

**Henny Penny
Öppen fritös
(Hel & Delad bytta)
Modell OFE/OFG-321
Modell OFE/OFG-322
Modell OFE/OFG-323
Modell OFE/OFG-324
Modell OFE/OFG-321
Modell OFE/OFG-322
Modell OFE/OFG-323
Modell OFE/OFG-324
Modell OFE/OFG-323**

FM07-696-A - Swedish
4/7/10

BRUKSANVISNING

REGISTRERA GARANTIN ONLINE PÅ WWW.HENNYPENNY.COM

NOTICE OBS!

Den här handboken ska sparas på en lämplig plats för framtida användning.

Anordningens elschema finns på insidan av panelen till höger.

Sätt upp på en synlig plats, information följer om användaren skulle känna lukten av gas. Den här informationen ska erhållas efter rådgivning med den lokala gasleverantören.

Blockera inte förbränningens flöde och ventileringsluften. Det måste finnas tillräckligt med tomrum runt hela anordningen för tillräcklig luft till förbränningskammaren.

Modellen OFG/OGA-32X öppen fritös är utrustad med en kontinuerlig tändlåga. Men den öppna fritösen kan inte användas utan el. Enheten återgår till normal användning automatiskt när den kopplas till el igen.

CAUTION FÖRSIKTIGHET

Undvik brand genom att hålla enheten borta från bränslen.



Felaktig installering, justering, ändring, service eller felaktigt underhåll kan leda till egendomsskada, personskada eller dödsfall. Läs installerings-, bruks- och underhållsanvisningarna ordentligt innan anordningen installeras eller service utförs.



FÖRVARA ELLER ANVÄND INTE BENSIN ELLER ANDRA BRÄNNBARA ÅNGOR OCH VÄTSKOR I NÄRHETEN AV DEN HÄR ELLER ANDRA ANORDNINGAR. DETTA KAN LEDA TILL BRAND ELLER EXPLOSION.

Teknisk data för CE-märkta produkter

Nominellt värmeintag (Netto)	Naturgas (I2H) = 24,9 KW (85,000 Btu/tim) Naturgas (I2E) = 24,9 KW (85000 Btu/tim) Naturgas (I2E+) = 24,9 KW (85000 Btu/tim) Naturgas (I2L) = 24,9 KW (85000 Btu/tim) Flytande propan (I3P) = 24,9 KW (85000 Btu/tim)
Nominellt värmeintag:	Naturgas (I2H) = 27,7 KW (94500 Btu/tim) (Brutto) Naturgas (I2E) = 27,7 KW (94500 Btu/tim) Naturgas (I2E+) = 27,7 KW (94500 Btu/tim) Naturgas (I2L) = 27,7 KW (94500 Btu/tim) Flytande propan (I3P) = 27,1 KW (92500 Btu/tim)
Tillförsel tryck:	Naturgas (I2H) = 20 mbar Naturgas (I2E) = 20 mbar Naturgas (I2E+) = 20 mbar Naturgas (I2L) = 25 mbar Flytande propan (I3P) = 30 mbar Flytande propan (I3P) = 37 mbar Flytande propan (I3P) = 50 mbar
Testpunkt tryck:	Naturgas (I2H) = 8,7 mbar Naturgas (I2E) = 8,7 mbar Naturgas (I2E+) = 8,7/10 mbar Naturgas (I2L) = 10 mbar Flytande propan (I3P) = 24,5 mbar
Injektor storlek:	Naturgas (I2H) = 3,26 mm Naturgas (I2E) = 3,26 mm Naturgas (I2E+) = 3,26 mm Naturgas (I2L) = 3,26 mm Flytande propan (I3P) = 1,93 mbar
Begränsare storlek:	Naturgas (I2E+) = 4,6 mm

Den här anordningen ska installeras enligt tillverkarens anvisningar och gällande regler och får endast användas på en lämpligt ventilerad plats. Läs anvisningarna helt innan anordningen installeras eller används.

AVSNITT 1. INLEDNING

1-1. INLEDNING

Henny Pennys öppna fritös är en basenhet inom matutrustning och är utformad till att laga mat på ett bättre och lättare sätt. Den mikroprocessorbaserade designen gör detta möjligt. Enheten används endast på institutionella och kommersiella matserviceplatser.

NOTICE OBS!



Den 16:e augusti, 2005, trädde direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE) i kraft. Våra produkter har utvärderats enligt WEEE-direktivet. Vi har dessutom granskat våra produkter för att bestämma om dom uppfyller RoHS-direktivet (Restriction of Hazardous Substances) och har omarbetat våra produkter efter behov för att uppfylla kraven. För att fortsätta att uppfylla dessa direktiv får enheten inte bortskaffas som osorterat hushållsavfall. Kontakta din närmsta Henny Penny-leverantör om lämplig bortskaffning.

1-2. EGENSKAPER

- Rengörs lätt
- Full fritös 29,5 kg matlagningsfettkapacitet 29,5 kg
- Delad fritös 11,3 kg Matlagningsfettkapacitet 11,3 kg (endast elektrisk)
- 2 halvstorlekskorgar per brunn (eller helstorlekskorgar)
- Konstruktion av rostfritt stål
- Manuellt återinställbar kontroll för hög nivå
- Självdiagnostiskt system inbyggt i kontroller
- Inbyggt filter (hanterar alla 3 brunnar)
- Propan- eller naturgas; 85000 btu/tunna (26,38 kW)
- Energisparande läge efter att gasfritösen har aktiverats
- Många kombinationer fritöser med delad friteringsbytta/hel friteringsbytta
- Enkla elektroniska Computron 1000-kontroller finns tillgängliga, samt även fler diverse multifunktionella kontroller finns tillgängliga.

1-3. LÄMPLIG SKÖTSEL

Likt all slags matberedningsutrustning kräver den öppna fritösen en viss skötsel och ett visst underhåll. Den här handboken innehåller krav för underhåll och rengöring och ska alltid utgöra en regelbunden del av enhetens användning.

1-4. ASSISTENS

Om du behöver hjälp utifrån, ring din lokala och självständiga Henny Penny-distributör inom ditt område, eller ring Henny Penny Corp. på 1-800-417-8405 (tullfritt inom USA) eller 1-937-456-8405, eller sök hjälp online på www.hennypenny.com.

1-5. SÄKERHET

Henny Pennys öppen fritös har många inkorporerade säkerhetsegenskaper. Det enda sättet att säkerställa säker användning är dock att förstå dom lämpliga installerings-, användnings- och underhållsprocedureerna helt. Anvisningarna i den här handboken har förberetts för att hjälpa dej att lära dej dom rätta procedureerna. När informationen är särskilt viktig eller om den är säkerhetsrelaterad, används ord som OBS!, FÖRSIKTIGHET, eller VARNING. Deras användning beskrivs på nästa sida:



SÄKERHETSVARNINGSSYMBOL används med FARA, VARNING, eller FÖRSIKTIGHET vilket anger fara för personskada.



OBS!

OBS! används för att markera speciellt viktig information.



FÖRSIKTIGHET

FÖRSIKTIGHET utan säkerhetsvarningssymbolen anger en möjligt farlig situation som kan orsaka egendomsskada om den inte undviks.



FÖRSIKTIGHET

FÖRSIKTIGHET tillsammans med säkerhetsvarningssymbolen anger en möjligt farlig situation som kan orsaka mindre eller måttlig skada om den inte undviks.



VARNING

VARNING anger en möjligt farlig situation som kan orsaka dödsfall eller allvarlig skada om den inte undviks.



FARA

FARA ANGER EN FÖRESTÅENDE FARLIG SITUATION SOM, OM DEN INTE UNDVIKS, KOMMER ATT ORSAKA DÖDSFALL ELLER ALLVARLIG SKADA.

AVSNITT 2. INSTALLERING

2-1. INLEDNING

Det här avsnittet innehåller anvisningar om installering av Henny Pennys öppna fritös.

NOTICE OBS!

Enhetens installering ska endast utföras av en kvalificerad servicetekniker.



**VARNINGFARA
FÖR CHOCK**

Punktera inte enheten med objekt som borrar eller skruvar eftersom detta kan orsaka elchock eller att delar skadas.

2-2. UPPACKNING

Henny Pennys öppna fritös har testats, inspekterats och specialförpackats för att säkerställa att den levereras på slutlig plats i bästa möjliga skick. Enheten har remmats fast på en skida av trä och sedan packats in i förstärkt kartong med tillräckligt stoppningsmaterial för att stå emot normala fraktförhållanden.

NOTICE OBS!

Alla transportskador ska noteras i närvaro av leveransbudet och ska skrivas under innan hon eller han lämnar platsen.

1. Klipp försiktigt av banden från kartongen.
2. Lyft kartongen från enheten.
3. Klipp och avlägsna metallbanden som håller fritösen på pallen.
4. Avlägsna fritösen från pallen.



**VARNING
TUNGT
OBJEKT**

Var försiktig när du flyttar fritösen så att ingen gör sig illa. Fritösen kan väga mellan 138 kg och 279 kg.

2-3. VAL AV PLATS

Det är väldigt viktigt med en lämplig plats för den öppna fritösen för den bästa användningstiden, hastigheten och bekvämligheten. Den öppna fritösens plats ska lämna tillräcklig plats för service och lämplig användning. Välj en plats som möjliggör lätt laddning och upptagning utan att det störs av den slutliga ihopsättningen av matbeställningar. Användare har funnit att fritera från rå till färdig, och att hålla produkt i värmare ger snabb och kontinuerlig service. Kom ihåg att den bästa effektiviteten erhålls av en operation i en rak linje, d.v.s. rå går in på en sida och färdig kommer ut på andra sidan. Ihopsättning av en beställning kan flyttas bort med endast en liten nedsatt effektivitet.



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNSKADA**

Undvik allvarliga brännskador från skvätt av hett matlagningsfett, ställ och installera fritösen för att undvika att den tippas eller flyttas. Man kan använda återhållande remmar för stabilisering.



**FÖRSIKTIGHET
BRANDFARA**

Undvik brand genom att installera den öppna fritösen minst 10,2 cm borta från alla förbränningsbara och icke-förbränningsbara material, från sidorna och baksidan. Om den öppna fritösen installeras ordentligt är den utformad till att användas på brännbara golv och bredvid brännbara väggar.

2-4. STÄLLA DEN ÖPPNA FRITÖSEN PÅ EN JÄMN YTA

För att den öppna fritösen ska fungera rätt, ska den stå jämnt från sida till sida samt framåt och bakåt. Med hjälp av en nivåvisare som placeras på en flat yta runt friteringskragen, på brunnen i mitten, justera hjulen tills enheten står plan.

2-5. VENTILERING AV ÖPPEN FRITÖS

Den öppna fritösen ska placeras med tillgång till ventilerings- eller utsläpp i en huv med tillräckligt utsläpp eller ventileringsystem. Detta är nödvändigt så att det finns tillräcklig borttagning av ångutsläpp och friteringslukter. Man måste vara speciellt försiktig med att utforma ett tält för utsläpp för att undvika att den öppna fritösens funktion störs. Vi rekommenderar att du rådgör med en lokal ventilerings- eller värmefirma för att hjälpa dej skapa ett system som är adekvat.

**2-5. VENTILERING AV
ÖPPEN FRITÖS (forts.)**



Ventilationen måste följa lokala, statliga och nationella koder. Rådgör med din lokala brandstation eller byggnadsmyndigheter.



När man installerar en öppen fritös som fungerar med gas, anslut inga förlängare till gasutsläppet. Detta kan göra att brännaren fungerar med nedsatt nivå, vilket kan orsaka fel och möjligen negativa bakdrag.

2-6. GASTILLGÅNG

Den öppna gasfritösen finns tillgänglig från fabriken för antingen naturlig eller propangas. Kontrollera informationsskylten på insidan av skåpets främre dörr för att bestämma rätta krav för gastillgång. Den minsta tillgången för naturgas är 178 mm vattenkolonn (1,7 kPa) och 250 mm vattenkolonn (2,49 kPa) för propan.



Försök inte att använda någon annan gas utöver den som anges på informationsskylten. Om man använder fel gas kan detta orsaka brand eller explosion som kan leda till allvarliga skador och/eller egendomsskada.

Se nedtill för rekommenderad ihopkoppling av fritösen till en huvudsaklig gaslinje.



Undvik möjlig allvarlig personskada:

- Installeringen ska följa lokala, statliga och nationella koder, den amerikanska nationella bränslegaskoden ANS Z223.1- (den senaste versionen), samt lokala kommunala byggnadskoder. I Canada ska installeringen följa standarden CAN/CSA B 149.1 & Installeringskoder – Gasbränningsanordningar och lokala koder. I Australien, i enlighet med den australienska gasmyndighetens regler AG601-2000, avsnitt AS5601.

2-6. GASTILLGÅNG (forts.)

- Fritösen och dess manuella avstängningsventil måste kopplas bort från gastillgångens ledningssystem under trycktester av systemet som överskrider 3,45 kPa (1/2 PSIG, 34,5 mbar).
- Fritösen måste isoleras från gastillgångens ledningssystem genom att man stänger av dess individuella manuella avstängningsventil under trycktester av gastillgångens ledningssystem vid testtryck som är lika med eller mindre än 3,45 kPa (1/2 PSIG, 34,5 mbar).
- Ett standard halvtums (2,54 cm) svart stålrör och smidbara inpassningar ska användas för gasserviceanslutningar för öppna fritöser med 3 brunnar, 1,91 cm (3/4 tum) för 2 brunnar, och 1,27 (1/2 tum) för enkel brunnar.
- Använd inte inpassningar av gjutjärn.
- Trots att det rekommenderas rör på en tum (2,54 cm) för 3 brunnar, ¾ tum (1,91 cm) för 2 brunnar, och en ½ tum (1,27 cm) för enkla brunnar, ska ledningar vara av tillräcklig storlek och installerad för att tillföra gas som är tillräckligt till att uppfylla den högsta kraven utan att förlora tryck mellan mätaren och den öppna fritösen. Tryckförlust i ledningssystemet får inte överskrida 0,747 mbar (7,6 mm vattenkolonn).

Det ska finnas provisioner för att flytta den öppna fritösen vid rengöring och service. Detta kan göras genom att man:

1. Installerar en manuell gasavstängningsventil och en bortkopplingsunion, eller
2. Installerar en extra hårdig A.G.A.-certifierad anslutning. För att kunna utföra service på den här anordningen, som är försedd med svängbara hjul, måste en anslutning som följer ANSI Z21.69 eller CAN 1-6.10m88 och en snabbortkopplingsanordning, som följer ANSI Z21.41 eller CAN 1-69m70. Den måste dessutom installeras med tillbakahållning för att skydda mot att anslutningen dras, i enlighet med anordningens tillverkarens anvisningar.
3. Se bilden på följande sida för lämpligt ansluten böjbar gasledning och tillbakahållning av kabeln.

NOTICE OBS!

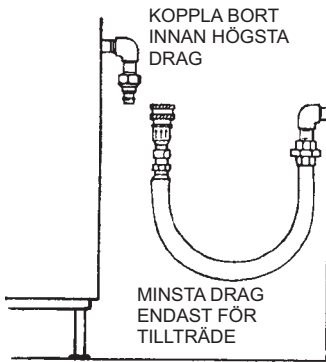
Kabelns tillbakahållning begränsar hur långt den öppna fritösen kan dras från väggen. När enheten ska rengöras eller få service måste kabeln knäppas bort från den öppna fritösen och den böjbara gasledningen måste kopplas bort. Detta ger bättre tillträde till fritösens alla öppna sidor. Gasledningen och kabeltillbakahållningen måste återanslutas efter att rengöringen är färdig eller servicearbetet är fullgjort.

2-6. GASTILLGÅNG (forts.)

GASLEDNING

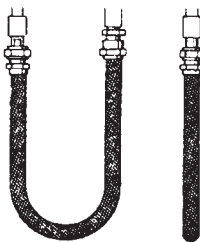
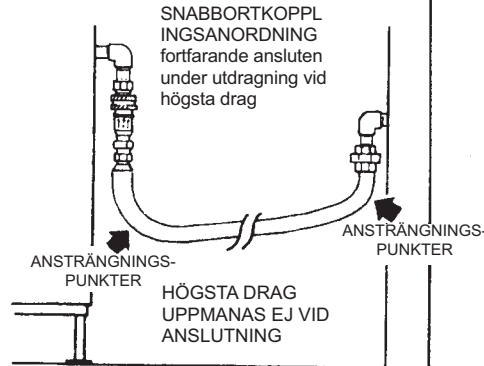
HÖGER

MINSTA DRAG av utrustningen bort från väggen som tillåts för att komma åt snabbortkopplings anordningen.



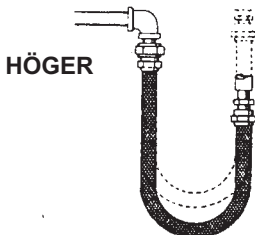
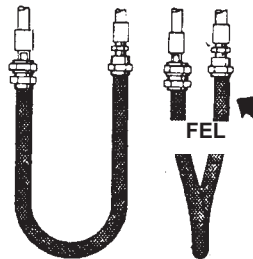
FEL

UNNDVIK SKARPA BÖJNINGAR OCH ÖGLOR när utrustning dras bort från väggen. (Högsta drag kommer att böja ändarna, trots rätt installation, vilket minskar Anslutningens livstid.)



HÖGER

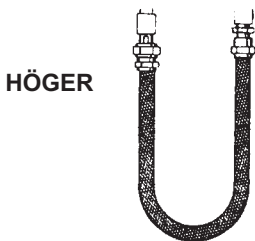
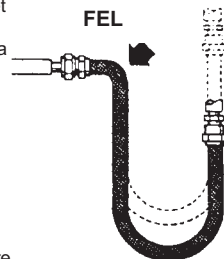
Kopplingar och slang ska installeras i samma plan som det visas till vänster. ANSLUT INTE KOPPLINGARNA PÅ ETT SLUTTANDE SÄTT – detta orsakar vridmoment och kan orsaka onödig ansträngning som kan leda till förtidsfel.



HÖGER

Så här installerar man metallröret på rätt sätt för vertikalt tvärgående. Observera den enkla naturliga slingan.

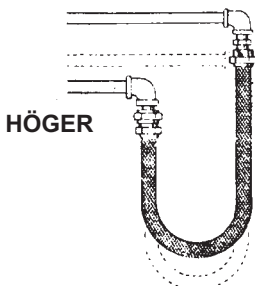
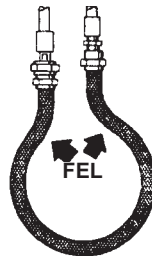
Om man böjer metallröret för hårt, enligt bilden till höger, drar och vrider detta metallröret på ett sätt som gör att det kan gå sönder för tidigt vid kopplingen.



HÖGER

Bibehåll den minsta eller en större böjningsdiameter mellan kopplingarna för längsta livstid.

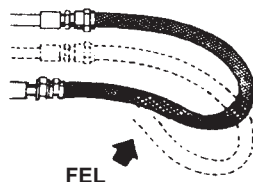
Genom att stänga av kopplingarnas diameter, enligt bilden till höger, skapas dubbelböjningar som orsakar utmattningsbrott hos inpassningarna.



HÖGER

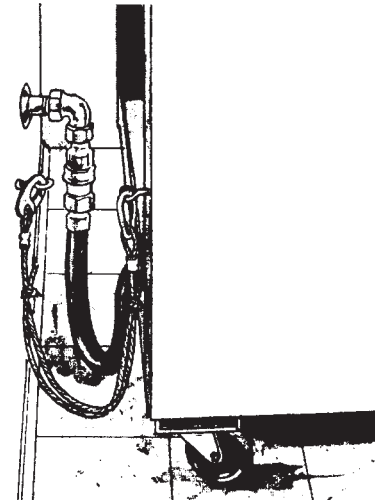
Vid installationer där "själv tömning" inte är nödvändig, anslut metallslangen i en vertikal slinga.

ANSLUT INTE METALLSLANGEN HORIZONTELLT. om inte "själv tömning" är nödvändig; i detta fall, använd stöd på det nedre planet enligt bilden till vänster.



KABELTILLBAKAHÅLLNING

Se bilden nedtill vid installation av tillbakahållning av kablar på alla flyttbara gasfritöser.



I-bulten ska säkras till byggnaden enligt accepterad praktik inom byggnadskonstruktion.

CAUTION

FÖRSIKTIGHET

KONSTRUKTION AV GIPS

Säkra I-skraven till byggnadens vertikallregel. Säkra inte endast till en vägg av gips. Dessutom, lokalisera I-bulten på samma höjd som gasservicen. Den föredragna installationen är ca. 15 cm till vardera sida av servicen. Tillbakahållningen av kabeln måste vara minst 15 cm kortare än den böjbara gasledningen.

CAUTION

FÖRSIKTIGHET

Använd armbågarna vid behov för att undvika för skarpa böjningar. Underlätta rörelse genom att installera en 'slö' slinga. En gasanordning måste kopplas bort innan den flyttas en större distans. (Ett mindre flytt tillåts för att slangen ska kopplas bort).

2-7. PROV FÖR GASLÄCKAGE

NOTICE OBS!

Innan gastillförseln sätts på, se till att gasventiltangenten på gaskontrollventilen är i FRÅN-läge.

Efter den första intalleringen, och efter att enheten flyttats, ska ledningen och inpassningarna kontrolleras för gasläckage. En enkel kontrollmetod är att sätta på gasen och borsta alla anslutningar med en tvällösning. Om det syns några bubblor så anger detta att det läcker gas. Om detta är fallet ska ledningens anslutning göras om.



För att undvika brand eller explosion, använd aldrig en brinnande tändsticka eller öppen låga för att kontrollera gasläckage. Antänd gas kan orsaka allvarliga personskador och/eller egendomsskador.

2-8. GASTRYCK REGLER- INGSINSTÄLLNINGAR

Gastrycksregleraren på gaskontrollventilen är fabriksinställd enligt följande:

- Naturgas: 0,87 mbar (88.9 mm vattenkolonn).
- Propan 2,49 mbar (25,40 cm vattenkolonn).

NOTICE OBS!

Gastrycksregleraren har ställts in av Henny Penny och ska inte justeras av användaren.

2-9. ELEKTRISKA KRAV OFG-320-SERIER

- 120 V, 50/60 Hz., 1 fas, 12 A
- 230 V, 50 Hz., 1 fas, 6 A

Den öppna gasfritösen för 120V kräver en 3-lednings jordad service och tillhandahålls med en jordad sladd och kontakt. Alla 230 Volt-kontakter som används på en enhet för 230-Volt måste följa alla lokala, statliga och nationella koder.



Undvik elchock genom att se till att den här anordningen är utrustad med en extern strömkrets som kopplar bort alla ojordade ledare. Anordningens huvudsakliga strömbrytaren kopplar inte bort alla linjeledare.

2-9. ELEKTRISKA KRAV
OFG-320-SERIER
(forts.)



**VARNINGFARA
FÖR CHOCK**

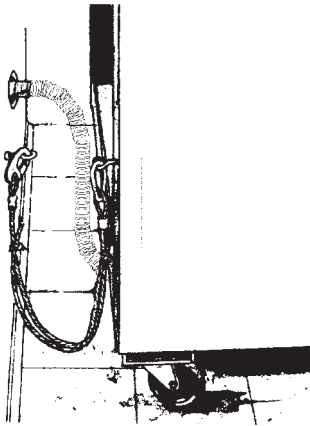
Undvik elchock genom att inte koppla bort från den jordade kontakten. Den här fritösen måste vara jordad på rätt och säkert sätt. Se dom lokala elkoderna för rätta jordningsprocedurer eller om det inte finns några lokala koder, se den amerikanska National Electrical Code, ANSI/NFPA Nr. 70 (den senaste versionen). I Canada ska alla elanslutningar vara i enlighet med CSA C22.1, Canadian Electrical Code del 1, och/eller lokala koder.

2-10. ELEKTRISKA KRAV
OFG-320-SERIER

Se tabellen nedtill för kabelledningar och säkringar.

(per brunn)

KABELTILLBAKAHÅLLNING



I-bulten ska säkras till byggnaden enligt accepterad praktik inom byggnadskonstruktion.



KONSTRUKTION AV GIPS

Säkra I-skraven till byggnadens vertikallregel. Säkra inte endast till en vägg av gips. Dessutom, lokalisera I-bulten på samma höjd som gasservicen. Den föredragna installeringen är ca. 15 cm til vardera sida av servicen. Tillbakahållningen av kabeln måste vara minst 15 cm kortare än den böjbara gasledningen.

Volt	Fas	kW	Ampere
200-208	3	14.4	40
220/240	3	14.4	40
440-480	3	14.4	17
380-415	3	14.4	20



**VARNINGFARA
FÖR CHOCK**

Undvik elchock genom att se till att den här anordningen är utrustad med en extern strömkrets som kopplar bort alla ojordade ledare. Anordningens huvudsakliga strömbrytare kopplar inte bort alla linjeledare.

För att undvika elchock måste den här fritösen vara jordad på rätt och säkert sätt. Se dom lokala elkoderna för rätta jordningsprocedurer eller om det inte finns några lokala koder, se den amerikanska National Electrical Code, ANSI/NFPA Nr. 70 (den senaste versionen). I Canada ska alla elanslutningar vara i enlighet med CSA C22.1, Canadian Electrical Code del 1, och/eller lokala koder.



CE-enheter kräver en minsta kabelstorlek på 6 mm för att anslutas till terminalblocket.

Elektriska fritöser med svängbara hjul som är permanent anslutna måste installeras med böjbara ledningar och en tillbakahållande kabel, om dom installeras inom USA. Se bilden till vänster. Det finns hål på fritösens bakre ram för att kunna säkra tillbakahållande kablar till fritösen. Den tillbakahållande kabeln förebygger inte att fritösen tippar.

2-11. FÖRENINGSS- ANVISNINGAR

Följande anvisningar gäller förening av två enheter tillsammans. Anvisningarna inkluderar delnummer. Se bild 2-1 på följande sida för att visuellt para ihop numren i anvisningarna nedtill med bilden.

1. Avlägsna all hårdvara från sidorna hos det två öppna fritöserna.
2. Avlägsna den högra kontrollpanelen från den vänstra enheten och den vänstra kontrollpanelen från den högra enheten.
3. Flytta de två enheterna sida vid sida med minsta möjliga mellanrum.
4. Avlägsna det högra främre svängbara hjulet från den vänstra enheten och det vänstra bakre svängbara hjulet från den högra enheten. Fäst båda dom svängbara hjulen till enhetens bakre del med trådband (EF02-041).
5. Ställ de två öppna fritöserna på plats genom att skruva in bultar (SC01-227) i hålen på det övre locket och sidorna med byttor. Använd brickor (WA02-017) på bultens båda sidor vid installeringen. DRA INTE ÅT!
6. Sätt en avståndsbrick (60554) mellan de två fritösernas framdelar. Placera en bult (SC01-231), som backats upp av brickor (55350 & WA01-016), genom tre hål i ramen och som tar emot avståndsbrickan mellan ramarna. Placera brickor (55350 & WA01-016) på bulten innan muttrarna installeras (NS02-010). DRA INTE ÅT!
7. Upprepa med bakre avståndsbricka (60555).
8. Dra åt alla fästdon ordentligt.
9. Placera ett lock (60593) över mellanrummet mellan de öppna fritöserna.
10. Borra ut fördjupningar på det bakre höljet till 6,35 mm diameter hål.
11. Applicera silikon runt kanten på den oavslutade sidan på det bakre locket (60599). Installera det bakre locket (60599) med nr. 8 muttrar (NS02-007).

**2-11. FÖRENINGSS-
ANVISNINGAR (forts.)**

12. Applicera silikon runt kanten på den oavslutade sidan av det övre locket (60590) och korgens vilolock (60591). Sätt på det övre locket (60590) på den öppna fritösens lock och installera korgens vilolock (60591) med hjälp av nr. 10 skruvar och muttrar (SC01-074 & 60795).
13. Applicera silikon på eventuella mellanrum som kan finnas kvar.

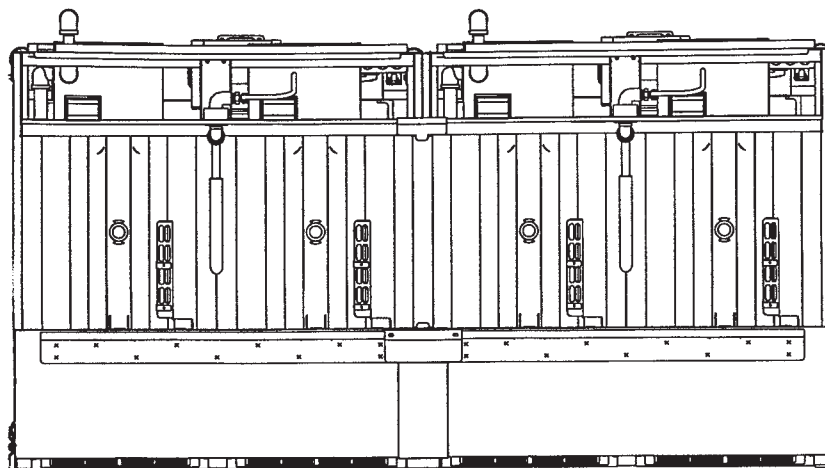
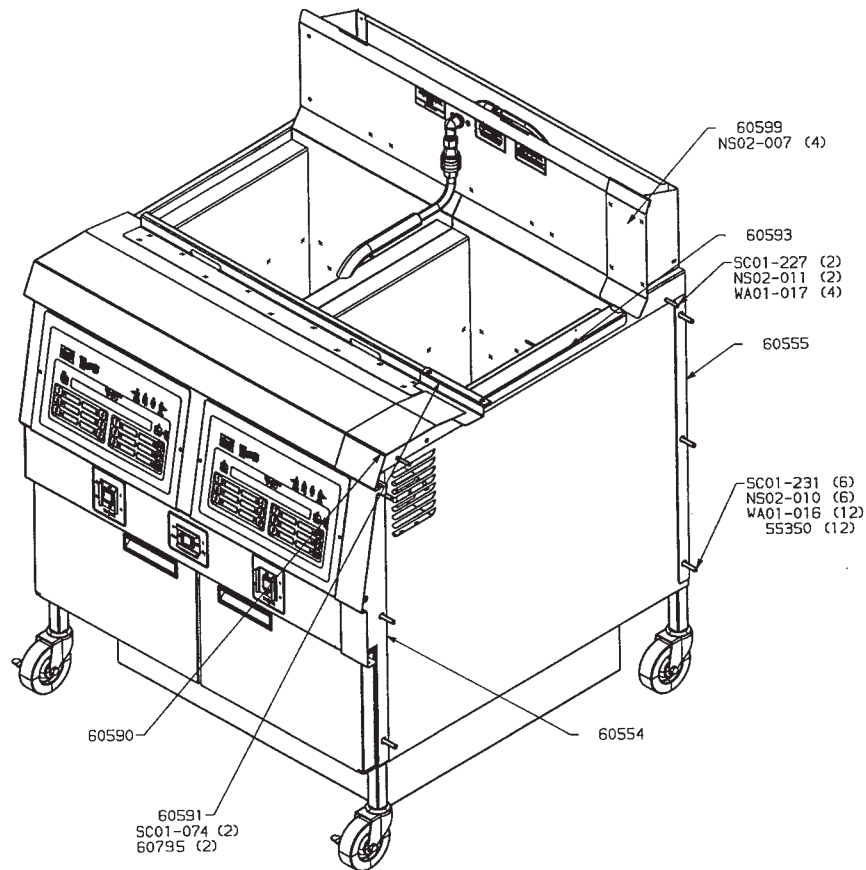








Bild 2-1

AVSNITT 3. ANVÄNDNING

3-1. ANVÄNDARDELAR C1000 KONTROLLER

Referens Bild 3-1.

Bild nr.	Artikelnr.	Beskrivning	Funktion
3-1	1	Digitalskärm	Visar matlagningstempertens temperatur, timerns nedräkning i matlagningssykel och valen in programmeringsläget; temperaturen hos matlagningstempertens kan visas genom att trycka en gång, eller två för att se inställningstempertens; om matlagningstempertens överstigit 218°C, visar skärmen "E-5, FRITÖSEN FÖR HET"
3-1	2		Den här LED-lampan lyser när matlagningstempertens temperatur är inom 3°C av inställningstempertens, vilket signalerar användaren att matlagningstempertens nu är vid rätt tempertens för att produkt ska droppas ner i friteringsbyttan.
3-1	3		Timertangenterna används till att starta och stanna matlagningssyklar
3-1	4		Tomgångstangenterna används till att starta ett tomgångsläge vilket reducerar matlagningstempertens temperatur när det inte används; tryck och håll för att lämna tomgångsläget
3-1	5		Programtangenten används till att komma till Programläget; när man dessutom är i Programläget, används det till att fortsätta till nästa parameter
3-1	6 & 7		Används till att justera värdet på den inställning som för nuvarande visas i Programläget och för att ändra inställningstempertens för den vänstra friteringsbyttan, eller korgen
3-1	8 & 9		Används till att justera värdet på den inställning som för nuvarande visas i Programläget och för att ändra inställningstempertens för den högra friteringsbyttan, eller korgen

NOTICE OBS!

Fortsätt till avsnitt 3-4, Fylla eller Tillsätta matlagningstempertens

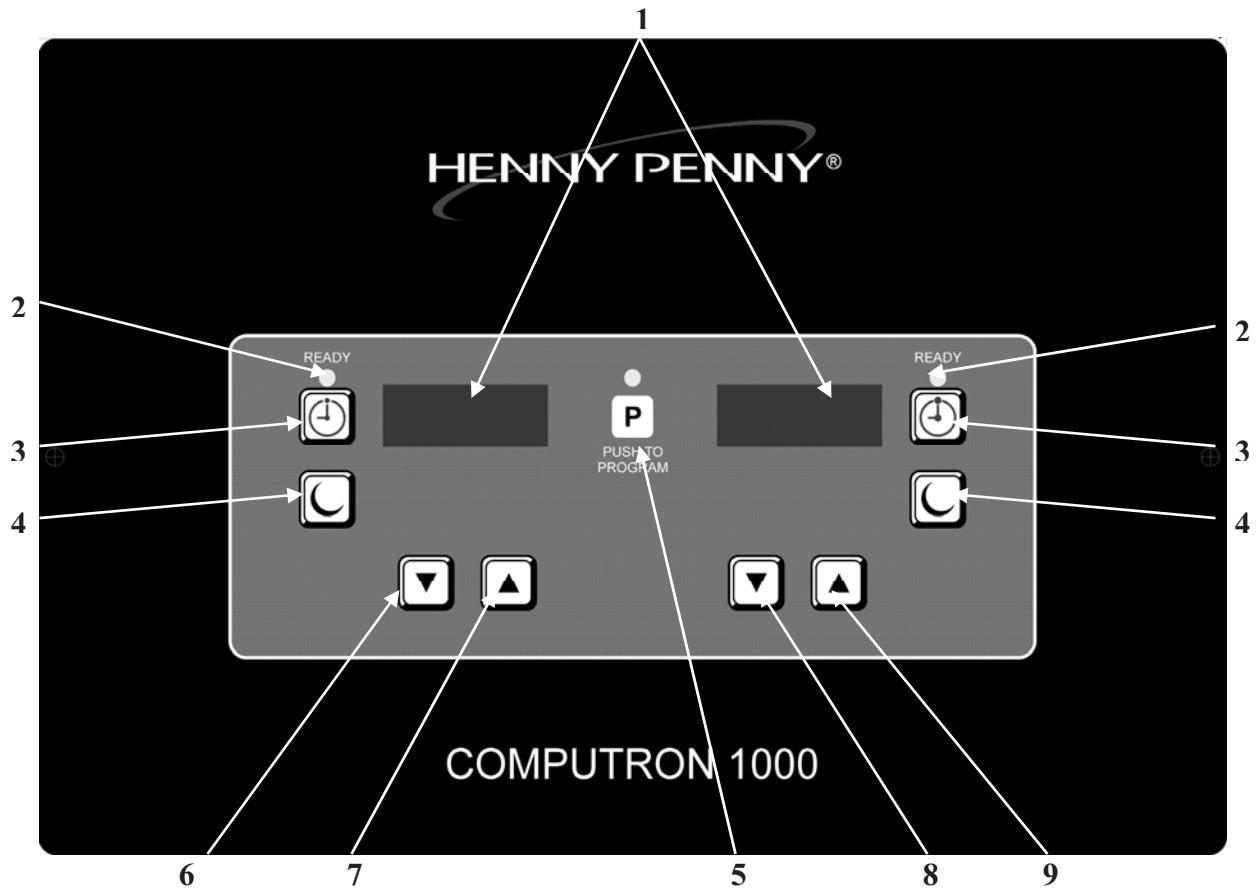







Bild 3-1

3-2. ANVÄNDARDELAR 6 & 12 TANGENTKONTROLLER

Bild 3-2 visar funktionen för timerkontrollern för 12 tangenter, och bild 3-3 visar funktionen för timerkontrollern för 6 tangenter.

Bild nr.	Artikelnr.	Beskrivning	Funktion
3-1 3-2	1		Den här LED-lampan lyser när kontrollern uppmanar om värme, och brännarna sätts på och värmer matlagningsfettet
3-1 3-2	2	Digitalskärmar	Visar matlagningsfettets temperatur, timerns nedräkning i matlagningscykeln och valen i programmeringsläget; temperaturen hos matlagningsfettet kan visas genom att man trycker på INFO-tangenten; om matlagningsfettets temperatur överstiger 218°C, visar skärmen "E-5, FRITÖSEN FÖR HET"
3-1 3-2	3	VÄNTA LED	Efter att den öppna fritösen är ute ur smältcykeln tänds den här LED-lampan, vilket signalerar användaren att matlagningstemperaturen inte är vid rätt temperatur för att droppa ner produkt i friteringsbyttan
3-2	4	KLAR LED	Den här LED-lampan lyser när matlagningsfettets temperatur är inom 3°C av inställningstemperaturen, vilket signalerar användaren att matlagningstemperaturen nu är vid rätt temperatur för att produkt ska droppas ner i friteringsbyttan.
3-2	5		Tryck för att visa följande fritösinformation och status: a. Matlagningsfettets temperatur b. Inställningstemperatur c. Filterstatus d. Antalet filtreringar idag e. Genomsnittligt antal filter per dag f. Antal gånger matlagningscykeln avbröts tidigt idag g. Antal gånger matlagningscykeln avbröts tidigt under senaste veckan h. Datum och tid
3-1	6 & 7	 	Används till att justera värdet på den nuvarande visade inställningen i programläget
3-1	8		Används till att komma till Program-läget; dessutom, när man är i Program-läget, används till att fortsätta till nästa parameter
3-1	9	START/STOPP-tangent	Används till att starta och stanna Matlagningscyklar; avaktiverar dessutom kvalitetstimern vid slutet av Hållningsläget
3-1	10	Menykort fönster	Visar matprodukten som associeras med varje produktvalstangent nedtill; menykortsremsa finns bakom dekalen
3-1	11	Produktvalstangenter	Används till att välja vilka matprodukter som ska lagas (på auto-lyft öppna fritöser är 6- och 12-produkttangenterna korglyftstangenter)

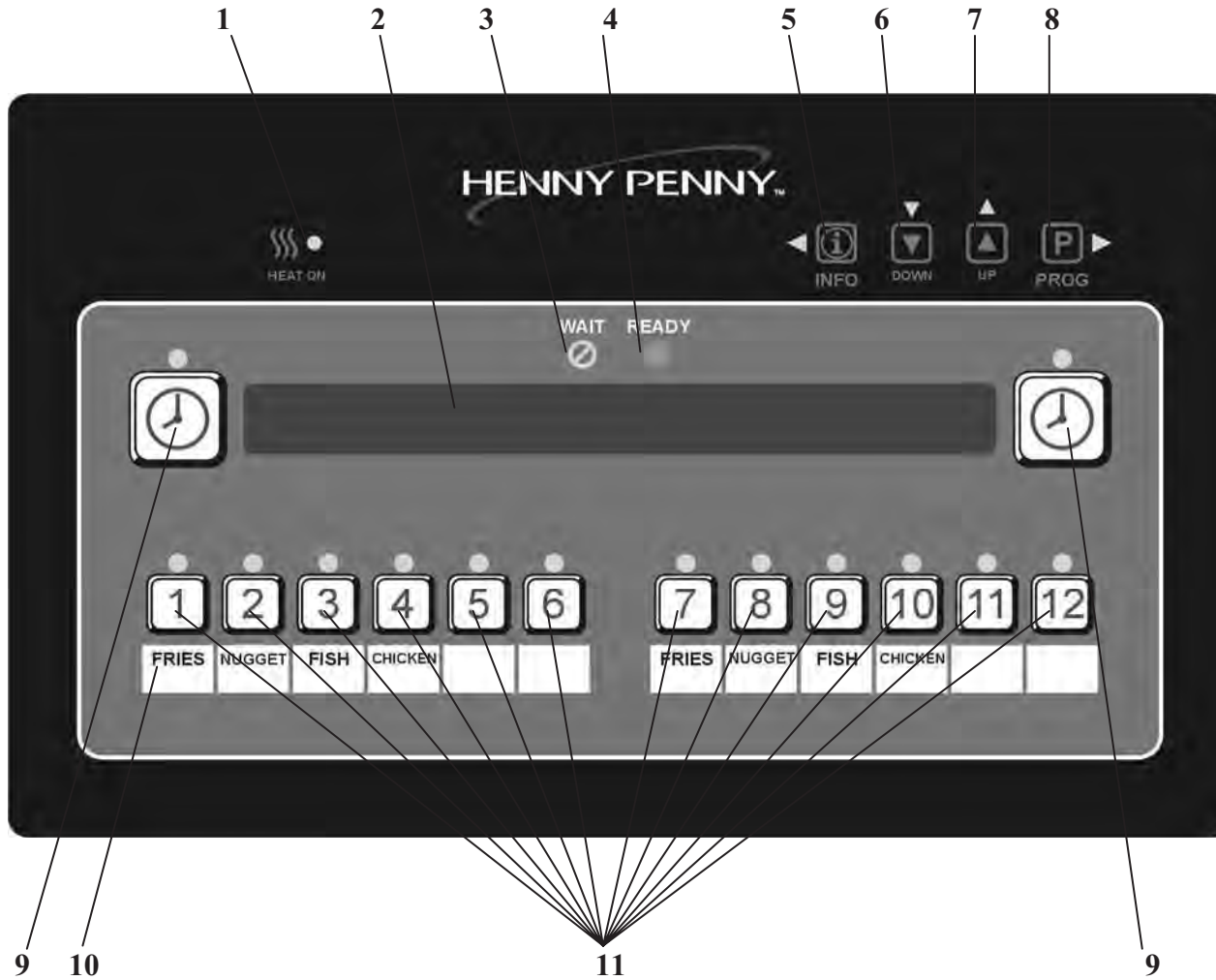


Bild 3-2

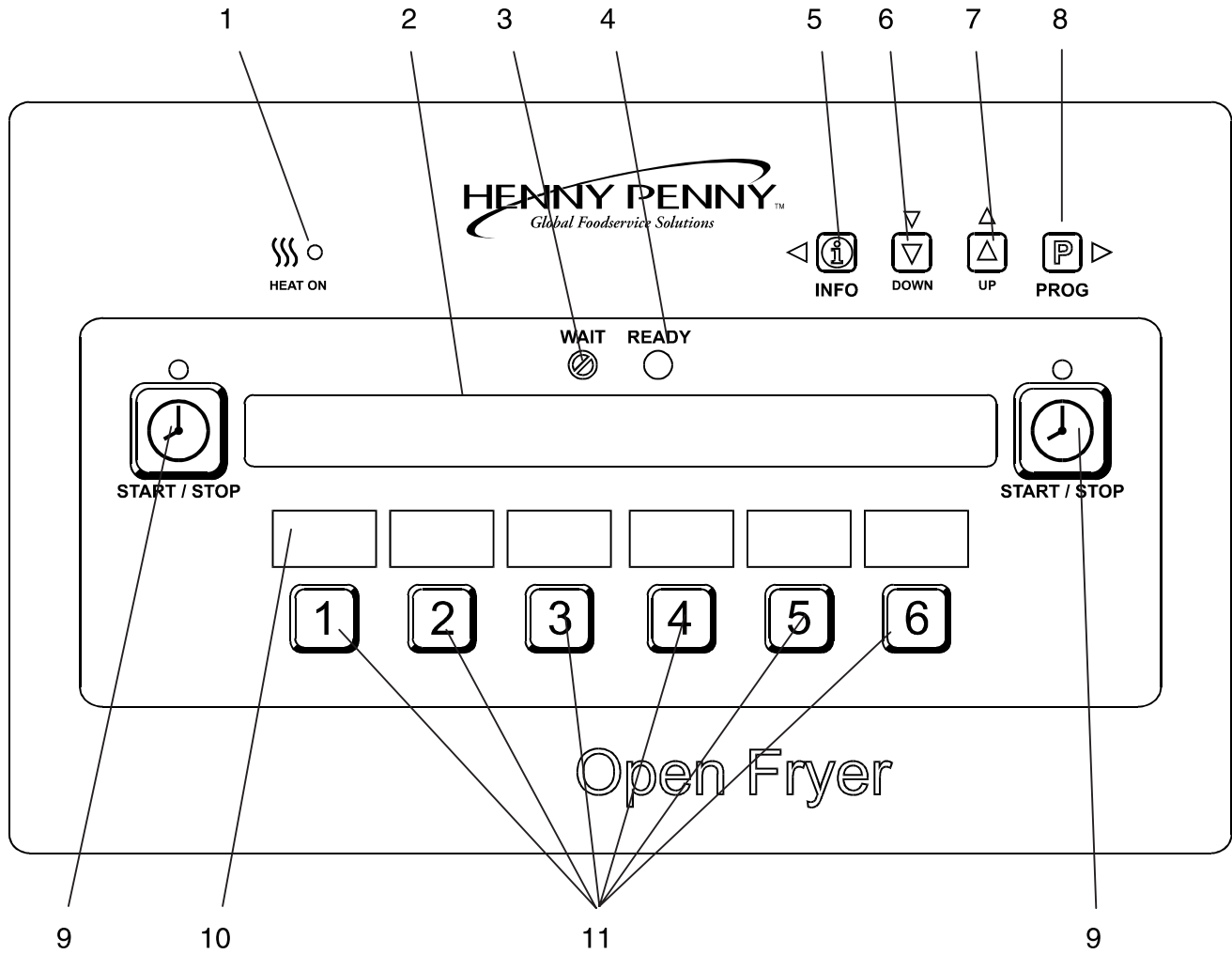


Bild 3-3

3-3. INSTÄLLNING AV KLOCKA

NOTICE OBS!

Efter första uppstart eller utbyte av PC-kort, om "CLOCK SET" (INSTÄLLNING AV KLOCKA) visas på skärmen automatiskt, hoppa över steg 1, 2 och 3.



1. Tryck och håll **PROG** i 5 sekunder tills "LEVEL 2"(nivå 2) syns på skärmen.



2. Släpp **PROG**, tryck sedan [PROG] två gånger. "CLOCK SET" och sedan "ENTER CODE" syns på skärmen.



3. Tryck 1 2 3 .
4. Skärmen visar "CS-1" och sedan "SET" följt av "MONTH" (månad), med månaden blinkande.



5. Tryck **DOWN** **UP** för att ändra månaden.



6. Tryck **PROG**. Skärmen visar "CS-2" och sedan "SET" följt av "DATE" (datum), med datumet blinkande.



7. Tryck **DOWN** **UP** för att ändra datumet.



8. Tryck **PROG**. Skärmen visar "CS-3" och sedan "SET" följt av "YEAR" (år), med året blinkande.



9. Tryck **DOWN** **UP** för att ändra året.



10. Tryck **PROG**. Skärmen visar "CS-4" och sedan "SET" följt av "HOUR" (timme), med timmen och "AM" eller "PM" blinkande.



11. Tryck **DOWN** **UP** för att ändra timmen och inställningen av AM/PM.



12. Tryck **PROG**. Skärmen visar "CS-5" och sedan "SET" följt av "MINUTE" (minut), med minuten blinkande.

3-3. STÄLLA IN KLOCKAN
(forts.)



13. Tryck **DOWN** **UP** för att ändra minuterna.



14. Tryck **PROG**. Skärmen visar "CS-6" följt av "CLOCK MODE", samt "1.AM/PM".

15. "1.AM/PM" anger 12-timmars tid, "2.24-HR" anger



24-timmars tid. Tryck **DOWN** **UP** för att ändra.



16. Tryck **PROG**. Skärmen visar "CS-7" sedan "DAYLIGHT SAVINGS ADJ", samt "2.US".



17. Tryck **DOWN** **UP** för att ändra till följande.

- a. "1.OFF" = Ingen automatisk justering för sommartid.
- b. "2.US" = Avser automatisk justering för sommartid i USA. För 2006 & tidigare: Sommartid börjar den första söndagen in april och slutar den sista söndagen i oktober. För 2007 & senare: Sommartid börjar den andra söndagen i mars och slutar den första söndagen i november.
- c. "3.EURO" = Avser automatisk justering för sommartid i europa (CE). Sommartid aktiveras den sista söndagen i mars. Sommartid avaktiveras den sista söndagen i oktober.
- d. "FSA" = det gamla "första söndagen i april"-schemat, ifall det gamla schemat börjar gälla igen. Sommartid börjar den första söndagen i april. Sommartid slutar den sista söndagen i oktober.



18. Nu har klockan ställts in helt. Tryck och håll **PROG** för att lämna.

**3-4. FYLLA ELLER
TILLSÄTTA
MATLAGNINGSFETT**

CAUTION FÖRSIKTIGHET

Nivån för matlagningsfettet måste alltid vara över värmeelementen när fritösen värms upp och vid friteringsbyttans nivåangivare på friteringsbyttans bakre del. Om du inte följer dom här anvisningarna kan detta leda till brand och/eller att fritösen skadas.

När du använder ett fast matlagningsfett rekommenderas det att smälta matlagningsfettet på en utomstående källa innan det placeras i friteringsbyttan. Värmeelementen eller brännrören måste vara helt nedsänkta i matlagningsfett. Annars kan friteringsbyttan skadas eller börja brinna.

1. Det rekommenderas att ett matlagningsfett av hög kvalitet används i den öppna fritösen. Vissa matlagningsfett av låg kvalitet har en hög fuktighetsnivå och orsakar skumning och överkokning.



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNNSKADA**

Använd skyddshandskar för att undvika allvarlig brännskada när du håller hett matlagningsfett in i friteringsbyttan. Matlagningsfett och alla metalledar som är i kontakt med matlagningsfettet är extremt heta, så var försiktig med att inte skvätta.

2. En full friteringspanna kräver 29,5 kg Matlagningsfett, medan den delade friteringsbyttan kräver 11,3 kg. Alla gas och vissa elektriska friteringsbyttor har 2 nivåangivarlinjer inristade på den bakre väggen av friteringsbyttan som visar när det uppvärmda matlagningsfettet är på rätt nivå. Vissa elektriska modeller har endast en nivåangivarlinje på friteringsbyttan.
3. Kallt matlagningsfett ska fyllas till den nedre angivaren när friteringsbyttan har 2 angivarlinjer, och 12,7 cm under en enkel angivarlinje.

3-5. C1000


ANVÄNDNINGAR
OCH PROCEDURER

Computron 1000-kontrollerna finns tillgängliga på både delade elektroniskt kontrollerade friteringsbyttor och fritöser med hela friteringsbyttor. Följande är en kort beskrivning om användningsprocedurerna för fritöser med dessa typer av kontroller.

1. Se till att avloppsventilen är helt stängd.
2. Placera korgens stöd inne i friteringsbyttan.
3. Se till att friteringsbyttan är fylld med matlagningsfett till rätt nivå.
4. Skärmen visar "OFF" tills strömbrytaren är omkopplad till TILL-läge (ON). Skärmen visar nu matlagningstiden och enheten går automatiskt till smältcykeln tills matlagningsfettets temperatur har nått 121°C. Kontrollern lämnar sedan smältcykeln automatiskt.


NOTICE OBS!

Öppna fritöser av serierna OFG-320 har ett antal säkerhetsanordningar som stänger gastillgången när dom är aktiverade. Procedurerna ovan ska följas för att återstarta den öppna fritösen, och om avstängningen upprepas ska en godkänd tekniker kontaktas.

Smältcykeln kan hoppas över, om så önskas, genom att trycka och hålla  i 3 sekunder.

CAUTION FÖRSIKTIGHET

Hoppa inte över smältcykeln om det inte finns tillräckligt med matlagningsfett i gasfritösen och elementen i elektriska fritöser. Om smältcykeln hoppas över innan alla brännrör eller element har täckts, leder detta till överflödigt rök samt att detta kan leda till brand.

5. Efter att smältcykeln har lämnats, värms matlagningsfettet tills  lyser och matlagningstiden visas.
 - a. Rör om matlagningsfettet grundligt för att stabilisera temperaturen genom hela friteringsbyttan.
6. Innan du laddar produkt i korgarna, sänk korgarna i det heta matlagningsfettet för att undvika att produkten fastnar i korgarna.
7. Efter att matlagningsfettets temperatur har stabiliserats till inställningstemperaturen, sänk ner korgen med produkt i friteringsbyttan.

3-5. C1000
ANVÄNDNINGAR
OCH PROCEDURER
(forts.)



VARNING

Ladda inte för mycket, och placera ingen produkt med hög fuktighet i korgen. 5,7 kg (12,5 pund) är den största mängden produkt per friteringsbytta; 2,8 kg är den största mängden för fritöser med delade friteringsbyttor. Om du inte följer dessa anvisningar kan detta leda till att matlagningsfettet svämmar över friteringsbyttan. Detta kan leda till allvarliga brännskador eller att enheten skadas.

9. Om den högra korgen togs ner i matlagningsfettet, tryck den högra



Om den vänstra korgen togs ner, tryck den vänstra right .

10. Timern på rätt sida (höger eller vänster) börjar nedräkningen.

NOTICE **OBS!**

Timerfunktionen på kontrollernas två sidor är helt oberoende av varandra. En kan ställas in, startas eller stannas utan att detta påverkar den andra.

11. Vid slutet av matlagningscykeln hörs ett larm och skärmen blinkar





“DONE” (klar). Tryck -tangenten och lyft korgen från matlagningsfettet.

3-6. C1000 PROGRAMMER
INGSANVISNINGAR



Programmering av timer

1. Närsomhelst när matlagningstiden visas, tryck   under rätt skärm för att ändra till matlagningstid.

Programmering av inställningstemperatur






















1. Tryck  en gång för att se matlagningsfettets faktiska temperatur och tryck sedan  igen för att se inställningstemperaturen.
2. Medan inställningstemperaturen syns på skärmen, tryck   för att ändra inställningspunkten för temperaturen.

NOTICE **OBS!**

Om “LOCK” (lås) syns på skärmen när du trycker  , betyder detta att kontrollerna är låsta och måste låsas upp innan du ändrar tiden eller inställningstemperaturen. Se avsnittet om C1000 Specialprogrammering.

3-7. C1000 SPECIAL-PROGRAMMERING

Specialprogrammering används till att ställa in följande:

- Fahrenheit eller Celsius
 - Initialisera systemet
 - Låsa eller låsa upp kontroller
 - Fritöstyp – öppen eller tryck
 - Värmekälla – elektrisk, gas med stående låga; gas med elektronisk tändning; gasinducerat drag
 - Typ av bytta – delad eller hel bytta (friteringsbytta)
 - Typ av olja – fast eller flytande
1. För att börja med specialprogrammeringen, stäng av strömbrytaren (vilken sida som helst). Tryck och håll  och sätt på strömbrytaren igen.
 2. "SPEC" "PROG" följt av, "DEG" "°F" eller "°C". Använd   för att välja "°F" eller "°C".
 3. Tryck  och "INIT" syns på skärmen.
Tryck och håll den högra  och skärmen visar "In-3", "In-2", "In-1" följt av "Init Sys" "DONE DONE". Kontrollerna ställs nu om till fabriksparametrarna, tiden ställs om till 0:00 och temperaturen till 88°C eller 190°F.
 4. Tryck  och "LOCK" eller "UNLOCK" syns på skärmen.
Använd   för att välja "LOCK" (låsa) eller "UNLOCK" (låsa upp).
 5. Tryck  och "FRYR" visas på vänstra skärmen och den högra skärmen ska visa "OPEN". Använd   för att ändra "PRES" till "OPEN" vid behov.
 6. Tryck  och "FRYR" syns på skärmen. Använd   för att ändra fritöstyp. "ELEC" för elektriska modeller; "GAS" för enheter med stående låga; SSI för enheter med halvledartändning; IDG för enheter med gasbrännare med inducerat drag.
 7. Tryck  och "VAT" (bytta) syns på skärmen. Använd   för att välja "SPLIT" (delad) eller "FULL" (hel) typ av bytta (friteringsbytta).
 8. Tryck  och "MELT" (smält) och "Solid" (fast) eller "LIQD" (flytande) syns på skärmen. Använd   för att välja "Solid" (fast), om fast matlagingsfett används, eller "LIQD", om flytande matlagingsfett används.
 9. Tryck och håll  för att lämna specialprogrammeringen när som helst.

3-8. BASANVÄNDNING OCH PROCEDURER (6 produktkontroller)

Henny Pennys öppna fritös har elektroniska kontroller för varje friteringsbytta. Följande är en kort beskrivning över användningsprocedurerna för kontroller med 6 produkt-tangenter.

1. Se till att avloppsventilen är helt stängd.
2. Placera korgens stöd inne i friteringsbyttan.
3. Se till att friteringsbyttan är fylld med matlagningsfett till rätt nivå.
4. Vrid strömbrytaren till TILL-läge (ON). Enheten börjar automatiskt med smältcykeln tills matlagningsfettets temperatur når 110°C. Kontrollern lämnar sedan smältcykeln automatiskt.

NOTICE OBS!

Öppna fritöser av serierna OFG-320 har ett antal säkerhetsanordningar som stänger gastillgången när dom är aktiverade. Procedurerna ovan ska följas för att återstarta den öppna fritösen, och om avstängningen upprepas ska en godkänd tekniker kontaktas.

Smältcykeln kan hoppas över, om så önskas, genom att trycka en produkttangente och hålla den i 5 sekunder.

CAUTION FÖRSIKTIGHET

Hoppa inte över smältcykeln om det inte finns tillräckligt med matlagningsfett att helt täcka alla brännrör på gasfritöser och element på elektriska fritöser. Om smältcykeln hoppas över innan alla brännrör eller element har täckts, leder detta till överflödigt rök samt att detta kan leda till brand.

5. Efter att smältcykeln har lämnats blinkar LED-lampan för "WAIT" (vänta) tills inställningstemperaturen har nåtts. Sedan tänds LED-lampan för READY (klar), och den valda produkten visas till vänster och höger om skärmen.

NOTICE OBS!

Timerfunktionen på kontrollerna två sidor är helt oberoende av varandra. En kan ställas in, startas eller stannas utan att detta påverkar den andra.

Om läget för energisparning är aktiverat för gasfritöser och fritösen går på tomgång i 2 minuter medan LED-lampan READY (klar) lyser, slocknar lyset för lågan och blåsarna stängs av. Om man startar matlagningscykeln lämnar man läget för energisparning, eller om matlagningsfettets temperatur sjunker tills LED-lampan READY (klar) slocknar, återgår fritösen till normal uppvärmning tills LED-lampan READY lyser igen. (se SP-19).

**3-8. BASANVÄNDNING
OCH PROCEDURER
(6 produktkontroller)
(forts.)**

6. Rör om matlagningsfettet ordentligt för att stabilisera temperaturen i hela friteringsbyttan.
7. Innan du laddar produkt i korgarna, sänk korgarna i det heta matlagningsfettet för att undvika att produkten fastnar i korgarna.
8. Efter att matlagningsfettets temperatur har stabiliserats till inställningstemperaturen, kan användaren sänka ner korgen med produkt i friteringsbyttan.



VARNING

Ladda inte för mycket, och placera ingen produkt med hög fuktighet i korgen. 5,7 kg (12,5 pund) är den största mängden produkt per friteringsbytta, 6,8 kg är den största mängden för fritöser med automatisk lyft). Om du inte följer dessa anvisningar kan detta leda till att matlagningsfettet svämmar över friteringsbyttan. Detta kan leda till allvarliga brännskador eller att enheten skadas.

9. Om den högra korgen togs ner i matlagningsfettet ska man trycka den högra START/STOP-tangenten. Om den vänstra korgen togs ner, ska man trycka den vänstra START/STOP-tangenten.
10. Efter att START/STOP-tangenten har tryckts börjar timern på den lämpliga sidan (höger eller vänster) med nedräkningen.
11. Vid slutet av matlagningscykeln hörs ett larm och skärmen blinkar "DONE" (klar). Tryck START/STOP-tangenten och lyft korgen från matlagningsfettet.
12. Skärmen visar vilken produkt som är färdig att räknas ned. Om en hållningstid har programmerats in startar kontrollern automatiskt timern för hållning. Alternativt visar skärmen den valda produkten och kvalitetstiden som återstår i minuter. Om en annan produkt väljs under hållningscykeln visar skärmen endast den valda produkten. Tryck INFO-tangenten för att se återstående hållningstid.
13. Vid slutet av hållningsläget hörs ett larm och skärmen blinkar QUALITY (kvalitet) och vilken produkt som tiden hålls för. Tryck och släpp START/STOP-tangenten. Skärmen visar vilken produkt som fritösen är redo att fritera med tidstagnig.

**3-9. BASANVÄNDNING
OCH PROCEDURER
(12 produktkontroller/
autolyft)**

Henny Pennys öppna fritös av modellerna OFE/OFG finns tillgängliga med kontrolltangenter för 12 produkter. Dessutom finns modeller OEA/OGA tillgängliga med 12 tangentkontroller som är utrustade med automatiska lyftegenskaper. Dom automatiska lyftkontrollerna gör att korgarna kan sänkas ner i matlagningsfettet automatiskt, vid början av matlagningscykeln, och höjas från matlagningsfettet i slutet av cykeln.

1. Se till att avloppsventilen är helt stängd.
2. Fyll friteringsbyttan med matlagningsfett.
3. Vrid strömbrytaren till TILL-läge (ON). Enheten börjar automatiskt med smältcykeln. När temperaturen når 121°C, lämnar kontrollern smältcykeln och värmer matlagningsfettet tills inställningstemperaturen har nåtts.

NOTICE OBS!

Öppna fritöser av serierna OFG-320 har ett antal säkerhetsanordningar som stänger gastillgången när dom är aktiverade. Procedurerna ovan ska följas för att återstarta fritösen, och om avstängningen upprepas ska en godkänd tekniker kontaktas.

Smältcykeln kan hoppas över, om så önskas, genom att trycka en produkttangenter och hålla den i 5 sekunder.

CAUTION FÖRSIKTIGHET

Hoppa inte över smältcykeln om det inte finns tillräckligt med matlagningsfett i gasfritösen och elementen i elektriska fritöser. Om smältcykeln hoppas över innan alla brännrör eller element har täckts, leder detta till överflödigt rök samt att detta kan leda till brand.

4. Efter att smältcykeln har lämnats blinkar LED-lampan för "WAIT" (vänta) tills inställningstemperaturen har nåtts. Sedan lyser LED-lampan READY (klar).

NOTICE OBS!

Om läget för energisparning är aktiverat för gasfritöser och fritösen går på tomgång i 2 minuter medan LED-lampan READY (klar) lyser, slocknar lyset för lågan och blåsarna stängs av. När matlagningsfettets temperatur har sjunkit och LED-lampan READY slocknar, återgår fritösen till normalt uppvärmningsläge tills LED-lampan READY lyser igen. (se SP-19).

**3-9. BASANVÄNDNING
OCH PROCEDURER
(12 produktkontroller/
autolyft) (forts.)**

NOTICE OBS!

Timerfunktionen på de två sidorna av kontrollern kan programmeras helt oberoende av varandra för 2 halva korgar, eller som en timer för en enkel hel korg som sitter på båda lyften. Den förinställda fabriksinställningen är för två korgar av halv storlek. Ändra till en inställning för en enkel korg av hel storlek genom att trycka och hålla produkttangenter nr. 1 samtidigt som man vrider på strömbrytaren (POWER). Ändra tillbaka till en inställning för två korgar genom att trycka och hålla produkttangenter nr. 2 samtidigt som man vrider på strömbrytaren (POWER).

5. Rör om matlagningsfettet ordentligt för att stabilisera temperaturen i hela friteringsbyttan.
6. Innan du laddar produkt i korgarna, sänk korgarna i det heta matlagningsfettet för att undvika att produkten fastnar i korgarna.
7. Efter att matlagningsfettet har stabiliserats vid inställningstemperaturen kan användaren placera korgarna i matlagningsfettet (eller för autolyft öppna fritöser, lyfta korgarna upp på galgarna). Placera produkt i korgen.



Ladda inte för mycket, och placera ingen produkt med hög fuktighet i korgen. 5,7 kg (12,5 pund) är den största mängden produkt per friteringsbytta, 6,8 kg är den största mängden för fritöser med automatisk lyft. Om du inte följer dessa anvisningar kan detta leda till att matlagningsfettet svämmar över friteringsbyttan. Detta kan leda till allvarliga brännskador eller att friteringsbyttan skadas.

8. Om den högra korgen sänks ner i matlagningsfettet ska en av dom högra produkttangenter tryckas. Om den vänstra korgen ska sänkas ska en av dom vänstra produkttangenter tryckas.
9. Timern på rätt sida börjar nedräkningen. (På öppna fritöser med autolyft sänks korgen ner i matlagningsfettet automatiskt.)

**3-9. BASANVÄNDNING
OCH PROCEDURER
(12 produktkontroller/
autolyft) (forts.)**

10. Vid slutet av matlagningssyckeln hörs ett larm och skärmen blinkar "DONE" (klar). Lyft upp korgen från matlagningssfettet. (På öppna fritöser med autolyft höjs korgen upp från matlagningssfettet automatiskt.) Tysta larmet för "DONE" (klar) genom att trycka på timer-tangenten eller produkt tangenten.

NOTICE OBS!

En annan produkt kan väljas under matlagningens första minut.

11. Skärmen visar vilken produkt som är färdig att räknas ned. Om en hållningstid har programmerats in startar kontrollern automatiskt timern för hållning. Alternativt visar skärmen den valda produkten och hållningstiden som återstår i minuter. Om en annan produkt väljs under hållningssyckeln visar skärmen endast den valda produkten.
12. Vid slutet av en hållningssyckel hörs ett larm och skärmen blinkar "QUALITY" (kvalitet) och vilken produkt som tiden hålls för. Tryck och släpp TIMER-tangenten.

NOTICE OBS!

När "FILTER SUGGESTED" (filtrering föreslås) visas på skärmen under matlagningsslaget har användaren möjlighet att filtrera nu, eller att fortsätta matlagning. Men om användaren fortsätter med matlagning låses filtreringen av inom den kommande matlagningssyckeln, eller nästa.

När "FILTER LOCKOUT" (låst för filtrering), och sedan "YOU *MUST* FILTER NOW....." (du måste filtrera nu) visas på skärmen fungerar endast PROG-tangenten tills enheten har filtrerats.

DANGER FARA RISK FÖR
OVERFLOW RISK ÖVERSVÄMNING

**3-10. SKÖTSEL AV
MATLAGNINGSSFETT**

**FÖLJ ANVISNINGARNA NEDTILL FÖR ATT UNDVIKA
ATT MATLAGNINGSSFETTET SVÄMMAR ÖVER
FRITERINGSBYTTAN, VILKET KAN ORSAKA
ALLVARLIGA BRÄNSKADOR, PERSONSKADOR,
BRAND OCH/ELLER EGENDOMSSKADA.**

1. Bibehåll matlagningssfettet vid lämplig matlagningssnivå. Tillsätt färskt matlagningssfett efter behov.

3-10. SKÖTSEL AV
MATLAGNINGSFETT
(forts.)

2. Skydda och förläng matlagingsfettets användningstid genom att sänka temperaturen till 135°C eller längre när fritösen inte används. Nedbrutet matlagingsfett ryker hemskt, t.o.m. vid låga temperaturer.
3. Provsmaaka det kalla matlagingsfettet varje dag för tecken på dålig smak. Bortskaffa allt matlagingsfett som smakar dåligt eller som visar tecken på överflödig skumning eller kokning. Håll friteringsbyttan ren.



**FARA
BRANDFARA**

MATLAGNINGSFETTETS FLAMPUNKT REDUCERAS OM DET ANVÄNDS FÖR LÄNGE. BORTSKAFFA MATLAGNINGSFETTET OM DET VISAR TECKEN PÅ ÖVERFLÖDIG RÖK ELLER SKUMNING. ALLVARLIGA BRÄNNSKADOR, PERSONSKADOR, BRAND, OCH/ELLER EGENDOMSSKADA KAN ORSAKAS.

3-11. FILTRERING AV
MATLAGNINGSEETT

1. Vrid strömbrytaren till FRÅN-läge (OFF). Avlägsna och rengör friteringskorgen med tvättmedel och vatten. Skölj ordentligt.



OBS!

Bästa resultaten nås när matlagingsfettet filtreras vid normal friteringstemperatur.

2. Använd en stekspade av metall för att avlägsna skräp från friteringsbyttans sidor. Skrapa inte brännrören på gasmodellerna, eller värmeelementen på elektriska modeller.



FÖRSIKTIGHET

Om man skrapar dom elektriska fritöselementen, eller brännrören på gasfriteringsbyttan, skapas repor på ytorna vilket gör att panering fastnar och bränns.



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNNSKADA**

Filtrets avloppspanna måste vara så långt in under fritösen som den kan gå och locket på plats. Se till att hålet på locket sitter jämnt med avloppet innan avloppet öppnas. Om man inte följer anvisningarna kan detta leda till att matlagingsfettet skvätter vilket kan orsaka personskada.

Ytorna på fritösen och korgarna kommer att vara heta. Var försiktig under filtreringen för att undvika brännskador.

**3-11. FILTRERING AV
MATLAGNINGSFETT
(forts.)**

3. Öppna dörren/dörrarna under enheten, och vrid sakta handtaget för avloppsventilen ett halvt varv. Låt vara i ett par minuter, och öppna sedan ventilen helt, sakta. Detta undviker att det heta matlagningsfettet skvätter medan det töms.
4. Medan matlagningsfettet töms från friteringsbyttan, använd borstar till att göra rent friteringsbyttornas sidor och brännrören eller värmeelementen. Om avloppet fylls upp med panering, använd en rak vit borste till att trycka extra panering in i filtrets avloppspanna.
5. När allt matlagningsfett har tömts, skrapa eller borsta sidorna och botten av friteringsbyttan.
6. Skölj friteringsbyttan enligt följande:

Standard 322, 323, & 324 öppna fritöser

- a. Stäng avloppsventilen.
- b. Sätt returlinjen över den tomma fritösen.
Flytta pumpens brytare till pumpläge.
- d. Fyll friteringsbyttan 1/3 full, och stäng sedan av pumpen.
- e. Tvätta av och skrubba insidan av friteringsbyttan med borstarna.
- f. Öppna avloppsventilen när sidorna och botten är rena.

321 öppna fritöser-efter april, 2002

- a. Stäng avloppsventilen. Bild 3-3.
- b. Öppna filterventilen. Bild 3-3.
- c. Flytta pumpens brytare till pumpläge.
- d. Fyll friteringsbyttan 1/3 full, och stäng sedan av pumpen.
- e. Tvätta av och skrubba insidan av friteringsbyttan med borstarna.
- f. Öppna avloppsventilen när sidorna och botten är rena.

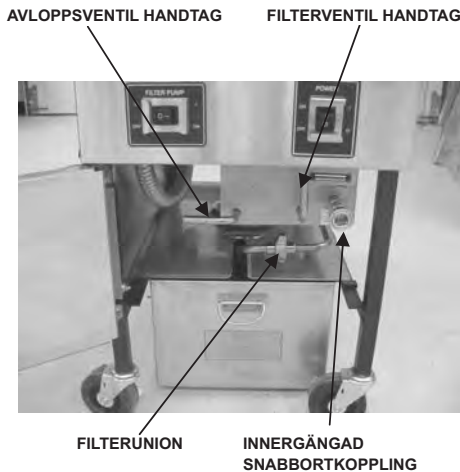


Bild 3-3



**FARARISK FÖR
BRÄNSKADA**

**OM LUFTBUBBLOR KOMMER UPP I
MATLAGNINGSFETTET INNAN MATLAGNINGSFETTET
PUMPAS UPP ÄR DET MÖJLIGT ATT FILTRET
ANSLUTNING TILL UNIONEN PÅ FILTERRÖRET INTE
ÄR ÅTDRAGET ORDENTLIGT. OM SÅ ÄR FALLET,
STÄNG AV PUMPEN OCH DRA ÅT UNIONEN MED
SKYDDSHANDSKAR PÅ ELLER MED HJÄLP AV TRASOR.
UNIONEN KOMMER ATT VARA HET. ALLVARLIGA
BRÄNSKADOR KAN UPPSTÅ.**

**3-11. FILTRERING AV
MATLAGNINGSFETT
(forts.)**



Bild 3-4

Med valfri skölj slang för filter

- Öppna dörren och dra tillbaks kragen på den inngångade snabbortkopplingen. Anslut den yttergågade snabbortkopplingen på filtrets skölj slang på den inngångade inpassningen. Bild 3-3.
- Peka slangmunstycket nedåt i friteringsbyttan, stäng filterventilen och flytta PUMP-brytaren till PUMP-läge. Håll munstycket försiktigt för att undvika extrem skvättning. Bild 3-4.



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNNSKADA**

Var försiktig med att undvika brännskador från skvättande hett matlagingsfett.

- Skölj friteringspannans insida, speciellt områden som är svåra att rengöra som friteringsbyttans botten och värmelement.
- Efter tillräcklig sköljning, stäng avloppsventilen.
- Vrid pumpens strömbrytare till FRÅN-läge (OFF).



**FARARISK FÖR
BRÄNNSKADA**

ANSLUT OCH KOPPLA BORT FILTRETETS SKÖLJSLANG ENDAST NÄR PUMPENS STRÖMBRYTARE ÄR I FRÅN-LÄGE. OM MAN INTE GÖR DET KAN DETTA LEDA TILL ALLVARLIGA BRÄNNSKADOR FRÅN HETT MATLAGNINGSFETT SOM SPREJAS FRÅN INPASSNINGARNA. ANVÄND EN TORR TRASA ELLER SKYDDSHANDSKAR FÖR ATT UNDVIKA BRÄNNSKADOR.

FILTER HANDTAG



Bild 3-5

- Koppla bort slangen, och höj slangens mynstycke högt i en minut för att låta kvarvarande matlagingsfett i slangen rinna tillbaka in i friteringsbyttan.

Öppna fritöser med autolyft

- Stäng avloppsventilen.
- Vrid filtrets handtag till TILL-läge (ON). Bild 3-5.
- Fyll friteringsbyttan 1/3 full.
- Vrid filtrets handtag till FRÅN-läge (OFF).



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNNSKADA**

Var försiktig när du sträcker dej över en friteringsbytta med hett matlagingsfett. Allvarliga brännskador kan uppstå.

3-11. FILTRERING AV
MATLAGNINGSFETT
(forts.)

- e. Tvätta av och skrubba insidan av friteringsbyttan med borstarna.
- f. Öppna avloppsventilen när sidorna och botten är rena.



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNSKADA**

På öppna fritöser 322, 323 och 324, om matlagningsfettet flyter sakta från kranen, använd en trasa eller skyddshandskar för att dra åt filterunionen. Unionen kommer att vara het. Allvarliga brännskador kan uppstå.

- 7. Pumpa ut allt matlagningsfett från filtrets avloppspanna och tillbaks in i friteringsbyttan.
- 8. När pumpen endast pumpar luft, flytta pumpens strömbrytare från PUMP till OFF (från), eller på en öppen fritös med auto-lyft, vrid filtrets handtag till OFF (från).

321 öppna fritöser – När pumpen endast pumpar luft ser det ut som matlagningsfettet kokar i friteringsbyttan. Stäng filtrets ventil först och flytta sedan pumpens strömbrytare till FRÅN-läge (OFF). Detta motverkar att filtrets pump och slangar fylls med matlagningsfett.

- 9. Kontrollera matlagningsfettets nivå i friteringspannan. Tillsätt färskt matlagningsfett vid behov, tills det når det övre nivåläget på friteringsbyttan bakre vägg.



Ca. 10 till 12 filtreringar kan göras med ett kuvert filterpapper, beroende på:

- Mängden och typen av produkt som friteras och filtreras
 - Typ av panering som används
 - Mängden smulor som lämnas kvar i filtrets avloppspanna.
När filtrets skärmanordning och filterpapper blir tilltäppta och pumpens flöde är sakta, rengör filtrets skärmanordning och byt ut filterpapprets kuvert.
- 10. Fortsätt matlagningen genom att flytta den huvudsakliga strömbrytaren (POWER) till TILL-läge (ON), så att matlagningsfettet börjar värmas upp igen.

3-12. FILTERPUMP

FÖREBYGGNING AV PROBLEM

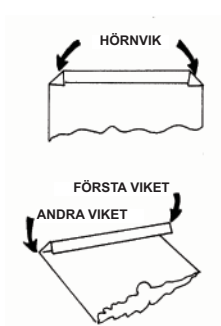


Bild 3-6

Så här förebygger du pumpfilterproblem:

1. Installera ett papperskuvert över filtrets skärmar ordentligt. Vik den öppna änden av kuvertet och kläm ihop med klämmor så att inga smulor kan komma igenom. Bild 3-6.
2. Pumpa matlagingsfett tills det inte kommer något matlagingsfett från munstycket.

Ifall den skulle överhettas är filterpumpen utrustad med en manuell återställningsknapp på motorns bakre del. Vänta i 5 minuter tills motorn har svalnat och tryck sedan på återställningsknappen. Det innebär lite jobb att återställa motorn. Man kan använda en skruvmejsel till att trycka ner återställningsknappen. Bild 3-7.

3-13. FILTERPUMPENS

MOTORSKYDD - MANUELL ÅTERSTÄLLNING



Bild 3-7

Service av filterpumpen utförs från enhetens bakre del. Om det krävs service, koppla bort den öppna fritösen från tillförsel av el eller gas, och dra ut den öppna fritösen från väggen för att få bättre tillträde till fritörens bakre del.



VARNING
STÄNG AV
ENHETEN

Undvik brännskador från skvättande matlagingsfett genom att flytta enhetens PUMP-strömbrytare för filtret till FRÅN-läge (OFF) innan återställning av filterpumpens manuella motorskyddsanordning.

3-14. ATT BYTA FILTERKUVERT

Filterkuvertet ska bytas var 10-12:e filtrering eller när det blir tilltäppt av smulor. Fortsätt enligt följande:



VARNING
RISK FÖR
BRÄNSKADA

Filterunionen kan vara het. Använd skyddshandskar eller en trasa, annars kan du få brännskador.

Var försiktig och undvik brännskador från skvättande hett matlagingsfett.

1. Vrid den huvudsakliga strömbrytaren till FRÅN-läge (OFF).
2. Koppla bort filterunionen and ta bort filtrets avloppspanna från under friteringsbyttan.

3-14. ATT BYTA
FILTERKUVERT
(forts.)

3. Avlägsna locket från filtrets avloppspanna och lyft filtrets skärmanordning från avloppspannan.
4. Torka bort matlagingsfettet och smulor från filtrets avloppspanna. Rengör avloppspannan med tvål och vatten. Skölj ordentligt med hett vatten.
5. Skruva av stigröret från filtrets skärmanordning.
6. Avlägsna smulsamlaren och rengör med tvättmedel och vatten. Skölj ordentligt med hett vatten.
7. Avlägsna filterklämmorna och bortskaffa filterkuvertet.
8. Rengör den övre och undre filterskärmen med tvättmedel och vatten. Skölj ordentligt med hett vatten.

NOTICE **OBS!**

Se till att filterskärmmarna, smulsamlaren, filterklämmorna och stigröret är helt torra innan filterkuvertet sätts ihop, annars kan filterpappret lösas upp i vattnet.

9. Sätt ihop den övre filterskärmen med den nedre filterskärmen.
10. Dra skärmen över ett rent filterkuvert.
11. Vik ner hörnen och vik sedan dubbelt vid den öppna änden.
12. Kläm kuvertet på plats med hjälp av två filterhållande spännen.
13. Sätt tillbaks smulsamlarens skärm ovanpå filterpappret. Skruva på stigrörets ihopsättning.
14. Sätt tillbaks den kompletta filterskärmsanordningen i filtrets avloppspanna, sätt tillbaks locket och skjut tillbaks pannan på plats under den öppna fritösen.
15. Anslut filterunionen för hand. Använd inte en skiftnyckel för att dra åt.
16. Nu är den öppna fritösen klar att användas.

3-15. RENGÖRING AV FRITERINGSBYTTAN

Efter att den öppna fritösen installerats för första gången, samt före varje byte av matlagningsfett, ska friteringsbyttan ska göras ren på följande sätt:

1. Stäng av den huvudakliga strömbrytaren (POWER).



VARNING

Filtrets avloppsspanna måste vara så långt in under fritösen som den kan gå och med locket på plats. Se till att hålet på locket sitter jämnt med avloppet innan avloppet öppnas. Om man inte följer anvisningarna kan detta leda till att matlagningsfettet skvätter vilket kan orsaka personskada.

Det rekommenderas att man inte flyttar fritösen eller filtrets avloppsspanna innehållande hett matlagningsfett. Hett matlagningsfett kan skvätta ut och orsaka allvarlig brännskada.

Bär alltid skyddsglasögon eller en ansiktsmask samt skyddshandskar av gummi när du rengör friteringsbyttan eftersom rengöringsmedlet är mycket alkaliskt. Undvik skvättning eller annan kontakt med lösningen via ögon eller hud. Allvarliga brännskador kan uppstå. Läs rengöringsmedlets anvisningar ordentligt. Om dina ögon kommer i kontakt med lösningen, skölj ordentligt med svalt vatten och sök läkarvård omedelbart.



SKYDDSHANDSKAR
SOM ÄR
RESISTANTA MOT
KEMIKALIER

2. Om det finns hett matlagningsfett i friteringsbyttan ska det tömmas genom att sakta öppna avloppets ventilhandtag med ett halvt varv. Låt vara i ett par minuter, och öppna sedan ventilen sakta till helt öppet läge.
3. Stäng avloppsventilen. Bortskaffa matlagningsfettet med hjälp av matlagningsfettets skyttel.
4. Ta bort filtrets skärmanordning från filtrets avloppsspanna.



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNNSKADA**

Filterunionen kan vara het. Använd skyddshandskar eller en trasa, annars kan du få brännskador.

5. Fyll friteringsbyttan till nivåangivaren med hett vatten. Tillsätt 1,2 dl rengöringsmedel för öppna fritöser till vattnet och rör om ordentligt. Friteringskorgen kan placeras inne i friteringsbyttan för rengöring.

3-15. RENGÖRING AV
FRITERINGSBYTTAN
(forts.)

6. Använd läget för rengöring (se avsnitt 3-13), eller vrid den huvudsakliga strömbrytaren (POWER) till TILL-läge (ON) och ställ in temperaturen till 90,5°C (195°F).
7. När lösningen når 90,5°C, vrid den huvudsakliga strömbrytaren till FRÅN-läge (OFF).
8. Låt rengöringslösningen stå i 15 till 20 minuter i FRÅN-läge.
9. Med hjälp av borsten för fritöser (använd aldrig stålull), skrubba friteringsbyttans insida.

CAUTION FÖRSIKTIGHET

Om rengöringsmedlet i friteringsbyttan börjar skumma och koka över, stäng omedelbart av enheten (OFF), annars kan delar skadas.

Använd inte stålull eller annat slipmedel eller rengörings-/saneringsmedel som innehåller klor, brom, jod eller kemikalier med ammoniak, eftersom dessa ämnen försämrar det rostfria stålet och förkortar enhetens funktionsliv.

Använd ingen vattenstråle (tryckspray) för att rengöra enheten, annars kan delar gå sönder.

10. Efter rengöringen, öppna avloppsventilen och töm rengöringsmedlet från friteringsbyttan in i filtrets avloppspanna och släng bort.
11. Sätt tillbaks filtrets tomma avloppspanna, stäng avloppsventilen och fyll tillbaks friteringsbyttan med vanligt hett vatten till lämplig nivå.
12. Tillsätt ca. 2,4 dl destillerad vinäger. Använd läget för rengöring (se avsnitt 3-13), eller låt lösningen bli varm igen (90,5° C).
13. Med hjälp av en rengöringsborste, skrubba friteringsbyttan insida. Detta neutraliserar det alkaliska som rengöringsmedlet kan ha lämnat kvar.
14. Töm sköljvattnet med vinäger och släng bort.
15. Skölj friteringsbyttan med rent, hett vatten.
16. Torka av filtrets avloppspanna och friteringsbyttans insida ordentligt.

NOTICE OBS!

Se till att friteringsbyttans insida, avloppsventilens öppning, och alla delar som kommer att komma i kontakt med nytt matlagningsfett är så torra som möjligt.

**3-15. RENGÖRING AV
FRITERINGSBYTTAN**
(forts.)

17. Sätt tillbaks filtrets rena skärmanordning in avloppspannan, sätt tillbaks locket och installera filtrets avloppspanna under den öppna fritösen.
18. Fyll friteringsbyttan med färskt matlagingsfett.



Henny Penny har följande rengöringsmedel:


- Skummande avfettningsmedel – delnr. 12226
- PHT flytande rengöringsmedel – delnr. 12135
- PHT torrt pudert rengöringsmedel – delnr. 12101


3-16. RENGÖRINGSLÄGE
(endast 6&12
produktkontroller)

Se din lokala distributör för detaljer.

Vid uppvärmning av rengöringsmedel och vinägerlösningar, vrid strömbrytaren (POWER) till TILL-läge (ON). När fritösen startar

smältcykeln, tryck och håll  och sedan visas "CLEAN-OUT ?"

(rengöring?), "1=YES (ja) 2=NO(nej)" på skärmen. Tryck  för att starta rengöringsläget Clean-Out. Fritösen visar "*CLEAN-OUT MODE*" och värms upp till den förprogrammerade temperaturen, upp till 91°C, och börjar sedan automatiskt med den förinställda

tidsnedräkningen. Använd tangenterna , vid behov, för att justera temperaturen och hålla rengöringsmedlet från att koka över.

Efter att tidsnedräkningen är färdig och skärmen visar "CLEANING DONE" (rengöring klar), se procedurerna för hur man rengör fritösen för med detaljerade anvisningar.

Se Specialprogrammeringslägen SP-20 och SP-21 för information om hur man ställer in temperaturen och tiden.

3-17. ANVÄNDARANVISNINGAR FÖR VALFRITT DIREKTKOPPLAT MATLAGNINGSFETTSSYSTEM



Bild 3-8



Bild 3-9

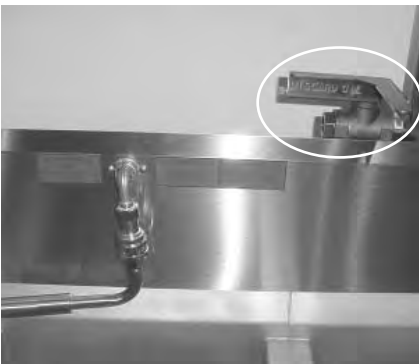


Bild 3-10

1. Anslut den innergångade snabbkopplingen, som är ansluten till slangen på den öppna fritösens baksida, till den rätta yttergångade snabbkopplingens vägguttag. Efter att dom kopplats ihop kan slangen fortsätta vara ansluten om inte den öppna fritösen ska flyttas. Bilder 3-8 & 3-9.

CAUTION FÖRSIKTIGHET

Slangen ska endast kopplas till matlagningsfettets returlinje för systemet för att den ska fungera ordentligt.

2. Öppna avloppsventilen och häll ut matlagningsfett från önskad friteringsbytta till filtrets avloppspanna.
3. Dra avledarhandtaget på fritösens baksida mot dej, från FILTER till DISCARD (slänga bort). Bild 3-10.



**VARNING
RISK FÖR
BRÄNNSKADA**

Handtaget kan vara hett! Använd skyddshandskar eller en trasa när du vrider avledarhandtaget, annars kan du få allvarliga brännskador.

4. Efter att allt matlagningsfett är borta från friteringspannan, vrid filtrets pumpströmbrytare till TILL-läge (ON). Nu pumpas matlagningsfett från filtrets avloppspanna.

3-17. ANVÄNDARANVISNINGAR FÖR VALFRITT DIREKTKOPPLAT MATLAGNINGSFETTSSYSTEM (forts.)



Bild 3-11

3-18. ATT TÄNDA OCH STÄNGA AV BRÄNNARNA

5. Efter att allt matlagingsfett är borta från filtrets avloppspanna, vrid filtrets pumpströmbrytare till FRÅN-läge (OFF).
6. Tryck avledarhandtaget på fritörens baksida från DISCARD (släng bort) till FILTER. Bild 3-11.
7. Nu är friteringsbyttan klar för färskt matlagingsfett.

Att tända en brännare:

1. Vrid strömbrytaren till FRÅN-läge (OFF).
2. Vrid gaskontrollens ventiltangent medurs till FRÅN-läge (OFF) och vänta i minst 5 minuter innan du fortsätter med nästa steg.
3. Vrid gaskontrollens ventiltangent moturs till TILL-läge (ON).
4. Vrid strömbrytaren till TILL-läge (ON).
5. Brännaren tänds och fungerar under smältecykeln tills matlagingsfettet når en förinställd temperatur.
6. Tryck på önskad produkt tangent efter att LED-lampan READY (klar) lyser.

Att stänga av en brännare:

1. Vrid strömbrytaren till FRÅN-läge (OFF).
2. Vrid gaskontrollens ventiltangent till FRÅN-läge (OFF).

Den här fritösen är utrustad med en jordad kabel och kontakt för att du ska skyddas mot elektrisk chock och ska endast kopplas till ett jordat 3-kontaktsdon. Du får inte skära eller ta bort en jordande kontakt.

3-19. GRÄNSKONTROLL FÖR HÖG TEMPERATUR



Bild 3-12

Den här kontrollen för hög temperatur är en säkerhets-, manuell återställningskontroll, som känner av matlagningsfettets temperatur. Om matlagningsfettet överskrider 218°C, öppnas brytaren och stänger av värmen till friteringsbyttan. När matlagningsfettets temperatur sjunker till en säker användningsnivå måste kontrollern återställas för hand genom att man trycker på den röda återställningstangenten. Den röda återställningstangenten finns under kontrollpanelen på fritösens framsida. Bild 3-12. Detta gör att värmen kan tillföras friteringsbyttan igen.

Likt all utrustning som används inom matserviceindustrin kräver Henny Pennys öppna fritös skötsel och lämpligt underhåll. I tabellen nedtill sammanfattas schemalagda underhållsprocedurer som ska utföras av användaren.

3-20. REGELBUNDET UNDERHÅLL

Procedur	Frekvens
Filtrering av matlagningsfett	Dagligen (3-4 laddningar) Se avsnittet om filtrering av matlagningsfett
Byte av matlagningsfett	När matlagningsfettet ryker, skummar kraftigt eller smakar dåligt
Byte av filtrets kuvert	Efter 10-12 filtreringar, eller när kuvertet är tilltäppt med smulor. Se avsnittet om Byte av filtrets kuvert
Rengöring av friteringsbyttan	Varje byte av matlagningsfett. Se avsnittet om Rengöring av friteringsbyttan.



Om du flyttar fritösen för att utföra förebyggande underhåll:

- **Gastillförseln ska stängas av för att undvika brand eller explosion.**
- **Eltillförsel ska kopplas bort eller strömbrytaren på väggen ska stängas av för att undvika elchock.**

AVSNITT 4. PROGRAMMERING – 6&12 PRODUKTKONTROLLER

4-1. INLEDNING

Kontrollerna är förinställda på fabriken, men önskade funktioner kan programmeras in ute på fältet. Tryck och håll ner PROG-tangenten i en sekund för tillträde till Programmeringsläge för Produkt. Genom att fortsätta att hålla ner PROG-tangenten i fem sekunder, får du tillträde till Nivå 2-programmering.

4-2. PROGRAMMERING- SLÄGE FÖR PRODUKT

I det här läget kan användaren ändra och ställa in olika parametrar för varje produkt.

1. Tryck och håll PROGRAM –tangenten i en sekund. ”PROG” visas på skärmen.
2. Efter 5 sekunder rullar ”ENTER CODE” (skriv in kod) på skärmen.
3. Skriv in kod 1.2.3. Nu rullar “SELECT PROG PRODUCT” (välj produkt för programmering) på skärmen.
4. Tryck och släpp önskad produkt tangent (1 till 12, -12 timerkontroller eller, 1 till 6, -6 timerkontroller).
5. Tryck och släpp PROG-tangenten. Det aktuella namnet på den produkten visas på skärmen. T.ex. “NAME FRIES” (namn pommes frites).

Ändra produktnamn

- a. Tryck och släpp UPP- eller NER-pilarna och den första bokstaven, eller siffran, börjar blinka.
- b. Tryck och släpp UPP- eller NER-pilarna för att ändra den blinkande bokstaven.
- c. Fortsätt till nästa bokstav genom att trycka PROG-tangenten. Tryck sedan UPP- eller NER-tangenterna för att ändra bokstaven.
6. Tryck och släpp PROG-tangenten och ”COOK TIME” (matlagningstid) visas på skärmen tillsammans med den förinställda tiden på skärmens högra sida. Tryck UPP- eller NER-tangenterna för att ändra tiden. Tiden visas i minuter och sekunder. Tryck och håll tangenterna och tiden hoppar med 5 sekunders steg till högst 59:59.

**4-2. PROGRAMMERING-
SLÄGE FÖR
PRODUKT (forts.)**

7. Tryck och släpp PROG-tangenten en andra gång och ”TEMP” visas på skärmen tillsammans med den förinställda temperaturen på skärmens högra sida. Tryck UPP- eller NER-tangenterna för att ändra temperaturen. Tryck och håll tangenterna och temperaturen hoppar med 5 graders steg till högst 200°C och minst 100°C.
8. Tryck och släpp PROG-tangenten en tredje gång och ”COOK ID” (matlagnings-ID) visas på skärmen tillsammans med produkt-ID. T.ex., FF kan vara ID för pommes frites (French Fries) och NU kan vara ID för kyckling (NUGgets). Tryck UPP- och NER-pilarna för att ändra ID-bokstäver.
9. Tryck och släpp PROG-tangenten en fjärde gång och ”LADDA COMP” visas på skärmen tillsammans med kompenseringsvärdet för laddning på skärmens högra sida. Tryck och släpp UPP- och NER-pilarna för att ändra värdet till högst 20 och minst 0.
10. Tryck och släpp PROG-tangenten en femte gång och ”LCOMP AVG” visas på skärmen tillsammans med den genomsnittliga kompenseringstemperaturen på skärmens högra sida. Tryck och släpp UPP- och NER-pilarna för att ändra värdet till högst 50 grader under inställningstemperaturen.
11. Tryck och släpp PROG-tangenten en sjätte gång och ”ALARM-1 klockan 0:00” visas på skärmen. Tryck och släpp UPP- och NER-pilarna för att ställa in tiden för ett hörbart larm. Som exempel, om en matlagningscykel var inställd för 3 minuter och ett larm ska gå 30 sekunder efter att matlagningscykeln börjat, ska 2:30 visas på skärmen nu. När timern räknat ner till 2:30 hörs ett larm.

NOTICE OBS!

Man kan programmera upp till 4 larm. Efter att det första larmet har ställts in kan ett andra larm tillträdas genom att man trycker PROG-tangenten igen.

**4-2. PROGRAMMERING-
SLÄGE FÖR
PRODUKT (forts.)**

NOTICE OBS!

På 12-tangenten visas ytterligare frågor på skärmen. Dessa inkluderar "NONE" (inga), "SHAKE" (skaka om), "STIR" (rör), "ADD" (tillsätt), och "PAUSE". Använd UPP- och NER-tangenterna till att välja det ord som ska visas på skärmen om du programmerar ett larm. Om du väljer PAUSE på öppna fritöser med autolyft, lyfts korgen upp från matlagningsfettet automatiskt och timern slutar med nedräkningen. TIMER-tangenten måste tryckas för att sänka ner korgen igen i matlagningsfettet och för att fortsätta timern.

12. Tryck och släpp PROG-tangenten tills "QUALITY TMR" (kvalitetstimer) visas på skärmen tillsammans med den förinställda hållningstiden på skärmens högra sida. Tryck och släpp UPP- och NER-tangenterna för att justera hållningstiden.

NOTICE OBS!

Lämna programmeringsläget när som helst genom att trycka och hålla PROG-tangenten i 2 sekunder.

Läge för filtreringscykel (valfri)

För att kunna se "2,MIXED" eller "3, GLOBAL" i programmeringsläget för produkt måste 'Filter Tracking' vara aktiverat i läget för specialprogrammering. (Se avsnitt 4-3.)

13. Tryck PROG-tangenten.

2,MIXED

- a. "FILTER AFTER" (filtrera efteråt) visas på skärmen tillsammans med det förinställda antalet matlagningscyklar på skärmens högra sida.
- b. Tryck och släpp UPP- och NER-pilarna tills det önskade antalet matlagningscyklar mellan filtreringar visas på skärmen. Som exempel, om 4 är inställningen för en produkt räknas 1/4 eller 25% varje gång som produkten väljs. Varje gång som produkten sedan väljs läggs procentantalen ihop till dom blir 100% eller mer. Skärmen visar då "FILTER SUGGESTED" (Filtrering föreslås).

3,GLOBAL

- a. "FILTER INCL" visas på skärmen tillsammans med "NO" (nej) eller "YES" (ja).
- b. Tryck och släpp UPP- och NER-pilarna för "YES" (ja) om produkten ska inkluderas i filterräkningen, eller "NO" (nej) om den inte ska det.

4-3. SPECIALPROGRAMM **ERINGSLÄGE**

Läget för specialprogrammering används till att ställa in mer detaljerade parametrar som listas nedtill.

- SP-1 • Grader Fahrenheit eller Celsius
- SP-2 • Språk: Engelska, franska, tyska, spanska eller portugisiska
- SP-3 • Systeminitialisering (fabriksinställda)
- SP-4 • Ljudvolym
- SP-5 • Ljudton
- SP-6 • Ljudeffekt
- SP-7 • Typ av matlagningsfett som ska smältas - flytande, fast
- SP-8 • Tomgångsläge
- SP-9 • Filtreringsräkning
- SP-10 • Produkttangenter
- SP-11 • Matlagnings-skärm
- SP-12 • Skärm för kvalitetstimer
- SP-13 • Aktivera 2 produkter per tangent (kontroller för 6-produkter)
- SP-13 • Korgar -1 eller 2 (endast kontroller för 12-produkter)
- SP-14 • Aktiva kvalitetstimer (endast kontroller för 6 produkter)
- SP-14 • Avkänning för autolyft (endast kontroller för 12 produkter)
- SP-15 • Byte av programmeringskod
- SP-16 • Byte av användningskod
- SP-17 • Byte av matlagningsfett – A-matlagningscyklar
- SP-18 • Byte av matlagningsfett - B-timmar
- SP-19 • Energisparning aktiverad? (gasfritöser)
- SP-20 • Rengöringsminuter
- SP-21 • Rengöringstemperatur

1. Tryck och håll PROG-tangenten i 5 sekunder tills "L-2" och "LEVEL 2" (nivå 2), följt av "SP PROG" och "ENTER CODE" syns på skärmen.
2. Skriv in kod 1,2,3 och "SP-1", "TEMP", "UNITS" (enheter) visas på skärmen.

NOTICE OBS!

Om man skriver in fel kod hörs ett larm och "BAD CODE" (fel kod) visas på skärmen. Vänta ett par sekunder tills kontrollerna går tillbaka till matlagningsläge och upprepa sedan stegen ovan.

Lämna specialprogrammeringsläget när som helst genom att trycka och hålla PROG-tangenten i 2 sekunder.

3. Ställ in detaljerade parametrar enligt följande:

Grader Fahrenheit eller Celsius (SP-1)

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Skärmen blinkar "SP-1" och "TEMP", "UNITS" (enheter), samt °F eller °C på skärmens högra sida. Tryck UPP- eller NER-tangenterna för att växla mellan °F eller °C, eller vice versa.

4-3. SPECIALPROGRAMM **ERINGSLÄGE (forts.)**

Språk (SP-2)

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck och släpp PROG-tangenten. "SP-2" och "LANGUAGE" (språk) blinkar på skärmen tillsammans med språktypen på skärmens högra sida (T.ex., "1.ENGL").
- c. Växla till önskat språk genom att trycka och släppa UPP- och NER-tangenterna.

Systeminitialisering (SP-3)

Det här steget återställer matlagningsprogrammen till fabriksintällningarna.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck och släpp PROG-tangenten två gånger. "SP-3" och "DO SYSTEM INIT" (initialisera systemet) blinkar på skärmen tillsammans med "INIT" på skärmens högra sida.
- c. Tryck och håll NER-tangenten. "INIT" visas på skärmen och ett larm hörs samtidigt som "IN 3", "IN 2", "IN 1" blinkar på skärmens högra sida. När "INIT" börjar blinka på skärmens vänstra sida, släpp NER-tangenten. När "DONE" (klar) visas på skärmen är initialiseringen fullgjord och kontrollerna har nu dom fabriksinställda parametrarna.

Ljudvolym (SP-4)

Högtalarens volym kan justeras.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck PROG-tangenten 3 gånger. "SP-4" och "AUDIO VOLUME" (ljudvolym) blinkar på skärmen tillsammans med volyminställningen på skärmens högra sida.
- c. Tryck UPP- och NER-tangenterna för att justera högtalarens volym, med 10 som det högsta värdet och 1 som det minsta.

Ljudton (SP-5)

Högtalarens ton kan justeras.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck PROG-tangenten 4 gånger. "SP-5" och "AUDIO TONE (HZ)" (ljudton) blinkar på skärmen tillsammans med toninställningen på skärmens högra sida.
- c. Tryck UPP- och NER-tangenterna för att justera högtalarens tonfrekvens, med 2000 som det högsta värdet och 50 som det minsta.

**4-3. SPECIALPROGRAMM
ERINGSLÄGE (forts.)**

Ljudeffekt (SP-6)

Den här inställningen låter dej lägga till en ljudeffekt – t.ex. en puls- eller drillton – som hörs under matlagningsläget.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck PROG-knappen 5 gånger. “SP-6” och “AUDIO EFFECT” (ljudeffekt) blinkar på skärmen tillsammans med värdet för effektinställningen på skärmens högra sida.
- c. Tryck UPP- och NER-tangenterna för att ändra tonens ljudeffekt. Siffrorna motsvarar följande:
 - “0” = normalton
 - “1” = snabbpulserad ton
 - “2” = långsam pulserad ton
 - “3” = drillton

Typ av matlagningsfett som ska smältas – flytande eller fast (SP-7)

Smältcykeln kan ställas in till typ av matlagningsfett som ska användas.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck och släpp PROG-knappen 6 gånger. “SP-7” och “MELT CYCLE SELECT” (val av smältcykel) blinkar på skärmen tillsammans med “1=LIQ” (flytande) eller “2=SOLID” (fast) på skärmens högra sida.
- c. Tryck UPP- och NER-tangenterna för att växla mellan typer.

CAUTION FÖRSIKTIGHET

Typen av matlagningsfett som används i den öppna fritösen avger hur mycket värme som appliceras under smältcykeln. Om kontrollerna är inställda för den fasta typen av fett appliceras mindre värme till matlagningsfettet än om kontrollerna är inställda för den flytande typen av fett. För hög värme tillsammans med det fasta matlagningsfettet leder till mycket rök och kan orsaka bran. Den här inställningen ska passa ihop med typen av matlagningsfett som används just nu.

4-3. SPECIALPROGRAMM ERINGSLÄGE (forts.)

CAUTION FÖRSIKTIGHET

När man använder fast matlagningsfett rekommenderas det att smälta en del av fettets på en utomvärtes värmekälla innan fettets placeras i friteringsbyttan. Värmeutbytesrören måste vara helt omgivna av flytande matlagningsfett. Annars kan friteringsbyttan skadas eller börja brinna.

Tomgångsläge (SP-8)

Tomgångsläget kan programmeras in så att matlagningsfettets temperatur sjunker till en lägre temperatur när det inte används. Detta sparar matlagningsfett och energikostnader.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck och släpp PROG-knappen 7 gånger. "SP-8" och "IDLE MODE ENABLED?" (tomgångsläge aktiverat?) blinkar på skärmen tillsammans med "NO" (nej) eller "YES" (ja) på skärmens högra sida.
- c. Tryck och släpp UPP- eller NER-tangenterna för att växla mellan "NO" (nej) och "YES" (ja), eller vice versa.
- d. Om "YES" (ja) syns på skärmen är tomgångsläget aktiverat. Tryck och släpp PROG-knappen. "SP-8A" och "IDLE SET PT TEMP" visas på skärmen tillsammans med den förinställda temperaturen på skärmens högra sida.
- e. Inställningsvärdet är temperaturen hos matlagningsfettet under tomgångsläget och kan ändras nu genom att trycka UPP- eller NER-tangenterna.
- f. Tryck och släpp PROG-knappen. "SP-8B" och "AUTO-IDLE MINUTES" (automatisk tomgång minuter) visas på skärmen tillsammans med den förinställda tiden på skärmens högra sida.
- g. Tryck UPP- och NER-tangenterna för att ställa in minuterna som den öppna fritösen ska gå i tomgång innan den automatiska tomgången ska aktiveras, med "60" som högsta värde, och "OFF" (från) som det minsta. Om skärmen visar "30" betyder det t.ex. att produkten inte lagas i den här friteringsbyttan under 30 minuter och att kontrollern automatiskt låter matlagningsfettet svalna till inställd tomgångstemperatur, enligt programmeringen ovan.
- h. Använd produkttangentsnummer 6 (P6) som tomgångstangent (P12 för kontroller för 12 tangenter) och tryck PROG-tangenten. "SP8C" och "USE P6 FOR IDLE" (12 för kontroller med 12 tangenter), visas på skärmen tillsammans med "NO" (nej) eller "YES" (ja) på skärmens högra sida.

4-3. SPECIALPROGRAMM **ERINGSLÄGE (forts.)**

- i. Tryck UPP- och NER-tangenterna för att växla mellan ”NO” (nej) och ”YES” (ja). Om ”YES” (ja) visas på skärmen kan användaren trycka på P6-tangenten (eller P12) under perioder med låg volym för att manuellt påbörja tomgångsläget.

NOTICE OBS!

Programmering av tomgångsläget på öppna fritöser med auto-lyft avaktiverar korgens lyftfunktion hos P12-tangenten.

Aktiverad filterräkning (SP-9)

Kontrollerna kan ställas in till att signalera användaren när matlagningsfettet behöver filtreras. Filterräkningen måste vara aktiverad för att man ska kunna programmera in antalet matlagningscyklar mellan filtreringsprocedurerna. (se Filtercyklar i avsnittet om Produktprogrammering)

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck och släpp PROG-tangenten tills ”SP-9” och ”FILTER TRACKING ENABLED” (filterräkning aktiverad) blinkar på skärmen tillsammans med ”1,OFF” (1, från) på skärmens högra sida.
- c. Aktivera filterräkningen genom att trycka på antingen UPP- eller NER-tangenterna för att växla mellan ”1,OFF” (från), ”2,MIXED” (blandad), ”3,GLOBAL”, or ”4,SCHED” (schema) på skärmen.

NOTICE OBS!

Alternativet ”MIXED” (blandad) låter användaren ställa in olika antal matlagningscyklar mellan filtreringar för varje produkt. Om användaren vill ha en inställning för alla produkter, fortsätt till steg g.

MIXED (blandad)

- d. Om man väljer ”2,MIXED” (blandad), tryck på PROG-tangenten och ”SP-9A” visas på skärmen följt av ”SUGGEST FILTER AT ...” (föreslå filtrering vid) och ett värde mellan 75% och 100% visas på skärmens högra sida. Tryck och släpp UPP- eller NER-pilarna för att ändra värdet.

4-3. SPECIALPROGRAMM
ERINGSLÄGE (forts.)

- e. Tryck PROG-tangenten och "SP-9B" visas på skärmen följt av SP-9B "LOCKOUT – HEAT OIL..." (låst-värm olja) och en temperatur för matlagningsfettet, när den nås, gör att användaren kan filtrera. Som exempel, "LOCKOUT – HEAT OIL.. 300F" betyder att skärmen visar "FILTER LOCKOUT" "WAIT", (låst för filtrering, vänta) tills 300F nås, sedan visas "FILTER LOCKOUT"/"YOU*MUST*FILTER NOW" (låst för filtrering/du MÅSTE filtrera nu) på skärmen och upprepade höga toner aktiveras. Det här uppmanar användaren att det är dags att filtrera matlagningsfettet. Tryck och släpp UPP- eller NER-pilarna för att ändra värdet.
- f. Gå nu tillbaks till produktens programmeringsläge, i filtreringscykeln, och programmera in antalet matlagningscyklar mellan filtreringar.

GLOBAL

- g. Om "3,GLOBAL" väljs, visas "SP-9A" på skärmen, följt av "GLOBAL FILTER CYCLES" (globala filtreringscyklar). Skärmens högra sida visar en siffra mellan 1 och 99. Tryck UPP- eller NER-tangenterna för att ställa in önskat antal matlagningscyklar mellan filtreringarna.



När enheten är påslagen kvarstår det globala antalet matlagningscyklar innan låsning för filtrering träder i kraft, och visas på skärmens mitt. T.ex., "----- 5x -----".

- h. Gå nu tillbaks till avsnitt 4-2 och skriv in programmeringsläget. Tryck på PROG tills "FILTER INCL" visas på skärmen (steg 13). Varje produkt måste ställas in till "JA" för att inkluderas i filterräkningen.

SCHEMA

- i. Om "4,SCHED" väljs, visas "SP-9A" på skärmen, följt av "SCHEDULE" (schema). Tryck PROG-tangenten och upp till 4 olika tider på dygnet kan programmeras in, med hjälp av UPP- eller NER-tangenterna. T.ex.:

SP-9A "SCHEDULE" (schema)	F1: 10:00A
SP-9B "SCHEDULE" (schema)	F2: 2:00P (14:00)
SP-9C "SCHEDULE" (schema)	F3: 8:00P (20:00)
SP-9D "SCHEDULE" (schema)	F4: - - - -

Onödiga tider ska förbli "----", annars visas "Filter suggested" (filtrering föreslås) på skärmen, vilket uppmanar användaren att påbörja filtreringen.

4-3. SPECIALPROGRAMM **ERINGSLÄGE (forts.)**

NOTICE OBS!

Matlagning är fortfarande tillåten under den ”föreslagna” fasen. Om låsningen är aktiverad, och fritösen inte har filterrats efter en timme, aktiverar dock kontrollerna låsningsläget och uppmanar ”FILTER LOCKOUT – YOU*MUST* FILTER NOW” (låst för filtrering - du MÅSTE filtrera nu).

- j. Tryck på PROG-tangenten och SP-9E” “SKIP IF LESS THAN...” (hoppa över om mindre än...) visas på skärmen, följt av antalet laddningar mellan filtreringar. T.ex.: “LOAD 4” (ladda 4). I det här fallet, och om föreslagen filtrering äger rum, kan filtreringen hoppas över innan 4 laddningar har lagats. Om fler än 4 laddningar har lagats visas “Filter Suggested” (filtrering föreslås) på skärmen. Antalet laddningar kan ställas in med hjälp av UPP- och NER-tangenterna.
- k. Tryck PROG-tangenten och ”SP-9F” visas på skärmen, följt av ”LOCKOUT ENABLED?” (låsning aktiverad?). Tryck på UPP- eller NER-tangenterna för att välja ”YES” (ja) eller ”NO” (nej).
- l. Tryck PROG-tangenten och “SP-9G” visas på skärmen följt av SP-9G “LOCKOUT – HEAT OIL...” (låst-värm olja) och en temperatur för matlagningsfettet, när den nås, gör att användaren kan filtrera. Som exempel, ”LOCKOUT – HEAT OIL.. 300F” betyder att skärmen visar ”FILTER LOCKOUT” ”WAIT”, (låst för filtrering, vänta) tills 300F nås, sedan visas ”FILTER LOCKOUT”/ ”YOU*MUST*FILTER NOW” (låst för filtrering/du MÅSTE filtrera nu) på skärmen och upprepade höga toner aktiveras. Det här uppmanar användaren att det är dags att filtrera matlagningsfettet. Tryck och släpp UPP- eller NER-pilarna för att ändra värdet.

Produkttangenter (SP-10)

Det här läget gör att du kan ställa in hur produkttangenter visas i matlagningscykeln.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck och släpp PROG-tangenten tills ”SP-10” och ”PRODUCT BUTTONS” (produkttangenter) blinkar på skärmen.
- c. Det första alternativet, “1,COOK”, visar endast produkttangenter som valts. Om inget lagas visas ingen produkt. Produkter 1, 2 och 3 visas endast på den vänstra timern, och produkter 4, 5 och 6 visas endast på den högra timern. (1 till 6 endast på den vänstra timern, och 7 till 12 på den högra, för kontroller med 12 produkter). Produkttangenten startar matlagningscykeln.
- d. Det andra alternativet, “2,L+R” (“2,SELECT” (välj) för kontroller med 12 produkter), visar produkttangenten som väljs i båda timerskärmarna. Timertangenterna startar matlagningscykeln.

4-3. SPECIALPROGRAMM
ERINGSLÄGE (forts.)

- e. **(endast kontroller för 6 produkter)** Det tredje alternativet, "3,L/R", låter användaren bestämma vilken timer som vald produkt ska använda. Om ingen timer har valts ska den valda produkten automatiskt visas i båda tidstagarna. Timertangenterna startar matlagningscykeln.
- f. **(endast kontroller för 12 produkter)** Det tredje alternativet "3.MULTI", tillåter flertalet produkter att lagas på vardera sida, upp till 12 matlagningscyklar samtidigt. Skärmen visar produkten med den minsta tiden kvar på vardera sida. Genom att tillfälligt trycka på en produkt tangent för en produkt som redan håller på att lagas, visas tiden som är kvar för den produkten. Matlagningscyklar avbryts genom att man trycker på produkt tangenten (tryck och håll ner för att avbryta innan "*Done*" (klar)), eller genom att tryck timertangenten för att avbryta den aktuellt visade matlagningstidern.

Matlagningskärm (SP-11)

Det här läget låter användaren ställa in skärmen under en matlagningscykel.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck på PROG-tangenten tills "SP-11" och "COOKING DISPLAY" (matlagningskärm) visas på skärmen.
- c. Det första alternativet "1,TIME" (tid) ställer in skärmen för att läsa av endast tiden som kvarstår under en matlagningscykel.
- d. Det andra alternativet, "2, TM+ID" ställer in skärmen för att läsa av både tiden som är kvar i matlagningscykeln samt produktens ID (t.ex. "FF=French fries" (pommes frites)).
- e. Det tredje alternativet "3,NM+TM", ställer in skärmen till att växla mellan att visa produktens namn och tiden som är kvar i matlagningscykeln.

Skärm för kvalitetstimer (SP-12)

Det här läget låter användaren ställa in skärmen under nedräkning av kvalitetstid.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck på PROG-tangenten tills "SP-12" och "QUALITY TMR DISPLAY" (skärm för kvalitetstimer) visas på skärmen.
- c. Det första alternativet, "1,NONE", betyder att skärmen inte visar kvalitetstiden som är kvar efter en matlagningscykel. Det enda sättet att se kvalitetstiden som är kvar är att trycka på INFO-tangenten.
- d. Det andra alternativet, "2,QT+ID", ställer in skärmen till att kontinuerligt visa den kvalitetstid som är kvar för en produkt-ID som kvalitetstiden gäller för efter en matlagningscykel.
- e. Det tredje alternativet, "3,NM+QT", ställer in skärmen för att växla mellan namnet på produkten som timern är inställd att räkna ner tid för, och den kvalitetstid som är kvar för produkten som just har lagats.

4-3. SPECIALPROGRAMM **ERINGSLÄGE (forts.)**

Endast för kontroller för 6 produkter

Aktivera 2 produkter per tangent (SP-13)

Det här läget är ett alternativ som gör att användaren kan programmera in 2 produkttimers per tangent.

- Följ steg 1 och 2 ovan.
- Tryck på PROG-tangenten tills ”SP-13” och ”ENABLE 2 PRODS PER BTN?” (aktivera 2 produkter per tangent?) visas på skärmen. ”YES” (ja) eller ”NO” (nej) visas på skärmens högra sida.
- Tryck och släpp UPP- och NER-pilarna för att växla mellan ”YES” (ja) och ”NO” (nej). Om ”NO” (nej) visas kan endast en produkt programmeras in per produkttangent. Om ”YES” (ja) visas kan två produkter programmeras in per produkttangent. Dom visas som ”1A”, ”1B”, ”2A”, ”2B” o.s.v.

Endast för kontroller för 12 produkter

Antal korgar (SP-13)

Det här låter användaren ställa in kontroller för användning av 1 eller 2 korgar.

- Följ steg 1 och 2 ovan.
- Tryck PROG tills ”SP-13” och ”NUMBER OF BASKETS” (antalet korgar) visas på skärmen.
- Tryck UPP- eller NER-tangenterna för att växla mellan ”1,BSKT” (1 korg), eller ”2,BSKT” (2 korgar).

Endast för kontroller för 6 produkter

Aktiva kvalitetstimers (SP-14)

- Följ steg 1 och 2 ovan.
- Tryck PROG tills ”SP-14” och ”ACTIVE QUALITY TIMERS” (aktiva kvalitetstimers) visas på skärmen. ”NORMAL” eller ”DUAL” (dubbel) visas på skärmens högra sida.
- Tryck på UPP- eller NER-tangenterna för att välja ”NORMAL” eller ”DUAL” (dubbel). ”NORMAL” gör att endast en kvalitetstimer kan köras åt gången. ”DUAL” (dubbel) gör att 2 kvalitetstimers kan köras samtidigt.

Endast för kontroller för 12 produkter

Avkänning för autolyft (SP-14)


- Följ steg 1 och 2 ovan.
- Tryck PROG tills ”SP-14” och ”AUTOLIFT” (autolyft) visas på skärmen.
- Håll kontrollerna inställda på ”1,DETECT” för att kontrollerna ska kunna känna av autolyft automatiskt.

4-3. SPECIALPROGRAMM ERINGSLÄGE (forts.)

- d. Tryck UPP- eller NER-tangenterna för att välja ”2,*OFF*” (från) för att avaktivera autolyft. Detta kan göras för att hoppa över autolyftmekanismen om autolyftinställningen har avaktiverats.
- e. Tryck UPP- eller NER-tangenterna för att välja ”3,*ON*”, för att forcera autolyftegenskapen, om kontrollerna inte känner av autolyftinställningen.


Byta programmeringskod (SP-15)

Det här låter användaren ändra programkoden (fabriksinställd som 1, 2, 3) som används för att komma till lägen för produktprogrammering, specialprogrammering, inställning av klocka, datakommunikation och värmekontroll.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck PROG tills ”SP-15” och ”CHANGE, MGR CODE? 1=YES” (byta, föreståndarkod?, 1=ja) visas på skärmen, tillsammans med ”CODE” (kod).
- c. Tryck  . ”ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (skriv in ny kod, P=klar, I=sluta) visas på skärmen. Tryck på produkttangenter med ny kod.
- d. Om du är nöjd med koden, tryck PROG. ”REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (upprepa ny kod, P=klar, I=sluta) visas på skärmen. Tryck in samma kodtangenter som under steg c.
- e. Om du är nöjd med koden, tryck PROG. ”*CODE CHANGE*” (kodbyte) visas på skärmen.
- f. Om du inte är nöjd med koden, tryck INFO och ”*CANCELLED*” (avbruten) visas på skärmen, som sen byts till ”SP-15” och ”CHANGE, MGR CODE? 1=YES” (byta, föreståndarkod, 1=ja). Sedan kan stegen ovan upprepas.

Byta användarkod (SP-16)

Det här gör att användaren kan byta användningskoden för återställning (fabriksinställd för 1, 2, 3) för att återställa antalet produktanvändningar. Se steget för Granska Användning i informationsläget.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck PROG tills ”SP-16” och ”CHANGE, USG CODE? 1=YES” (byta, användarkod?, 1=ja) visas på skärmen, tillsammans med ”USAGE” (användning).
- c. Tryck  , ”ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (skriv in ny kod, P=klar, I=sluta) visas på skärmen. Tryck på produkttangenter med ny kod.
- d. Om du är nöjd med koden, tryck PROG. ”REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (upprepa ny kod, P=klar, I=sluta) visas på skärmen. Tryck in samma kodtangenter som under steg c.

4-3. SPECIALPROGRAMM **ERINGSLÄGE (forts.)**

- e. Om du är nöjd med koden, tryck PROG. “*CODE CHANGE*” (kodbyte) visas på skärmen.
- f. Om du inte är nöjd med koden, tryck INFO och “*CANCELLED*” (avbruten) visas på skärmen, som sen byts till “SP-16” och “CHANGE, USG CODE? 1=YES” (1=ja). Sedan kan stegen ovan upprepas.

Byte av matlagningsfett – A-matlagningscyklar (SP-17)

Användaren kan ställa in en påminnelse om att filtrera matlagningsfettet baserat på antalet matlagningscyklar som ackumulerats. Skärmen visar “CHANGE OIL SOON” (byt olja snart) när det förinställda antalet matlagningscyklar har uppfyllts, “OFF” (från) till 5000, i steg om 10.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck PROG tills “SP-17” och “CHANGE OIL’ A – COOK CYCLES” (byt olja – A –matlagningscyklar) visas på skärmen tillsammans med antalet matlagningscyklar.
- c. Tryck och släpp UPP- och NER-tangenterna för att ändra antalet matlagningscyklar.

Byte av matlagningsfett – B-timmar (SP-18)

Användaren kan ställa in en påminnelse att filtrera matlagningsfettet baserat på antalet timmar i TILL-läge som ackumulerats. Skärmen visar “CHANGE OIL SOON” (byt olja snart) när det förinställda antalet timmar har uppfyllts, “OFF” (från) till 999.

- a. Följ steg 1 och 2 ovan.
- b. Tryck PROG tills “SP-18” och “CHANGE OIL’ B – HOURS” (byt olja – B –timmar) visas på skärmen tillsammans med antalet timmar.
- c. Tryck och släpp UPP- och NER-tangenterna för att ändra antalet timmar i TILL-läge.

NOTICE **OBS!**

Efter att matlagningsfettet har filtrerats, rensa skärmen från ”CHANGE OIL SOON” (byt olja snart, SP-17 & SP-18) genom att ställa om datan om att granska användning i informationsläget. Se avsnittet informationsläge i den här handboken.

4-3. SPECIALPROGRAMM **ERINGSLÄGE (forts.)**

Energisparning aktiverad? (Endast gasfritöser) (SP-19)

Energisparningsläget sänker använd energi under perioder med tomgång (ej matlagning) genom att stänga av blåsaren (fläkten) och pilotlågan när det är möjligt.

- Följ steg 1 och 2 ovan.
- Tryck **PROG** tills “SP-19” och “ENERGY SAVE ENABLED? <GAS FRYERS>” (energisparning aktiverad? <gasfritöser>) visas på skärmen tillsammans med alternativet “YES/NO” (ja/nej).
- Tryck och släpp **UPP**- eller **NER**-tangenterna för att växla mellan ”NO” (nej – förinställt) och “YES” (ja), eller vice versa.

Tryck och håll **PROG** när som helst för att lämna läget för specialprogrammering.

Rengöring minuter (SP-20)

Det här gör att du kan ställa in antalet minuter för rengöringsläget.

- Följ steg 1 och 2 ovan.



- Tryck **PROG** tills “SP-10” och “CLEAN-OUT MINUTES” (rengöringsminuter) visas på skärmen tillsammans med förinställda minuter.



- Tryck **DOWN** **UP** för att ändra antalet minuter, upp till 99.

Rengöringstemperatur (SP-21)

Det här gör att du kan ställa in temperaturen för rengöringsläget.

- Följ steg 1 och 2 ovan.



- Tryck **PROG** tills “SP-11” och “CLEAN-OUT TMP” (rengöringstemperatur) visas på skärmen tillsammans med temperaturen.



- Tryck **DOWN** **UP** för att ändra temperaturen upp till 100°C.

4-4. LÄGEN FÖR **DATALOGGNING,** **VÄRMEKONTROLL,** **TEKNISKT STÖD,** **OCH STATISTIK**

Lägena för dataloggning, värmekontroll, tekniskt stöd och statistik utgör avancerade diagnostik- och programmeringslägen som huvudsakligen finns till för Henny Pennys användning. För ytterligare information om dessa lägen, kontakta serviceavdelningen vid 1-800-417- 8405 (tullfritt inom USA) eller 1-937-456-8405.

AVSNITT 5. FELSÖKNINGS

5-1. FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Orsak	Åtgärd
Strömbrytaren POWER är i TILL-läge men fritösen fungerar inte	<ul style="list-style-type: none"> • Öppen krets 	<ul style="list-style-type: none"> • Sätt in fritösens kontakt • Kontrollera brytaren eller säkringen i kontrollboxen
Matlagningsfettet värms inte upp	<ul style="list-style-type: none"> • Öppna kretsen för hög gräns "E-10" • Avloppsventilen öppen Felmeddelande "E-15" 	<ul style="list-style-type: none"> • Återställ den höga gränsen enligt avsnittet Kontroll av hög temperaturgräns • Vrid avloppsventilen till stängt läge
Skumning eller överkokning av matlagningsfett	<ul style="list-style-type: none"> • Vatten i matlagningsfettet • Felaktigt eller dåligt matlagningsfett • Felaktig filtrering • Felaktig sköljning efter att fritösen rengjorts 	<ul style="list-style-type: none"> • Vid slutet av matlagningscykeln, töm matlagningsfettet och rengör • Använd rekommenderat matlagningsfett • Se proceduren för filtrering av matlagningsfettet • Rengör och skölj friteringsbyttan och torka ordentligt
Matlagningsfettet töms inte från	<ul style="list-style-type: none"> • Avloppsventilen är tilltäppt med smulor 	<ul style="list-style-type: none"> • Öppna ventilen, forcera rengöringsborsten genom avloppet
Filterbrytaren är på (ON) men motorn går inte	<ul style="list-style-type: none"> • Motorns termiska skydd har lösts ut 	<ul style="list-style-type: none"> • Ställ om den termiska brytaren enligt avsnittet om Skydd för filterpumpens motor – manuell återställning

NOTICE OBS!

Mer detaljerad information om felsökning finns på 1-800-417-8405 (tullfritt inom USA) eller 1-937-456-8405.

5-2. FELKODER

Om det skulle bli fel med kontrollsystemet visar den digitala skärmen ett felmeddelande. Meddelandekoderna visas i kolonnen KOD nedtill. Det hörs en konstant ton när ett felmeddelande visas, och det kan tystas genom att trycka på en av tangenterna.

KOD	ORSAK	TILLRÄTTNING PÅ PANELBORDET
"E-4"	Kontrollbordet överhettas	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och vrid sedan brytaren tillbaks till TILL (ON); om koden "E-4" visas igen är kontrollbordet för hett; kontrollera lamellerna på vardera sida av enheten om dom är blockerade
"E-5"	Matlagningsfettet hettas över	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF); och vrid sedan brytaren tillbaks till TILL (ON); värmekretsarna och temperatursonden ska kontrolleras
"E-6A"	Temperatursonden är öppen	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och vrid sedan brytaren tillbaks till TILL (ON); temperatursonden ska kontrolleras; se den tekniska handboken om den behöver bytas ut
"E-6B"	Temperatursonden fick kortslutning	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och vrid sedan brytaren tillbaks till TILL (ON); temperatursonden ska kontrolleras; se den tekniska handboken om den behöver bytas ut
"E-10"	Övre gräns	Ställ om den övre gränsen genom att trycka upp den röda återställningsknappen för hand; om den övre gränsen inte ställs om måste den övre gränsen bytas ut; se den tekniska handboken
"E-15"	Fel på avloppsbytare	Stäng avloppet med hjälp av avloppsventilens handtag. Om skärmen fortfarande visar "E-15", kontrollera avloppets mikrobrytare; se den tekniska handboken
"E-41", "E-46"	Programmeringsfel	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och sedan tillbaks till TILL-läge (ON); om skärmen visar en felkod, försök att återinitialisera kontrollen (avsnitt om Specialprogrammeringsläge); om felkoden fortsätter, byt ut kontrollbordet; se den tekniska handboken
"E-20A"	Fel på lufttrycksbrytare (fastnat stängd)	Tryck på Timertangenten för att försöka tändningsprocessen igen; om "E-20A" fortsätter att visas, kontrollera luftbrytaren; se den tekniska handboken
"E-20B"	Fel på fläkten eller lufttrycksbrytaren (fastnat öppen)	Tryck på Timertangenten för att försöka tändningsprocessen igen; om "E-20B" fortsätter att visas, kontrollera luftbrytaren eller blåsarmotorn; se den tekniska handboken

5-2. FELKODER (forts.)



KOD	ORSAK	TILLRÄTTNING PÅ PANELBORDET
“E-20C”	Tändningsmodulerna svarar inte	Tryck på timertangenten för att försöka tändningsprocessen igen; om “E-20C” fortsätter, kontrollera tändningsmodulen, gnisttändaren eller I/O-kortet; se den tekniska handboken
“E-20D”	Pilotlågor inte tända eller känner inte av en låga	Tryck på timertangenten för att försöka tändningsprocessen igen; om “E-20D” fortsätter, kontrollera tändningsmodulen, I/O-kortet, eller lågsensort; se den tekniska handboken
“E-31”	Fläktens jumpertråd fattas	Kontrollera jumpertråden på 12-kontaktsanslutaren & tillsätt om den fattas
“E-47”	Fel på analog omvandlarchip eller 12-voltillförsel	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och sedan tillbaks till TILL-läge (ON); om “E-47” fortsätter, byt ut I/O-kortet eller PC-kortet; om högtalartonen är tyst är det antagligen ett I/O-kortfel; se den tekniska handboken
“E-48”	Ingående systemfel	Byt ut PC-kortet
“E-54”	Fel på PCB-del	Vrid brytaren till FRÅN-läge, och ändra sedan tillbaks till TILL-läge; om “E-54” fortsätter att visas byt ut PCB:n.
“E-70”	Felaktig strömbrytare eller anslutning till brytaren; felaktigt I/O-kort	Kontrollera strömbrytaren (POWER), samt dess anslutning. Byt ut I/O-kortet vid behov
“E-70A” (C1000)	Fläktens strömbrytarjumper fattas	Kontrollera jumpertråden på 12-kontaktsanslutningen till panelen
“E-70B” (C1000)	MV-jumper fattas	Kontrollera jumpertråden på anslutningarna till panelen
“E-92”	24-VAC säkring på I/O-kortet är öppen	24-VAC säkring på I/O-kortet är öppen; kontrollera för kortslutning inom 24-V kretsen. (d.v.s. övre gräns, avloppsbytare, luftbrytare)


AVSNITT 6. INFORMATIONSLÄGE – 6&12 PRODUKTKONTROLLER

6-1. INFORMATIONSLÄGE FUNKTIONER

Det här läget samlar och sparar historisk information om fritösen och

användarens utförande. Tryck  **PROG** och  **INFO** på samma gång och

“*INFO MODE*” visas på skärmen. Tryck  **PROG** eller  **INFO**] för

att få tillträde till stegen och tryck  **DOWN** för att se statistiken för varje steg. Informationsläget är avsett för tekniskt bruk, men användaren kan se följande information:

1. **E-LOG** – sista 11 felen och deras tidpunkter
2. **LAST LOAD-L** – information om den senaste matlagningssyckeln eller den aktuella cykeln som pågår i den vänstra korgen
3. **LAST LOAD-R** – information om den senaste matlagningssyckeln eller den aktuella cykeln som pågår i den högra korgen
4. **DAILY STATS** – information från dom senaste 7 dagarna
5. **REVIEW USAGE** - information som ackumulerats sedan den sista gången som datan återställdes för hand
6. **INP A_VHDSF_M** – gör ett prov på fritösens inställningar
7. **OUTP** – visar status hos värmare och tryck
8. **OIL TMP** – matlagningsfettets temperatur
9. **CPU TMP** – PC-kortets temperatur
10. **ANALOG** - status hos kontrollernas a-till-d omvandlare
11. **AUTOLIFT** – visar status hos autolyftsystemet (om tillgängligt)

NOTICE OBS!



Tryck och håll **PROG** för att lämna informationsläget när som helst, annars går kontrollerna automatiskt ut efter 2 minuter och återgår till normal funktion.

1. E-LOG (felkodslogg)



Tryck **DOWN** och “1A. (date & time) *NOW*” (datum & tid NU) visas på skärmen. Det här avser datumet och tiden nu.



Tryck **DOWN** och om ett fel registrerades, “1B. (date, time, and error code information)” (datum, tid och felkodsinformation) visas på skärmen. Det här är den senaste felkoden som kontrollerna registrerade.

**6-1. INFORMATIONSLÄGE
FUNKTIONER (forts.)**



Tryck **DOWN** och den näst senaste felkodsinformationen kan ses. Upp till 10 felkoder (1B till 1K) kan sparas i avsnittet E-LOG.



Tryck **PROG** för att fortsätta till LAST LOAD (sista laddningen).

2. LAST LOAD – L (SISTA LADDNINGEN VÄNSTER)



Tryck **DOWN** för att se följande information från den senaste matlagingscykeln i den vänstra korgen.

FUNKTON	KOD EXEMPEL:	VÄNSTER
Tid på dagen när den sista matlagingscykeln började	STARTADE 10:25A	
Produkt (sista lagade produkten)	PRODUKT -2-	
Klar? (Var fritösen klar innan start?)	KLAR? JA	
Avbruten: Tid kvar, eller sekunder efter Färdig	*FÄRDIG* + 9 SEK	
Faktisk matlagningstid som passerat (riktiga sekunder)	FAKTISK TID 7:38	
Programmerad matlagningstid	PROG TID 7:00	
Faktisk tid kontra Programmerad tid (procent)	FAKTISK / PROG 109%	
Max Temp under Matlagingscykel	MAX TEMP 163°C (327°F)	
Min Temp under Matlagingscykel	MIN TEMP 156°C (313°F)	
Medel Temp under Matlagingscykel	MEDEL TEMP 161°C (322°F)	
Värme Till (procent) under matlagingscykel	VÄRME TILL 73%	

Endast om matlagning pågår nu:

Nuvarande matlagingssteg, inställning och tid kvar	STEG 1: 163°C (325°F) 6:47	
Faktisk temp hos matlagingsfett, grader under medel för lika laddning, nuvarande sträckningstid (riktiga sekunder / matlagning sek)	156°C (313°F) LC-6,7°C (12°F) 1.06	



Tryck **PROG** för att fortsätta till LAST LOAD – R (sista laddningen höger).

**6-1. INFORMATIONSLÄGE
FUNKTIONER (forts.)**

3. LAST LOAD – R (SISTA LADDNINGEN HÖGER)



Tryck **DOWN** för att se följande information från den senaste matlagningsscykeln i den högra korgen.

FUNKTON	KOD EXEMPEL:	HÖGER
Tid på dagen när den sista matlagningsscykeln började	STARTADE 10:25A	
Produkt (sista lagade produkten)	PRODUKT -2-	
Klar? (Var fritösen klar innan start?)	KLAR? JA	
Avbruten: Tid kvar, eller sekunder efter Färdig	*FÄRDIG* + 9 SEK	
Faktisk matlagningstid som passerat (riktiga sekunder)	FAKTISK TID 7:38	
Programmerad matlagningstid	PROG TID 7:00	
Faktisk tid kontra Programmerad tid (procent)	FAKTISK / PROG 109%	
Max Temp under Matlagningssykel	MAX TEMP 163°C (327°F)	
Min Temp under Matlagningssykel	MIN TEMP 156°C (313°F)	
Medel Temp under Matlagningssykel	MEDEL TEMP 161°C (322°F)	
Värme Till (procent) under matlagningssykel	VÄRME TILL 73%	

Endast om matlagning pågår nu:

Nuvarande matlagningsssteg, inställning och tid kvar	STEG 1: 163°C (325°F) 6:47	
Faktisk temp hos matlagningss fett, grader under medel för lika laddning, nuvarande sträckningstid (riktiga sekunder / matlagning sek)	156°C (313°F) LC-6,7°C (12°F) 1.06	



Tryck **PROG** för att fortsätta till DAILY STATS (daglig statistik).

4. DAILY STATS (daglig statistik, återställ dagligen)



Tryck **DOWN** för att se följande användarinformation för alla dagar under



senaste 7 dagarna. Tryck **CLEAN** för att välja dag.

FUNKTON	KOD EXEMPEL:
Dag som datan registrerades	TUE* (tis) APR-30
Antal timmar:minuter som fritösen var i TILL-läge	TUE* (tis) ON HRS (TILL tim) 13:45
Totala antalet matlagningsscyklar den dagen	TUE*(tis) TOTAL CK (matlagningsscyklar) 38
Antalet cyklar som avbröts innan *DONE* (färdig)	TUE*(tis) QUIT CK (avbrutna matlagningsscyklar) 2
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 1	TUE*(tis) COOK (laga) -1L- 17
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 2	TUE*(tis) COOK (laga) -2L- 9
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 3	TUE*(tis) COOK (laga) -3L- 5
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 4	TUE*(tis) COOK (laga) -4L- 0
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 5	TUE*(tis) COOK (laga) -5L- 0
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 6	TUE*(tis) COOK (laga) -6L- 6
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 1	TUE*(tis) COOK (laga) -1R- 0
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 2	TUE*(tis) COOK (laga) -2R- 0
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 3	TUE*(tis) COOK (laga) -3R- 1
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 4	TUE*(tis) COOK (laga) -4R- 0
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 5	TUE*(tis) COOK (laga) -5R- 0
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 6	TUE*(tis) COOK (laga) -6R- 0



Tryck **PROG** för att fortsätta till REVIEW USAGE (granska användning).

**6-1. INFORMATIONSLÄGE
FUNKTIONER (forts.)**

5. GRANSKA ANVÄNDNING



Tryck **DOWN** för att se ackumulerad information sedan datan återställdes för hand:

FUNKTON	KOD	EXEMPEL:
Dag som användardatan återställdes tidigare	SINCE (sedan)	APR-19
Antal timmar som fritösen var i TILL-läge	PWR ON HRS (TILL tim)	165
Totala antalet matlagningsscyklar	TOTAL CK (matlagningsscyklar)	462
Avbrutna matlagningsscyklar före "DONE" (klar)	QUIT COOK (avbryt matlagning)	4
Oljeslitage baserat på antalet matlagningsscyklar	OIL WEAR 'A' (oljeslitage)	83%
Oljeslitage baserat på körtimmar	OIL WEAR 'B' (oljeslitage)	55%
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 1	COOKED (lagade) -1L-	193
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 2	COOKED (lagade) -2L-	107
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 3	COOKED (lagade) -3L-	58
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 4	COOKED (lagade) -4L-	0
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 5	COOKED (lagade) -5L-	13
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 6	COOKED (lagade) -6L-	69
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 1	COOKED (lagade) -1R-	0
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 2	COOKED (lagade) -2R-	7
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 3	COOKED (lagade) -3R-	15
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 4	COOKED (lagade) -4R-	0
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 5	COOKED (lagade) -5R-	0
Matlagningsscyklar för Produkt nr. 6	COOKED (lagade) -6R-	0
Återställ användningsdata:		
Skriv in användarkod (1, 2, 3 om den inte har ändrats) i det här steget för att stryka all användarinformation	RESET USG / ENTER CODE ----- (återställ användning / skriv in kod)	



Tryck **PROG** för att fortsätta till INP A_VHDSF_M.

6. INP A_VHDSFPM



Tryck **DOWN** för att se status hos alla delar och inmatningar. Om inmatningssignal detekteras visas en identifierande bokstav (se nedtill). Om signalen inte detekteras visas ”_”.

Med COOK /PUMP-brytaren i COOK-läge (matlagning), och med alla inmatningar detekterade, visas “A_VHDSF_M” på skärmen (“A_VHDSFP_” för gasenheter). Se nedtill för definition av koder.

A = strömbrytare i TILL-läge (ON).

V = Volt - 24 VAC detekterade

H = HIGH LIMIT -- (övre gräns) Om “H” syns är den övre gränsen bra. Om “H” saknas har den övre gränsen utlösts (överhettats) eller kopplats bort.

D = DRAIN SWITCH- (avlopps-brytare) Om “D” syns är avloppets handtag stängt. Om “D” saknas är avloppet öppet eller ofungerande.

6-1. INFORMATIONSLÄGE FUNKTIONER (forts.)

S = ON/OFF (TILL/FRÅN) koppla "till" förreglingskrets: Om "S" syns, är ON/OFF-brytaren i TILL-läge (ON). Om "S" saknas, är strömbrytaren i från-läge, ofungerande eller felaktigt dragen.

F = FAN (fläkt, gasfritöser)

P = (PILOT VALVE) – (pilotventil) På gasfritöser kommer den här signalen från tändningsmodulens utgående pilotventil (PV).

M = (MAIN VALVE) – (huvudsakligventil) På gasfritöser kommer den här signalen från tändningsmodulens utgående huvudsakliga ventil (MV).



Tryck **DOWN** för att se specifik status för varje ingående signal. Underskrift ("_") anger att ingående signal inte detekteras just nu. Förbockning ("√") anger att signalen detekterar en normalt ingående signal. Blinkande ("X") anger en signal som detekteras just nu men som detekteras som en ingående signal med en halv våg (med delvist fel).

NOTICE OBS!

Signalerna V, H, D, S, F, P och M nedtill är dragna i serie. Den första signalen som saknas i sekvens 1 orsakar oftast att alla signaler till höger också saknas.



Tryck **PROG** för att fortsätta till OUTP H*.

7. OUTP ELEC: H* GAS: F*I*H

Det här läget visar status hos alla delar och utgående signaler. Om den utgående signalen detekteras visas en identifierande bokstav (se nedtill), följt av "*" . Om den utgående signalen är frånslagen visas "_".

F = utgående fläktsignal (endast gas)

I = utgående tändningsmodulsignal (endast gas)

H = utgående värmesignal

På gasenheter, om fläkten är i till-läge visas "F*" på skärmen. Om fläkten är i från-läge visas "F_" på skärmen. Om kontrollerna känner av ett problem med fläktens utgående signal visas "F*" på skärmen, med "*" blinkandes.

På gasenheter, om modulen är i till-läge visas "I*" på skärmen. Om modulen inte är i till-läge visas "I_" på skärmen. Om kontrollerna känner av ett problem med modulens utgående signal visas "I*" på skärmen, med "*" blinkandes.

Om värmen är i till-läge visas "H" på skärmen. Om värmen är i från-läge visas "H_" på skärmen. Om kontrollerna känner av ett problem med värmens utgående signal visas "H*" på skärmen, med "*" blinkandes.



Tryck **DOWN** för att se strömsignalstatus "DRAW" för varje utgående signal. Om "F √", "H √" och "P √" syns på skärmen betyder det att strömsignalerna är bra. Ett blinkande "X" bakom F, H eller P betyder att det finns för mycket ström.

6-1. INFORMATIONSLÄGE FUNKTIONER (forts.)



Tryck **DOWN** för att se status för Ingen anslutning/Jordning ("NC/GND") för varje utgående signal. Detta gör att man kan övervaka möjliga problem med reläerna på PC-kortet med utgående signaler.

Om "F ✓", "H ✓" och "P ✓" syns på skärmen betyder det att allt på PC-kortet med utgående signaler är bra. Ett blinkande "X" bakom F, H eller P betyder att det finns problem.



Tryck **DOWN** för att se utgående och ingående signaler (se steg 10) tillsammans.



Tryck **PROG** för att fortsätta till avläsningen OIL TMP (oljetemperatur).

8. OIL TMP (oljetemperatur)

Det här steget visar den nuvarande temperaturen hos jordnötsoljan. Skärmen visar "7. OIL TMP (temp.)".



Tryck **PROG** för att fortsätta till avläsningen för CPU TMP (CPU-temperatur).

9. CPU TMP (CPU temperatur)

Det här steget visar den nuvarande temperaturen hos PC-kortet.



Tryck **PROG** för att fortsätta till den analoga avläsningen ANALOG.

10. ANALOG <1> 2.86V

Det här steget visar nuvarande status för alla kanaler på kontrollerns a-till-d omvandlare. Den här egenskapen kan hjälpa en tekniker som felsöker ett problem hos fritösen eller kontrollern.



Man kan växla värdet mellan volt och bits genom att trycka på . Om det visade värdet har ett decimaltecken gäller det ett voltantal (0 till 5 VDC). Om det inte finns ett decimaltecken gäller värdet a-till-d bits (0 - 4095).



Tryck **PROG** för att fortsätta till AUTOLIFT/DETECT.

11. AUTOLIFT/DETECT (autolyft/detektera)

Det här steget visar status hos autolyftsystemet, om det finns installerat. Skärmen visar "Detect=Yes" (detektera=ja) om ett autolyftsystem har detekterats; annars visar skärmen "Detect=No" (detektera=nej).

Bokstaven som följer "L" anger status hos den vänstra sidan av autolyftmotorn: "u" = upp, "d" = ned. På liknande sätt anger bokstaven som följer "R" status hos den högra sidan av autolyftmotorn.

NOTICE OBS!



Tryck och håll **PROG** för att lämna informationsläget när som helst, annars går kontrollerna automatiskt ut efter 2 minuter och återgår till normal funktion.