



KÄYTTÄJÄN KÄSIKIRJA

PAINEKEITIN (sähkökäyttöinen)

MALLI

PFE-591



HENNY PENNY
Engineered to Last

REKISTERÖI TAKUU VERKOSSA OSOITTEESSA WWW.HENNYPENNY.COM

Alkuperäiset ohjeet

Lue ohjeet ennen laitteen käyttämistä

HENNY PENNY

8-OSAINEN SÄHKÖKÄYTTÖINEN PAINEKEITIN



Keitin tulee asentaa ja sitä tulee käyttää niin ettei vesi pääse kosketuksiin rasvan kanssa.



Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäohjausjärjestelmän kanssa.



Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joilla on alentuneet fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole antanut heille ohjausta tai opastusta laitteen käytöstä.

HENNY PENNY

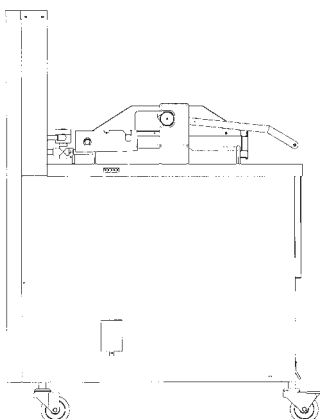
8-OSAINEN SÄHKÖKÄYTTÖINEN PAINEKEITIN

TIEDOT

Korkeus	61" (155 cm)
Leveys	24" (61 cm)
Syvyys	41¾" (107 cm)
Lattiapinta-ala	Noin 7 neliöjalkaa (0,65 m ²)
Kattilan kapasiteetti	8 osaa kanaa - 21 lb (9,5 kg). 100 lb paistorasvaa (45 kg)
Sähkö	208 VAC, 3-vaihe, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 A 240 VAC, 3-vaihe, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 A 200 VAC, 3-vaihe, (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 A 240 VAC, 3-vaihe, (Delta), 50 Hz, 17 KW, 40,9 A 380 VAC, 3-vaihe, 50 Hz, 17 KW, 25,8 A 415 VAC, 3-vaihe, 50 Hz, 17 KW, 23,7 A
Lämmitys	Kaksi 8500 watin sähköistä upotettua elementtiä
Lähetyspaino	Noin 758 lb (344 kg).

ILMOITUS

Arvokilpi löytyy laitteen oikeasta sivupaneelistä. Siitä löytyy tieto keittimen tyypistä, sarjanumerosta, takuuajasta ja muusta keittimeen kuuluvasta. Sarjanumero on leimattu myös paistoastian ulkopuolelle. Katso alla oleva kaavio.



SISÄLLYSLUETTELO

Osa		Sivu
Osa 1.	JOHDANTO.....	6
	1-1 Painekeitin.....	6
	1-2 Huolto.....	6
	1-3 Avun saanti.....	6
	1-4 Turvallisuus.....	7
Osa 2.	ASENNUS 8	
	2-1 Johdanto.....	8
	2-2 Pakkauksen purkaminen.....	8
	2-3 Keittimen sijainnin valinta.....	12
	2-4 Keittimen asettaminen vaakatasoon.....	12
	2-5 Keittimen tuulettaminen.....	13
	2-6 Sähkövaatimukset.....	13
	2-7 Kansainväliset sähkövaatimukset.....	14
	2-8 Kaasun poistohupun yhteen kytkentä.....	15
Osa 3.	KÄYTTÖ.....	17
	3-1 Käyttöosat.....	17
	3-2 Kannen käyttö.....	20
	3-3 Kytkimet ja merkkivalot.....	22
	3-4 Kellon asetus.....	25
	3-5 Rasvan täyttäminen tai lisääminen.....	27
	3-6 Tuotteen hyllytyssuosituksukset.....	28
	3-7 Perustoiminnot.....	29
	3-8 Rasvan käsittely.....	32
	3-9 Suodatusohjeet.....	33
	3-10 Suodatinkuoren vaihtaminen.....	36
	3-11 Suodatuspumpun moottorin suojalaite - manuaalinen nollaus.....	38
	3-12 Keittoastian puhdistaminen.....	38
	3-13 Säännöllinen huolto.....	41
	3-14 Ylläpitävä huolto.....	41
	3-15 Kaapeleiden tarkastus.....	45
	3-16 Ohjelmointi.....	47
	3-17 Erityisohjelma-tila.....	53
	3-18 Tietojen kirjaus, lämmön säädin, tekniset ja tilannetilat.....	61
	3-19 Tietotila.....	62
Osa 4.	VIANMÄÄRITYS.....	67
	4-1 Vianmääritysopas.....	67
	4-2 Virhekoooditaulukko.....	68

OSA 1. JOHDANTO

1-1. PAINEKEITIN

Henny Penny -painekeitin on elintarvikkeiden valmistuksessa käytettyjen laitteiden perusyksikkö. Sillä on useita käyttökohteita instituuteissa ja kaupallisissa ruokapalveluissa.

P-L-A

Paineen, lämpötilan ja ajan säätö tapahtuu automaattisesti herkullisen, hyvännäköisen tuotteen aikaansaamiseksi.

Paine

Paine on tämän ruoanvalmistusmenetelmän perustekijä. Tämä paine kehitetään ruoan luonnollisesta kosteudesta. Patentoitu kansi pidättää tämän kosteuden ja käyttää sitä höyrynä. Koska höyry kehittyy nopeasti, suurin osa luonnon nesteitä säilyy ruoassa. Toimintaventtiili päästää ylimääräisen höyryn pois kattilasta ylläpitäen näin jatkuvaa höyryn painetta.

Lämpö

Lämpö on toinen tärkeä tekijä painekeitimessä. Energian säästyy lyhyen kypsennysajan, matalan lämpötilan ja ruostumattomasta teräksestä valmistetun kattilan lämmön keräyksen ansiosta.

Aika

Aika on toinen tärkeä asia, sillä paistamisessa käytetty lyhyt aika tuo lisää säästöjä käyttäjälle. Ruoka on valmista tarjoiltavaksi lyhyemmässä ajassa kuin perinteisellä avoimella paistotavalla.



ILMOITUS

Elokuun 16. päivä 2005 jäte-elektroniikan direktiivi astui voimaan EU:ssa. Tuotteemme on arvioitu WEEE-direktiivin mukaisesti. Olemme myös arvioineet tuotteemme vaarallisten aineiden käytön vähentämisen (RoHS) direktiivin perusteella ja olemme suunnitelleet tuotteemme uudestaan jotta se olisi direktiivin mukainen. Jotta näitä direktiivejä noudatettaisiin, laitetta ei tule hävittää jättelelemattoman kotitalousjätteen mukana. Pyydä hävittämistä koskevia ohjeita lähimmältä Henny Penny -jakelijalta.

1-2. HUOLTO

Kuten kaikissa ruoanvalmistukseen käytettävissä laitteissa, myös Henny Penny-painekeitin tarvitsee huoltoa. Vaatimukset tässä käyttöoppaassa esitettyjen huollon ja siivouksen suhteen tulee ottaa osaksi keittimen säännöllistä käyttöä kaikkina aikoina.

1-3. AVUN SAANTI

Mikäli tarvitset apua, soita paikalliselle Henny Penny -jälleenmyyjälle alueellasi, tai soita Henny Penny Corp. Ilmaispuhelu Yhdysvalloissa 1-800-417-8405 tai 1-937-456-8405.

1-4. TURVALLISUUS

Henny Penny -painekeittimeen on sisällytetty monia turvallisuusominaisuuksia. Kuitenkin, ainoa tapa taata turvallinen toiminta on ymmärtää täysin kunnollisen asennuksen, käytön ja huollon toimenpiteet. Tämän käsikirjan ohjeeton laadittu avustamaan säätimien oppimisessa. Kun tiedot ovat erittäin tärkeitä tai koskevat turvallisuutta, Sanoja VAARA, VAROITUS, HUOMIO ja ILMOITUS käytetään. Niiden käyttöä kuvataan alla.



VAROITUSKOLMIOTA käytetään yhdessä sanojen kanssa VAARA, VAROITUS tai HUOMIO, ja ilmaisee henkilövamman tyypistä vaaraa.



ILMOITUS korostaa erityisen tärkeitä tietoja.



HUOMIO-sana käytettynä ilman varoituskolmiota, osoittaa mahdollista vaaratilannetta, joka saattaa johtaa omaisuuden vaurioitumiseen.



HUOMIO-sana käytettynä varoituskolmion kanssa osoittaa mahdollista vaaratilannetta, josta aiheutuu lievä tai kohtalainen vamma.



VAROITUS osoittaa mahdollista tilannetta, jonka väistämisen laiminlyönnistä voi seurata kuolema tai vakava vamma.



VAARA OSOITTAU UHKAAVAA VAARALLISTA TILANNETTA, JONKA VÄISTÄMISEN LAIMINLYÖNNISTÄ SEURAA KUOLEMA TAI VAKAVA VAMMA.

OSA 2. ASENNUKSEN PURKAMINEN

2-1. JOHDANTO

Tämä osa sisältää asennuksen ja pakkauksen purkamisen ohjeet Henny Penny mallille PFE-591.

ILMOITUS

Tämän yksikön saa asentaa vain pätevä huoltoteknikko.



Älä puhkaise keitintä millään esineellä, kuten poralla tai ruuvilla sillä siitä saattaa aiheutua sähköisku tai osan rikkoontuminen.

ILMOITUS

2-2. PAKKAUKSEN AVAUSOHJEET

Tarkista kuljetuksessa mahdollisesti aiheutuneet vauriot kuriirin kanssa ja ennen kuin allekirjoitat lähetyksen vastaanotetuksi.

1. Leikkaa ja poista muovinauhat pääpakkauksesta.
2. Poista paketin kansi ja nosta pääpakkaus keittimen päältä.
3. Poista kulmien pakkaustuet (4).
4. Poista kelmu kantolaatikon päältä ja poista se keittimen kannen päältä.
5. Leikkaa ja poista metallinauhat, jotka pitävät keittimen lavalla.



Kaikki vastapainot tulee ladata ennen kannen avaamista, tai muutoin henkilövahinkoja saattaa aiheutua.

6. Poista keitin lavalta.



Liikuta keitintä varovasti henkilövammojen välttämiseksi. Keitin painaa noin 758 paunaa (344 kg).

**2-2. PAKKAUKSEN
AVAUSOHJEET**
(jatkuu)

7. Poista vastapainot lavalta, ne on kiinnitetty lavaan keittimen alle.



Älä pudota. Vastapainot painavat noin 18 paunaa (8,1 kg) jokainen. Käsittele varovasti, tai henkilövammoja saattaa aiheutua.

8. Poista takakansi.
9. Asenna seitsemän painoa vastapainoasennukseen. Katso sivu 2-4.
10. Asenna takakansi.
11. Poista varoitusmerkit kannen asennuksesta. Kansi voidaan nyt avata.
12. Poista tarvikkeet suodattimen tyhjennysalustan sisältä.
13. Valmistele painoyksikkö käyttöä varten

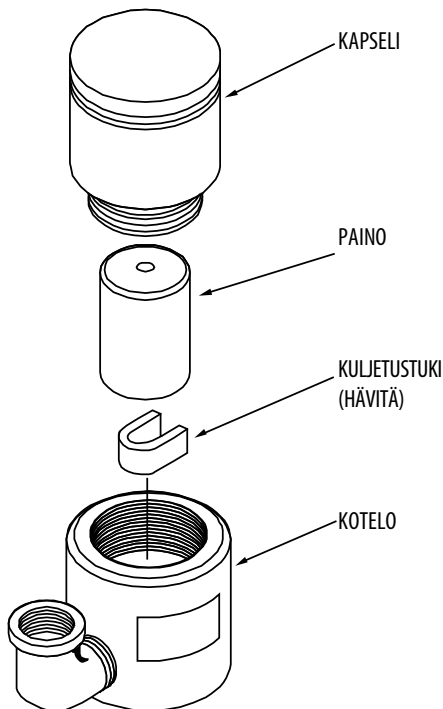
ILMOITUS

Metallinen välilevy on asetettu painoyksikön sisään suojaamaan painoyksikköä kuljetuksen aikana. Poista tämä kuljetuksessa käytetty välilevy ennen asennusta, jotta paine pystyy kasvamaan.

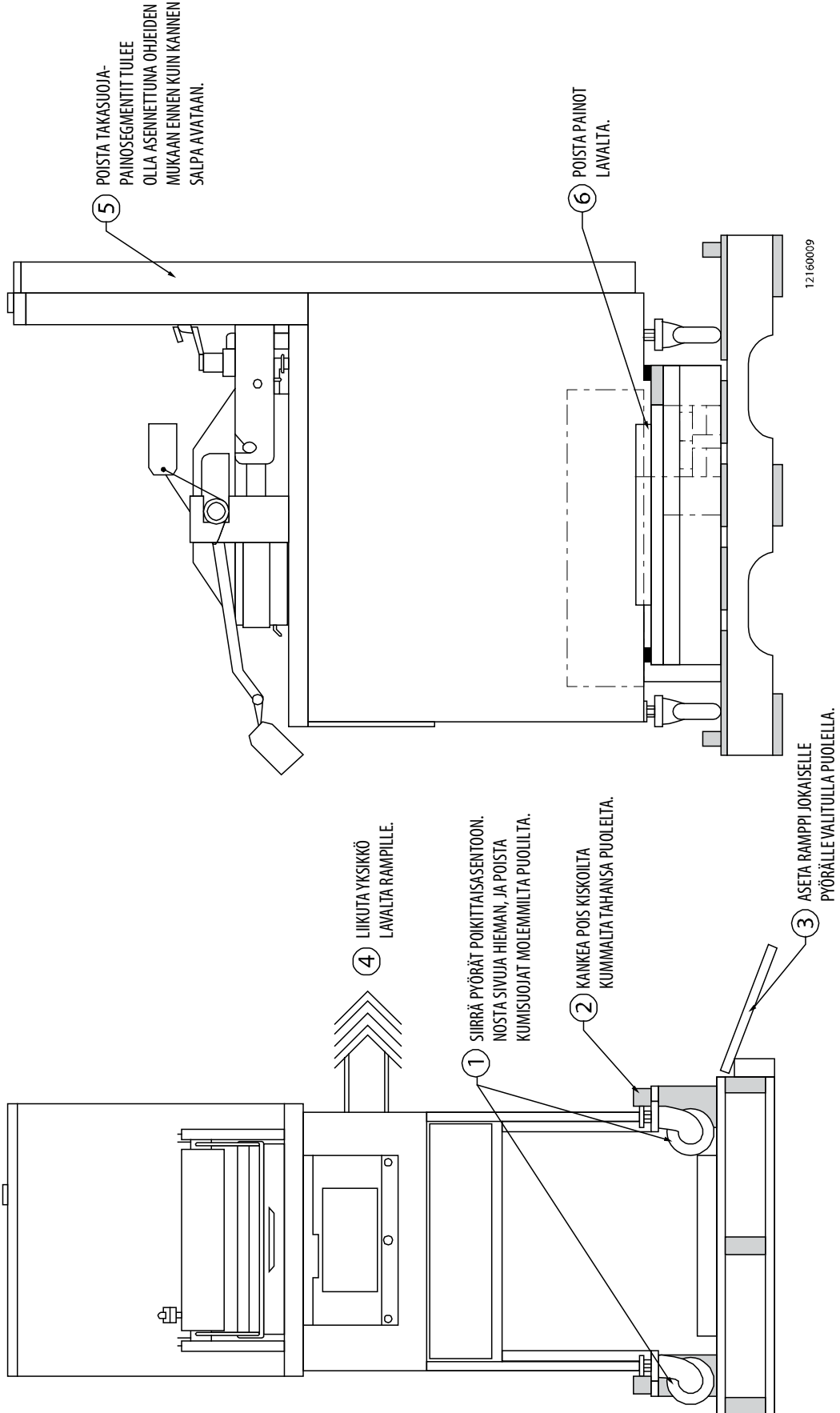
- A. Kierrä painoyksikön kansi auki.
- B. Poista pyöreä painoyksikkö.
- C. Poista ja hävitä metallinen välilevy.
- D. Puhdista painoyksikön aukko kuivalla kankaalla.
- E. Asenna paino takaisin painoyksikköön. Asenna painoyksikön kansi takaisin sormikireyteen.

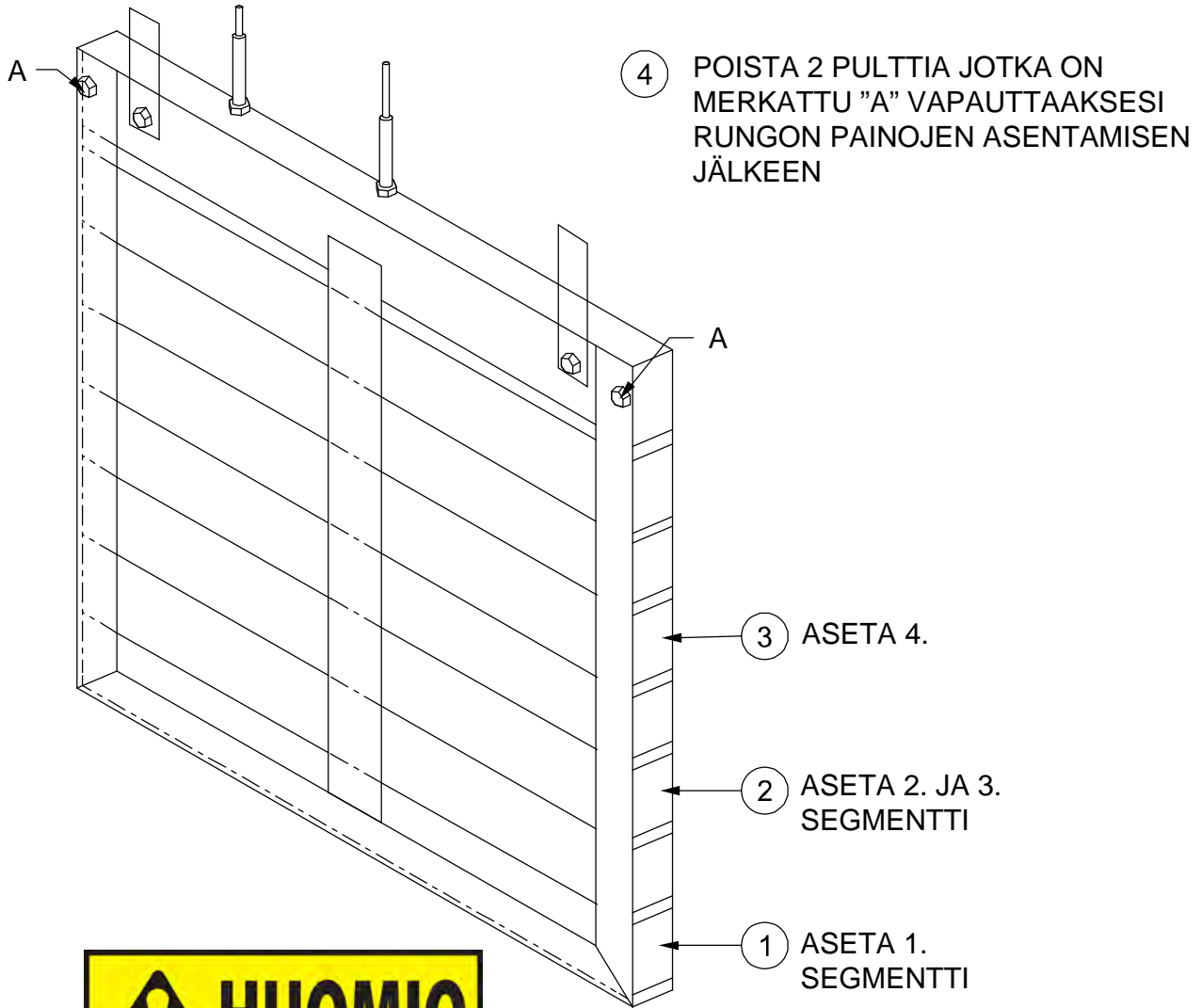
14. Poista suojapaperi paistokomeron sisältä.

Puhdista ulkopinta kostealla kankaalla.



Vaihtoehtoinen tapa ramppia käyttäen





- * JOKAINEN PAINOSEGMENTTI PAINAA NOIN 18 LB. (8,1 KG) - KÄSITTELE VAROEN
- * KAIKKI SEGMENTIT OVAT IDENTTISIÄ.
- * KAIKKI SEGMENTIT TULEE OLLA ASENNETTUNA JA KIINNITETTYNÄ RUNGOSSA ENNEN KUIN KANNEN SALPAA YRITETÄÄN AVATA.

12160007

**2-3. KEITTIMEN
SIJAINNIN VALINTA**

Keittimen oikea paikka on hyvin tärkeä sen käytölle, nopeudelle ja mukavuudelle. Valitse sijainti, jossa on helppo lastata ja purkaa keitin ilman että lopullinen annosten kokoaminen häiriintyy. Käyttäjät ovat havainneet, että paistaminen raa'asta kypsäksi, ja tuotteen pitäminen lämpimänä takaa nopean ja jatkuvan tarjoilun. Keittimen viereen ainakin yhdelle puolelle on asetettava pöydät ruokavalmisteen saapumista tai sivuun asettamista varten. Pidä mielessä, että paras tehokkuus saavutetaan suoran linjan operaatiolla, esimerkiksi raa'at tuotteet yhdellä puolella ja viimeistelu toisella puolella. Tilauksen kokoonpano voidaan siirtää muualle, ilman tehokkuuden menettämistä kuin vain hiukan. Keittimen huoltoa varten tarvitaan 24 tuumaa (60,96 cm) tilaa laitteen kaikille puolille. Pääsy huoltotoimiin tapahtuu irrottamalla sivupaneeli.



Tulipalon ja tarvikkeiden pilaantumisen ehkäisemiseksi laitteen alapuolinen osa tulee pitää vapaana, eikä siellä saa säilyttää tarvikkeita.



Palovammojen ja kuuman rasvan roiskumisen välttämiseksi aseta keitin tukevalle alustalle jotta se ei heilu. Vakaana pitämiseen voidaan käyttää kiinnityssiteitä.

**2-4. KEITTIMEN
ASETTAMINEN
VAAKATASOON**

Oikean toiminnan takaamiseksi keitin tulee asentaa vaakatasoon etu- ja sivuttaissuunnassa, käyttäen hyväksi paistoastian ympäriltä löytyviä tasaisia pintoja.



VAAKATASOON ASENNUKSEN LAIMINLYÖNTI SAATTAA JOHTAA RASVAN YLIVUOTAMISEEN KEITTOASTIASTA. SE SAATTAA AIHEUTTAA VAKAVIA PALOVAMMOJA, HENKILÖVAHINKOJA, TULIPALON JA/TAI VAHINKOA OMAISUUDELLE.

2-5. KEITTIMEN TUULETTAMINEN

Keitin tulee asentaa siten, että riittävä liesituuletin tai muu höyrynpoistojärjestelmä voidaan asentaa. Tämä on oleellista, jotta tehokas höyrynpoisto ja paistamisesta aiheutuva tuoksu saadaan poistettua. Erityistä huomiota tulee kiinnittää tuulettimen kuoren suunnitteluun, jotta keittimen toiminta ei häiriinny. Suosittelemme, että otat yhteyttä paikalliseen lämpö- ja ilmanvaihtojärjestelmien liikkeeseen ja pyydät apua riittävän järjestelmän suunnittelussa.

ILMOITUS

Ilmanvaihdon on oltava paikallisten ja kansallisten määräysten mukainen. Pyydä neuvoa paikalliselta palolaitokselta tai rakennusviranomaisilta.

2-6. SÄHKÖ VAATIMUKSET

Sähkökeitin vaatii 208 tai 240 voltia, kolme vaihetta, 50/60 hertsin palvelun. Virtajohto saattaa olla kiinnitettynä keittimeen, tai se toimitetaan asennuksessa. Katso arvokilpi, joka on asennettu kannen yläpuolelle, kosteussuojan vasemmalle puolelle oikean sähkönsyötön selvittämiseksi.



Tämä keitinpitää olla riittävästi ja turvallisesti maadoitettu. tai sähköisku saattaa aiheutua. Tarkista oikeat maadoitustoimenpiteet paikallisista sähkösäännöksistä. Mikäli paikallisia ohjeita ei ole, käytä kansallista ANSI/NFPA nro 70 (uusin painos) Kanadassa kaikki sähkökytkennät tulee tehdä CSA C22.1 kanadalaisen sähkökoodin osa 1 tai paikallisten säännösten mukaan.

Sähköiskun välttämiseksi tämä laite tulee olla varustettu ulkopuolisella sulakkeella, joka avaa kaikki maadoittamattomat johtimet. Tämän laitteen päävirtakytkin ei katkaise virtaa kaikista linjajohtimista.

Erillinen katkaisija, joka täyttää ylijännite luokan III asetukset ja on varustettu riittävän kapasiteetin sulakkeilla pitää olla asennettuna helposti käsiksi päästävään paikkaan keittimen ja virran välille. Kaapelin tulee olla eristetty kuparijohdin, jonka nimellisteho on 600 V ja 90 °C. Jos pituutta on yli 50 jalkaa (15,24 m), käytä seuraavaksi suurempaa kaapelikokoa.

Tarkista kansainväliset sähkövaatimukset osasta 2-7

2-7. KANSAINVÄLISET **SÄHKÖ** **VAATIMUKSET**

Yksiköt, joita käytetään Yhdysvaltojen ulkopuolella eivät sisälly virtajohdon asennusta erilaisista johtojen tunnuksista johtuen. Keittimet on varustettu tehtaalla 208, 240, 380 ja 415 V, 3-vaihe, 50 hertsin sähköjärjestelmään. Terminaali sijaitsee keittimen sisällä johdotuksia varten. Oikean sivupaneelin sisäpuolelta löytyvä tarra auttaa yksikön johdotuksessa.

ILMOITUS

CE-yksiköt vaativat vähintään 4 mm johdon käyttöä terminaalissa. Jos käytetään taipuisaa johtoa, sen tulee olla HO7RN-tyyppiä.

Virtajohdon asennuksessa seuraa näitä ohjeita:

1. Poista oikea sivupaneeli.
2. Asenna johto ja vedon poistin jakorasiaan.
3. Asenna johdot terminaaliin sivupaneelin johdotus kaavion mukaisesti.
4. Poista löysät johdosta ja pujota se alas vasemman takajalan vierestä löytyvälle pidikkeelle. Sitten vedä johto rungon alta ja ulos keittimen takaa siten, että se ei häiritse suodattimen tyhjennysastiaa.

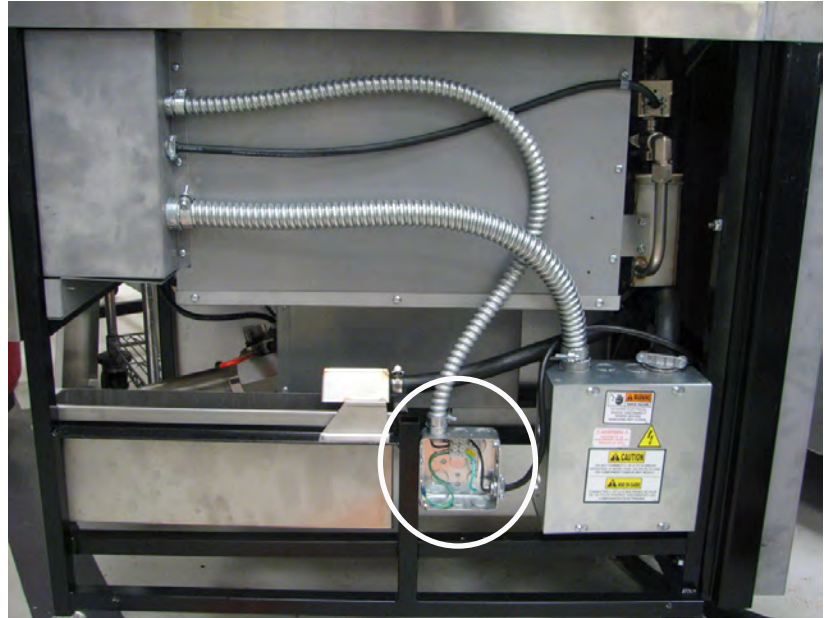


Suodatuksen tyhjennysaltaan on oltava niin kaukana kuin mahdollista keittimen alla ja kansi paikallaan. Varmista, että kannen reikä on laskuputken kanssa kohdallaan ennen laskuputken avaamista. Näiden ohjeiden laiminlyönti saattaa johtaa paistorasvan roiskumiseen ja saattaa aiheuttaa henkilövamman.

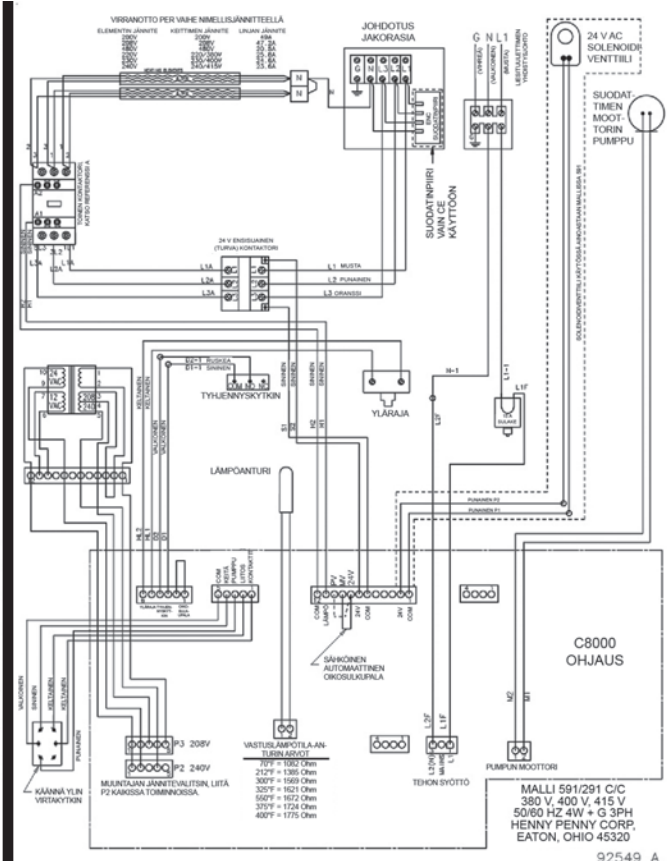
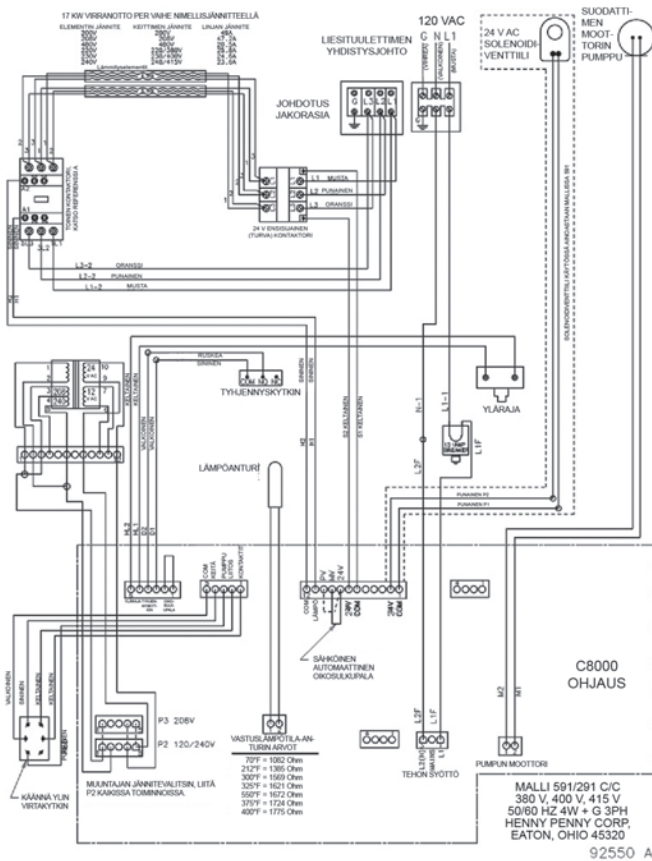
5. Keittimen johdotus on nyt valmis.

**2-8. LIESITUULETIN
JOHDOTUS YHTEEN**

Tietoa yksiköille, jotka vaativat johdotuksen keittimestä liesituuletimeen.



Poista oikea sivupaneeli, jotta pääset käsiksi jakorasiaan.
Seuraa alla olevia johdotusohjeita.



YLIKIEHUNNAN ESTO HENNY PENNY KEITTIMISSÄ



NÄIDEN OHJEIDEN LAIMINLYÖMINEN VOI JOHTAA RASVAN YLIVIRTAUKSEEN KEITTOASTIASTA, JOKA SAATTAA JOHTAA VAKAVIIN PALOVAMMOIHIN, HENKILÖVAHINKOIHIN, TULIPALLOON JA/TAI AIHEUTTAA OMAISUUDELLE VAHINKOA.

- **RASVAA VOIDAAN SEKOITTA AINOASTAAN AAMUPÄIVÄN LÄMMITYSAJALLA. ÄLÄ SEKOITA RASVAA MUINA IKOINA.**
- **SUODATA RASVA AINAKIN KAHDESTI PÄIVÄSSÄ.**
- **SUODATA VAIN KUN RASVA ON ALLE 275 °F (135 °C).**
- **HARJAA KAIKKI RAPISTUMAT KEITTIMEN PINNOILTA JA KYLMÄVYÖHYKKEELTÄ SUODATUSPROSESSIN AIKANA.**
- **VARMISTA ETTÄ KEITIN ON VAAKATASOSSA.**
- **VARMISTA ETTÄ RASVA EI OLE KOSKAAN KEITTIMEN “TÄYTTÖ” -LINJAN YLÄPUOLELLA.**
- **VARMISTA ETTÄ KAASUN OHJAUSVENTTIILI JA POLTTIMOT OVAT SÄÄDETTY OIKEIN. (VAIN KAASUKEITTIMET)**
- **KÄYTÄ SUOSITELTUA TUOTTEEN KUORMAUSKOKOA.**

NÄIDEN OHJEIDEN LISÄTIETOJEN OSALTA, KS. HENNY PENNY HUOLTO-OHJEKIRJA. JA KFC STANDARDI KIRJASTO.

MIKÄLI TARVITSET APUA, SOITA HENNY PENNYN HUOLTO-OSASTOLLE

1-800-417-8405

tai

1-937-456-8405

OSA 3. KÄYTTÖ

3-1. KÄYTTÖOSAT

Keittoastia

Tämä astia sisältää paistorasvan, ja se on suunniteltu sisältämään lämmityselementit, 8 päätä tuotetta ja riittävän kylmäalueen paistojätteen keräämiselle.

Vaunu

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vaunu koostuu viidestä hyllystä, jotka sisältävät ruokatarvikkeet ennen ja jälkeen paistamisen.

Kannen tiiviste

Toimii keittoastian kammion paineen tiivisteenä.

Painolastiyksikkö

Painolastiyksikkö pitää huolta tasaisesta paineesta paistoastiassa, päästää ulos ylimääräisen höyryn. Poista painolastiyksikön kansi ja puhdistakansi, painolastiyksikkö ja asennus kerran päivässä. Katso Ylläpitävä Huolto Osa



Jos painoyksikköä ei puhdisteta päivittäin, se voi johtaa keittimen muodostamaan liialliseen paineeseen. Tästä voi seurata vammoja ja palovammoja.

Ylipaineturvaventtiili



KÄYTÖN AIKANA TÄMÄ VENTTIILI SAATTAÄ PÄÄSTÄÄ ULOSA ISOJA MÄÄRIÄ KORKEAPAINEISTA HÖYRYÄ, VETTÄ ILMAA, KAASUA TAI ÖLJYÄ. ÄLÄ PEITÄ TAI TUKI VENTTIILIÄ. VENTTIILIN TOIMINNAN ESTÄMINEN SAATTAÄ JOHTAA VAKAVIIN PALOVAMMOIHIN JA/TAI VAURIOITTAÄ LAITETTA.

ASME-hyväksytty jousikäyttöinen venttiili on asetettu toimimaan 14,5 psi (999 mbar) paineessa. Jos toimintaventtiili menee tukkoon, tämä turvaventtiili päästää ylimääräisen paineen ulos, pitäen paistokammion 14,5 psi (999 mbar) paineessa. Mikäli tämä tapahtuu, käännä PAISTO/PUMPPU kytkin OFF-asentoon jotta kaikki paine pääsee purkautumaan paistoastiasta.

3-1. KÄYTTÖOSAT (jatkuu)

Ylipaineturvaventtiilin rengas



Jos ylipaineturvaventtiili aktivoituu, käännä päävirtakytkin POIS-asentoon. Vakavien palovammojen ja vahinkojen välttämiseksi, huollata keitin ennen seuraavaa käyttökertaa.



ÄLÄ VEDÄ TÄTÄ RENGASTA. VAKAVIA PALOVAMMOJA AIHEUTUU HÖYRYSTÄ.



ÄLÄKÄYTÄ TÄTÄ TESTAAMISEEN TAI LAITTEEN NOSTAMISEEN ASENNUKSEN AIKANA.

Painemittari

Osoittaa keittoastian sisäisen paineen.

Solenoidiventtiili

Elektromekaaninen laite, joka pitää paineen keittoastiassa.

Venttiili sulkeutuu paistosyklin alkaessa ja avautuu automaattisesti sen lopussa. Jos venttiili tulee likaiseksi tai sen teflon kaulus vaurioituu, paine ei nouse, ja se tulee korjata käyttööppaan huolto-osassa.

Tyhjennysventtiili

Kaksisuuntainen palloventtiili, normaalisti suljetussa asennossa. Käännä kahvaa poistaaksesi rasvan paistoastiasta suodattimen tyhjennysastiaan.



ÄLÄ AVAA TYHJENNYSVENTTIILIÄ KUN KEITTOASTIA ON PAINEISTETTU. KUUMA RASVA POISTUU VENTTIILISTÄ, JA SIITÄ VOI AIHEUTUA VAKAVIA PALOVAMMOJA.

Tyhjennyksen suojakytkin

Mikrokytkin, joka suojaa keittoastiaa siinä tapauksessa, että käyttäjä tahattomasti tyhjentää rasvan keittoastiasta pääkytkimen ollessa PAISTO-asennossa. Kytkin sulkee lämmityksen automaattisesti kun tyhjennysventtiili avataan

3-1. KÄYTTÖOSAT **(jatkuu)**

Tiivistymisen tyhjennysallas

Keräyspiste tiivistymiselle joka syntyy höyrystä. Se tulee poistaa ja tyhjentää tasaisin väliajoin, yleensä päivittäin.

Rasvan sekoitusjärjestelmä

Varmista että rasva sekoitetaan riittävästi jotta kosteus ei pääse tiivistymään ja kiehumaan keittoastiassa. Suodatinpumppu käynnistetään ohjauspaneelista, ennalta asetetun ajan väliajoin rasvan sekoittamiseksi.

Kannen salpa

Mekaaninen salpa kannen etuosassa, joka kiinnittyy keittoastian etuosaan. Tämä pitää kannen alhaalla kun kansi on lukittu paikalleen, mutta sen ei ole tarkoitus pitää painetta keittoastiassa.

Korkean lämpötilan raja



Tämä turvaominaisuus mittaa rasvan lämpötilaa. Mikäli rasvan lämpötila ylittää 420 °F (212 °C), tämä säätö aukeaa ja lämmitys sammuu keittoastiassa. Kun lämpötila laskee turvalliselle käyttöalueelle, tulee säätö manuaalisesti käynnistää uudelleen painamalla punaista reset-nappia ohjauspaneelin alla oikealla puolella keittimen etupuolella.

Ilmaventtiili

Pumppaa ilmaa rasvaan tasaisin väliajoin jotta rasva pysyy tasaisen lämpimänä. Tämä toimii ainoastaan kun yksikkö on ollut käyttämättä jonkin aikaa, ja kun lämmitys tapahtuu kylmästä asti.

Suodattimen tyhjennysallas

Poistettava allas sisältää suodattimen ja ottaa vastaan keittoastiasta poistettavan rasvan. Sitä käytetään myös kun vanha rasva poistetaan.



Kun altaassa on rasvaa, tulee olla erittäin varovainen palovammojen välttämiseksi.

Suodattimen liitos

Liittää suodattimen suodatinpumppuun ja mahdollistaa suodattimen ja tyhjennysaltaan helpon poistamisen.

Sulakkeet

Suojalaite, joka katkaisee virran jos virta nousee yli säädetyn arvon.

3-2. KANNEN KÄYTTÖ



1



2



3



4



5

Kannen sulkeminen:

1. Laske kansi alas kunnes salpa asettuu paikalleen.
2. Vedä kahvaa eteenpäin kunnes se pysähtyy.
3. Nosta kahvaa ylöspäin kunnes se pysähtyy.
4. Tuo kahva eteenpäin kunnes se pysähtyy.
5. Paina kansi alas niin että se lukittuu paikalleen.



**KANSI TULEE OLLA SALVATTU KUNNOLLA
KIINNI, MUUTEN PAINEISTETTU
RASVA JA HÖYRY SAATTAVAT KARATA
KEITTOASTIASTA. SIITÄ VOI AIHEUTUA
VAKAVIA PALOVAMMOJA.**

**VÄLTÄ MAHDOLLISIA VAKAVIA
HENKILÖVAMMOJA ÄLÄKÄ KÄYTÄ
LAITETTA ILMAN KANNEN SUOJUSTA JA
KAIKKIA OSIA ASENNETTUNA.**

**VÄLTÄ MAHDOLLISIA VAKAVIA
HENKILÖVAMMOJA ÄLÄKÄ MUOKKAA
MITÄÄN KANNEN LUKITUSMEKANISMIN
OSIA.**

3-2. KANNEN KÄYTTÖ (jatkuu)



1



2



3



4



5

Kannen avaaminen:



ÄLÄ NOSTA KANNEN KAHVAA TAI PAKOTA KANNEN SALPAA AUKI ENNEN KUIN PAINEMITTARIN LUKEMA ON "0" PSI. POSTUVA HÖYRY JA RASVA AIHEUTTAVAT VAKAVIA PALOVAMMOJA.

1. Nosta kahva varovasti ylös kunnes se pysähtyy.
2. Paina kahva taakse kunnes se pysähtyy.
3. Laske kahva alas.










Laske kahva alas ennen kuin yrität nostaa kantta, tai kansi saattaa vaurioitua.





4. Paina kahva taakse.
5. Avaa kannen etuosan salpa ja nosta kansi.

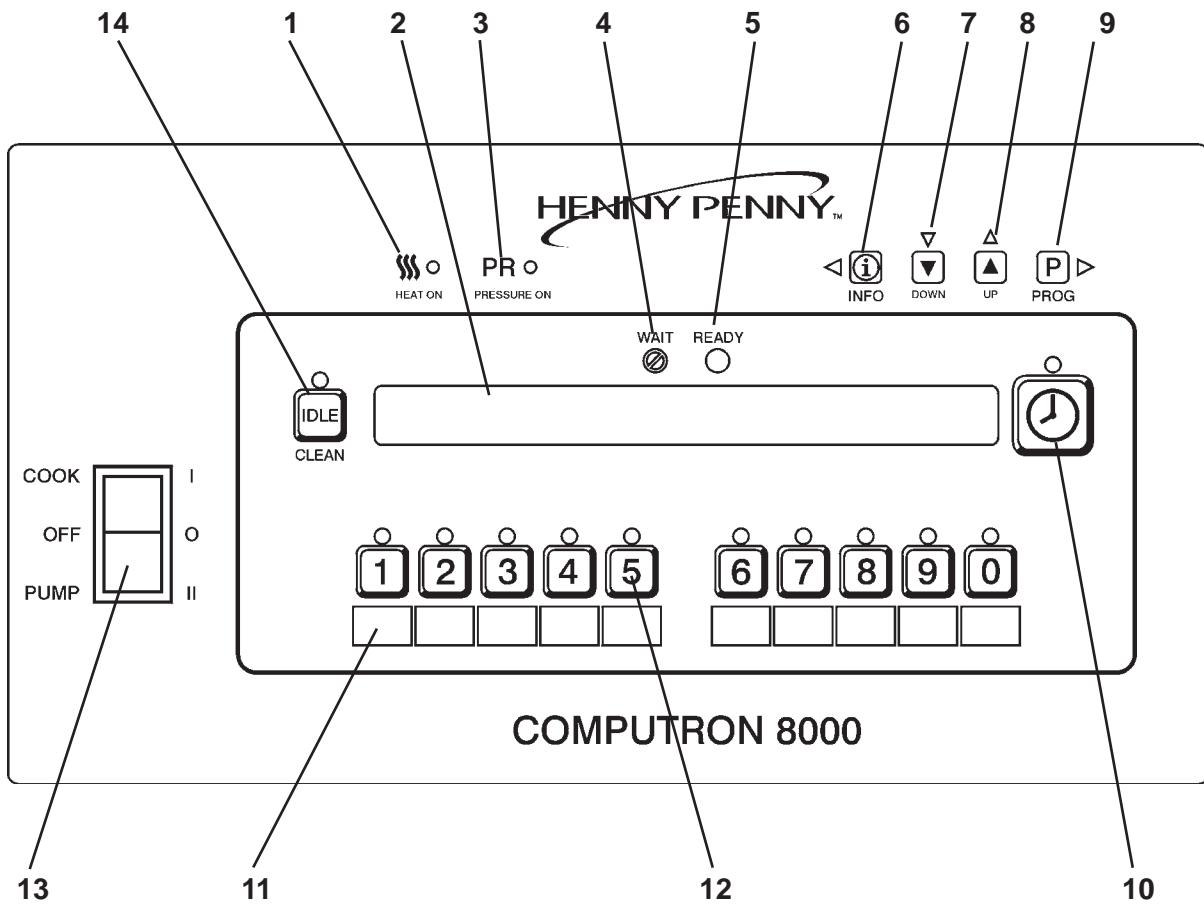
3-3. KYTKIMET JA MERKKIVALOT

Katso kuva osan lopussa.

Kuva Nro.	Kohde Nro.	Kuvaus	Toiminto
3-1	1	 HEAT ON	Syttyy, kun säädin pyytää lämmitystä; elementit menevät päälle ja lämmittävät rasvaa.
3-1	2	Digitaalinen näyttö	Näyttää kaikki Keittojakson toiminnot, ohjelmatilat, diagnostiikkatilat ja hälytykset
3-1	3	 PRESSURE ON	Syttyy, kun solenoidi sulkeutuu ja painetta alkaa muodostua keittoastian sisälle
3-1	4	 WAIT	Vilkkuu, kun rasvan lämpötila <u>ei</u> ole tuotteelle oikeassa lämpötilassa
3-1	5	 READY	Syttyy, kun rasvan lämpötila on 5° F (3° C) alle tai 15 °F (9 °C) yli keittolämpötilan, mikä ilmoittaa käyttäjälle, että rasvan lämpötila <u>on</u> oikeassa lämpötilassa tuotteen kypsennykselle
3-1	6	 INFO	Näytä seuraavat keittimen tiedot ja tila painamalla tätä: a. Rasvan lämpötila b. Lämpötilan asetuspiste c. Suodattimen tila d. Suodatusten määrä tänään e. Suodattimia keskimääräisesti päivässä f. Kuinka monta kertaa keittojakso on pysäytetty aikaisin tänään g. Kuinka monta kertaa keittojakso on pysäytetty aikaisin viime viikolla e. Öljyn käyttöiän näyttö (vain jos "Vaihda öljy" ominaisuus on käytössä) f. Päivämäärä ja aika
			Jos painetaan Ohjelmatilassa, näyttää edelliset asetukset; painamalla tätä sekä avaa Tietotilan,  jossa on historiatiedot käyttäjistä ja keittimen suorituskyvystä
3-1	7 & 8		Käytetään säätämään sillä hetkellä näytetyt asetuksen arvoja Ohjelmatiloissa

3-3. KYTKIMET JA
MERKKIVALOT (jatkuu)

Kuva Nro.	Kohde Nro.	Kuvaus	Toiminto
3-1	9		<p>Avaa ohjelmatilat painamalla tätä; kun olet ohjelmatilassa, tämä siirtää seuraavaan asetukseen; jos tämän kanssa </p> <p>painetaan avataan Tietotila, jossa on historiatiedot käyttäjästä ja keittimen suorituskyvystä</p>
3-1	10		Käytetään keittojaksojen aloittamiseen ja pysäyttämiseen ja ajastimen pysäyttämiseen Pitojakson lopussa
3-1	11	Valikkokortti-ikkuna	Kuhunkin tuotteeseen liittyvän elintarviketuotteen nimi valintapainike; valikkokorttisarja on tarran takana
3-1	12	Tuotteen valintapainikkeet	Käytetään valitsemaan keitettävä tuote; käytääksesi niitä keittojakson aloittamiseen, katso osa 3 erikoistila kohta SP-10
3-1	13	KEITÄ/PUMPPAA-kytkin	3-suuntainen kytkin, jossa keskellä OFF (pois päältä) -asento; käytä keitintä kääntämällä kytkin COOK-asentoon; käytä suodatuspumpua kääntämällä kytkin PUMP-asentoon; ennen suodatuspumpun käyttöä on täytettävä tietyt ehdot; nämä ehdot käsitellään myöhemmin keittimen ohjeissa
3-1	14		Käytetään manuaalisesti siirtymään Odotus- tai Puhdistustilaan






















Kuva 3-1

3-4. KELLON ASETUS



ILMOITUS


Ensimmäisen käynnistyksen aikana tai PC-levyn vaihdon yhteydessä, jos "CLOCK SET" ilmestyy näyttöön automaattisesti, aloita vaiheella 4.

1. Paina ja pidä  painettuna 5 sekuntia kunnes "LEVEL 2" (taso 2) näkyy näytössä.
2. Paina  ja "CLOCK SET" (kellon asetus), "ENTER CODE" (anna koodi) näkyy näytössä.
3. Paina   .
4. "CS-1, SET, MONTH", (CS-1, aseta, kuukausi) ja kuukausi vilkkuu näytössä.
5. Vaihda   kuukausi painamalla .
6. Paina  ja "CS-2, SET, DATE" (CS-2, aseta, päivämäärä) näkyy näytössä ja päivämäärä vilkkuu.
7. Vaihda   päivämäärä painamalla .
8. Paina  ja "CS-3, SET, YEAR" (CS-3, aseta, vuosi) näkyy näytössä ja vuosi vilkkuu.
9. Vaihda   vuosi painamalla .
10. Paina  ja "CS-4, SET, HOUR" (CS-4, aseta, tunti) näkyy näytössä, ja tunti ja "AM" (ap.) tai "PM" (ip.) vilkkuu.
11. Vaihda   tunti painamalla ja AM/PM-asetus.
12. Paina  ja "CS-5, SET, MINUTE" (CS-5, aseta, minuutti) näkyy näytössä ja minuutit vilkkuvat.
13. Vaihda   minuutit painamalla .

3-4. KELLON ASETUS (jatkuu)

14. Paina  ja "CS-6, CLOCK MODE"
(CS-6, kellon tila) näkyy näytössä, sekä "1.AM/PM".

"1.AM/PM" on 12-tuntinen kello, "2.24-HR" on
24-tuntinen kello. Vaihda   painamalla .


15. Paina  ja "CS-7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ"
(CS-7, kesäaika) näkyy näytössä, sekä "2.US".

Vaihda   seuraavaan painamalla.

a. "1.OFF" = Ei automaattista säätöä kesäaikaan.

b. "2.US" = Käyttää automaattisesti USA:n
kesäaikaan säätöä. Kesäaika (DST) aktivoituu
huhtikuun ensimmäisenä sunnuntaina. Kesäaika
(DST) poistetaan käytöstä lokakuun viimeisenä
sunnuntaina.

c. "3.EURO" = Käyttää automaattisesti Euroopan
(CE) kesäaikaan säätöä. Kesäaika (DST) aktivoituu
maaliskuun viimeisenä sunnuntaina. Kesäaika
(DST) poistetaan käytöstä lokakuun viimeisenä
sunnuntaina.

16. Paina  ja "CS-8, BEGIN NEW DAY" (CS-8, aloita
uusi päivä) näkyy näytössä, sekä "3:00AM".

Tämä asetus tarkoittaa kellonaikaa, jolloin
tilastotietojen kerääminen alkaa uudelle päivälle.
Jos asetus on 3:00AM, esimerkiksi, myöhäisillan
keittojaksot ja suodatus- toiminnot keskiyöstä
aikaan 3:00AM tiistaiamuna kerätään maanantain
tilastotietojen kanssa.

CS-8-arvo voidaan asettaa kello 12:00AM (keskiyö)
– kello 8:00AM, puolen tunnin lisäyksillä (12:00 AM,
12:30 AM, 1:00 AM, 1:30 AM, jne). Oletusarvo yleiselle
markkinoilla olevalle ohjelmistolle on 3:00 AM.

Paina   muuttaaksesi uuden päivän alkuaikaa.

17. Kellon asetus on nyt valmis. Lopeta painamalla  ja
pitämällä.

**3-5. RASVAN TÄYTTÄMINEN
TAI LISÄÄMINEN
RASVA**

HUOMIO

Rasvan taso täytyy aina olla yli lämmitys elementtien kun keitin lämpiää ja keittoastian vaatimalla tasolla. Katso asteikko keittoastian takaosasta (Kuva 3-3). Laiminlyönti Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa tulipaloon ja/ tai keittimen vaurioitumiseen.

Käytettäessä kovaa rasvaa on suositeltavaa sulattaa rasva lämmönlähteenlähteen ulkopuolella ennen sen asettamista keittoastiaan. Lämmityselementti tulee olla kokonaan upoksissa rasvaan. Tulipalo tai vahinko keittoastiaan saattaa aiheutua.

1. Korkealaatuisen keittorasvan käyttöä keittimessä suositellaan. Jotkin matalalaatuiset rasvat sisältävät paljon kosteutta ja aiheuttavat vaahtoamista ja ylikiehumista.



Palovammojen välttämiseksi pidä käsineitä kädessä kun kaadat kuumaa rasvaa keittoastiaan ja vältä roiskeita.



2. Sähkökäyttöinen malli vaatii 100 lb (45 kg) rasvaa. Keittoastiassa on kaksi tason ilmaisinta astian takaseinässä joka näyttää kuumennetun rasvan oikean tason.
3. Kylmää rasvaa käytettäessä käytä alemmaa asteikkoa.



RASVAN PINTA EI SAA KOSKAAN YLITTÄÄ ASTEIKON YLINTÄ VIIVAA. NÄIDEN OHJEIDEN LAIMINLYÖNTI SAATTAJ JOHTAA PAISTORASVAN YLIVUOTAMISEEN KEITTOASTIASTA AIHEUTTAEN HENKILÖVAMMOJA, TULIPALON JA/TAI OMAISUUSVAHINKOJA.

3-6. TUOTTEEN HYLLYTYS
SUOSITUS

Alhaalta alkaen:

4 _____
3 _____
2 _____
1 _____

Alinta asentoa tulee välttää pienellä kuormalla, sillä se on lähellä kylmäaluetta. (Öljy on viileämpää keittoastian alaosassa ja kuumempaa yläosassa.) Isoilla kuormilla esiintyy öljyssä tarpeeksi turbulenssia ja alimmalla hyllyllä saavutetaan riittävä lämpö.

Ylintä asentoa tulee välttää pienellä kuormalla, sillä öljy ei peitä tuotetta kunnolla. Isoilla kuormilla ylähyllyllä on hyvä peitto, sillä alemmilla hyllyillä olevan tuotteen tilavuus nostaa öljyn tasoa.

Keitto YKSI hylly
(2-päinen kuorma)

4 _____
3 _____
2 OOOOOOOOO
1 _____

Keitto KAKSI hyllyä
(4-päinen kuorma)

4 _____
3 OOOOOOOOO
2 OOOOOOOOO
1 _____

Keitto KOLME hyllyä
(6-päinen kuorma)

4 _____
3 OOOOOOOOO
2 OOOOOOOOO
1 OOOOOOOOO

Keitto NELJÄ hyllyä
(8-päinen kuorma)

4 OOOOOOOOO
3 OOOOOOOOO
2 OOOOOOOOO
1 OOOOOOOOO

3-7. PERUSTOIMINNOT

Seuraa alla olevia ohjeita keittimen ensimmäisellä käyttökerralla, ja joka kerta kun keitin lämmitetään kylmästä tai sammuksista.

1. Varmista, että keittimeen on lisätty rasvaa riittävälle tasolle.



ÄLÄ YLITÄYTÄ KORIA TAI LAITA ERITTÄIN PALJON KOSTEUTTA SISÄLTÄVIÄ TUOTTEITA KORIIN. 21 PAUNAA (9,5 KG) ON MAKSIMIMÄÄRÄ TUOTETTA KEITTOASTIAA KOHTI. NÄIDEN OHJEIDEN LAIMINLYÖNTI SAATTAA JOHTAA PAISTORASVAN YLIVUOTAMISEEN KEITTOASTIASTA, JOKA SAATTAA JOHTAA VAKAVIIN PALOVAMMOIHIN, HENKILÖVAMMOIHIN JA/TAI OMAISUUSVAHINKOIHIN.

2. Käännä COOK /PUMP -kytkin on COOK -asentoon ja valitse oikea tuote tuotenäppäimellä keitettäväksi. Laite siirtyy automaattisesti sulatusjaksoon. Kun lämpötila saavuttaa 250 ° F (121 °C) säädin menee lämmitysjaksole, ja lämmittää rasvan asetettuun lämpötilaan.
3. Sekoita rasvaa kun se lämpenee kylmästä. Varmista että sekoitat rasvaa kylmäalueella asti.




ÄLÄ SEKOITA RASVAA MUINA AIKONA KUIN AAMUN LÄMMITYKSESSÄ. NÄIDEN OHJEIDEN LAIMINLYÖNTI SAATTAA JOHTAA PAISTORASVAN YLIVUOTAMISEEN KEITTOASTIASTA, JOKA SAATTAA JOHTAA VAKAVIIN PALOVAMMOIHIN, HENKILÖVAMMOIHIN JA/TAI OMAISUUSVAHINKOIHIN.

3-7. Perustoiminnot
(jatkuu)

4. Anna keittimen lämmitä kunnes ^{READY}  syttyy.

ILMOITUS



Ohita sulatusjakso, jos haluat, painamalla tuotepainiketta ja pitämällä sitä alhaalla viisi sekuntia. Näytössä näkyy ”LOPETA SULATUS” 1=YES 2=NO” (lopetetaanko sulatus? 1=kyllä 2=ei). Paina  lopettaaksesi sulatuksen.


HUOMIO

Älä ohita sulatusjaksoa ellei tarpeeksi rasvaa ole sulanut, jotta se peittää täysin kaikki elementit. Jos sulatusjakso ohitetaan ennen kuin nämä pinnat on peitetty, rasva savuaa liikaa tai tulipalo saattaa syttyä.

ILMOITUS



Lämmitys syttyy ja sammuu noin 10 astetta ennen kuin asetettu lämpötila saavutetaan jottei asetettu lämpötila ylity. (proportionaalinen säätö)

Kun sulatusjakso loppuu, ^{WAIT}  vilkkuu 5 ° ennen asetetun lämpötilan saavuttamista. Sitten ^{READY}  syttyy ja valittu tuote näkyy näytöllä.

5. Ennen kuin tuote asetetaan hyllylle, laske hyllyt kuumaan rasvaan, jotta tuote ei tartu kiinni hyllyihin.
6. Työnnä hyllyt joilla leivitetty tuote on kannen ohjuriin, aloittaen alimmasta tasosta varovasti, jotta tuote ei vahingoitu. 

7. Laske ja lukitse kansi alas ja paina.

ILMOITUS

Keittoajan ensimmäisen minuutin aikana voidaan valita eri tuote, jos on painettu väärän tuotteen painiketta on painettu. Tarkista rasvan lämpötila painamalla  tai pysäytä keittajakso painamalla .

8. Jokaisen syklin lopussa paine poistuu automaattisesti ja hälytys soi, ja näytöllä näkyy ”DONE” (valmis).




3-7. PERUSTOIMINNOT

8. Odota kunnes painemittari näyttää ”0” painetta (**jatkuu**) astiassa ennen kuin yrität avata kannta.




ÄLÄ NOSTA KANNEN KAHVAA TAI PAKOTA KANNEN SALPAA AUKI ENNEN KUIN ”0” PAINEMITTARIN LUKEMA ON POISTUVA HÖYRY JA RASVA AIHEUTTAVAT VAKAVIA PALOVAMMOJA.

10. Avaa ja nosta kansi varovasti ylös.
11. Käytä hyllyjen kädensijoja ja poista hyllyt tuotteineen ohjurilta, aloittaen ylähyllystä jotta tuote ei vahingoitu.
12. Jos Quality (laatu) -aikaa (pitoaikaa) on ohjelmoitu, säädin käynnistää automaattisesti pidon ajastimen. Näytössä näkyy vuorotellen valittu tuote ja jäljellä oleva laatu-aika minuutteina. Jos pitojakson aikana valitaan eri tuote, näytössä näkyy vain valittu tuote.
13. Pitotilan lopussa kuuluu äänimerkki, näytössä vilkkuu "QUALITY" (laatu) ja tuote, jota ajastettiin. Paina ja vapauta .


ILMOITUS


Kun Keittotilassa näkyy "FILTER SUGGESTED" (suodatusta suositellaan) näytössä, käyttäjä voi valita suodattaa tällä hetkellä tai jatkaa keittämistä. Kuitenkin, jos käyttäjä jatkaa keittämistä, suodattimen lukitus tapahtuu seuraavan tai sitä seuraavan keittojakson kuluessa.


Kun "FILTER LOCKOUT", sitten "YOU *MUST* *MUST* FILTER NOW..." (sinun täytyy suodattaa nyt) näkyy näytössä ja  on ainoa painike, joka toimii, kunnes yksikkö suodatetaan. Seuraa tämän käsikirjan suodatusohjeita.

3-7. PERUSTOIMINNOT (jatkuu)

Kun suodatus on valmis ja COOK/PUMP painike on taas päällä, ”IS POT FILLED” (onko astia täynnä) näkyy näytöllä ”1=YES 2=NO” kanssa.

Jos rasva on vaaditulla tasolla keittoastiassa, paina  ja säädin aloittaa normaalin lämmitysprosessin.

Mikäli rasva EI OLE riittävällä tasolla, paina  ja ”TURN OFF UNTIL FILLED...” (sammuta kunnes täytetty) vierii näytöllä. Käännä COOK/PUMP OFF (pois) -asentoon, täytä keittoastia riittävälle tasolle ja käännä COOK/PUMP kytkin takaisin COOK-asentoon.

Taas ”IS POT FILLED” (onko astia täynnä) näkyy näytöllä ”1=YES 2=NO” (1=KYLLÄ 2=EI) Tällä kertaa paina  ja yksikkö jatkaa normaalia lämmitysprosessia.

HUOMIO

Rasvan taso täytyy aina olla yli lämmitys lämmityselementtien. Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa tulipaloon ja/tai keittimen vaurioitumiseen.

3-8. HUOLTO RASVA



SEURAA ALLA OLEVIA OHJEITA VÄLTTÄÄKSESI RASVAN YLIVUODON KEITTOASTIASTA MIKÄ SAATTA JOHTAA VAKAVIIN PALOVAMMOIHIN, HENKILÖVAMMOIHIN, TULIPALLOON JA/TAI OMAISUUSVAHINKOIHIN.

1. Rasvan suojelemiseksi tulee keitin asentaa Idle Mode (lepotilaan) kun keitintä ei käytetä heti.
2. Leipätuotteiden keittäminen vaatii suodatusta rasvan puhtaanapitoon. Rasva tulee suodattaa vähintään kahdesti päivässä; kerran lounasruuhkan jälkeen ja päivän lopussa.

3-8. HUOLTO
RASVA (jatkuu)

3. Pidä rasva oikeassa tasossa keittämistä varten. Lisää tuoretta rasvaa tarpeen mukaan.
4. Älä täytä koreja tuotteella yli (21 paunaa, 9,5 kg maks.) tai aseta erittäin kosteita tuotteita koriin.



PITKÄLLISESSÄ KÄYTÖSSÄ RASVAN LEIMAHDUSPISTE ALENTUU. HÄVITÄ RASVA JOS SIINÄ ON MERKKEJÄ LIIALLISTA SAVUAMISESTA TAI VAAHTOAMISESTA. SEURAUKSENA VOI OLLA VAKAVAT PALOVAMMAT, HENKILÖVAMMAT JA/TAI OMAISUUSVAHINGOT.

3-9. SUODATUS
OHJEET

Henny Penny sähköinen 8-päinen keitin, malli PFE-591 pitää puhdistaa ja rasva suodattaa kahdesti päivässä, lounasruuhkan jälkeen ja päivän lopuksi.



Tyhjennä rasva 275 °F (135 °C) tai sitä matalammassa lämpötilassa. Tämän korkeammissa lämpötiloissa paistosta aiheutuneet jätteet saattavat palaa teräksisen paistoastian pohjaan kun rasva on tyhjennetty.



SUODATA AINOASTAAN KUN RASVAN LÄMPÖTILA ON ALLE 275 °F (135 °C). LAIMINLYÖNTI SAATTA AIIHEUTTAA RASVAN YLIVUOTAMISEN KEITTOASTIASTA. SE SAATTA AIIHEUTTAA VAKAVIA PALOVAMMOJA, HENKILÖVAMMOJA,

3-9. SUODATUS

TULIPALON JA/TAI OMAISUUSVAHINKOJA.

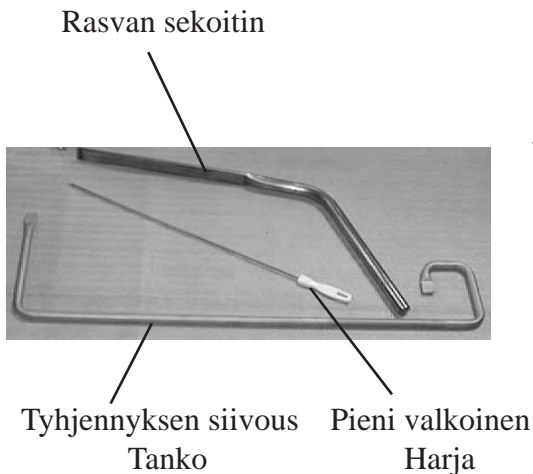
Ison määrän paistaminen saattaa johtaa kylmätilan täyttymiseen nopeammin **OHJEET** paistamisen jätteistä ja siivoamista vaaditaan mahdollisesti useammin. Osa (**jatkuu**) prosessista sisältää paistojätteiden poistamisen kylmäalueesta keittoastiassa.

1. Aseta COOK/PUMP-kytkin OFF-asentoon.
2. Varmista että suodatusastia on keittimen alla ja että suodatin on kiristetty astiasta poistuvaan putkeen.



Suodatuksen tyhjennysaltaan on oltava niin kaukana kuin mahdollista keittimen alla ja kansi paikallaan. Varmista, että kannen reikä on laskuputken kanssa kohdallaan ennen laskuputken avaamista. Näiden ohjeiden laiminlyönti saattaa johtaa paistorasvan roiskumiseen ja saattaa aiheuttaa henkilövamman.

Keittimen pinnat ja kori ovat kuumia. Ole varovainen suodattamisen aikana ettet saa palovammoja.



3. Poista paistohyllyt ja ohjuri, ja pyyhi kansi. Käännä kansi pois tieltä ja puhdista paistoastia.
4. Vedä tyhjennysventtiilin kahva itseesi päin avataksesi venttiilin. Kahva kuuluu osoittaa suoraan ulospäin keittimen etuosasta. Käytä L:n mallista harjaa paistojätteiden poistamiseksi lämmityselementeistä, sivuilta ja keittoastian pohjalta kun rasva tyhjenee. Käytä suoraa harjaa paistojätteiden poistamiseksi tyhjennysaukosta jos tarpeellista ja puhdista lämmityselementtien ja keittoastian välistä.



HARJAA KAIKKI PAISTOJÄTTEET KEITTOASTIAN PINNOILTA KYLMÄALUEELTA SUODATUSVAIHEEN AIKANA.

LAIMINLYÖNTI VOI JOHTAA RASVAN YLIVUOTAMISEEN KEITTOASTIASTA.

SE SAATTA AIIHEUTTAA VAKAVIA PALOVAMMOJA, HENKILÖVAMMOJA JA/TAI OMAISUUSVAHINKOJA.

3-9. SUODATUSOHJEET
(jatkuu)

5. Kun kaikki rasva on valunut pois, raaputa tai harjaa keittoastian sivut ja pohja. Aseta tyhjennysventtiilin kahva kiinni-asentoon.

HUOMIO

Älä iske astian raaputinta tai muuta puhdistustyökalua keittoastian reunaa vasten. Keittoastia saattaa vaurioitua ja kansi ei sulkeudu kunnolla paistovaiheen aikana.

6. Jos käytettävissä on valinnainen keittimen suodattimen huuhteluletku, seuraavaa puhdistustoimenpidettä voidaan käyttää. Muutoin jatka vaiheeseen 7.
- a. Kiinnitä suodattimen puhdistusletku pikakiinnikkeellä urosliittimeen, joka sijaitsee suodatinventtiilin kahvan vieressä. Työnnä jousirengas naaraspuolella pikakiinnikkeeseen Irrota kiinnike ja anna sen asettua paikalleen urosliittimen päälle.
- b. Varmista että letkun suutin osoittaa alas keittoastian pohjalle, ja että suodatusventtiili on suljettu. Liikuta Aseta COOK/PUMP-kytkin OFF-asentoon. Ole varovainen pitäessäsi suutinta, että vältät liiallista roiskumista.



Ole varovainen, jotta estät kuuman rasvan roiskumisen aiheuttamat palovammat.

- c. Huuhtelee keittoastian sisäpuoli. Käy läpi erityisesti vaikeasti puhdistettavat alueet, kuten keittoastian pohja ja polttimen putket.
- d. Riittävän rasvalla huuhtelun jälkeen, sulje tyhjennysventtiili.
- e. Käännä COOK/PUMP-KYTKIN OFF (POIS) -ASENTOON.



KIINNITÄ JA IRROTA SUODATTIMEN PUHDISTUSLETKU KUN PÄÄKYTKIN ON OFF-ASENNOSSA. KÄYTÄ MYÖS KUIVAA LIINAA TAI KÄSINETTÄ PALOVAMMOJEN ESTÄMISEKSI. LAIMINLYÖNTI SAATTAJ JOHTAA VAKAVIIN PALOVAMMOIHIN KUUMAN RASVAN ROISKUESSA UROSLIITTIMESTÄ.

- f. Irrota letku ja nosta kiinnikkeen pää letkusta korkealle minuutin ajaksi jotta letkussa oleva rasva valuu keittoastiaan.

3-9. SUODATUSOHJEET
(jatkuu)

7. Aseta COOK/PUMP-kytkin PUMP-asentoon.
8. Kun kaikki rasva on pumpattu keittoastiaan käännä COOK/PUMP kytkin pois päältä.



MIKÄLI ILMAKUPLIA NOUSEE RASVASSA, ON MAHDOLLISTA, ETTÄ SUODATTIMEN LETKU EI OLE KIRISTETTY KUNNOLLA. MIKÄLI NÄIN ON, SAMMUTA PUMPPU JA KÄYTÄ SUOJAKANGASTA TAI KÄSINEITÄ KUN KIRISTÄT. LIITOS ON KUUMA JA SIITÄ VOI AIHEUTUA VAKAVIA PALOVAMMOJA.

3-10. SUODATTIMEN
VAIHTO KUORI

Suodattimen kuori tulee vaihtaa 10-12 suodatuksen tai kun se on täynnä muruja. Toimi seuraavasti:

1. Käännä COOK/PUMP-kytkin OFF (pois) -asentoon.
2. Poista ja tyhjennä tiivistymisen tyhjennysallas.
3. Avaa suodattimen liitin ja poista suodatuksen tyhjennysallas keittimen alta.



Käytä suojakangasta tai käsineitä kun irrotat suodattimen liitoksen tai vakavia palovammoja saattaa aiheutua.

Mikäli suodatusastiaa liikutetaan kun se on täynnä rasvaa, varo roiskuttamasta sitä tai vakavia palovammoja saattaa aiheutua.

4. Nosta seulayksikkö tyhjennysaltaasta.
5. Pyyhi rasva ja murut tyhjennysaltaasta. Pyyhi suodatuksen tyhjennysallas saippualla ja vedellä. Huuhtelee huolellisesti kuumalla vedellä.
6. Kierrä imuputki irti seulayksiköstä.
7. Poista murunkerääjä ja puhdista perusteellisesti saippualla ja vedellä.

**3-10. SUODATTIMEN
VAIHTAMINEN
KUORI (jatkuu)**

8. Poista suodatinpidikkeet ja heitä pois suodatinkuori.
9. Puhdista ylä- ja alasuodatinsiivilä saippualla ja vedellä. Huuhtelee hyvin kuumalla vedellä.

HUOMIO

Varmista että suodattimen verkot, murunkeräin, suodattimen kiinnikkeet ja putki ovat kokonaan kuivat ennen kuin asennat suodattimen kuoren, sillä vesi sulattaa suodattimen paperin.

10. Asenna yläsuodatinsiivilä alasuodatinsiivilään.
11. Työnnä siivilät puhtaaseen suodatinkuoreen.
12. Taita kulmat sisään ja taita kahdesti avoin pää.
13. Kiinnitä kuori paikoilleen kahdella suodattimen kiinnikkeellä.
14. Aseta murunkerääjän siivilä suodatinpaperin päälle. Kierrä imuputkiyksikkö kiinni.
15. Aseta kokonainen suodatinverkon asennus takaisin suodattimen tyhjennysaltaaseen, vaihda puhdas muruastia ja aseta allas takaisin paikalleen keittimen alle.
16. Liitä suodatinliitin käsin. Älä käytä ruuviavainta kiristykseen.
17. Työnnä tiivistymisen tyhjennysallas takaisin paikalleen. Keitin on nyt valmis käyttöön.

3-11. SUODATINPUMPUN MOOTTORI SUOJA-OHJE LLAUS



Suodatinpumpun moottori on varustettu manuaalisella nollauspainikkeella, se sijaitsee moottorin takana siltä varalta että moottori ylikuumenee. Jos uudestaan. Tämä suojalaite antaa moottorin jäähtyä. Poista ovi vasemmalla puolella yksikköä jotta voit painaa nollauspainiketta. Nollauspainikkeen painamiseen tarvitaan jonkin verran voimaa, voit käyttää ruuvimeisseliä avuksi painikkeen nollaamiseen.



Ole varovainen, jotta estät kuuman rasvan roiskumisen aiheuttamat palovammat. Käännä päävirtakytkin OFF (pois) -asentoon ennen kuin nollaat suodattimen moottorin suojauslaitteen.

3-12. KEITTOASTIAN PUHDISTAMINEN

Ensi-asennuksen jälkeen ja ennen jokaista rasvan vaihtoa tulee keittoastia puhdistaa huolellisesti. Toimi seuraavasti:

1. Käännä COOK/PUMP (keitä/pumppaa) -kytkin asentoon OFF.



Keittimen tai suodattimen tyhjennysastian liikuttaminen ei ole suositeltavaa kun niissä on kuumaa rasvaa. Kuumaa rasvaa saattaa roiskua ja vakavia palovammoja saattaa seurata.

Suodatuksen tyhjennysaltaan on oltava niin kaukana kuin mahdollista keittimen alla ja kansi paikallaan. Varmista, että kannen reikä on laskuputken kanssa kohdallaan ennen laskuputken avaamista. Näiden ohjeiden laiminlyönti saattaa johtaa paistorasvan roiskumiseen ja saattaa aiheuttaa henkilövamman.

2. Jos rasvaa on keittoastiassa, se tulee tyhjentää hitaasti vetämällä tyhjennysventtiilin kahva itseesi päin.
3. Sulje tyhjennysventtiili ja hävitä rasva.
4. Nosta kansi, poista hyllyt ja ohjuri kannesta ja kallista kansi taaksepäin, niin että kansi ei häiritse puhdistusta.



Henny Pennyllä on saatavilla seuraavat puhdistusaineet:
Vaahtoava rasvanpoistaja - nro 12226
PHT nestemäinen puhdistusaine - nro 12135
PHT kuiva jauhemainen puhdistusaine - nro 12101
Pyydä Henny Penny -jakelijalta yksityiskohtaisia tietoja.

**3-12. KEITTOASTIAN
PUHDISTAMINEN
(jatkuu)**



KEMISKA
CYDDSGLASÖGON





KEMISKA
SKYDDSHANDSK

5. Täytä keittoastia kuumalla vedellä tason osoittimeen asti. Lisää 8-10 unssia keittimen puhdistusainetta (Henny Penny osa numero 12101) veteen ja sekoita huolellisesti.



Pidä aina kemikaaleilta suojaavia lasveja tai kasvosuojaa ja suojakäsineitä kun puhdistat keittoastiaa sillä puhdistusaine on hyvin alkalinen. Vältä roiskuttamista ja liuoksen joutumista silmiin tai iholle. Seurauksena voi olla vakavia palovammoja ja mahdollisesti sokeus. Lue puhdistusaineen ohjeet tarkkaan. Mikäli ainetta menee silmiisi, huuhtelee silmät huolellisesti ja ota yhteyttä lääkäriin välittömästi.

6. Käännä COOK/PUMP (keitä/pumppaa) -kytkin asentoon COOK ja puhdistustila painamalla ja pitämällä  pohjassa kunnes "CLEAN-OUT ?" (puhdistetaanko?), "1=YES 2=NO" (1=kyllä 2=ei) näkyy näytössä. Paina  aloittaaksesi puhdistustilan. Keitin näyttää

“*CLEAN-OUT MODE*” (puhdistustila) ja kuumenee esiohjelmoituun lämpötilaan (195 °F (91 °C max.) ja automaattisesti aloittaa esiohjelmoitun laskennan. Käytä, jos tarpeellista säätääksesi lämpötilaa kiehumasta yli.



ÄLÄSULJE KANTTA KUN VETTÄ TAI PESUAINETTA ON KEITTOASTIASSA. PAINEEN ALAINEN VESI SAATTA TULLA SUPERLÄMMITETYKSI. KUN KANSI ON AUKI, POISTUVA VESI JA HÖYRY AIHEUTTAVAT VAKAVIA PALOVAMMOJA.



Pidä puhdistusliuosta jatkuvasti silmällä jotta se ei kiehu yli ja vahingoita säätimiä.

Älä käytä teräsvillaa, tai muita kuluttavia puhdistustapoja tai aineita jotka sisältävät klooria, bromia, jodia tai ammoniakkia sisältäviä kemikaaleja, sillä nämä kuluttavat terästä ja lyhentävät yksikön käyttöikä.

Älä käytä vesisuihkua (painepesuria) puhdistukseen, sillä komponentit saattavat hajota.

3-12. KEITTOASTIAN PUHDISTAMINEN
(jatkuu)



Jos puhdistusliuos keittoastiassa alkaa kuohua ja kiehua yli, käännä Cook/Pump (keitä/pumppaa) -kytkin välittömästi OFF (pois päältä) -asentoon. Älä yritä hallita sitä sulkemalla kantta, siitä voi aiheutua vakavia palovammoja.

7. Käytä keittimen harjaa (Henny Penny osa numero 12105) keittoastian sisäosan, kannen rungon ja ympäristön puhdistamiseen.
8. Puhdistuksen jälkeen aseta COOK/PUMP kytkin pois päältä. Avaa tyhjennysventtiili ja poista puhdistusaine keittoastiasta suodatusaltaaseen ja hävitä se.
9. Sulje tyhjennysventtiili ja täytä keittoastia pelkällä kuumalla vedellä täyttölinjaan saakka.
10. Lisää noin 16 unssia viinietikkaa ja aloita Clean-Out -tila (puhdistustila) uudestaan (katso vaihe 6).
12. Käytä puhdasta harjaa ja hankaa keittoastian sisäpuoli ja kannen tiiviste. Tämä neutralisoi puhdistusaineseoksen jättämän emäksisyyden.
13. Tyhjennä etikkahuuhteluvesi ja heitä pois.
14. Huuhtelee keittoastia käyttämällä puhdasta kuumaa vettä.
15. Kuivaa tyhjennysallas ja keittoastian sisäpuoli.



Varmista että keittoastian sisäpuoli, tyhjennysventtiili ja muut osat jotka osuvat uuteen rasvaan ovat mahdollisimman kuivia.

16. Asenna uusi suodatinverkko suodattimen tyhjennysaltaaseen ja asenna se keittimen alle.
17. Täytä keitin tuoreella rasvalla.

3-13. SÄÄNNÖLLINEN HOITO

Kuten kaikki ruokapalvelulaitteistot Henny Penny -painekeitin tarvitsee hoitoa ja oikeaa huoltoa. Alla olevassa taulukossa annetaan määräaikaishuollon yhteenveto. Seuraava kaavio tarjoaa askel askelelta ohjeet huoltotoimenpiteisiin joita käyttäjän tulee suorittaa.

Toimenpide

Rasvan suodatus
Rasvan vaihtaminen
Suodatinkuoren vaihtaminen
Keittoastian puhdistaminen
Painolastiyksikön puhdistus.
Nylatronien puhdistus
Kannen tiivisteiden kääntäminen
Puhdista ylipaineturvaventtiili
Tutki Painolastiyksikön vaijerit

Huoltoväli

Päivittäin (vähintään kahdesti päivässä)
Tarvittaessa
10-12 suodatuksen jälkeen tai kun tukossa
Ensiasennuksen yhteydessä ja joka kerralla kun rasva vaihdetaan.
Päivittäin- katso ennaltaehkäisevä huolto. Osa
Kuukausittain-katso ennaltaehkäisevä huolto.
90 päivän välein-katso ennaltaehkäisevä huolto.
Kerran vuodessa- katso ennaltaehkäisevä huolto.
Kerran vuodessa-katso ennaltaehkäisevä huolto.

3-14. ENNALTAEHKÄISEVÄ HUOLTO



Nylatronien puhdistus

1. Suihkuta Nylatronit Henny Penny biohajoavalla, ruokakäyttöön tarkoitettulla vaahtoavalla rasvanpoistajalla (osa nro. 12226).
2. Nosta kansi ylös ja alas levittääksesi rasvanpoistajan.
3. Pyyhi Nylatron poistaaksesi ruokajäänteet, rasvan ja rasvanpoistajan jäänteet.

Kannen pyörien voitelu

Kannen pyörät, jotka sijaitsevat keittimen takaosassa, tulee voidella vähintään kerran vuodessa jotta kansi liikkuu helposti.

1. Poista takakosteussuoja keittimestä.
2. Aseta pieni määrä akselirasvaa, osa numero 12124, sekä ylä- että alapyörälle. Varmista että voitelet sekä vasemman että oikeanpuoleiset pyörät.



3-14. ENNALTAEHKÄISEVÄ
HUOLTO
(jatkuu)

LASTIYKSIKÖN PAINO KAPSELI



PAKOPUTKI

Painolastiyksikön puhdistus - päivittäin



ÄLÄ YRITÄ POISTAA PAINOLASTIYKSIKÖN KANTTA KUN KEITIN ON TOIMINNASSA. SIITÄ AIHEUTUU VAKAVIA PALOVAMMOJA TAI MUITA TAPATURMIA.

1. Jokaisen päivän päätteeksi painolastiyksikkö tulee puhdistaa. Keitin pitää olla pois päältä ja ilman painetta. Avaa kansi ja poista painolastiyksikön kansi ja paino.

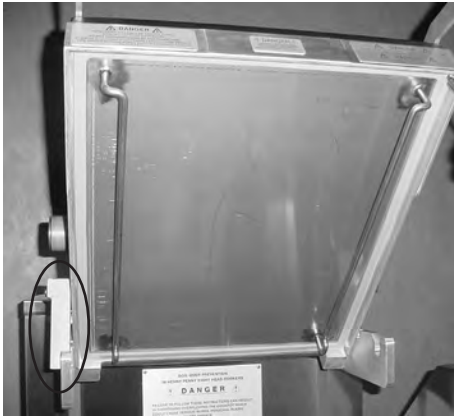


Painon kansi voi olla kuuma. Käytä suojakangasta tai hanskoja, tai voi aiheutua vakavia palovammoja.

Jos painoyksikköä ei puhdisteta päivittäin, se voi johtaa keittimen muodostamaan liialliseen paineeseen. Tästä voi seurata vammoja ja palovammoja.

2. Pyyhi sekä kansi että paino pehmeällä kankaalla. Varmista että puhdistat kannen sisäpuolen, painon pidikkeen ja painolastiyksikön ympäriltä.
3. Puhdista pakoputki ruostumattomalla teräsharjalla (Henny Penny osanro 12147).
4. Kuivaa osat ja asenna heti takaisin jotta ne eivät vahingoitu tai huku.

**3-14. ENNALTAEHKÄISEVÄ
HUOLTO**
(jatkuu)



Kannen tiivisteiden kääntö - 90 päivän välein

Tiivisteiden kääntäminen auttaa estämään tiivisteiden hajoamista ja paineen alenemista keittämisen aikana.

1. Nosta kansi ja poista hyllyt ja niiden ohjuri.
2. Pidä kiinni kannen kahvasta ja nosta kannen etuosaa kunnes se pysähtyy pystyasentoon.



Varmista että kannen vasemman puolen metallinen varsi on pystyasennossa ja pitää kantta ylhäällä. Muutoin vakavia vammoja saattaa aiheutua. (Katso vasemmalla olevaa kuva).

3. Käytä ohutta ruuvimeisseliä ja irrota tiiviste kulmista. Poista tiiviste.



Tarkista tiiviste repeämien tai lovien varalta. Jos tiiviste on vaurioitunut, se täytyy vaihtaa.

4. Puhdista tiiviste ja tiivisteiden alusta kuumalla vedellä.
5. Käännä tiiviste niin että toinen puoli on esillä.



Asenna kannen tiivisteiden 4 kulmaa. Tasoita tiiviste paikoilleen aloittaen kulmista kunkin sivun keskustaa kohti.

**3-14. ENNALTAEHKÄISEVÄ
HUOLTO
(jatkuu)**

YLIPAINEVENTTIILI



Turvaventtiilin puhdistus - kerran vuodessa



ÄLÄ YRITÄ POISTAA YLIPAINEVENTTIILIÄ KUN KEITIN ON TOIMINNASSA, TAI SIITÄ AIHEUTUU VAKAVIA PALOVAMMOJA TAI MUITA TAPATURMIA.

ILMOITUS

Älä käytä putkipihtejä. Käytä kierteiden tiivistettä säästeliäästi

1. Käytä työkalua painemittarin irrottamiseen.
2. Käytä työkalua venttiilin irrottamiseksi putken t-risteyksestä, käännä vastapäivään irrottaaksesi.

ILMOITUS

Käännä ylipaineturvaventtiili keittimen takaosaa kohti kun asennat ylipaineventtiilin.

3. Puhdista polviputken sisäpuoli kuumalla vedellä.
4. Upota ylipaineturvaventtiili saippuavesiliuokseen 24 tunniksi. Käytä 1:1 laimennussuhdetta. Venttiiliä ei voi purkaa. Se on tehtaalla asetettu avautumaan 14 1/2 psi:n paineessa (999 mbar). Jos se ei avaudu eikä sulkeudu, se on vaihdettava.



ÄLÄ PURA TAI MUUNNA TÄTÄ YLIPAINETURVAVENTTIILIÄ. VENTTIILIN MUOKKAAMINEN SAATTAA AIHEUTTAA VAKAVIA VAMMOJA JA JOHTAA TAKUUN RAUKEAMISEEN.

**3-15. ENNALTAEHKÄISEVÄ
HUOLTO**
(jatkuu)



KUVA 1



KUVA 2

Tutki Painolastiyksikön vaijerit-vuosittain

Henny Penny 8-päinen keitin käyttää kahta vaijeria vastapainomekanismissa joka auttaa kannen nostamisessa ja laskemisessa. Vaijerit tulee tutkia silmämääräisesti vuosittain, joko osana suunniteltua huolto-ohjelmaa tai rutiinihuollon yhteydessä. Yli 10 vuotta vanhat vaijerit tulee vaihtaa uusiin riippumatta tarkastuksen tuloksesta.

ILMOITUS

Mikäli kantta on vaikea liikuttaa, lopeta keittimen käyttö ja tilaa huolto. Vaijerit tulee vaihtaa.

1. Käytä 3/8" hylsyä, poista 6 mutteria ulkokuoresta, katso Kuva 1.
2. Nosta takakansi ja nosta takaosa jotta kierteiset tapit näkyvät. Kuva 2. (Kosteussuojan yläosan poistaminen helpottaa takakannen avaamista, mutta se ei ole välttämätöntä.)



Vastapainot kansi poistettuna

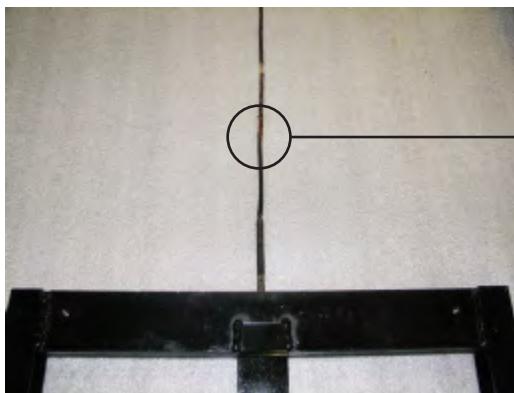
**3-15. ENNALTAEH-
KÄISEVÄ
HUOLTO
(jatkuu)**

Tutki Painolastiyksikön vaijerit-vuosittain

3. Tutki Painolastiyksikön vaijerit Jos vaijereissa onhalkeamia kuorissa, kuoresta puuttuu paloja tai muita selkeitä kulumisen merkkejä, tilaa huolto jotta vaijerit voidaan vaihtaa.

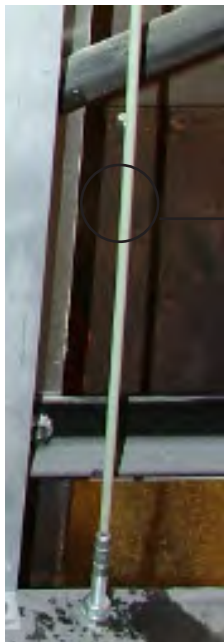
EI OK - VAIHDA

Halkeamia kuoressa ja selkeitä kulumisen merkkejä.




OK

Ei halkeamia tai kulumisen merkkejä.





3-16. OHJELMOINTI

1. Paina ja pidä  yksi sekunti kunnes "PROG" (ohjelma) näkyy näytössä, ja sen jälkeen "ENTER CODE" (anna koodi).
2. Anna koodi 1, 2, 3. "SELECT PRODUCT...PRESS PROG" (valitse tuote...paina ohjelma) vierii näytön poikki.
3. Paina ja vapauta halutun tuotteen painiketta (1–10).








ILMOITUS



Mikäli mitään ei paineta noin 2 minuutin ajan ohjelmatilassa, palataan automaattisesti keittotilaan.




Paina , kun haluat kopioida tuotteen, pyyhkiä tuotteen, esiasettaa tuotteen, pyyhkiä kaikki tuotteet tai esiasettaa kaikki tuotteet. Katso Kopioi/Pyhyi esiasetettuja tuotteita

4. Paina ja vapauta  . Kyseisen tuotteen nimi näkyy näytössä. (esim: "NIMI"RANSKALAISET").















Tuotteen nimen muuttaminen

- a. Paina ja vapauta   ja ensimmäinen kirjain tai numero alkaa vilkkua.
- b. Paina ja vapauta   kun haluat muuttaa vilkkuvan kirjaimen.
- c. Jatka seuraavaan kirjaimeseen painamalla  . Paina sitten   ja vaihda tämä kirjain.
- d. Toista vaihe c, kunnes korkeintaan 7 kirjainta on annettu.

- e. Paina ja pidä  painettuna poistuaksesi Ohjelmatilasta tai paina ja vapauta , kunnes "PRELOAD" (esilataa) näkyy näytössä, jatkaaksesi Ohjelmatilassa.




5. Esilataustilassa käyttäjä voi lisätä isot palat ensin, kansi ylhäällä, ennen tuotteen jäljellä olevia paloja. Esilatausjakso toimii ilman painetta ja säätää vaiheen 1 lämpötilaa. Aseta   esilatausaika painamalla tai paina , jos esilatausta ei haluta.

3-16. OHJELMOINTI
(jatkuu)





6. Paina ja vapauta  ja "1. COOK TIME" (keittoaika) näkyy näytössä esiasetusajan kanssa. Paina   jos haluat muuttaa aikaa. Aika näkyy minuuteissa ja sekunneissa. Paina ja pidä painikkeita painettuna ja aika hyppää 5 sekunnin askelilla maksimimäärään 59:59.
7. Paina ja vapauta  ja "1. TEMP" (lämpötila) näkyy näytössä, sekä esiasetettu lämpötila näytön oikeassa laidassa. Paina   vaihtaaksesi. lämpötilaa. Paina ja pidä painikkeita painettuna ja lämpötila hyppää 5 asteen askelissa. Maksimiarvo on 380 °F (193 °C) ja minimi 190 °F (88 °C).
8. Paina ja vapauta  ja "1. PAINE" (paine) näkyy näytössä, sekä "YES" tai "NO" (kyllä) tai (ei). Paina   paineen muodostamiseksi ensimmäisessä vaiheessa tai ei.
9. Paina ja vapauta  ja "2. STEP 2 AT" (vaihe 2) näkyy näytössä, sekä vaiheen 2 aika. Jos vaihetta 2 ei haluta, aseta ajaksi "0:00" ja paina  . Jos vaihetta 2 halutaan, paina   ja aseta aika. Paina sitten  asettaaksesi lämpötilan ja paineen.

ILMOITUS


Tuotteelle voi ohjelmoida korkeintaan 10 vaihetta toistamalla yllä olevan vaiheen kutakin keittovaihetta varten.




10. Paina ja vapauta  ja "ALARM – 1 AT 0:00" näkyy näytössä. Paina   asettaaksesi hälytyksen. (esim: Jos keittoajaksi valitaan 3 minuuttia ja hälytys käynnistyy 30 sekuntia keittoajakson käynnistymisen jälkeen, "2:30" asetetaan näyttöön ajaksi. Kun ajastin laskee alaspäin 2:30 kohdalle hälytys alkaa soida.

3-16. OHJELMOINTI (jatkuu)



Kun hälytysaika on asetettu, paina  ja "ALARM" (hälytys) ja "TYPE" (tyyppi) vilkkuu näytössä, ja hälytyksen tyyppi näytön oikeassa laidassa. "TIME" "SHAKE", "STIR", "ADD", and "LID" (aika, ravista, sekoita, lisää, kansi) voidaan asettaapainamalla  . Hälytys ääni ja hälytyksen tyyppi vilkkuu, ilmoittaen käyttäjälle että tuotetta pitää ravistaa, sekoittaa tai lisätä. Jos "TIME" (aika) valitaan, jäljellä oleva aika vilkkuu näytöllä. Jos "LID" (kansi) valitaan, "CLOSE LID" (sulje kansi) vilkkuu näytössä. pysähtyy kunnes kansi suljetaan ja  painetaan ajastimen käynnistämiseksi uudelleen.







ILMOITUS

Korkeintaan 4 hälytystä voidaan ohjelmoida. Kun ensimmäinen on asetettu, toiset hälytykset voidaan asettaa painamalla  uudelleen.


11. Paina ja vapauta  kunnes "QUALITY TMR" (laatuajastin) näkyy näytössä esiasetetun pitoajan kanssa. Paina ja vapauta   pitoajan säätämiseksi 59:59.

ILMOITUS




Poistu Ohjelmatilasta milloin vain painamalla ja pitämällä  painettuna  2 sekuntia.

12. Paina ja vapauta  ja "LOAD COMP" (lataa komp.) näkyy näytössä latauskompensoinnin arvon kanssa. Tämä säätää automaattisesti ajan, joka kompensoidaan keittolastin koon ja lämpötilan mukaan. Paina ja vapauta   vapauta muuttaaksesi tämän arvon maksimiin 20 tai miniin 0 tai "OFF" (pois päältä). Tehtaalla esiasetettu arvo on 5.
13. Paina ja vapauta  ja "LCOMP REF" (lastin komp) näkyy näytöllä (jos lastin kompensointi on pois päältä näkyy "_ _ _" näytöllä yhdessä lastin kompensoinnin keskimääräisen lämpötilan kanssa. Tämä on keittämissä tuotteiden keskimääräinen keittolämpötila. Ajastin nopeutuu kun lämpötila on tämän yläpuolella ja hidastuu kun lämpötila on alhaisempi. Paina muuttaaksesi   tätä arvoa.

3-16. OHJELMOINTI
(jatkuu)
(vaihe X)

Tai voit käyttää keittämisen asetusarvolämpötilaa lastin kompensaaion viitepisteenä, painamalla  kunnes "STEP-X" ja "TEMP" (lämpötila) vilkkuu näytössä. Esimerkiksi, jos keittolämpötila on 350°, ajastin nopeutuu, kun rasvan lämpötila on yli 350°, ja hidastuu, kun lämpötila on alle 350°.

14. Siirry Odotus-tilaan kun valmis?

Paina ja vapauta  ja "GO TO IDLE, AFTER DONE" (siirry odotustilaan, kun valmis) näkyy näytössä, sekä "YES" (kyllä) tai "NO" (ei). Paina   valitaksesi YES (kyllä) tai NO (ei).



15. Suodatusjakso-tila (valinnainen)

Jotta "FILTER AFTER" (suodata jälkeen) ilmestyy tuotteen Ohjelmatilaan, suodatuksen seuranta tulee olla käytössä Erityisohjelmatilassa. Sinulla on vaihtoehto valita ohjelmoitavaksi "**mixed**" (sekoitettu) (kullakin tuotteella on oma suodatusmäärä) tai "**global**" (globaali) (kaikilla tuotteilla on sama määrä).

Paina  .



"2,Mixed"

a. "FILTER AFTER" (suodata jälkeen) näkyy näytössä, sekä keittojaksojen esiasetettu määrä.

b. Paina ja vapauta   kunnes haluttu määrä suodatusten välisiä keittojaksoja näkyy näytössä. Jos 4 on asetettu tuotteelle, joka kerta kun kyseinen tuote valitaan, sille merkitään 1/4 tai 25 %. Joka kerta kun tuote keitetään lasketaan prosentteja ylös aina 100% asti. Sitten näytöllä näkyy "FILTER SUGGESTED" (suodatusta suositellaan).

"3,GLOBAL"






a. "FILTER INCL" (suodatus mukaan lukien) näkyy näytössä, sekä "NO" (ei) "NO" tai "YES" (ei tai kyllä).

b. Paina ja vapauta   valinnaksi "YES" (kyllä), jos kyseinen tuote sisällytetään suodatusmäärään, tai "NO" (ei), jos sitä ei sisällytetä.

3-16. OHJELMOINTI (jatkuu)


Kopioi/Pyyhi esiasetettuja tuotteita

Tuotteet ja niiden asetuspaikat voidaan kopioida yhdestä valikon kohdasta toiseen kohtaan, esiasettaa säätimet tehtaan asetuksiin tai pyyhkiä tuotteet ja kaikki niiden arvot.

1. Paina ja pidä  yksi sekunti kunnes "PROG" (ohjelma) näkyy näytössä, ja sen jälkeen "ENTER CODE" (anna koodi).
2. Anna koodi 1, 2, 3. "SELECT PRODUCT...PRESS PROG" (valitse tuote...paina ohjelma) vierii näytön poikki, ja sen jälkeen "DOWN FOR OPTIONS" (ALAS VALINTOIHIN).
3. Paina  ja "***OPTION**" (vaihtoehto), sen jälkeen  "1. COPY A PROD" (kopioi ohjelma) näkyy näytössä.
Paina  uudelleen, joka kerta, jotta näet seuraavat vaihtoehdot:
 - *1. COPY A PROD (kopioi tuote)
 - *2. ERASE A PROD (pyyhi tuote)
 - *3. ERASE A PROD (esiaseta tuote)
 - *4. ERASE ALL (pyyhi kaikki)
 - *5. ERASE ALL (esiaseta kaikki)
4. Valitse yksi yllä olevista vaihtoehdoista painamalla  kun haluttu vaihtoehto näkyy näytössä.



Valinta PRESET A PROD (esiaseta tuote), tai PRESET ALL PROD (esiaseta kaikki tuotteet) asettaa tehtaan asetuspaikat kyseisiin kohteisiin.

ILMOITUS

Paina  milloin vain, kun haluat poistua Options (Vaihtoehdot) -valikosta, tai odota 30 sekuntia ja säädin poistuu automaattisesti.

Seuraavassa on esimerkkejä tuotteiden kopioinnista ja pyyhkimisestä:

Kopiointi


Valitse  tällä hetkellä näkyvä "COPY A PROD" (kopioi tuote) -vaihtoehto painamalla. "COPY __ TO __" näkyy näytöllä. Ensimmäinen sarja "_" vilkkuu. Valitse tuote, josta haluat kopioida, esimerkiksi, painamalla painiketta : "COPY 2 TO __" (kopioi 2 kohteeseen) näkyy näytössä.


3-16. OHJELMOINTI


(jatkuu)


Seuraavaksi paina tuotetta, *johon* haluat kopioida, esimerkiksi painamalla 


Säädin vastaa vahvistusviestillä
"COPY 2 TO 0?" (kopioi 2 kohteeseen 0)
1=YES 2=NO" (1=kyllä 2=ei)

Paina  (YES) ja säädin kopioi tuotteen nro 2 tuotteen nro 0 kohteeseen (nro 2 tuote jää ennalleen) ja näytössä näkyy "** COPIED **" (kopioitu), palautuu sitten kohtaan "Select Prog Product" (valitse ohjelman tuote), nro 0 tuotteen ollessa jo valittuna.


Paina  (NO) (ei), tai älä paina mitään painiketta 20 sekuntiin, säädin näyttää "X CANCELED X" ja poistuu kopiointiprosessista. Tässä tapauksessa, mitään muutoksia ei tehdä.

Pyyhkiminen
"Select Prog Product" (valitse ohjelman tuote), paina :
"** OPTIONS **" (vaihtoehdot) ja sen jälkeen "*1. COPY A PROD (kopioi tuote) näkyy näytössä.

Paina  vielä kolme kertaa, jotta pääset "Erase All" (pyyhi kaikki) -vaihtoehtoon:
"*2. ERASE A PROD" (pyyhi tuote)
"*3. PRESET A PROD (asettaa tehdasarvot)
"*4. ERASE ALL" (pyyhi kaikki)

Valitse  tällä hetkellä näkyvä "Erase All" (pyyhi kaikki) -vaihtoehto. Säädin vastaa vahvistusviestillä

"ERASE ALL PROD ?" (pyyhitään kaikki tuotteet)
1=YES 2=NO" (1=kyllä 2=ei)

Paina  (YES) (kyllä) vahvistaaksesi, että haluat pyyhkiä kaikki tuotteet takaisin "tyhjiin" arvoihin. Säädin vastaa pyyhkimällä kunkin tuotteen yksitellen...


"ERASING 1" (pyyhitään 1)	"ERASING 6" (pyyhitään 6)
"ERASING 2" (pyyhitään 2)	"ERASING 7" (pyyhitään 7)
"ERASING 3" (pyyhitään 3)	"ERASING 8" (pyyhitään 8)
"ERASING 4" (pyyhitään 4)	"ERASING 9" (pyyhitään 9)
"ERASING 5" (pyyhitään 5)	"ERASING 0" (pyyhitään 0)

Säädin näyttää lyhyesti "* ALL ERASED *" (kaikki pyyhitty) ja lopuksi palaa "Select Prog Product" (valitse ohjelman tuote) -näyttöön.

3-17. ERITYISOHJELMA TILA



Erityisohjelmatilaa käytetään asettamaan yksityiskohtaisemmat alla luetellut parametrit.

- SP-1** . Fahrenheit- tai Celsius-asteet
- SP-2** . Kieli: englanti, ranska, saksa, espanja ja portugali
- SP-3** . Järjestelmän alustus
- SP-4** . Äänenvoimakkuus
- SP-5** . Äänensävy
- SP-6** . Sulatettavan rasvan tyyppi - neste, kiinteä
- SP-7** . Odotustila
- SP-8** . Suodatuksen seuranta
- SP-9** . Tuotepainikkeet
- SP-10** . Puhdistus minuuttia
- SP-11** . Puhdistuslämpötila
- SP-12** . Nimellinen ampeerilukema
- SP-13** . Ampeerilukeman alaraja (prosentti)
- SP-14** . Ampeerilukeman yläraja (prosentti)
- SP-15** . Ohjelman koodin muutos
- SP-16** . Käyttökoodin muutos
- SP-17** . Rasvan vaihto - A-keittojaksot
- SP-18** . Rasvan vaihto - B-tunnit



1. Paina ja pidä  painettuna 5 sekuntia kunnes "LEVEL 2" (taso 2), "SP PROG" ja "ENTER CODE" (anna koodi) näkyy näytössä.
2. Anna koodi 1, 2, 3, ja "SP-1 ", "TEMP, UNITS" näkyy näytössä.

ILMOITUS

Jos annetaan virheellinen koodi, hälytys kuuluu ja näytössä näkyy "BAD CODE" (huono koodi) näkyy näytössä. Odota muutama sekunti, säädin palautuu keittotilaan ja toista yllä mainitut vaiheet.




Poistu erityisohjelmatilasta milloin vain painamalla ja pitämällä painettuna  painiketta 2 sekuntia tai palaa takaisin edelliseen asetukseen painamalla .

Fahrenheit- tai Celsius-asteet (SP-1)

- a. Noudata yllä olevia vaihteita 1 ja 2.
- b. Näytössä vilkkuu "SP-1" ja "TEMP, UNITS" (lämpötila, yksiköt) sekä "°F" tai "°C". Paina   painikkeita vaihtaaksesi "°F" ja "°C" välillä tai päinvastoin.




3-17. ERITYISOHJELMA **TILA (jatkuu)**

Kieli (SP-2)

- a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.
- b. Paina ja vapauta  painiketta. "SP-2" ja "LANGUAGE" (kieli) vilkkuu näytössä yhdessä kielen kanssa (esim. "1.ENGL").
- c. Vaihda haluttu kieli painamalla ja vapauttamalla  




Järjestelmän alustus (SP-3)

Tämä vaihe nolaa säätimet, mutta ei pyyhi tuotteen asetuksia.

- a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.
- b. Paina ja vapauta  kahdesti. "SP-3" ja "DO SYSTEM INIT" (tee järjestelmän alustus) vilkkuu näytössä sekä "INIT".
- c. Paina ja pidä painettuna . "INIT" (alustus) näkyy näytössä, kuuluu ääni ja "IN 3", "IN 2", "IN 1" vilkkuu näytön oikeassa laidassa. Kun "INIT" alkaa vilkkua näytön vasemmassa laidassa, vapauta . Kun "DONE" (valmis) näkyy näytössä, alustus on valmis ja säätimissä on nyt tehtaan asettamat parametrit.




Äänenvoimakkuus (SP-4)

Kaiuttimen äänenvoimakkuutta voidaan säätää.

- a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.
- b. Paina  3 kertaa. "SP-4" ja "ÄÄNENVOIMAKKUUS" vilkkuu näytössä sekä äänenvoimakkuuden arvo.
- c. Paina   säätääksesi kaiuttimen äänenvoimakkuutta; 10 on maksimiarvo ja 1 minimiarvo.

Äänensävy (SP-5)




Kaiuttimen äänensävyä voidaan säätää.

- a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.
- b. Paina  4 kertaa. "SP-5" ja "AUDIO TONE (HZ)" (äänensävy) vilkkuu näytössä sekä äänensävyn arvo.
- c. Paina   säätääksesi kaiuttimen äänensävyä; 2000 maksimi, 50 minimi.

3-17. ERITYISOHJELMA **TILA (jatkuu)**

Sulatettavan rasvan tyyppi - neste tai kiinteä (SP-6)

Sulatusjakso voidaan asettaa käytettävän rasvan mukaiseksi.

- a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.
- b. Paina ja vapauta  5 kertaa. "SP-6" ja "MELT CYCLE SELECT" (sulatusjakson valinta) vilkkuu näytössä sekä "1=LIQ" tai "2=SOLID" (1=neste) (2=kiinteä).
- c. Paina   vaihtaaksesi tyyppiä.





HUOMIO

Keittimessä käytetyn rasvan tyyppi määrittää sulatusjaksossa käytetyn lämmön sulatusjaksossa. Jos säätimet on asetettu arvolle Solid (kiinteä), rasvaan käytetään vähemmän lämpöä kuin nestemäiseen. Liika lämpö kiinteään rasvaan aiheuttaa savua ja saattaa aiheuttaa tulipalon. Valitse vastaava asetus käytettyyn rasvatyyppiin.











Käytettäessä kovaa rasvaa on suositeltavaa sulattaa rasva lähteen ulkopuolella ennen rasvan asettamista keittoastiaan. Elleivät elementit ole täysin rasvan peitossa, seurauksena keittoastia voi vahingoittua.

Odotustila (SP-7)

Ohjelmoitu odotustila antaa rasvan lämpötilan laskea alempaan lämpötilaan, kun keitin ei ole käytössä. Tämä säästää rasvaa ja sähköä.





- a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.
- b. Paina ja vapauta  6 kertaa. "SP-7" ja "IDLE MODE ENABLED?" (odotustila käytössä) vilkkuu näytössä sekä "NO" tai "YES" (ei tai kyllä).
- c. Paina ja vapauta   vaihtaaksesi valinnasta NO valintaan YES, tai päinvastoin.
- d. Kun näytössä näkyy  "YES", odotustila on käytössä. Paina ja vapauta . "SP-7A" ja "IDLE SETPT TEMP" (odotustilan asetuspiste lämpötila) näkyy näytössä, sekä esiasetettu lämpötila.

3-17. ERITYISOHJELMA TILA (jatkuu)

- e. Vaihda odotustilan asetuspistelämpötilaa painamalla  
- f. Paina ja vapauta   . "SP-7B" ja "AUTO-IDLE MINUTES" (automaattinen lepoaika) näkyy näytöllä esiasetetun ajan kanssa.
- g. Paina   asettaaksesi minuuttimäärän, jonka keitin on odotustilassa ennen kuin automaattinen odotus on käytössä; 60 maksimi, OFF (pois päältä) minimi. (esim: Esim. "30" näytössä tarkoittaa, että jos tuotetta keitetä keittimessä 30 minuuttiin, säädin aktivoi automaattisesti odotusajan asetuspistelämpötilan, joka on ohjelmoitu yllä.
- h. Paina ja vapauta   . "SP-7C" ja "GO IDLE AT MELT EXIT?" (siirry odotustilaan sulatuksen yhteydessä) näkyy näytössä.
- i. Paina   vaihtaaksesi valinnasta NO valintaan YES ja päinvastoin. "YES" näytössä, keitin siirtyy automaattisesti odotustilaan, kun sulatustilasta poistutaan.

Suodatuksen seuranta käytössä (SP-8)









Säätimet voidaan asettaa ilmoittamaan käyttäjälle, kun rasva tarvitsee suodatusta. Suodatuksen seuranta on oltava käytössä, jotta voidaan ohjelmoida keittojaksojen lukumäärä suodatustoimenpiteiden välillä. (Katso suodatusjaksot, kappale 2-2.)

- a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.
- b. Paina ja vapauta   kunnes "SP-8" ja "FILTER TRACKING ENABLED" (suodatuksen seuranta käytössä) vilkkuu näytössä, sekä "1,OFF" (1,pois käytöstä).
- c. Ota suodatuksen seuranta käyttöön, painamalla   vaihtaaksesi näyttöä vaihtoehdosta "1,OFF" (pois ehtoihin "2,MIXED" (sekoitettu) "3,GLOBAL" tai "4SCHED".







ILMOITUS

Sekoitettu-asetus antaa käyttäjän asettaa eri määrän keittojaksoja suodatusten välillä kullekin aikaansaamiseksi. Jos käyttäjä haluaa pitää yhden asetuksen kaikille tuotteille, siirry vaiheeseen h.



SEKOITETTU

- d. Jos "2,MIXED" (2,sekoitettu) valitaan, paina   ja "SP-8A" näkyy näytöllä "SUGGEST FILTER AT ..." ja arvon väliltä 75% ja 100% välillä. Paina   muuttaaksesi tätä arvoa.
- e. Paina   ja "SP-8B" näkyy näytössä, ja sen jälkeen "LOCKOUT ENABLED?" (lukitus käytössä) ja "YES" (kyllä) tai "NO" (ei). Paina ja vapauta   valitaksesi YES tai NO.

3-17. ERITYISOHJELMA
TILA (jatkuu)

- f. Paina  ja näytössä näkyy ”SP-8C” jos YES valittiin vaiheessa e. ”FILTER LOCKOUT AT...” (suodattimen lukitus) ja arvo väliltä 100% ja 200% näkyy näytöllä. Paina   muuttaaksesi tätä arvoa.
- g. Paina  ja ”SP-8D” näkyy näytössä, ja sen jälkeen ”LOCKOUT-HEAT OIL... ja lämpötila (esiasetus 300 °F (149 °C)). Kun suodatuksen lukitus tapahtuu, keitin lämpenee asetettuun lämpötilaan, ja näytössä näkyy ”FILTER LOCKOUT/WAIT” (suodatuksen lukitus, odota). Kun valittu lämpötila on saavutettu ”FILTER LOCKOUT’/ ”YOU *MUST* FILTER NOW” (suodatuksen lukitus, sinun pitää suodattaa nyt) näkyy näytöllä. Käytä   vaihtaaksesi lämpötilan asetusta.
- h. Siirry takaisin suodatusjakson tilan säätöön asetustilassa ja aseta keittojaksojen määrä suodatusten välissä.








GLOBALI

- i. Jos valitaan ”3,GLOBAL” (3,globali), ”SP-8A” näkyy näytössä, ja sen jälkeen ”GLOBAL FILTER CYCLES”. Näytön oikeassa laidassa näkyy numero, 1–99. Paina   asettaaksesi halutun määrän keittojaksoja suodatusten välillä.

ILMOITUS

Keittotilassa jäljellä olevien keittojaksojen globaali määrä näkyy näytön keskellä.

Esim: "----- 5x -----".

- j. Paina  ja näytössä näkyy ”SP-8B”. ”LOCKOUT ENABLED?” (lukitus käytössä) ja ”YES” (kyllä) tai ”NO” (ei). ”NO” (ei). Paina ja vapauta   valitaksesi YES tai NO.
- k. Paina  ja näytössä näkyy ”SP-8D”, ja ”LOCKOUT-HEAT OIL... ja lämpötila (esiasetus 300 °F (149 °C)). Kun suodatuslukitus tapahtuu, keitin lämpenee tähän asetettuun lämpötilaan, ja näytöllä näkyy ”FILTER LOCKOUT/WAIT”. lämpötila on saavutettu ”FILTER LOCKOUT’/ ”YOU *MUST* FILTER NOW” näkyy näytössä. Käytä   vaihtaaksesi lämpötilan asetusta.
- l. Siirry takaisin suodatusjakson tilan säätöön asetustilassa. Paina  kunnes ”FILTER INCL” (suodatus mukaan luettu) näkyy näkyy näytössä. Kullekin tuotteelle täytyy valita ”YES” sen sisällyttämiseksi suodatuksen seurantaan.

3-17. ERITYISOHJELMA TILA (jatkuu)

AJOITA

m. Jos valitaan "4,SCHED" (4,ajoita), "SP-8A" näkyy näytössä, ja sen jälkeen "SCHEDULE" (ajoita). Paina



ja maksimissaan 4 erilaista aikaa päivässä voidaan ohjelmoida painamalla



ESIM:

SP-8A "SCHEDULE" F1: 10.00A

SP-8B "SCHEDULE" F2: 2.00P

SP-8C "SCHEDULE" F3: 8.00P

SP-8D "SCHEDULE" F4: - - - -

Tarpeettomat ajat voidaan jättää "- - - -", muutoin, "Filter Suggested" (suodatusta suositellaan) näkyy näytössä, kehottaen käyttäjää aloittamaan suodatus.

ILMOITUS

Keittäminen on sallittu vielä "suositusvaiheen" aikana.

Jos lukitus on käytössä, ja keitintä ei ole vielä suodatettu

yhden tunnin jälkeen, säädin aktivoi lukitustilan ja kehottaa

"FILTER LOCKOUT – YOU *MUST* FILTER NOW".

n. Paina ja "SP-8E" "SKIP IF LESS THAN..." (ohita, jos vähemmän kuin) näkyy näytössä ja sen jälkeen suodatusten välillä. "LOAD 4" (lasti 4). Tässä esimerkissä, jos suositeltu suodatusaika sattuu ennen kuin 4 lastia on keitetty, suodatustoiminto ohitetaan. Jos enemmän kuin 4 lastia on keitetty, "Filter Suggested" näkyy näytössä. Aseta lastien numero painamalla





o. Paina ja "SP-8F" näkyy näytössä, ja sen jälkeen "LOCKOUT ENABLED?" (lukitus käytössä) Paina valitaksesi "YES" tai "NO".

p. Paina ja "SP-8G" näkyy näytössä, ja sen jälkeen SP-8G "LOCKOUT - HEAT OIL..." (lukitus - lämmitä öljy) ja rasvan lämpötila, kun saavutettu, sallii käyttäjän tehdä suodatus. Esimerkki "LOCKOUT – HEAT OIL... (lukitus – lämmitä öljy) 300F" tarkoittaa, että näytössä näkyy "FILTER LOCKOUT" "WAIT" (suodatuksen lukitus, odota) kunnes 300 F on saavutettu, näytössä näkyy sitten "FILTER LOCKOUT"/"YOU *MUST* FILTER NOW" (TÄYTYY suodattaa nyt) ja toistuvat korkeat-matalat äänimerkit aktivoidaan. Tämä kehottaa käyttäjää suodattamaan rasva nyt. Vaihda painamalla .

3-17. ERITYISOHJELMA **TILA (jatkuu)**




Tuotepainikkeet (Sp-9)

Tämä tila antaa asettaa kuinka tuotteet valitaan, ja keittojaksot aloitetaan keittotilassa.

- a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.
- b. Paina ja vapauta  kunnes "SP-9" ja "PRODUCT BUTTONS" (tuotepainikkeet) vilkkuvat näytössä.
- c. Käytettäessä ensimmäistä vaihtoehtoa, "1,COOK" (1, keitä), painamalla tuotepainiketta näytetään kyseinen tuote ja aloitetaan keitto- jakso. Kun mitään ei ole keitettävänä, mitään tuotetta ei tule näyttöön.
- d. Paina   . näyttääksesi toisen vaihtoehdon. Jos käytetään "2,SELECT" (2, valitse), painamalla tuotepainiketta näytetään vain tuote. Aloita  keittojakso painamalla .




Puhdistusaika (Sp-10)

Tämän avulla voit asettaa puhdistustilan

- a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.
- b. Paina  kunnes "SP-10" ja "CLEAN-OUT MINUTES" (puhdistusminuutit) näkyvät näytössä esiasetusajan minuuttien kanssa.
- c. Paina   muuttaaksesi minuuttien määrää lukuun 99 saakka.

Puhdistuslämpötila (Sp-11)

Asettaa lämpötilan puhdistustilalle

- a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.
- b. Paina  kunnes "SP-11" ja "CLEAN-OUT TMP" (puhdistuslämpötila) näkyvät näytössä esiasetuslämpötilan kanssa.
- c. Paina   muuttaaksesi lämpötilaa 195 °F (91 °C) asti.

Nimellinen ampeerilukema (SP-12)-ei käytössä mallissa 591

"SP-12", "AMPS RDG, NOMINAL" tulisi näkyä vasemmassa reunassa ja "OFF" oikeassa reunassa.

Ampeerimäärän alaraja (SP-13)-ei käytössä mallissa 591

"SP-13" ja "AMPS RDG, LOW LIMIT" tulisi näkyä vasemmassa reunassa ja "OFF" oikeassa reunassa.






Ampeerimäärän yläraja (SP-14)-ei käytössä mallissa 591

"SP-14" ja "AMPS RDG, LOW LIMIT" tulisi näkyä vasemmassa reunassa ja "OFF" oikeassa reunassa.

3-17. ERITYISOHJELMA **TILA (jatkuu)**






Esimies koodin vaihto (SP-15)

Tämä antaa käyttäjän muuttaa ohjelman koodia (tehtaalla asetettu arvoon 1, 2, 3) jota käytetään tuotteiden ohjelmointiin, erityisohjelmointiin, kellon asettamiseen, kommunikointiin ja lämmönsäädön asetuksiin.

- a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.
- b. Paina  kunnes "SP-15" ja "CHANGE, MGR CODE?" (muuta, hallintakoodia) 1=YES" (kyllä) näkyy näytössä, sekä "CODE" (koodi).
- c. Paina . "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (ANNA UUSI KOODI, P=VALMIS, I=LOPETA) näkyy näytössä. Paina tuotepainikkeita uudella koodilla.
- d. Jos olet tyytyväinen koodiin, paina . "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT, (toista uusi koodi, P=valmis, I=lopeta) näkyy näytössä. Paina samoja koodipainikkeita vaiheessa c.
- e. Jos olet tyytyväinen koodiin, paina . "*CODE CHANGE" (koodin muutos). näkyy näytössä.
- f. Jos et ole tyytyväinen koodiin, paina  ja "*CANCELLED*" (peruuta) näkyy näytössä, sen jälkeen "SP-15" ja "CHANGE, MGR CODE, 1=YES" (muuta, hallintakoodia) ja toista yllä mainitut vaiheet.

Käyttökoodin muutos (SP-16)

Tämä antaa käyttäjän muuttaa ohjelman koodia (tehtaalla asetettu arvoon 1, 2, 3) jolla seurataan käyttödataa tietotilassa.

- a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.
- b. Paina  kunnes "SP-16" ja "CHANGE, USG CODE?" (muuta, käyttökoodia) 1=YES" (kyllä) näkyy näytössä, sekä "CODE" (koodi).
- c. Paina . "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (ANNA UUSI KOODI, P=VALMIS, I=LOPETA) näkyy näytössä. Paina tuotepainikkeita uudella koodilla.
- d. Jos olet tyytyväinen koodiin, paina . "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT, (toista uusi koodi, P=valmis, I=lopeta) näkyy näytössä. Paina samoja koodipainikkeita vaiheessa c.
- e. Jos olet tyytyväinen koodiin, paina . "*CODE CHANGE*" (koodin muutos). näkyy näytössä.
- f. Jos et ole tyytyväinen koodiin, paina  ja "*CANCELLED*" (peruuta) näkyy näytössä, sen jälkeen "SP-16" ja "CHANGE, USG CODE, 1=YES" (muuta, käyttökoodia) ja toista yllä mainitut vaiheet.

3-17. ERITYISOHJELMA TILA (jatkuu)


Vaihda rasvan keittosykliä (SP-17)



Tämä tila antaa käyttäjän asettaa keittosyklien määrän ennen kuin rasva on vaihdettava. Kun asetettu määrä keittosyklejä saavutetaan, näytöllä näkyy "CHANGE OIL". Tämä on vain muistutus ja käyttö voi jatkua.

ILMOITUS

Tämän ominaisuuden käyttämiseksi käyttäjän on asetettava käyttötietojen katselu tietotilassa. Katso Katso käyttöä -vaihe tietotilassa.

a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.

b. Paina  kunnes "SP-17" ja "CHANGE OIL' A – COOK CYCLES" (vaihda öljy A – keittojaksot) näkyy näytössä, sekä keittojaksosten kokonaismäärä tai "OFF".

c. Paina   muuttaaksesi keittojaksosten määrää ("OFF" - 5000 jaksoa).


Rasvan vaihto - keittojaksot (SP-18)



Tämä tila antaa käyttäjän asettaa laitteen päällä olo tunnit ennen kuin rasva on vaihdettava. Nämä tunnit eivät ole ainoastaan keittoaikaa, vaan kokonaisaikaa jonka keitin on päällä. Kun asetettu tuntimäärä saavutetaan, näyttö näyttää "CHANGE OIL". Tämä on vain muistutus ja käyttö voi jatkua.

ILMOITUS


Tämän ominaisuuden käyttämiseksi käyttäjän on asetettava käyttötietojen katselu tietotilassa. Katso Katso käyttöä -vaihe tietotilassa.

a. Noudata yllä olevia vaiheita 1 ja 2.

b. Paina  kunnes "SP-18" ja "CHANGE OIL' B – HOURS" (vaihda öljy B – tunnit) näkyy näytössä, sekä tuntien määrä tai OFF.

c. Paina   muuttaaksesi tuntien määrää ("OFF" - 999 tuntia).

ILMOITUS




Paina ja pidä  painettuna poistuaksesi erityisohjelmatilasta milloin tahansa


3-18. TIETOJEN KIRJAUS, LÄMPÖ SÄÄTÖ, TEKNIINEN TILA, JA TILANNETILAT

Tietojen kirjaus, lämmön säätö, tekniset ja tilannetilat ovat laajennettuja diagnostisia ja ohjelmatiloja, pääasiassa Henny Pennyn käyttöä varten. Saat lisätietoja näistä tiloista ottamalla yhteyttä huolto-osastolle numerossa 1-800-417-8405 tai 1-937-456-8405.

3-19. TIETOTILA


Tässä tilassa kerätään ja tallennetaan historiatiedot

keittimestä ja käyttäjän suorituksesta. Paina  ja samanaikaisesti ja “*INFO MODE*” (tietotila) tulee näyttöön. Paina  tai  hyväksyäksesi vaiheet ja


paina  näyttääksesi tilastot joka vaiheesta. Tietotila on tarkoitettu tekniseen käyttöön, mutta käyttäjä voi selata seuraavia tietoja:


1. **E-LOG** (virheloki) - viimeiset 10 virhettä ja niiden esiintymisen aika
2. **LAST LOAD**(viimeinen lasti) - tiedot viimeisimmästä keittojaksosta ja käynnissä olevasta jaksosta
3. **DAILY STATS** (päivittäiset tilastot) - tietoja viimeisestä 7 päivästä
4. **REVIEW USAGE** (käytön tarkastelu)- kerätyt tiedot sen jälkeen kun nämä tiedot nollattiin viimeksi
5. **INPA_VHDSF_M** - keittimen syöttöjen testi
6. **OUTP (ulostulo)** - näyttää lämmittimen ja paineen tilan
7. **OIL TMP** (öljyn lämpötila) - rasvan lämpötila
8. **CPU TMP** (keskusyksikön lämpötila) - PC-levyn lämpötila
9. **ANALOG** (analogi) - ohjaimen a-d-muuntajan tila


ILMOITUS


Paina ja pidä  painettuna poistuaksesi tietotilasta milloin tahansa tai 2 minuutin kuluttua säätimet poistuvat automaattisesti takaisin normaaliin toimintaan.

1. E-LOG (virhekoodiloki)

Paina  ja “1A. (päivämäärä ja aika) *NOW*” (nyt) näkyy näytössä. Tämä on nykyinen päivämäärä ja aika.


Paina  ja jos kirjattiin virhe, “1B”. (päivämäärä, aika ja virhekooditiedot) näkyy näytössä. Tämä on viimeinen säätimien kirjaama virhekoodi.

Paina  ja seuraavaksi viimeisimmät virhekooditiedot voidaan nähdä. Enintään 10 virhekoodia (1 B–1 K) voidaan tallentaa E-LOG-osaan

Paina  jatkaaksesi viimeiseen lastiin (LAST LOAD).

3-19. TIETOTILA
(jatkuu)

2. LAST LOAD (VIIMEINEN LASTI)

Paina  nähdäksesi seuraavat tiedot viimeisimmästä keittojaksosta.


TOIMINTO

NÄYTÄ ESIM:

Viimeisen keittojakson käynnistysaika		10.25
Product (tuote) (viimeksi keitetty tuote)	PRODUCT	-2-
Ready? (valmis) (Oliko keitin valmis ennen käynnistystä?)	READY?	YES (kyllä)
Stopped (pysähtyi): Jäljellä oleva aika tai sekuntia valmiin jälkeen	*DONE* (VALMIS) +	9 SECS
Todellinen kulunut keittoaika (reaaliajan sekunnit)	ACTUAL TIME	7:38
Ohjelmoitu keittoaika	PROG TIME	7:00
Todellinen aika vastaan Ohjelmoitu aika (prosenttia)	ACT / PROG	109 %
Maksimilämpötila keittojakson aikana	MAX TEMP	327 °F
Minimilämpötila keittojakson aikana	MIN TEMP	313°F
Keskilämpötila keittojakson aikana	AVG TEMP	322 °F
Lämpö päällä (prosenttia) keittojakson aikana	LÄMPÖ PÄÄLLÄ	73 %

Vain jos nyt keittämässä:

Nykyinen keittovaihe, asetuspiste ja aikaa jäljellä	VAIHE 1: 325 °F 6:47
Todellinen öljyn lämpötila, astetta lastikompensaation alapuolella Keskim. nykyinen venytysaika (todellinen sekuntia/laskettu sekuntia)	313 °F LC-12° 1.06

Paina  jatkaaksesi päivittäisiin tilastotietoihin (DAILY STATS).

3. DAILY STATS (päivittäisen tilastotiedot) (nollataan joka päivä)

Paina  nähdäksesi seuraavat toimintotiedot kullekin

viimeisestä 7 päivästä. Paina  ja valitse mikä päivä.

TOIMINTO

NÄYTÄ ESIM:

Päivä, jona nämä tiedot on kirjattu	TIISTAI* HUHTIKUU 30
Tuntien määrä: minuuttia keitin oli päällä	TIISTAI* päällä TUNTIA 13:45
Rasvan suodatuskertoja sinä päivänä	TIISTAI* SUODATETTU 3
Keittojaksojen kokonaismäärä sinä päivänä	TIISTAI* YHTEENSÄ 38
Keittojaksoja pysäytetty ennen "DONE" (valmis) sinä päivänä	TIISTAI* LOPETETTU KEITTO 4
Keittojaksoja tuotteelle nro 1	TUE* COOK -1- 17
Keittojaksoja tuotteelle nro 2	TUE* COOK -2- 9
Keittojaksoja tuotteelle nro 3	TUE* COOK -3- 5
Keittojaksoja tuotteelle nro 4	TUE* COOK -4- 0
Keittojaksoja tuotteelle nro 5	TUE* COOK -5- 0
Keittojaksoja tuotteelle nro 6	TUE* COOK -6- 6
Keittojaksoja tuotteelle nro 7	TUE* COOK -7- 0
Keittojaksoja tuotteelle nro 8	TUE* COOK -8- 0
Keittojaksoja tuotteelle nro 9	TUE* COOK -9- 1
Keittojaksoja tuotteelle nro 0	TUE* COOK -0- 0

3-19. TIETOTILA
(jatkuu)

4. REVIEW USAGE (KÄYTÖN TARKASTELU)

Paina  nähdäksesi kerätyt tiedot siitä lähtien

kun tiedot on nollattu manuaalisesti:


TOIMINTO

NÄYTÄ ESIM:

Päivä, jolloin käyttötiedot on aiemmin nollattu	SINCE APR-19
Tuntien määrä keitin oli päällä	PWR ON HRS 165
Rasvan suodatuskertoja sinä päivänä	FILTERED 34
Keittojaksojen kokonaismäärä	TOTAL CK 462
Keittojaksoja pysäytetty ennen "DONE" (valmis)	TIISTAI* LOPETETTU KEITTO 4
Prosenttia keittojaksoista ennen öljyn vaihtoa	OIL WEAR 'A' (ÖLJYN KULUMINEN) 73 %
Prosenttia tunneista ennen öljyn vaihtoa	OIL WEAR 'B' 47 %
Keittojaksoja tuotteelle nro 1	COOKED -1- 193
Keittojaksoja tuotteelle nro 2	COOKED -2- 107
Keittojaksoja tuotteelle nro 3	COOKED -3- 58
Keittojaksoja tuotteelle nro 4	COOKED -4- 0
Keittojaksoja tuotteelle nro 5	COOKED -5- 13
Keittojaksoja tuotteelle nro 6	COOKED -6- 69
Keittojaksoja tuotteelle nro 7	COOKED -7- 0
Keittojaksoja tuotteelle nro 8	COOKED -8- 7
Keittojaksoja tuotteelle nro 9	COOKED -9- 15
Keittojaksoja tuotteelle nro 0	COOKED -0- 0
Nollaa käyttötiedot: Anna hallintakoodi (1, 2, 3 ellei muutettu) tässä vaiheessa nollataksesi kaikki käyttötiedot.	RESET USG / (NOLLAA KÄYTTÖ) ENTER CODE---J (ANNA KOODI)

Paina  jatkaaksesi kohtaan INP A_VHDSF_M.

5. INP A_CVHDSF_M

Paina  nähdäksesi osien tilan ja syötöt. Jos



syöttösignaali havaitaan, tunnistuskirjain näkyy (katso alla). Jos signaalia ei havaita, “_” näytetään.

Kun COOK/PUMP -kytkin on COOK -asennossa ja signaali havaitaan “H_P_A_CVHDSF_M” näkyy näytössä. Katso ”määritys” koodit alta.

A = COOK/PUMP COOK asennossa.

B = COOK/PUMP PUMP asennossa.

C = Solenoidin jatkuvuus; ei näy paine päällä Volttia - 24 V AC havaittu

H = yläraja - jos ”H” on esillä, yläraja on hyvä; jos ”H” puuttuu, yläraja on ylitetty (ylikuumentuminen) tai rikki.

D = DRAIN SWITCH (tyhjennysventtiili) -Jos “D” on läsnä, tyhjennyskahva on

suljettu; jos “D” puuttuu, tyhjennysputki on auki tai viallinen.


S = COOK/PUMP (keitto/pumppaa) -kytkin suojapiirissä: Jos “S” on läsnä, COOK /PUMP -kytkin on COOK -asennossa.

Jos "S" puuttuu, VIRTAKYTKIN on pois päältä, vioittunut tai johdotettu väärin.

F = FAN (tuuletin)

M = MV - havaitsee 24 V hyppykytkimen MV-napaan - vain

3-19. TIETOTILA **(jatkuu)**

Paina  nähdäksesi kunkin syötön erityisen tilan. Alaviiva

(“_”) osoittaa, että syöttöä ei havaita tällä hetkellä.

Tarkistusmerkki (“✓”) osoittaa, että signaali havaitsee normaalin syötön. Vilkkuva (“X”) osoittaa, että signaali on tällä hetkellä havaittu, mutta havaitaan puoliaalttona (osittain viallisena) syöttönä.

ILMOITUS

Signaalit V, H, D, S, F, P ja M alla on johdotettu sarjoina. Ensimmäinen tästä sarjasta puuttuva signaali aiheuttaa yleisesti sen, että kaikki signaalit sen oikealla puolella puuttuvat myös.

Paina  ▶ jatkaaksesi kohtaan OUTP H* P_.

6 OUTP H* P_


Tämä tila näyttää komponenttien ja ulostulon tilan. Jos ulostulosignaali havaitaan, tunnistuskirjain näkyy (katso alla), ja sen jälkeen “*”. Jos ulostulo on pois päältä, “_” näkyy.


H = Lämmön tuotto

P = Paineen tuotto


Jos lämpö on päällä, “H*” näkyy näytössä. Jos lämpö on pois päältä, “H_” näkyy näytössä. Jos säätimet tunnistavat ongelman lämpötuloksessa, “H*” näkyy näytössä ja “*” vilkkuu.

Jos paine on päällä, “P*” näkyy näytössä. Jos paine on pois päältä, “P_” näkyy näytössä. Jos säätimet tunnistavat ongelman paineen tuotossa, “P*” näkyy näytössä ja “*” vilkkuu.

Paina  nähdäksesi ampeerin “DRAW” (kulutus) tilan kussakin ulostulossa. “H ✓” and “P ✓”näytössä tarkoittavat, että ampeerit ovat hyvät. Vilkkuva “X” kirjainten F, H tai P perässä tarkoittaa liian paljon virtaa.


Paina  nähdäksesi No Connect/Ground (“NC/GND”) (ei liitäntää/maata) tilan kussakin ulostulossa. Tämä valvoo mahdollista ongelmaa ulostulon PC-levyn releissä.


“H ✓” and “P ✓” näytössä tarkoittavat, että kaikki ulostulon PC-levyissä on hyvin. Vilkkuva “X” kirjainten H tai P perässä tarkoittaa ongelmaa.

Paina  nähdäksesi tulostukset ja syötöt (katso vaihe 10) yhdessä.

3-19. TIETOTILA **(jatkuu)**

Paina  ja ”6. PMP_AIR_” näkyy näytössä.

Paina  nähdäksesi ampeerin ”DRAW” (kulutus) pumpun moottorissa ja ilmaventtiilin ulostulossa. ”PMP ✓” ja ”AIR ✓” näytössä tarkoittavat, että ampeerit ovat hyvät. Vilkkuva ”X” ”PMP” ja ”AIR” merkin jälkeen tarkoittaa liikaa virtaa.

Paina  nähdäksesi No Connect/Ground (”NC/GND”) (ei liitäntää/maata) tilan kussakin ulostulossa. Tämä valvoo mahdollista ongelmaa ulostulon PC-levyn releissä.

Paina  jatkaaksesi OIL TMP (öljyn lämpötila) lukemaan.

7. OIL TMP (ÖLJYN LÄMPÖTILA)

Tässä vaiheessa näytetään nykyisen maapähkinäöljyn lämpötila. Näytössä näkyy ”7. OIL TMP (temp.)”.

Paina  jatkaaksesi CPU TMP (keskusyksikön lämpötilan) lukemaan.


8. CPU TMP (KESKUSYKSIKÖN LÄMPÖTILA)

Tässä vaiheessa näytetään nykyinen PC-levyn lämpötila.

Paina  jatkaaksesi ANALOG (analogin) lukemaan.


9. ANALOG <1> 2.86V

Tämä vaihe näyttää säätimen a–d-muuntajan minkä tahansa kanavan nykyisen tilan. Tämä ominaisuus voi olla hyödyllinen teknikolle keittimen tai säätimen ongelman vianmäärityksessä.

Näytettyä arvoa voidaan vuorotella volttien ja bittien välillä painamalla . Jos näytetyssä arvossa on desimaalipiste,

se on jännite (0–5 V DC). Jos desimaalipistettä ei näy, arvo on a–d bittinä (0–4095).

ILMOITUS

Paina ja pidä  painettuna poistuaksesi tietotilasta milloin tahansa tai 2 minuutin kuluttua säätimet poistuvat automaattisesti takaisin normaaliin toimintaan.

OSA 4. VIANMÄÄRITYS

4-1. VIANMÄÄRITYSOPAS

Ongelma	Syy	Korjaus
Virtakytkin päällä mutta keitin ei toimi	<ul style="list-style-type: none"> • Avoin piiri 	<ul style="list-style-type: none"> • Keitin kytketty pistorasiaan • Tarkista katkaisin tai sulake seinässä
Paine ei purkaudu keittojakson jälkeen	<ul style="list-style-type: none"> • Solenoidi tai pakoputki tukossa 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulje keitin ja anna sen jäähtyä paineen laskemiseksi keittoastiassa; pidä kaikki linjat, solenoidi ja pakotankki puhtaina
Käyttöpaine on liian korkea	<ul style="list-style-type: none"> • Paine on tukossa 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulje keitin ja anna sen jäähtyä paineen laskemiseksi keittoastiassa; puhdista painolastiyksikkö; katso ennaltaehkäisevä huolto-osio



ÄLÄ KÄYTÄ YKSIKKÖÄ, JOS PAINEMITTARI NÄYTTÄÄ KORKEAN PAINEN TILAA. VAKAVIA VAMMOJA JA PALOVAMMOJA AIHEUTUU. ASETA HETI COOK/PUMP KYTKIN OFF-ASENTOON, JOKA PÄÄSTÄÄ PAINEN ULOS SALLIEN YKSIKÖN JÄÄHTYMISEN. ÄLÄ JATKA KÄYTTÖÄ KUNNES KORKEAN PAINEN VIKA ON LÖYDETTY JA KORJATTU.

Painetta ei kehity	<ul style="list-style-type: none"> • Ei tarpeeksi tuotetta keittoastiassa • Metallista välilevyä ei ole poistettu painoyksiköstä • Painetta ei ole ohjelmoitu • Kannen tiiviste vuotaa 	<ul style="list-style-type: none"> • Aseta täyden kapasiteetin tuote keittoastiaan kun käytät tuotetta rasvaa. • Poista kuljetusvälilevy; katso pakkauksen purkamisohjeet • Tarkasta ohjelmointi • Käännä tai vaihda kannen tiiviste
Rasva ei kuumennu	<ul style="list-style-type: none"> • Tyhjennysventtiili auki • Korkean lämpötilan raja lauennut 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulje tyhjennysventtiili. • Nollaa korkean lämpötilan raja; katso käyttöosat-osio
Kuohuu tai kiehuu yli	<ul style="list-style-type: none"> • Katso ylikiehumistaulukko keittimelle tämän käyttöohjeen alusta toimintaohjeista 	<ul style="list-style-type: none"> • Noudata ylikiehumisen toimenpiteitä kaaviosta
Rasva ei valu pois	<ul style="list-style-type: none"> • Tyhjennysventtiili tukossa 	<ul style="list-style-type: none"> • Avaa tyhjennysventtiili painamalla puhdistusvarsi avoimen tyhjennysventtiilin läpi
Suodattimen moottori ei käy	<ul style="list-style-type: none"> • Moottori on ylikuumentunut 	<ul style="list-style-type: none"> • Nollaa moottori; katso pumpun moottorin suojaus-manuaalinen nollaus - osio

ILMOITUS

Lisää vianmäärittystietoja on teknisessä oppaassa, joka on saatavilla osoitteesta www.hennypenny.com, tai soittamalla 1-800-417-8405 tai +1-937-456-8405.

4-2. VIRHEKOODITAUUKKO

Säätöjärjestelmän häiriötilanteessa näyttöön tulee virheviesti, joka on koodattu seuraavasti: Viestit on koodattu "E4", "E5", "E6", "E10", "E15", "E-25", "E-26", "E-27", "E41", "E46", "E47", "E48", "E70A" & "B" ja "E92". Hälytysääni kuuluu, kun virhekoodi tulee näyttöön. Voit vaimentaa tämän hälytyksen painamalla mitä tahansa näppäintä.

NÄYTTÖ	SYY	PANEELIN TAULUN KORJAUS
"E-4"	Ohjaustaulun	Käännä kytkin OFF (pois) -asentoon, käännä kytkin sitten takaisin ON (päällä) -asentoon; ylikuumentuminen jos näytössä näkyy "E-4", ohjaustaulu kuumenee liikaa; tarkista yksikön kummallakin puolella olevat tuuletusaukon säleet tukosten varalta; tarkista jäähdytystuuletin, jos käytössä
"E-5"	Rasvan	Käännä kytkin OFF (pois) -asentoon, käännä kytkin sitten takaisin ON (päällä) -asentoon; ylikuumentuminen näytössä näkyy "E-5", lämmityspiirit ja lämpötilan anturi tulee tarkistaa
"E-6 A"	Lämpötilan	Käännä kytkin OFF (pois) -asentoon, käännä kytkin sitten takaisin ON (päällä) -asentoon; anturi avoin näytössä näkyy "E-6", lämpötilan anturi tulee tarkistaa
"E-6 B"	Lämpötilan	Käännä kytkin OFF (pois) -asentoon, käännä kytkin sitten takaisin ON (päällä) -asentoon; anturin oikosulku näytössä näkyy "E-6", lämpötilan anturi tulee tarkistaa
"E-10"	Yläraja	Nollaa yläraja manuaalisesti työntämällä nollauspainiketta ylös; jos yläraja ei nollaudu, ylärajan kytkin täytyy vaihtaa
"E-15"	Tyhjennyskytkimen	Sulje tyhjennysputki käyttämällä tyhjennysventtiilin kahvaa; jos näytössä vika vielä näkyy "E-15", mikrokytkin täytyy tarkistaa
"E-25"	Lämpöampeerit liian	Lämpöelementti vie liikaa virtaa; tarkista korkea lämmityspiiri
"E-26"	Lämpöampeerit lukittu	Lämmityselementit ottavat virtaa vaikka kytkin ei päällä vaadi lämpöä; tarkista kytkimet ja lämmityspiiri
"E-27"	Lämpöampeerit liian matalat	Lämmityspiirin elementit ottavat vähemmän virtaa kuin kuuluisi; tarkista lämmityspiiri

4-2. VIRHEKOODITAUUKKO

(jatkuu)

NÄYTTÖ	SYY	PANEELIN TAULUN KORJAUS
"E-41", "E-46"	Ohjelmointi Virhe	Käännä kytkin OFF (pois päältä), sitten takaisin ON (päälle); jos näytössä näkyy jokin virhekoodi, yritä alustaa ohjaus uudelleen; jos vikakoodi toistuu, ohjaustaulu täytyy vaihtaa
"E-47"	Analoginen muuttaja siru tai 12 V syöttövirhe	Käännä kytkin OFF (pois päältä), sitten takaisin ON (päälle); jos "E-47" toistuu, I/O-levy tai PC-levy täytyy vaihtaa; jos kaiuttimen äänensävyt ovat hiljaiset, I/O-levyn toimintavirhe
"E-48"	Syöttöjärjestelmän virhe	PC-levy täytyy vaihtaa
"E-70 B"	Viallinen virtakytkin tai kytkimen johdotus; viallinen I/O-levy	Virtakytkin täytyy tarkistaa, sekä johdotus; Syöttö/Tulostus-levy täytyy vaihtaa, jos tarpeen
"E-92"	24 V AC -sulake I/O-levyissä avoin	Komponentti 24 voltin piirissä (ts. yläraja, tyhjennyskytkin) tarkista oikosulut



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

+1-937-456-8400
+1-937-456-8402 Faksi

Ilmaispuhelu Yhdysvalloissa
+1-800-417-8417
+1-800-417-8434 Faksi

www.hennypenny.com

* FM05-1 Ž2-J* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, USA, Uudistettu 21.10.16