammen med andre vannkilder forringer olje. Redusert vannforurensning ved å filtrere ofte og rense store iskrystaller før du slipper oppi produktet kan forlenge levetiden til oljen.
- Luft – Olje oksiderer langsomt når den er i kontakt med luft. Gjennomfør Mekanisk og hygienisk vedlikehold av frituregryten, samt å følge anbefalte matlagingsprosedyrer kan redusere oljeforbruket. Senklokket når enheten ikke er i bruk.
- Salt – Salt i produkt og panering trekker inn i oljen under matlagingsprosessen. Reduser ekstra saltforurensning ved å følge beste praksis ved panering, matlagning og kryddring øker brukstiden for oljen. Krydre og paner aldri over et fat med olje.
- Såpe – Såperester, selv i usynlige etter vask forringer olje. Sørg for at beholderne skylles grundig etter vask for lengre brukstid for oljen.
- Varme – Kontrollene er utformet for å gjøre stekeprosessen så effektiv som mulig. Å følge beste praksis når du bruker Henny Penny frituregryte sikrer lang brukstid på oljen. En beste praksis er å velge en produktmeny og plassere frituregryten i kjølemodus når den ikke er i bruk.

Forebygging av overkoking

Følgende regler er gitt for å forhindre personskade og skade på apparatet. Hvis du ikke følger disse instruksjonene, kan det føre til at olje strømmer over karet forårsake alvorlige brannskader, personskade, brann og/eller skade på eiendom.



FARE

Overløpsrisiko

- Ikke rør i oljen.
- Frityrgryten må stilles på en jevn overflate.
- Pass på at oljen aldri fylles over den øvre oljefyllingslinjen.
- Hvis du ikke følger disse instruksjonene, kan det føre til at olje strømmer over frityrgryten og forårsake alvorlige brannskader, personskade, brann og/eller skade på eiendom.



FARE

Overløpsrisiko

Ikke overbelast stativene med produktet og ikke plasser produkt med ekstrem fuktighetinnhold i stativer.. Bruk alltid en frityrolje av høy kvalitet. Noen lavklasseoljer har høyt fuktighetsinnhold og forårsaker skumming og overkoking.



ADVARSEL

Når du trenger å frityre frosset produkt, dypp kurven i oljen for bare et øyeblikk og fjern den deretter. Vent et øyeblikk, plasser deretter kurven av produktet tilbake i kurven, og start tidtakeren.

Filtrering



FARE

Brannfarlig

Ved langvarig bruk reduseres flammepunktet til oljen. Kast oljen umiddelbart hvis den viser tegn på overdreven røykutveksling eller er skummende. Det kan ellers føre til alvorlige brannskader, personskader, brann og/eller skade på eiendom.

OPPLÆRING: [Lær hvordan du får tilgang til filtermenyen.](#)

OPPLÆRING: Se en språknøytral video av [det komplette daglige filteret på Velocity-frityrgrøyten.](#)

Tøm oljen ved eller mindre. Høyere temperaturer fører til at cracklings brenner på stålkaroverflatene etter at oljen er borte.



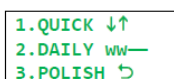
FORSIKTIGHET

Filtrering forlenger levetiden til oljen, enheten samt forbedrer produktkvaliteten. Det finnes ulike måter å filtrere oljen på. For eksempel går et hurtigfilter automatisk mellom stekesykluser for å rense oljen og fjerne rusk fra karet. Et daglig filter kjøres på slutten av dagen for å rengjøre enheten grundig. En polish er en langvarig filtreringsssyklus som brukes til å forlenge brukstiden på oljen.. Denne delen forklarer hvordan du får tilgang til og navigerer i filtreringsmenyene.

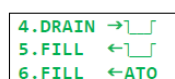
Filtermenyer

OPPLÆRING: [Lær hvordan du får tilgang til filtermenyen.](#)

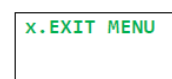
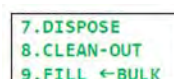
1. rykk og hold [inne Meny-knappen til *MAIN* vises. Se Hovedmeny.](#)
2. Velg 1. FILTER fra menyen. Menyalternativer vises.
3. Trykk på menyknappen gjentatte ganger for å få tilgang til flere menyer.



"ww←" = brush icon



"□" = drain pan icon



Meny (skjerm) 1

Meny (skjerm) 2

Meny (skjerm) 3

Meny (skjerm) 4

Hurtigfilter

OPPLÆRING: [Se en kort video om justering av oljenivået under en rask](#)

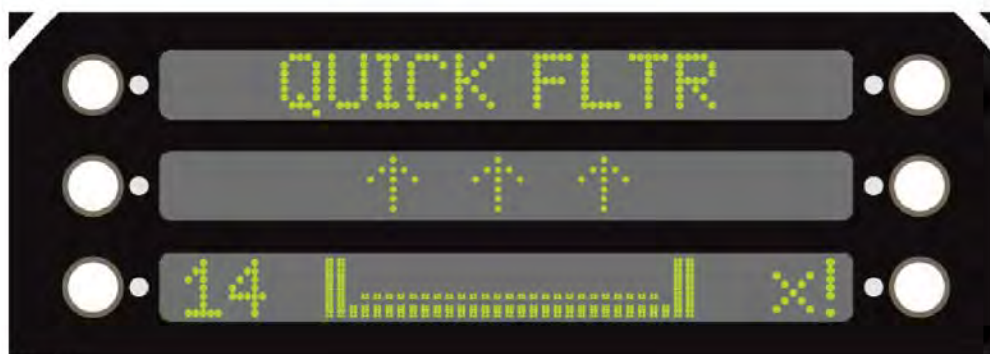
1. HURTIG-alternativet gjør det mulig for brukerne å filtrere oljen raskt på forespørsel. Et raskt filter kjører automatisk etter hver stekesyklus. Under filtreringssyklusen dreneres ikke oljen helt. Det opprettholder et konstant nivå under filtrering. Piler som peker opp og ned med en sekvens av springsslys som vises.



11170085

Velg 1. HURTIGFILTER. En bekreftelsesmelding vises. Hvis brukeren velger:

- NO x, går skjermentilbake til forrige meny.
- JA, åpnes avløpet automatisk og oljen begynner å filtrere.



11170086

Etter en liten stund lukkes avløpet og oljen strømmer tilbake til karet. Når karet er nesten fullt, begynner kontrollpanelet å pipe og en skjermtidtaker teller ned.



11170087

Hvis enheten ikke oppdager at oljen strømmer tilbake i karet, vises meldingen ER KARET FYLLT?kontroller oljenivået for å bekrefte at karet er fullt. Hvis oljen er:

- På nivå med den varme fyllinjen på baksiden av karet ,trykk JA.
- Ikke på nivå med den varme fyllinjen på baksiden av karet, trykk NEI x. Filterpumpemotoren går i ytterligere 30 sekunder og pumper olje fra avløpspannen.

Daglig filter

De 2. DAGLIG-alternativet gjør det mulig for brukerne å utføre en daglig filtrering av oljen og en vaskesyklus hvis ønskelig. Denne filtersyklusen drenerer oljen fra fatet slik at brukeren kan rense smulene ut av beholderen og deretter ned i avløpet. Smulefangeren i avløpspannen fanger opp rusk og filteret renser oljen.



11170088

1. Velg 2. DAGLIG. En bekreftelsesmelding vises. Hvis brukeren velger:

- NO x, går skjermentilbake til forrige meny.
- JA, avløpet åpnes automatisk og oljen begynner å drenere. Når oljen dreneres, vises etbørstesymbol vises. Deretter vises tre ledetekster: FILL, VASK, TAPP. Kontrolløren forsøker å oppdage når karet ikke tømmes ordentlig. Kontrolløren overvåker hovedtemperatursonden, og ser etter at den skal begynne å kjøle ned med en forhåndsbestemt hastighet, som bevis på at oljen er tappet under sonden og sonden nåluftkjøles. Hvis kontrolløren ved slutten av det første dreneringstrinnet ikke har oppdaget tilstrekkelig temperaturkjøling på hovedtemperatursonden, aktiverer kontrolløren en skjerm som grafisk representerer et blokkert avløp, og viser meldingene AVLØP BLOKKERT?, RENS AVLØP . Skjermer fortsetter til den forventede kjølehastigheten er observert på hovedsonden, eller til brukeren trykker på en knapp for å bekrefte meldingen.



11170089

Gjør følgende:

2. Velg VASKE-alternativet og vaskesyklusen begynner og meldingen VASKER vises. Når den er fullført, går skjermen tilbake til forrige meny. Trykk på STOPP når som helst for å avbryte vasken.
3. Trykk på FYLL for å sende den filtrerte oljen tilbake til karet. Etter en liten stund lukkes avløpet og oljen strømmer tilbake til karet. Når karet er nesten fullt, begynner kontrollpanelet å pipe og en skjermtidtaker teller ned. Trykk på STOPP når som helst for å avslutte fyllingen.

Hvis enheten ikke oppdager oljen som sendes tilbake til karet, eller hvis karsensoren oppdager at oljen er under den fulle linjen, vises meldingen KAR FYLT?. vises. Kontroller oljenivået for å bekrefte at karet er fullt. Hvis oljen er:

- På nivå med den varme fyllinjen på baksiden av karet ,trykk JA.
- Ikke på nivå med den varme fyllinjen på baksiden av beholderen, trykk NEI x og filterpumpemotoren kjører i ytterligere 30 sekunder.

POLERING

De 3. POLERINGS-alternativet forlenger oljens brukstid ved å fjerne rusk gjennom en utvidet poleringsprosess (filtrering). En automatisk polering for å øke levetiden til oljen kjører under morgenoppstarten, etter hver stekesyklus, og under den daglige filtreringen. Gjør følgende for å starte en manuell polering:



1. Trykk på 3. POLERING. En bekreftelsesmelding vises. Hvis brukeren velger:
 - NO x, går skjermentilbake til forrige meny.
 - JA, avløpet åpnes automatisk og oljen begynner å dreneres. Nedoverpekende piler viser at karet dreneres.



11170091

En 15 minutters tidtaker vises og startes. Oljen sirkulerer gjennom filtreringssystemet til dreneringspannen gjentatte ganger til timeren utløper med ultra rengjøring oljen, også referert til som en polering.



11170092

Når den poleringssyklusen er fullført, indikerer displayet at oljen går strømmen tilbake til karet. Kontrollpanelet piper og en timer starter. Når timeren teller ned, vises meldingen ER POTTEN FYLT?. vises.



11170093

Hvis enheten ikke oppdager oljen som sendes tilbake til karet, eller hvis karsensoren oppdager at oljen er under den fulle linjen, vises meldingen KAR FYLT? . vises. Kontroller oljenivået for å bekrefte at karet er fullt.

2. Hvis oljen er:

- På nivå med den varme fyllinjen på baksiden av karet ,trykk JA.
- Ikke på nivå med den varme fyllinjen på baksiden av beholderen, trykk NEI x og filterpumpemotoren kjører i ytterligere 30 sekunder.

Generell rengjøring - daglig

Rengjør alltid frityrgrysten etter at oljen er avkjølt, og sørg for å dekke vat(e) med en ren arkpanne for å beskytte oljen mot rusk, vann og såpesprut under rengjøringsprosessen.



ADVARSEL

- Tøm kondensavløpspannen og skyll den ut med rent vann.
- Rengjør avløpspannen og skift ut filteret.

Daglig filtrering

OPPLÆRING: [Se en kort video som forklarer daglig filtrering.](#)

En daglig filtrering av oljen er avgjørende for å forlenge brukstiden til oljen og enheten. Denne enheten bruker mindre olje enn tradisjonelle frityrgryster, så man må holde øye med matrester smuss i bunnen av karet Et hurtigfilter kjører etter hver stekesyklus for å holde oljen ren og rusk til et minimum. En daglig filtrering gir imidlertid en grundigere rengjøring av olje, kar, avløpspanne og filterskift.

1. Utfør en daglig filtersyklus. [Se 4.3.3 Daglig filtrering.](#)
2. Hvis du finner smuss, fjern avløpsstopp, rengjør og plasser tilbake i avløpet.

Tørk av enheten

OPPLÆRING: [Se en kort video som forklarer tørke-prosedyren.](#)

Å tørke ned utsiden av enheten er en sanitær praksis som gir et profesjonelt utseende og forbedrer produktkvaliteten. Mens enheten er satt til daglig filtermodus gjør du følgende:

1. Etter å ha dekket karet med en arkpanne, bruk varmtsåpevann og en rengjøringskvamp for å tørke av de eksterne komponentene i enheten. Hold kvampen så tørr som mulig for å hindre at det varme såpevannet spruter ned i karet og forurenses oljen.
2. Rengjør rundt karkanten, men vær forsiktig så vann eller smuss ikke drypper ned i karet.
3. Tørk av nylatronfyllstoffstrimlene. En gang i måneden er det nødvendig med grundigere rengjøring. [Se 6.5 Rengjøring av nylatronfyllstrimler](#)- utrensingsmodus Ukentlig, side 41.

4. Når den daglige filtersyklusen er fullført, rengjør du kontrollkortet etter at du har aktivert tørkemodeus. [Se 6.2 Tørkemodeus.](#)

Tøm kondenspannen

OPPLÆRING: [Se en kort video som forklarer hvordan du fjerner kondens.](#)

Overflødig kondens (vann) dannes i karet under kokesyklusen og tømmes i kondenspannen. Pannen er utstyrt med et drypphull for å indikere at pannen er full og må tømmes. Det er helt normalt at litt olje blir blandet med vann. Hvis kondenspannen er full av olje, og lite vann, betyr dette vanligvis at karet er overfylt med olje eller mat. Overfylling av karet fører til at oljen drenerer i kondenspannen.



11170081

Gjør følgende for å tømme kondenspannen:

1. Skyv kondenspannen helt ut av apparatet.
2. Tøm vannet i en vask med fettpropp.
3. Rengjør tanken med varmt såpevann, og skyll og tørk deretter grundig.
4. Skyv kondenspannen tilbake i apparatet. Pass på at lokket er oppe og at drypphullet er plassert i øverste, høyre hjørne.

Rengjøring av friskoljetanken (ATO)

- Inspiser friskoljetankens o-ringer og skift ut hvis de er skadet eller etter 90-dagers bruk.

MERKE:

- Bruk en liten skrutrekker til å forsiktig lirke o-ringer fra sporet for å inspisere for skade. Installer på nytt ved å rulle dem forsiktig på plass.
- [Se en kort video som forklarer hvordan du smører o-ringene etter installasjonen.](#)

MERK: Brukes ikke i massefyllingsoperasjoner

Friskoljetanken (boksen) er en oppbevaringstank med fersk olje for det automatiske påfyllingssystemet(ATO). Du bør sjekke tanken daglig ved å trekke den halvveis ut, løfte lokket, og deretter fylle opp med fersk olje. Etter behov trekker du tanken ut, rengjør og fyller deretter på med fersk olje. Mens den daglige filtreringsprosessen kjøres , gjør du følgende:

1. Trekk friskoljetanken halvveis ut og åpne lokket. [Se 2.9 Fylle opp friskoljetanken ,3 og kapittel 3 Drift.](#)

2. Trekk tanken ut halvveis og løft opp, fortsett å trekke ut tanken.
3. Tøm oljen i en masseoppsamlingsbeholder
4. Rengjør tanken med varmt såpevann, og skyll deretter grundig.
5. Tørk grundig, og sett deretter tanken inn igjen i enheten.
6. Fyll tanken med fersk olje etter behov.
7. Lukk lokket og skyv forsiktig den friske oljetanken tilbake på plass.

Rengjør avløpspannen

- Inspiser avløpspannen o-ringer og skift ut hvis de er skadet eller hver 90.

MERKE:

- Bruk en liten skrutrekker til å forsiktig lirke o-ringer fra sporet for å inspisere for skade. Installer på nytt ved å rulle dem forsiktig på plass.
- [Se en kort video som forklarer hvordan du smører o-ringene etter installasjonen.](#)

OPPLÆRING: [Se hvordan man demonterer og monterer avløpspannen på nytt.](#)

Avløpspannen er en selvstendig montering under enheten som filtrerer og polerer oljen for å forlenge oljelevetiden. I tillegg fanger den og holder rusk som breading som faller av produktet under kokesyklusen. Når den daglige filterprosessen er fullført, gjør du følgende:

1. Trekk forsiktig avløpspannen ut fra under enheten.
2. Fjern lokket, rengjør, tørk og sett deretter til side.
3. Fjern smulefangeren, rengjør, tørk, og sett deretter til side.
4. Fjern filterenheten.
5. Fjern filterkonvolutten og kast.
6. Rengjør, tørk og sett deretter til side filtermonteringskomponentene.
7. Rengjør, tørk, og sett deretter til side avløpspannen.
8. [Se 2.7 Tøm panmontering,](#) monter en ny filterkonvolutt, og monter deretter avløpspannen på nytt.
9. Sett avløpspannen under enheten til den låses.

Ukentlig Rengjøring

Rengjøring avrullehjul – Ukentlig

Spray Henny Penny biologisk nedbrytbar, matsikre, skummende avfetting (del nr.12226) på rullehjulminst en gang i uken som en del av normal rengjøringsrutine. Dette forhindrer langsiktig oppbygging av fett og smuss som kan hemme normal drift av hjulene. Hjul som er tilgriset med fett og smuss kan bli sittende fast eller slutte å rulle, noe som kan gjøre frityrgrøyten vakkende og ustabil når du beveger den. En ustabil frityrgrøyte kan søle olje eller velte og forårsake skade på frityrgrøyten eller alvorlig personskade.

Rengjøring av nylatronfyllstrimler - Ukentlig



11170095

Strimler av nylatron hindrer matavfall fra å komme inn på innsiden av enheten. Å holde dem rene forlenger stripenes liv. Manglende, ødelagte eller slitte strimler må skiftes ut. Ellers blir den interne mekanikken i enheten tilstoppet med olje og matavfall.

1. Spray skummende avfettingsmiddel som er matsikker på nylatronstrimlene. MERK: Eller Henny Penny s biologisk nedbrytbar, mat trygt, skummende fett (del nr.
2. Løft lokket opp og ned flere ganger for å spre avfettingsmiddelet.
3. Tørk av Nylatron-fyllstoffstripene for å fjerne matjord, fett og avfettingsrester.

Rengjøring av fyllstrimler for lokk - Ukentlig

Fyllstrimlene (nylatronstrimler) på sidene av lokket hindrer matavfall fra å komme inn på innsiden av lokket. Å holde dem rene forlenger stripenes liv. Manglende, ødelagte eller slitte strimler må skiftes ut. Ellers blir den interne mekanikken i lokket tilstoppet med olje og matavfall.

OBS: Sørg for at skummende avfettingsmiddel sprayes foran og bak kammene, på begge sider av fyllstrimlene.



1. Løft og skyv lokklåsearmen (kammer) tilbake i åpen posisjon.
2. Spray matsikkertskummende avfettingsmiddel på strimlene til lokket.
MERK: Eller Henny Pennys biologisk nedbrytbare, matsikre, skummende avfettingsmiddel (del nr. 12226).
3. Trekk lokklåsearmen (kammer) fremover i låseposisjonen.



4. Spray matsikkertskummende avfettingsmiddel på strimlene til lokket.
MERK: Eller Henny Pennys biologisk nedbrytbare, matsikre, skummende avfettingsmiddel (del nr. 12226)
5. Lås og lås opp lokket ved hjelp av låsehåndtaket, flere ganger for å spre avfettingsmiddelet.
6. Tørk av lokkets fyllstrimler (nylatronstrimler) på sidene av lokket for å fjerne matjord, fett og avfettingsrester.

Månedlig Rengjøring

Rengjøring av dødvekt - Månedlig



ADVARSEL

Dødvekt er hovedbestanddelen i relasjon til å oppnå trykkkokeprodukt i karet. Hvis dødvekten blir stående åpen vil det ta lengre tid å lage mat. Hvis dødvekten blir sittende fast, blir det en sikkerhetsbekymring for brukeren, da karet vil produsere for mye trykk.



FORSIKTIGHET

Dødvekten er ikke festet på dampstabelen og kan falle ut. Hold dampstabelen i oppadgående retning ellers så kan dødvekten kan falle ut og forårsake personskade eller skade på dødvekt. La dampstabelen nok tid til å avkjøles før du fortsetter med følgende trinn.

Fjern og rengjør dødvekt månedlig ved å utføre følgende vedlikeholdsprosedyre:



11170098

1. Løsne de 3 tommelskruene som fester dampstativet til toppen av frityrgrøyten.
2. Trekk dampstabelen ut av frityrgrøyten for å løse utdødvekten.
3. Rengjør dampstativet og sørg for at eventuelle hindringer fjernes.
4. Fjern åpningsrengjøringsverktøyet fra baksiden av frityrgrøyten.



05180001

5. Sett verktøyet inn i åpningen og dytt opp og ned flere ganger, så langt verktøyet kan nå, for å grundig rense åpningen.

MERKE - **Åpningen er presist produsert av rustfritt stål og kan bli skadet hvis verktøyet ikke holdes sentrert. IKKE beveg verktøyet fra side til side eller trykk på verktøyet, kun opp- og nedbevegelser.**

6. Bruk et håndkle til å tørke opp avfall fra den dødvekten og pakningen.
7. Plasser pakningen på fabrikkstedet, og juster de 3 skruehullene.



11170099

8. Sett dampstaviet på plass og stram til de 3 tommelskruene.

Rengjøring av lokkpakning - månedlig



ADVARSEL

IKKE FJERN pakningsholderskruene eller holderen for å fjerne pakningen. Hvis denne fjernes kan det forårsake skader og personlig skade. Fjern BARE pakningen.

Objekter kan falle og sprute varm olje eller varmt vann mens du utfører denne prosedyren. Dekk til kaet med et ark eller tømme karet og la det avkjøles for å forhindre alvorlige brannskader.

Lokket kan være varmt. La lokket avkjøles før du utfører denne prosedyren, ellers kan det forårsake brannskader. Det kan også medføre alvorlige brannskader hvis du utfører denne prosedyren under normal drift.

MERK:Henny Penny anbefaler å skifte ut lokkpakningen hvis den er tilsmusset, herdet eller blitt sprø. og hver 12. måned som del av grytens vedlikeholdsplan.

Rengjør lokkpakningen hver 30. dag. For å forhindre damp lekkase og for å sikre tett lokk. Frityr gryten må skape trykk raskt og full for å sikre riktig mattilberedning. En dårlig vedlikeholdt lokkpakning kan føre til at olje- og vanddamper slipper ut gjennom lokket. Dette vil gjøre at gryten fungerer dårlig og utgjør en fare for brukerne. Denne prosedyren kan utføres sammen med en komplett rengjøring av frityr gryten.

Løfte og feste lokket

Under noen vedlikeholdsprosedyrer er det nødvendig å løfte og festelokket. Lokket må sikres ved hjelp av vippestoppen (støtten) for å unngå ulykke eller skade.

1. Ta på deg personlig verneutstyr (PPE).
2. L lokket med begge hender på lokkhåndtaket til det er parallelt med bakdekselet. Du vil høre et klikk.

Aktivert vippestopp



Deaktivert vippestopp



3. Plasser begge hendene under de fremre hjørnene av frityrgrutelokket og løft opp for å vippe lokket tilbake. Kontroller visuelt for å være sikkert på at at vippestoppposisjonen samsvarer med aktivert vippestopp-bildet. Du vil høre et klikk når vippestopp er aktivert.



ADVARSEL

Sørg for at vippestoppen (støtten) er aktivert. Lokket kan falle med kraft hvis vippstopp (støtte) ikke er aktivert. Hvis du ikke setter i gang vippstoppen (støtte) kan det føre til alvorlig skade eller produktskade. Hvis lokket fortsetter å senke til den opprinnelige posisjonen, er ikke vippstoppen aktivert. Hvis vippstoppen ikke er aktivert, gjentar du trinn 3 og 4 til vippstoppen blir aktivert.

4. Senk lokket langsomt. Når vippstoppen er aktivert, kan du trygt ta hendene vekk fra lokket.

Fjern pakningen

MERK: Det kan være nødvendig med rask rengjøring før pakningen fjernes. Ikke bruk et skarpt verktøy for å utføre denne prosedyren. Vær forsiktig så du ikke kutter pakningen.

1. Fjern pakningen

MERK: Det kan være nødvendig med rask rengjøring før pakningen fjernes. Ikke bruk et skarpt verktøy for å utføre denne prosedyren. Vær forsiktig så du ikke kutter pakningen. Trekk pakningen ut av pakningsholderen og inspiser. Hvis pakningen er:

- 12 måneder gammel eller eldre, svertet, herdet eller sprø, bestill en ny pakning.
- .

2. Rengjøring av lokket og pakningen

Rengjøring av lokket og pakningen er en sanitær praksis som holder oljen og produktet renere. Fjerning av mat tilberedt på olje og matavfall hjelper også til med å holde lokket og pakningen tett. Rengjør pakningen på følgende måte:

1. Ta på deg personlig verneutstyr (PPE).
2. Bruk avfettingsmiddel eller varmt såpevann for å skrubbe pakningen ren.
3. Bruk en kittkniv eller skrapeverktøy for å fjerne stekesmuss fra bunnen av lokket.
4. Bruk avfettingsmiddel eller varmt såpevann for å skrubbe bunnen av lokket.
5. Sørg for at pakningskanalen er fri for stekte matrester.
6. Bruk et rent, tørt håndkle til å tørke bunnen av lokket og pakningskanalen.
7. Rengjør toppen av karet der lokket lukker og tetter.

3. Montere pakningen

Skift ut pakningen ved å gjøre følgende:

1. Starter på ett hjørne ved å skyve pakningen inn i pakningakanalen til lokket.
2. Fortsett med å skyve alle fire sidene inn i lokkets pakningkanal noen få centimeter om gangen langs lengden av pakningen til den er helt festet
3. Lukk lokket og sett inn lokkhåndtaket.
4. Pass på at pakningen ikke klemmes eller at lokket har hindringer.

Rengjøring av lokket og pakningen

Rengjøring av lokket og pakningen er en sanitær praksis som holder oljen og produktet renere. Fjerning av mat tilberedt på olje og matavfall hjelper også til med å holde lokket og pakningen tett. Rengjør pakningen på følgende måte:

1. Ta på deg personlig verneutstyr (PPE).
2. Bruk avfettingsmiddel eller varmt såpevann for å skrubbe pakningen ren.
3. Bruk en kittkniv eller skrapeverktøy for å fjerne stekesmuss fra bunnen av lokket.
4. Bruk avfettingsmiddel eller varmt såpevann for å skrubbe bunnen av lokket.
5. Sørg for at pakningskanalen er fri for stekte matrester.
6. Bruk et rent, tørt håndkle til å tørke bunnen av lokket og pakningskanalen.
7. Rengjør toppen av karet der lokket lukker og tetter.

Montere pakningen

Skift ut pakningen ved å gjøre følgende:

1. Starter på ett hjørne ved å skyve pakningen inn i pakningakanalen til lokket.
2. Fortsett med å skyve alle fire sidene inn i lokkets pakningkanal noen få centimeter om gangen langs lengden av pakningen til den er helt festet

3. Lukk lokket og sett inn lokkhåndtaket.
4. Pass på at pakningen ikke klemmes eller at lokket har hindringer.

Olje deponering

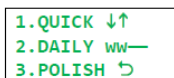
Oljeavhending er unik for hver frityrgrYTE. Tre unike oljeavhendingstyper er tilgjengelige; manuell, bak- eller frontavhending.

- Den manuelle metoden for massedeponering av ole, som krever en mobil oljedepo-neringsvogn (ODS), erstatter filteravløpsspannen under deponeringsprosessen. Oljen dreneres direkte fra karet i vognen. Når vognen er full, fjernes den og tas til en olje-beholder der den tømnes. Denne prosessen gjentas til karet er helt tØmt for gammel, ubrukelig olje.
- Den bakdeponeringsprosessen krever en ekstern oljebeholder på stedet som er per-manent koblet til baksiden av frityrgrYTEN via rØr. Oljen pumpes fra baksiden av fri-tyrgrYTEN til en ekstern oljebeholder.
- Frontdeponeringsmetoden krever en bærbar tank eller ekstern oljebeholder som bruker en slange til å koble til en spiss på forsiden av frityrgrYTEN, til venstre for avløpsspannen.

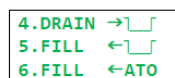
Deponeringstypen må først velges i Menyene Spesialprogrammering av instal-lasjonsprogrammet ved installasjonen. Hvis deponeringsmetoden endres over tid, kan innstillingen endres etter behov. Se 7.5 Spesialprogrammering SP-17-meny for detaljert instruksjon.

Oversikt avhendingsmenyene

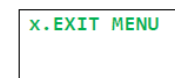
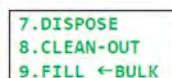
Velg 1. FILTER-menyene, og trykk deretter på Hovedmenyknappen to ganger for å velge 7. AVHENDING og utfør avhendingsopgaver.



"ww—" = brush icon



"⌋" = drain pan icon



Meny (skjerm) 1

Meny (skjerm) 2

Meny (skjerm) 3

Meny (skjerm) 4

Manuell oljeavhending

**ADVARSEL**

Bruk PPE. Olje kan være farlig varmt. La oljen avkjøles til 100 grader før du fjerner den. Varm olje skal ikke transporteres i en ikke-godkjent beholder, selv ikke for korte avstander. Bruk alltid en oljedeponeringsklyttelbuss (ODS) eller godkjent beholder, for eksempel en metallpanne med isolerte håndtak og låselokk. Sørg for at avløpspannen er tom før du gjennomfører disse prosedyrene. ODS og alle metallpanner overfører varme, noe som kan forårsake alvorlige brannskader. Pumping av varm olje gjennom ODS skader pumpen over tid.

MERKE -

For å beskytte samfunnets kloakkledninger, må oljen samles og avhendes samlet. Varm olje kan koagulere når den avkjøles, og dette tetter rør og kloakklinjer. Kast alltid olje i en godkjent oppbevaringsbeholder eller godkjent fettoppsamler. Hell aldri olje ned i et offentlig sanitæravløp. Henny Penny anbefaler å bruke et automatisert deponeringssystem, eller en manuelt drevet oljedeponeringsvogn (ODS) for å drenere gammelolje fra karet og frakte den til en godkjent oppbevaringsplass for oljedeponering.

OPPLÆRING: Se en kort, språknøytral [video som forklarer manuell avhending av olje](#).

Denne delen forklarer den manuelle prosessen for tømning og avhending av olje. Når oljen er oppbrukt, er karet helt og etterfylt med ny olje. Den oppbrukte oljen transporteres manuelt til en oljelagringsplass ved hjelp av en oljedeponeringsvogn (ODS).

Åpne avhendingsmenyen

MERKE: En indikatorlampe vises ved siden av aktive alternativer under prosedyren.

Følg disse trinnene for å få tilgang til avhendingsmenyen.

1. Trykk og hold inne hovedmenyknappen til *MAIN* vises. Hovedmenyen vises.
2. Trykk på 1. FILTER-knappen. Flere menyelementer vises.
3. Kontroller at avløpspannen er tom, og gjør deretter følgende:
 - Hvis avløpspannen er tom, trykker du to ganger på hovedmenyknappen, og deretter fortsetter du til [Tm oljen](#).
 - Hvis avløpspannen inneholder olje:
 - a). Trykk én gang på Hovedmenyknappen, og trykk deretter på 5. FYLLE.
 - b). Vent, olje pumpes inn i karet.
 - c). Trykk én gang på hovedmenyknappen, og fortsett deretter med [Tm oljen](#).

Tøm oljen

Bruk en oljedeponeringsvogn (ODS) for å tømme oljen fra karet ved å gjøre følgende:

1. Ta på deg personlig verneutstyr (PPE).
2. Fjern avløpsspannen og sett inn ODS. Pass på at OD-lokket er åpent og avløpsrøret er på linje med ODS-åpningen.



FARE

Sklifare

Ikke overfyll oljedeponeringsvognen. Hvis varm olje overstrømmer på gulvet kan dette forårsake alvorlige brannskader og/eller sklisikero. For å unngå sprut og søl, tøm ikke mer enn halvparten av oljen i samtidig.

3. Trykk på 7. KAST-knappen. Meldingen =KAST= ER VOGN ELLER PANNE PÅ PLASS? og JA NEI vises
4. Trykk på JA-knappen. TØM (hold) vises.
5. Trykk og hold nede TØM-knappen (hold) til ODS er halvfull, og slipp deretter opp.
6. Fjern ODS nøye for å unngå sprut og søl, og lukk og lås deretter lokket.
7. Frakt ODS til en godkjent oljelagringsplass og tøm.
8. Gjenta trinn 5 til 7 Flere ganger til karet er tomt.

Rens beslagene

Brukt olje forblir inne i linjene, ventilene og beslagene. Gjør følgende for å tømme den brukte oljen:

1. Trykk på Neste►knappen. Meldingen =RENS= Pump ny olje, hell på ny olje fra porter vises.
2. Trykk på PUMP-knappen. Pumpen kjører i noen sekunder, nye olje pumpes inn i karet, deretter stopper pumpen.
3. Trykk om nødvendig på PUMP-knappen igjen for å sikre at linjene, ventilene og beslagene er renset.
4. Trykk på Neste►knappen. Alternativet = TØRK = ÅPNE AVLØP vises.
5. Trykk på ÅPNE AVLØP-knappen. Åpne... vises. Oljen renner ut av karet. =TØRK= Meldingen Tørk av gryten med klut- eller papirhåndkle vises.

Tørk av karet

For å sikre at brukt olje ikke blandes med ny olje, gjør du følgende:

1. >Løft og fest lokket.[Se 6.8.1 Løfte og feste lokket](#), side 45 for instruksjoner.
2. Bruk en klut eller papirhåndkle til å tørke av den gjenværende oljen i karet og rengjør

karoverflaten.

3. Fjern ODS nøye for å unngå sprut og søl, og lukk og lås deretter lokket.
4. Frakt ODS til en godkjent oljelagringsplass og følg ODS prosedyrer for å tømme oljen.
5. Når du er ferdig, lagre ODS på et trygt sted.

Fylle karet med olje

Fyll karet med ny olje på følgende måte:

1. Trykk på Neste▶knappen. Meldingen AVHENDE? og JA/NEI vises.
2. Trykk på JA. Meldingen - AV - vises.
3. Rengjør og tørk avløpspannen og installer et nytt filter. [Se 2.7 Tøm pannen](#) for instruksjoner.
4. Sett avløpspannen under enheten.
5. Juster og skyv hurtigkoblefilterrøret på avløpspannen, inn i filterrørbeholderen på undersiden av enheten.
6. Fyll fersk olje til nedre grenselinje i karet.
7. Skru på fritrygryteenheten og gå tilbake til normal drift.

Bakre oljedeponering

Denne delen forklarer prosessen for drenering og avhending av olje. Når oljen er oppbrukt, er karet helt og etterfylt med ny olje. Den oppbrukt oljen pumpes inn i en oljebeholder ved hjelp av menykommandoer fra fritrygrytens kontrollkort.

MERKE - **For å beskytte samfunnets kloakkledninger, må oljen samles og avhendes samlet. Varm olje kan koagulere når den avkjøles, og dette tetter rør og kloakklinjer. Kast alltid olje i en godkjent oppbevaringsbeholder eller godkjent fettoppsamler. Hell aldri olje ned i et offentlig sanitæravløp. Henny Penny anbefaler å bruke et automatisert deponeringssystem, eller en manuelt drevet oljedeponeringsvogn (ODS) for å drenere gammelolje fra karet og frakte den til en godkjent oppbevaringsplass for oljedeponering.**

Åpne avhendingsmenyen

Følg disse trinnene for å få tilgang til avhendingsmenyen. En indikatorlampe vises ved siden av aktive alternativer under prosedyren.

1. Trykk og hold inne hovedmenyknappen til *MAIN* vises. Hovedmenyen vises.
2. Trykk på 1. FILTER-knappen. Flere menyelementer vises.
3. Trykk to ganger på Hovedmenyknappen. Avhendingsmenyen vises.

Tøm oljen

Tøm oljen fra karet på følgende måte:

1. Trykk på 7. KAST-knappen. Meldingen TØMME TØNNE? og JA/NEI vises.
2. Trykk på JA-knappen. Meldingen TØMMING vises.
3. Vent. Oljen fra karet renner ut i avløpspannen. Når du er ferdig, vises meldingen =RENS= Meldingen Pumper ny olje og tømmer gammel olje fra porter, vises.

Rens beslagene

Brukt olje forblir inne i linjene, ventilene og beslagene. Gjør følgende for å tømme den brukte oljen:

1. Trykk på PUMP-knappen. Pumpen kjører i noen sekunder, nye olje pumpes inn i karet, deretter stopper pumpen.
2. Trykk om nødvendig på PUMP-knappen igjen for å sikre at linjene, ventilene og beslagene er rensset.

Tørke av karet

For å sikre at brukt olje ikke blandes med ny olje, gjør du følgende:

1. Ta på deg personlig verneutstyr (PPE).
2. [Løft og fest lokket. Se 6.8.1 Løfte og feste lokket](#), side 45 for instruksjoner.
3. Bruk en klut eller papirhåndkle til å tørke av den gjenværende oljen i karet og rengjør karoverflaten.
4. Når du er ferdig, trykker du på Neste▶knappen. Meldingen Kast, pump olje til avfallstank vises.

Avhending av olje - kun

MERK: [Hvis apparatet er innstilt for frontavhending er oljeslangen koblet til forsiden av frytgrøyten, gå videre til 6,9,4,6 Avhending av olje - Kun](#) side 54.

Gjør følgende for å pumpe den brukte oljen fra avløpspannen til oljebeholderen:

1. Trykk på PUMP-knappen. Meldingen STOPP Viser.
2. Vent. Pumpen begynner å suge oljen ut av avløpspannen.
3. Når avløpspannen tømmes for olje, trykker du på STOPP-knappen.
4. Fortsett til neste trinn:
 - [Hvis du fyller karet manuelt fortsett til, https://protect-us.-mimecast.com/s/6T8RCNk799t0mBV2fvB0eg?domain=6.9.3.6](https://protect-us.-mimecast.com/s/6T8RCNk799t0mBV2fvB0eg?domain=6.9.3.6) Fyll ut karet manuelt, side 52.
 - [Hvis du fyller karet samlet fortsett til https://protect-us.-](https://protect-us.-)

mimecast.com/s/UDNRCOYjyfpMk56T3Gc7L?domain=6.9.3.7 Fyll karet samlet, side 52.

Fyll opp kar manuelt

Fyll karet med ny olje på følgende måte:

1. Trykk på Neste▶knappen. Meldingen AVHENDE? og JA/NEI vises.
2. Trykk på JA-knappen. Meldingen LUKKER... og deretter - AV vises
3. [Fjern, rengjør og tørk avløpsspannen og installer et nytt filter. Se 2.7 Tøm pannen, side 8](#) for instruksjoner.
4. Sett avløpsspannen under enheten til den låses.
5. Fyll fatet manuelt ved å helle olje fra en beholder, til nedre grenselinje med ny olje.
6. Slå på enheten og gå tilbake til normal drift.

Fyll olje i karet samlet

Fyll karet med ny olje på følgende måte:

1. Trykk på Neste▶knappen. Meldingen AVHENDE? og JA/NEI vises.
2. Trykk på JA-knappen. Meldingen LUKKER... og deretter - AV vises
3. [Fjern, rengjør og tørk avløpsspannen og installer et nytt filter. Se 2.7 Tøm pannen, side 8](#) for instruksjoner.
4. Sett avløpsspannen under enheten til den låses.
5. Trykk på Legg til <- Ny-knappen til oljen når den nedre grenselinjen med ny olje.
6. Slå på enheten og gå tilbake til normal drift.

Fremre samlet avhending av olje

Denne delen forklarer prosessen for drenering og avhending av olje. Når oljen er oppbrukt, er karet helt og etterfylt med ny olje. Den oppbrukt oljen pumpes inn i en oljeholder ved hjelp av menykommandoer fra frityrgrytens kontrollkort.

MERKE - **For å beskytte samfunnets kloakkledninger, må oljen samles og avhendes samlet. Varm olje kan koagulere når den avkjøles, og dette tetter rør og kloakklinjer. Kast alltid olje i en godkjent oppbevaringsbeholder eller godkjent fetttoppsamler. Hell aldri olje ned i et offentlig sanitæravløp. Henny Penny anbefaler å bruke et automatisert deponeringssystem, eller en manuelt drevet oljedeponeringsvogn (ODS) for å drenere gammelolje fra karet og frakte den til en godkjent oppbevaringsplass for oljedeponering.**

Åpne avhendingsmenyen

Følg disse trinnene for å få tilgang til avhendingsmenyen. En indikatorlampe vises ved siden av aktive alternativer under prosedyren.

1. Trykk og hold inne hovedmenyknappen til *MAIN* vises. Hovedmenyen vises.
2. Trykk på 1. FILTER-knappen. Flere menyelementer vises.
3. Trykk to ganger på Hovedmenyknappen. Avhendingsmenyen vises.

Påminnelse om fremre avhending – Koble til slangen

MERK: Bakre avhendingssystem skal alltid ha slangen koblet til frityrgrøyten, så ingen slike påminnelser vises.

Hvis det stilles inn for frontavhending (slange), viser kontrollen en påminnelse om å koble til slangen mellom frityrgrøyten og avhendingsvognen (tank). Kontroller at slangen er godt tilkoblet i begge ender av tanken, og frityrgrøyten. Trykk deretter på JA-knappen for å fortsette.

Tøm oljen

Tøm oljen fra karet på følgende måte:

1. Trykk på 7. KAST-knappen. Meldingen TØMME TØNNE? og JA/NEI vises.
2. Trykk på JA-knappen. Meldingen TØMMING vises.
3. Vent. Oljen fra karet renner ut i avløpspannen. Når du er ferdig, vises meldingen =RENS= Meldingen Pumper ny olje og tømmer gammel olje fra porter, vises.

Rens beslagene

Brukt olje forblir inne i linjene, ventilene og beslagene. Gjør følgende for å tømme den brukte oljen:

1. Trykk på PUMP-knappen. Pumpen kjører i noen sekunder, nye olje pumpes inn i karet, deretter stopper pumpen.
2. Trykk om nødvendig på PUMP-knappen igjen for å sikre at linjene, ventilene og beslagene er rensset.

Tørke av karet

For å sikre at brukt olje ikke blandes med ny olje, gjør du følgende:

1. Ta på deg personlig verneutstyr (PPE).
2. [Løft og fest lokket. Se 6.8.1 Løfte og feste lokket](#), side 45 for instruksjoner.
3. Bruk en klut eller papirhåndkle til å tørke av den gjenværende oljen i karet og rengjør karoverflaten.
4. Når du er ferdig, trykker du på Neste ►knappen. Meldingen Kast, pump olje til avfallstank vises.

Fremre avhending av olje- Kun

MERK: Hvis apparatet er innstilt for frontavhending er oljeslangen koblet til forsiden av frytigrøyten, [gå videre](#) til [6.9.3.5](#) Avhending av olje –Kun side 52.

Gjør følgende for å pumpe den brukte oljen fra avløpspannen til oljebeholderen:

1. Trykk på PUMP-knappen.
2. Vent. Pumpen begynner å suge oljen ut av avløpspannen.
3. Når avløpspannen tømmes for olje, eller oljebeholderen er full, slipper du PUMP-knappen.

MERK: Avhengig av størrelsen på oljeavfallsbeholderen, kan det hende at denne prosedyren må utføres flere ganger for å tømme beholderen helt. Slipp PUMP-knappen når som helst for å slutte å pumpe.

4. Fortsett til neste trinn:
 - [Hvis du fyller karet manuelt fortsett til, Fyll karet](#) manuelt, side 54.
 - [Hvis du fyller på olje samlet, fortsett til, <https://protect-us.mimecast.com/s/UHGTCQWA00skjWB5SglFao?domain=6.9.4.8> Fyll p olje samlet, side 55.](#)

Fyll opp kar manuelt

Fyll karet med ny olje på følgende måte:

1. Trykk på Neste▶knappen. Meldingen AVHENDE? og JA/NEI vises.
2. Trykk på JA-knappen. Meldingen LUKKER... og deretter - AV vises
3. [Fjern, rengjør og tørk avløpspannen og installer et nytt filter. Se 2.7 Tøm pannen, side 8](#) for instruksjoner.
4. Sett avløpspannen under enheten til den låses.
5. Fyll fatet manuelt ved å helle olje fra en beholder, til nedre grenselinje med ny olje.
6. Slå på enheten og gå tilbake til normal drift.

Fyll olje i karet samlet

Fyll karet med ny olje på følgende måte:

1. Trykk på Neste▶knappen. Meldingen AVHENDE? og JA/NEI vises.
2. Trykk på JA-knappen. Meldingen LUKKER... og deretter - AV vises
3. [Fjern, rengjør og tørk avløpspannen og installer et nytt filter. Se 2.7 Tøm pannen, side 8](#) for instruksjoner.
4. Sett avløpspannen under enheten til den låses.
5. Trykk på Legg til <- Ny-knappen til oljen når den nedre grenselinjen med ny olje.
6. Slå på enheten og gå tilbake til normal drift.

Utrensingsmodus

**FARE****Forbrenningsrisiko**

Ikke lukk lokket med vann og/eller rengjøringsmiddel i karet. Vann under trykk blir overopphetet. Når lokket åpnes, kan vann og damp slippe ut og føre til alvorlige brannskader.

**ADVARSEL**

Bruk alltid beskyttelsesbriller eller ansiktsbeskyttelse og vernehansker når du rengjør karet, da rengjøringsløsningen er svært alkalisk. Unngå sprut eller annen kontakt av løsningen med øynene eller huden. Alvorlige brannskader og mulig blindhet kan oppstå. Les bruksanvisningen til rengjøringsmiddelet nøye. Hvis løsningen kommer i kontakt med øynene dine, skylld grundig med kaldt vann og oppsøk lege umiddelbart.

**FORSIKTIGHET**

Ikke bruk slipeklut, avfettingsmiddel, ovnsrensere eller noen form for etsende rengjøringsmiddel når du rengjør de belagte delene. Varmt såpevann er alt som trengs for å rengjøre disse delene. Noen av de andre rengjøringsmidler nevnt ovenfor vil i stor grad redusere levetiden til belegget.

**FORSIKTIGHET**

Vannstråle (trykkspylere) må ikke brukes til rengjøring da dette kan skade, komponenten. Pass på at innsiden av beholderen, avløpsventilåpningen og alle deler som kommer i kontakt med den nye oljen er så tørre som mulig.

**FORSIKTIGHET**

Ikke bank med børster eller skrape på grytekanten. Skade på grytebandet kan føre til hull rundt pakningen og forhindre at trykk forhindres bygges når det forsegles.

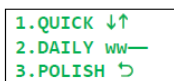
OPPLÆRING: Se en språknøytral video som [forklarer renseprosedyren til General Market](#). Etter den første installasjonen av frityrgrøyten og under hver oljeskift, må beholderen rengjøres grundig. Det er to måter å rengjøre karet på ved hjelp av rensemodus, varm og kald oppsuging. Brukerne kan fylle karet med varmt vann og rengjøringsløsning, varme opp, og deretter skrubbe karet umiddelbart (på morgenen) eller la den suge kaldt over natten kaldt og skrubbe den om morgenen. Umiddelbar rengjøring av beholderen kalles en oppvarmet rens. Å sette beholderen til å suge ut over natten kalles en kaldrens. Valget av hvilken type utrensning en bruker ønsker å gjennomføre er angitt under installasjonen i programvareinnstillingene. Se avsnittet Tømming og avhendig av olje, før du utfører disse prosedyrene. Se [Oljedeponering](#) for instruksjoner.

Angi type for rensemodus

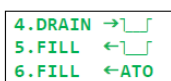
Operatørene kan velge mellom en oppvarmet og en kald rens. For å velge rensemodus, se [Spesiell Programmering](#), SP-22 til SP-24.

Oversikt over rensemeny

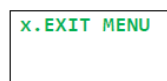
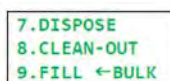
Velg 1. FILTER-menyen, og trykk deretter på Hovedmenyknappen to ganger for å velge 8. RENS og utfør renseoppgaver.



"ww" = brush icon



"□" = drain pan icon



Meny (skjerm) 1

Meny (skjerm) 2

Meny (skjerm) 3

Meny (skjerm) 4

Få tilgang til rensemodus

Bruk følgende trinn for å få tilgang til rensemenyen. En indikatorlampe vises ved siden av aktive alternativer under prosedyren.

1. Om nødvendig, tøm og kast den gamle ubrukelige oljen. Se [Oljedeponering](#) for instruksjoner.
2. Trykk og hold inne hovedmenyknappen til *MAIN* vises. Hovedmenyen vises.
3. Trykk på 1. FILTER-knappen. Flere menyelementer vises.
4. Trykk to ganger på Hovedmenyknappen. De 8. RENSE-menyen vises.
5. Trykk på 8. RENSE-knappen. Meldingen =RENSE= HAR OLJEN BLITT FJERNET? JA/NEI vises.
6. Trykk på JA. Meldingen ER KARETFYLT MED VANN OG ER RENERE? vises.
7. Fortsett til [Utfør klargjøring forrenseprosedyren](#).

Utføre klargjøring av rens

1. Løft og fest lokket. [Se Løfte og feste lokket](#) for instruksjoner.
2. Fjern stativer og tranportør.
3. Fyll karet med varmt vann halvveis til oljenivåindikatorerne. Dette kan gjøres med en 5-liters bøtte eller vannslange koblet til en munning.
4. Tilsett 8 til 10 gram rengjøringsløsning i frityrgrøyten.
5. Fortsett til [Utfør kald rens](#) eller [For varm rens](#).

Utføre kald rens

Ikke bruk en metallskrape eller noen form for slipemidler for å rengjøre varmelementene.



FORSIKTIGHET

Denne prosedyren krever at vannet beholdes i karet over natten for å suge ut smuler på crusty rusk på siden av karet.

1. Trykk om nødvendig på AV-knappen for å slå av enheten.
2. La beholderen, fylt med vann og rengjøringsmiddel, suge så lenge som nødvendig (over natten).
3. Bruk en skrubbebørste/pute på karveggene for å løsne eventuelle smuler eller smuss.
4. Rengjør elementene forsiktig med en tynn skrubbebørste.
5. Skrubb undersiden av lokket.
6. Fjern og rengjør lokkpakningen.
7. Når du har skrubbet rent, trykker du på FERDIG-knappen. Meldingen BLØTLEGGING FERDIG?, JA/NEI vises.
8. Trykk ja, og trykk deretter på Neste▶knappen.
9. Fortsett [til Tøm vannet](#).

Utføre varm rens

Ikke bruk en metallskrape eller noen form for slipemidler for å rengjøre varmelementene.



FORSIKTIGHET

Denne prosedyren krever umiddelbar rengjøring uten bløtgjøring over natten.

1. Trykk om nødvendig på PÅ-knappen for å slå på enheten. Meldingen =RENS= OPPVARMING 78F x! vises.
2. Vent. Temperaturen stiger til 194 grader, og deretter starter en 15:00 minutters timer med en pipelyd. Meldingen =RENS= rengjøring vises.
3. Bruk en skrubbebørste/pute på karveggene for å løsne eventuelle smuler eller smuss.
4. Rengjør elementene forsiktig med en tynn skrubbebørste.
5. Skrubb undersiden av lokket.
6. Fjern og rengjør lokkpakningen. Meldingen =RENS= *FERDIG*, og slå AV FRITYRGRYTE vises.
7. Trykk på av/på-knappen. Meldingen =TØM= AVLØP (hold) og Neste▶ vises.
8. Fortsett til [Tøm vannet](#).

Tøm vannet

En bøtte, kar eller avløpspanne må være på plass under avløpet før du fortsetter å tømme. Hvis du bruker avløpspannen, fjerner du alle de innvendige delene slik at pannen er tom. Ikke sett lokket på pannen det må være åpent for denne prosedyren.

1. Trykk på og hold nede ▼ TØM(hold)-knappen. Tøm vann, og tøm deretter den lille mengden for å panorere og deretter vises dump. Vannet renner ut i bøtte/kar/panne.
2. Når bøtte/kar/panne er delvis full, slipper du knappen og vannet slutter å tømmes.
3. Fjern bøtte/kar/panne fra under frityrgrøyten og kast.
4. Gjenta trinn 3 og 4 i denne delen til karet er helt tomt.
5. Trykk på Neste▶knappen. Meldingen ER KARETTOM? vises.
6. Bekreft at alt vannet er tømt fra karet, og trykk deretter på JA.
7. Fortsett til [Skylle karet med rent vann](#).

Skylle karet med rent vann

Under denne prosedyren med åpent avløp, forsvinner alt vannet, matlagingsavfallet og rengjøringsmiddel ut av bunnen av enheten. Kontrollpanelet regulerer ikke, advarer ikke

eller viser mengden flyt gjennom enheten i bøtte/kar/panne, dette må gjøres manuelt. Ikke overfyll bøtte/kar/panne.

MERK: Noen rengjøringsløsninger for frituregryte krever skylling med eddik. Vennligst sjekk bruksanvisningen til produktet

1. Kontroller at bøtte/kar/panne er under avløpet. Meldingen ▼ ÅPNE AVLØP vises
2. Trykk ▼ ÅPNE AVLØP. Avløpet åpnes.
3. Bruk rent vann til å skylle sideveggene og bunnen av beholderen.
4. Stopp når bøtte/kar/panne er full eller enheten skylles rent.
5. Trykk på ►LUKKE AVLØP-knappen.
6. Fjern bøtte/kar/panne fra under frituregryten og kast.
7. Gjenta trinn 2 til 5 til er rensket for matlagingsavfall, rengjøringsmiddel og skittent vann.
8. Trykk på ►LUKKE AVLØP-knappen.
9. Kontroller at bøtte/kar/panne er under avløpet. 10)Trykk på Neste►knappen.Meldingen =RENS= ►PUMP vises. 11)Fortsett til [Tøm oljelinjene](#).

Rense oljelinjene

Fjern skitten, ubrukelig olje, vann og smuss fra oljelinjene på følgende måte:

1. Bekreft at ferskoljetanken har ny olje.
2. Trykk og hold inne ►PUMP-knappen til ren, frisk olje kommer gjennom dysene i bunnen av karet.
3. For å fjerne oljen fra fatet, se [Skyll karetmed rent vann](#).
4. Når karet er skyllet, trykker du på Neste►knappen. Meldingen ==TØRK== ▼ ÅPNE AVLØP vises.
5. Fortsett til [Tørk av vat](#).

Tørke av kar



ADVARSEL

Sørg for at vippestoppen (støtten) er aktivert. Lokket kan falle med kraft hvis vippestopp (støtte) ikke er aktivert. Hvis du ikke setter i gang vippestoppen (støtte) kan det føre til alvorlig skade eller produktskade. Hvis lokket fortsetter å senke til den opprinnelige posisjonen, er ikke vippestoppen aktivert. Hvis vippestoppen ikke er aktivert, gjentar du trinn 3 og 4 til vippestoppen blir aktivert.

1. Plasser en bøtte/kar/panne under frituregryten.
2. Trykk på ▼ ÅPNE AVLØP-knappen.
3. Bruk et rent håndkle til å tørke sidene og bunnen av karet. Før alt gjenværende vann

og smuss ned i avløpet.

4. Trykk på ►LUKK AVLØP-knappen for å lukke avløpet.
5. Fjern bøtte/kar/panne fra under frityrgrysten og kast.
6. Trykk på Neste►knappen. Meldingern GÅ UT AV RENSEMODUS? vises.
7. Fortsett til [Avslutningsbekreftelse](#).

Avslutningsbrefteelse

1. Hvis renseprosessen er fullført, trykker du på JA-knappen. Hvis avløpet er åpent, lukker kontrollpanelet dette automatisk. Meldingen AVSLUTT TIL FYLT vises
2. Hvis strømbryteren er i PÅ-posisjon, flytter du den til AV-posisjon for å slå av enheten.
3. Fyll fatet med fersk olje til den nedre oljeindikatorlinjen på siden av fatet.
4. Når karet er fylt med fersk olje, er frityrgrysten klar for normal drift.

Kapittel 5 Feilsøking

Filterpumpe Motorbeskyttelse - Manuell Tilbakestilling

Forbrenningsrisiko

For å unngå brannskader forårsaket av sprutende olje, slå enhetens hovedstrømbryter til av-posisjon før du tilbakestillter filterpumpemotorens manuelle tilbakestillingsbeskyttelsesenheter.



ADVARSEL

Filterpumpemotoren er utstyrt med en manuell tilbakestillingsknapp på baksiden av motoren. Vent ca. 5 minutter før du prøver å tilbake stille denne beskyttelsesenheten slik at motoren avkjøles. Fjern kondensspannen for å vise tilbakestillingsknappen. Det krever litt innsats for å tilbake stille, og en skrutrekker kan brukes til å tilbake stille knappen.

Feilsøkingsveiledning

MERK:

[Mer detaljert feilsøkingsinformasjon er tilgjengelig i](#) teknisk håndbok, tilgjengelig på eller kontakt teknisk støtte på 1-800-417-8405 eller 1-937-456-8405.

Problem	Årsak	Korreksjon
Strømbryteren er på, men frityrgrøyten fungerer ikke.	Åpen krets.	<ul style="list-style-type: none"> • Frytyrgrøyten er koblet til. • Kontroller bryteren eller sikringen på veggen. • Kontroller effektbrytere mellom kontrollpanelet og ATO-tanken.
Trykket stopper ikke på slutten av stekeklusen.	Magneteller eller eksoslinje er tilstoppet.	<ul style="list-style-type: none"> • Slå av varmenslik at frityrgrøyten avkjøles, og slipp ut trykket i beholderen. Rengjør alle linjer, magnetter, og eksostank.
Avlastningsventilventiler.	Driftstrykket er for høyt.	Slå av varmenslik at frityrgrøyten avkjøles, og slipp ut trykket i beholderen. Rens dødvekten. Se 3.23 Forebyggende vedlikehold i brukerhåndboken.
	Tett dødvekt .	

Problem	Årsak	Korreksjon
Trykk bygges ikke opp.	Ikke nok produkt i karet.	Sørg for at karet er fyllt med produkter når du bruker fersk olje.
	Trykket er ikke programmert.	Kontroller programmeringen.
	Lokkpakning lekker.	Snu eller skift ut lokkepakningen.
Oljen blir ikke varm.	Høy temperaturgrense utløst.	Nullstill høy temperaturgrense. Se 3.1 Driftskomponenter i brukerhåndboken.
Problem	Cause	Correction
Skumming eller overkoking.	Noen kunder velger å ikke bruke oljestabilisatorer som kan forårsake skumming og overkoking.	Produkt med mye is bør dyppes en gang raskt i gryten og deretter fjernes fra frityrgrøten for at isen skal smelte og overflødig vann fordampe. Plasser deretter produktet tilbake i frityrgrøten og stek som normalt.
	Se overkokediagram på frityrgrøten og overkokingsdelen i brukerhåndboken.	Se 2.7 Forebygging av overkoking i brukerhåndboken.
Oljen tømmes ikke.	Avløpsventil tilstoppet.	Skyv rengjøringsstangen gjennom åpen avløpsventil.
Filtermotoren vil ikke kjøre.	Motor overopphetet.	Tilbakestill motoren. Se Filterpumpe Motorbeskyttelse – Bruksanvisning for manuell tilbakestilling.

Feilkoder

Ved systemfeil viser kontrollpanelet en feilmelding. Disse meldingene er kodet som E og representerer en feil, en tallbetegnelse og feilmelding, for eksempel E-4 CPU FOR VARM. En

vedvarende tone høres også. Hvis du vil dempe tonen, trykker du på en av produktknappene. Bruk tabellen nedenfor til å tolke og rette opp en feilkode.

Feil	Årsak	Korreksjon
E-1 LITE OLJE I KARET	Den øverste oppvarmingen der sonden er plassert blir varmere enn hvis elementet ble nedsenket i olje.	Hvis overvåkingsfunksjonen for beskyttelsesproben bestemmer at oljenivået er for lavt under hovedsonden, genererer den en E-1-feilkode og viser meldingen LAVT OLJENIVÅ I KARET!, SJEKK OLJENIVÅ. Fyll karet med olje til den hele linjen. Hvis feilen vedvare, ringkundeservice.
E-4 CPU ER FOR VARM	Overoppheting av kontrolltavle.	Fjern varmen fra frytiryten, kontrollpanelet blir for varmt. Når frontpanelet er avkjølt, skal kontrollene gå tilbake til normal drift. Hvis feilen vedvare, ringkundeservice.
E-5 OLJE FOR VARMT	Overoppheting av olje.	Fjern varmen fra frytiryten. Når enheten er avkjølt, skal kontrollene gå tilbake til normal drift. Hvis feilen vedvarer kall, ringkundeservice.
E-6A HOVEDTEMPERATURSONDE HAR FEIL (Åpen krets)	Temperaturprobesvikt.	Slå bryteren til av-posisjon, og vri deretter bryteren tilbake til på. Hvis feilen vedvare, ringkundeservice.
E-6B HOVEDTEMPERATURSONDE HAR FEIL (Kort).		

Feil	Årsak	Korreksjon
E-10 (A) gjennom Y)	Høy grense utløst.	Tilbakestill høygrenseN. Tilbakestillingsbryteren er plassert under kontrollpanelets varmeventiler, under leppen, over kondenseringstanken (boks). Utfør en rens, se Rensemodus . Hvis feilen vedvare, ringkundeservice. OPPLÆRING: E-10 Feil- forklaring .
E-13A PRES- TRYKKSENSOR MISLYKTES	Trykkomformer mislyktes eller er koblet fra	Ring etter service.
E-13B PRES- TRYKKSENSOR MISLYKTES	Trykkomformer mislyktes eller shprted	Ring etter service.
E-14 TRYKKET ER FOR HØYT	Trykket er høyt i karet.	Utfør Rengjøre døvektre - månedlig . Hvis feilen vedvare, ringkundeservice.
E-15C FEIL PÅ DRENERINGSVENTIL	Avløpsventilen er ikke helt lukket.	Tøm avløpet med en avløpsbørste. Hvis feilen vedvare, ringkundeservice.
E-15P AVLØP	Avløpsventilen er ikke helt åpen.	Kontroller avløpet for hindringer. Hvis feilen vedvare, ringkundeservice.
FEIL PÅVENTIL		
E-18A NIVÅSENSOR MISLYKTES (Åpen krets)	Oljenivåsonden har mislyktes.	Ring etter service.
E-18B NIVÅ SENSOR MISLYKTES (Kort).		
E-19 BESKYTTELSESSONDE		Ring etter service.

Feil	Årsak	Korreksjon
MISLYKTES		
E-41P-1- TAPT	Systemdata tapt. Både RAM-kopien og den lagrede kopien av innstillingene har gått tapt. Innstillingene tilbakestilles til standard.	Ring etter service.
E-41S SYSTEMDATA TAPT	Systemdata tapt. Både RAM-kopien og den lagrede kopien av innstillingene har gått tapt. Innstillingene tilbakestilles til standard.	Ring etter service.
E-46C INTERN SD MEM ERR	Problem med micro SD-brikke.	Ring etter service.
DataLAGRING AV E-46W MISLYKTES	Kan ikke kommunisere-og lagre data til microSD-brikken. Korrupt fil.	Ring etter service.
E-47 ANALOG SYSTEM ELLER 12 VOLT MISLYKTES	Problem med å lese A-til-D Analog til digital omformeringer.	Ring etter service.
E-48 SYS-TEM FEIL VED INNDATA	Svikt i CPU-kortet.	Ring etter service.
E-54C FEIL PÅ HOVEDTEMP KRETS	Feil på CPU-kortet.	Ring etter service.
E-54D DSC FEIL PÅ HOVEDTEMP	Feil på CPU-kortet.	Ring etter service.
E-70A VIFTEJUMP MANGLER	Jumper wire er løs eller mangler fra 15 pinner kontakt.	Ring etter service.
E-70B FEIL PÅ PWR-BRYTER ELLER LEDNINGER	For kort ledning / løs tilkobling.	Ring etter service.

Feil	Årsak	Korreksjon
	Strømbryteren kan være defekt.	Ring etter service.
E-70C DRN JUMP MANGLER	Løs tilkobling på 15-pinner kontakten.	Ring etter service.
E-82 SE- LECTOR VENTIL FEIL	Mislykket velgerventilkalibrering eller responderer ikke.	Ring etter service.
E-84C TRYKKFESTE	Trykkpinnen var ikke helt i kontakt.	Ring etter service.
E-84D TRYKKFESTE SITTE FAST ELLER ER IKK TILKOBLET ELLER IKKE CONNEC- TED	Kan ikke åpne lokket - Pinne sitterfast og har ikke falt ned.	Ring etter service.
	Kan åpne lokket - ledningen kan være diskontert eller overvåkingsbryter mislyktes.	Ring etter service.
E-86B TRYKKET SITTE FAST	Stikker Magnetventil klister.	Ring etter service.
	Tett trykkeksosport.	Ring etter service.
	Defekt trykktransDUKTOR.	Ring etter service.
E-93 24V STRØMTILFØRSEL	Annentransformator frablet kontrollen.	Ring etter service.
	Kort i avløpsmotor eller velgerventilmotor.	



Scan for Technical Support

FM05-269A 2019



Copyright belongs to Henny Penny Corporation 2020. All rights reserved.

Henny Penny Corporation
1219 U.S. 35, Eaton, OH 45320
1-937-456-8400
1-800-417-8417
www.hennypenny.com