



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny

Adskilt kar & fuldt kar
Åbne frituregryder – Elektriske

Model LVE-202

Model LVE-203

Model LVE-204

FM07-798-B

§, -1* -1& ,%\$

Oversættelse af de oprindelige anvisninger

OPERATØRMANUAL

INDREGISTRER GARANTIEN ONLINE PÅ WWW.HENNYPENNY.COM

AFSNIT 1. INDLEDNING

1-1. INDLEDNING

Henny Pennys åbne frituregryde er et grundelement til forberedelse af fødevarer. Dette udstyr bruges kun til institutions- og erhvervsmæssige fødevarer-servicevirksomheder.

NOTICE

BEMÆRK



Per 16. august, 2005, trådte direktivet vedrørende Waste Electrical and Electronic Equipment (elektrisk og elektronisk udstyrsaffald) i kraft for Den Europæiske Union. Vore produkter er blevet klassificeret ifølge WEEE-direktivet. Vi har også gennemgået vore produkter for at afgøre, om de overholder direktivet Restriction of Hazardous Substances/RoHS (restriktion på sundhedsfarlige stoffer), og vi har tegnet vores produkter om efter behov, så vi overholder direktivet. For fortsat at overholde disse direktiver, må denne enhed ikke bortskaffes som almindeligt, usorteret affald. Sæt dig i forbindelse med den nærmeste Henny Penny forhandler for nærmere oplysninger om korrekt bortskaffelse.

1-2. SÅDAN PASSES UDSTYRET

Som er tilfældet med alt udstyr til fødevarer-service, har Henny Pennys åbne frituregryde behov for at blive passet og vedligeholdt. Kravene til vedligeholdelse og rengøring findes i denne manual, og de skal være en regelmæssig del af betjeningen af enheden til enhver tid.

1-3. ASSISTANCE

Hvis du får brug for professional assistance udefra, bedes du ringe til den lokale, uafhængige forhandler i området, eller ringe til Henny Penny Corp.: 1-800-417-8405 (gratis i USA) eller 01-937-456-8405.

1-4. SIKKERHED

Henny Pennys åbne frituregryde omfatter mange sikkerhedsforanstaltninger. Dog er den eneste måde at sikre driftssikkerheden på at have fuld forståelse for den korrekte installation, drift og vedligeholdelsesprocedurene. Anvisningerne i denne manual er udarbejdet til at hjælpe dig at lære de korrekte fremgangsmåder. Hvor oplysningerne er særlig vigtige eller handler om sikkerhed, bruges ordene FARE, ADVARSEL, FORSIGTIG og BEMÆRK. Brugen af disse udtryks beskrives i det følgende.



SIKKERHEDSSYMBOLER bruges i forbindelse med FARE, ADVARSEL eller FORSIGTIG, som henviser til en faretype der involverer personlig tilskadekomst.



BEMÆRK bruges især til at fremhæve vigtige oplysninger.



FORSIGTIG brugt uden sikkerhedssymbol henviser til en situation, der muligvis kan blive farlig, og som, hvis den ikke undgås, kan medføre ejendomsskade.



FORSIGTIG brugt i forbindelse med sikkerhedssymbolet henviser til en situation, der muligvis kan blive farlig, og som, hvis den ikke undgås, kan medføre lettere eller middelsvære tilskadekomst.



ADVARSEL henviser til en situation, der muligvis kan blive farlig, og som, hvis den ikke undgås, kan medføre døden eller alvorlig tilskadekomst.



FARE HENVISER TIL EN OVERHÆGENDE FARLIG SITUATION, SOM, HVIS DEN IKKE UNDGÅS, VIL MEDFØRE DØDEN ELLER ALVORLIG TILSKADEKOMST.

1-5. SIKKERHED (fortsat)



Symbol for ækvipotentiale jording



Symbol for elektrisk og elektronisk affaldudstyr (WEEE)



ELLER



Symboler for fare for elektrisk stød



Symboler for varm overflade



Kontroller eller bekræft

Støj, der udvikles fra dette udstyr, er mindre end 70 dB(A)



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny

Adskilt kar & fuldt kar
Åbne frituregryder – Elektriske

Model LVE-202

Model LVE-203

Model LVE-204

FM07-798-B

§, -1* -1&

Oversættelse af de oprindelige anvisninger

OPERATØRMANUAL

INDREGISTRER GARANTIEN ONLINE PÅ WWW.HENNYPENNY.COM

2-3. VALGAF FRITUREGRYDENS PLACERING

Den rette placering af frituregryden er meget vigtig for drift, hastighed og for nemheds skyld. Placeringen af den åbne frituregryde skal have tilstrækkelig fri plads til servicering og korrekt drift. Vælg et sted, som vil give god plads til at læsse og lodse uden at genere den endelige samling af madvarebestillingerne. Det er operatørernes erfaring, at stegning fra råvarer til det færdige produkt, og at opbevare varerne i varmeskabe yder hurtig, uafbrudt betjening. Husk, at den bedste effektivitet opnås, når driften foregår i lige linier, fx råvarer ind på den ene side, og færdige varer ud på den anden side. Man mister kun en lille smule effektivitet, hvis bestillingens sammensætning flyttes et andet sted hen.



**ADVARSEL
TUNG GENSTAND**

For at undgå brand og ødelagte forsyninger, bedes området under frituregryden ikke bruges til at opbevare forsyninger.



**ADVARSEL
FORBRÆNDINGS-
FARE**

For at undgå alvorlige forbrændinger fra varme oliestænk skal frituregryden anbringes og installeres således, at den ikke kan vælte eller bevæge sig. Den kan bindes fast med særlige stabiliseringsbånd.

2-4. NIVELLERING AF FRITUREGRYDEN



For at fungere rigtigt skal den åbne frituregryde være nivelleret fra side til side og fra forside til bagside. Brug et vaterpas, som er anbragt på de flade områder rundt om karrets krave, på midterbrønden, og juster derefter de drejelige hjul, indtil enheden er nivelleret.



2-5. VENTILERING AF FRITUREGRYDEN

Frituregryden skal anbringes således, at der er taget højde for aftræk gennem en tilstrækkelig kraftig emhætte eller et ventilationssystem. Det er af afgørende vigtighed at sørge for effektivt aftræk af damp og stegeos. Man skal især tage hensyn ved konstruktion af en emhætteskærm for at undgå at forstyrre frituregrydens drift. Vi anbefaler, at man rådfører sig med en lokal ventilations- eller varmetekniker vedrørende hjælp til konstruktion af et passende system.

NOTICE

BEMÆRK

Ventilationen skal overholde lokale og nationale koder. Det lokale brandvæsen eller bygningsmyndighederne skal spørges til råds.

2-6. JUSTERING AF TOPHÆTTENS HØJDE

NOTICE

BEMÆRK

Den justerbare topkappe skal bruges på alle serier emhætter undtagen universalemhætten (UH SERIEN). Til UH SERIEN skal topkappen fjernes – se afsnit 2-7.



Figur 1

På frituregrydens bagskærm sidder der et justerbart panel, som skal passe op mod emhætten. Figur 1.



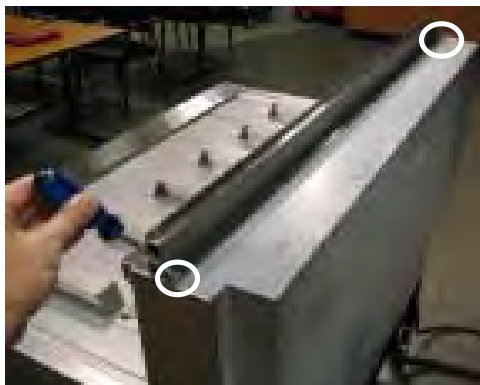
Figur 2

Brug en 3/8 tommers rørmuffe eller topnøgle til at løsne de 3 hættemøtrikker, der holder panelet fast. Figur 2.

Flyt panelet til det passer imod emhætten, og stram derefter de 3 hættemøtrikker.

2-7. TOPHÆTTEN TAGES AF

Den justerbare bagskærm skal eventuelt fjernes på visse installationer (UH SERIES).



Brug en stjerneskruetrækker, fjern de to skruer (en for hver ende), som holder bagskærmen fast, og tag skærmen af enheden.

2-8. ELEKTRISKE KRAV



Kontroller dataskiltet, som sidder indvendigt på venstre dør, for at afgøre den korrekte strømforsyning.



**ADVARSEL FARE
FOR ELEKTRISK
STØD**

Frituregryden skal have tilstrækkelig og forsvarlig jordforbindelse (jordet), ellers er der risiko for elektrisk stød. Der henvises til de lokale el-koder vedrørende den korrekte fremgangsmåde til jordforbindelse (jording), eller hvis der ikke findes nogen lokalkoder, til den Nationale El-kode (for USA: ANSI/NFPA nr. 70 (den aktuelle udgave).) I Canada sluttes alle el-forbindelser i overensstemmelse med CSAC22.1, Canadian Electrical Code, 1. del, og/eller lokalkoder.

For at undgå elektrisk stød skal dette udstyr forsynes med en udvendig sikring, som vil afbryde alle ledninger, som ikke har jordforbindelse. Hovedafbryderen på dette udstyr afbryder ikke alle ledningsledninger.

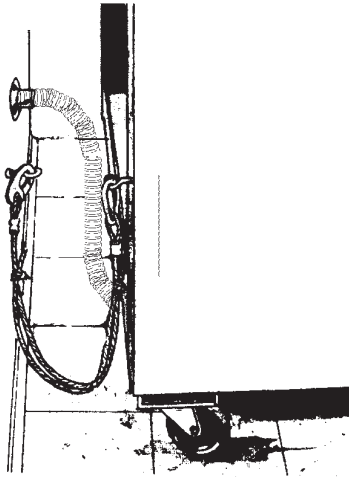
(GÆLDER KUN FOR UDSTYR MÆRKET CE!)

For at undgå fare for elektrisk stød skal udstyret forbindes med andet udstyr eller metaloverflader, der kan berøres, som befinder sig i nærheden af udstyret, vha. en ækvipotent forbindelsesleder. Dette udstyr er forsynet med en ækvipotent kabelsko til dette formål. Den ækvipotente kabelsko er mærket med følgende symbol



2-8. ELEKTRISKE KRAV **(fortsat)**

KABELSTABILISERINGSBÅND



I-bolten skal sættes fast i væggen
murværk, der skal anvendes accept-
able bygningskonstruktionsmetoder.



TØRMURSKONSTRUKTION
*I-bolten må kun sættes fast i
murværk eller en træstolpe. Må
ikke bare sættes fast i tømuren.
Foretrukket installation befinder
sig ca. 15 cm (6 tommer) på den
ene eller den anden side af
monteringen.
Kabelstabiliseringsbåndet skal
være mindst 15 cm (6 tommer)
kortere end den fleksible
ledningskanal.*

En separatafbryder til alle poler, med sikringer eller afbrydere af passende kapacitet, skal installeres på et praktisk sted mellem frituregryden og strømforsyningen, og den skal være installeret i overensstemmelse med nationale og lokale koder. Den skal bestå af en isoleret kobberleder til mærkespænding på 600 volt og 90° C. Til længder større end 15,24 m (50 fod) skal man anvende den næste, større størrelse ledning. CE enheder kræver en ledningsstørrelse på mindst 6 mm for at blive tilsluttet til klemrækken.

Det anbefales, at der anvendes en beskyttelsesanordning med nominel strøm på 30 mA, fx en kredsløbsafbryder til reststrøm (RCCB) eller en kredsløbsafbryder til jordingsfejl (GFCI), på frituregrydekredsløbet.

El-frituregryder, som er permanent tilsluttet, og som er udstyret med drejelige hjul, skal monteres med en fleksibel ledningskanal og kabelstabiliseringsbånd, når de er monteret i USA. Se illustrationen til venstre. Der findes huller bag i frituregryderammen, som bruges til at binde kabelstabiliseringsbåndet fast i frituregryden. Kabelstabiliseringsbåndene forhindrer ikke frituregryden i at vippe.

Frituregryden er udstyret med 2 forskellige 2,13 m (7 fod) lange ledningsmontager til strømforsyning. Ledningsmontagen med et NEMA L21-20P drejelåsstik har en ledningsføring, som udelukkende er specielt beregnet til McDonald's emhætteblokeringsstikdåse, og som leverer strøm til styrene.

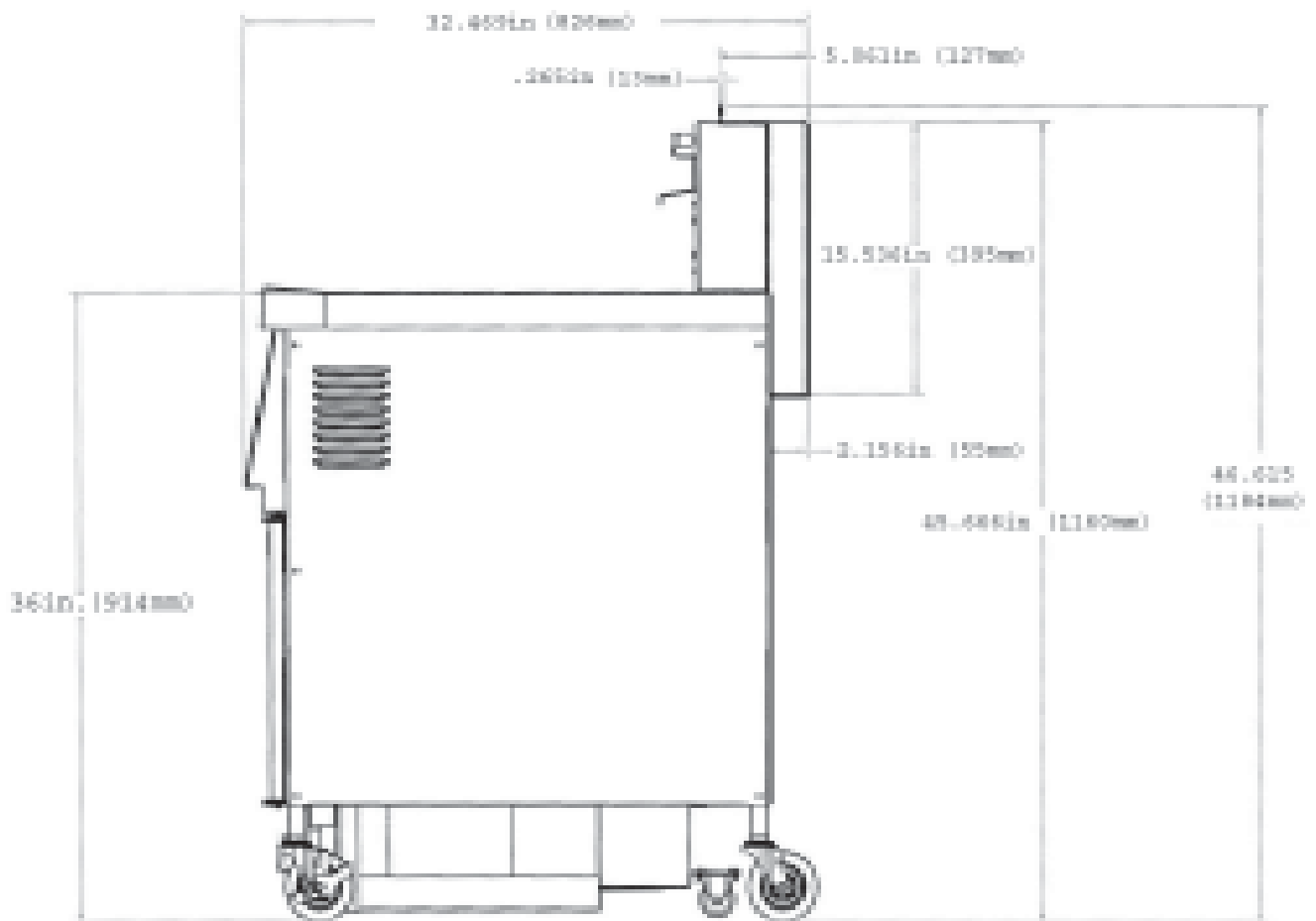
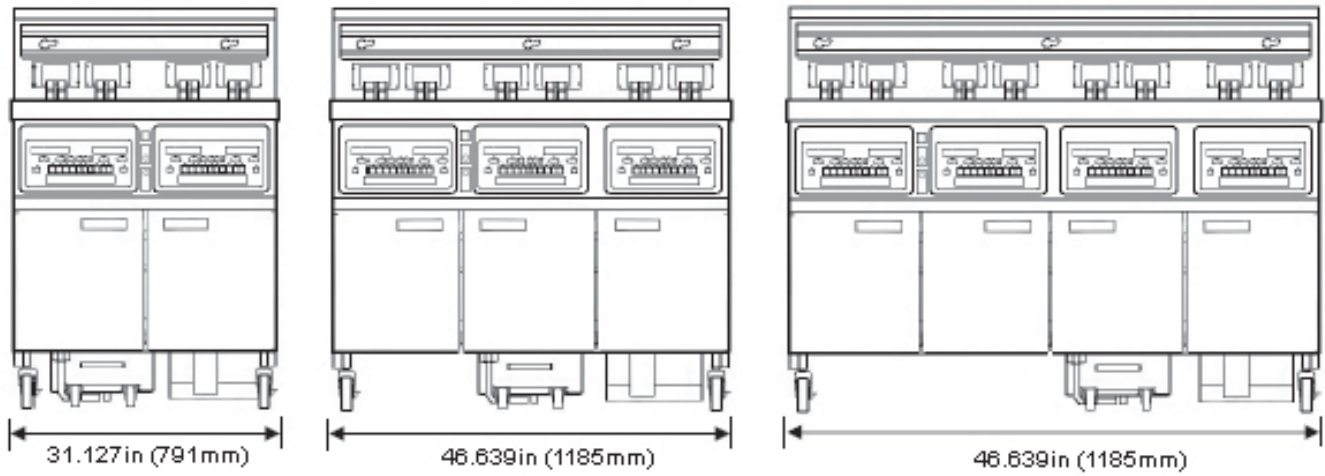


Det andet lysnetkabel, som leverer strøm til opvarmningssystemet, bruger et lige NEMA 15-60P stik, og hvert enkelt kar har sit eget lysnetkabel.



Lysnetkablerne skal være lavet af oliebestandigt, indkapslet fleksibelt kabel, som ikke må være lettere end et normalt polychloropren eller et andet tilsvarende kabel, som er indkapslet i syntetisk elastomer.

2-9. NØJAGTIGE MÅL



NOTICE

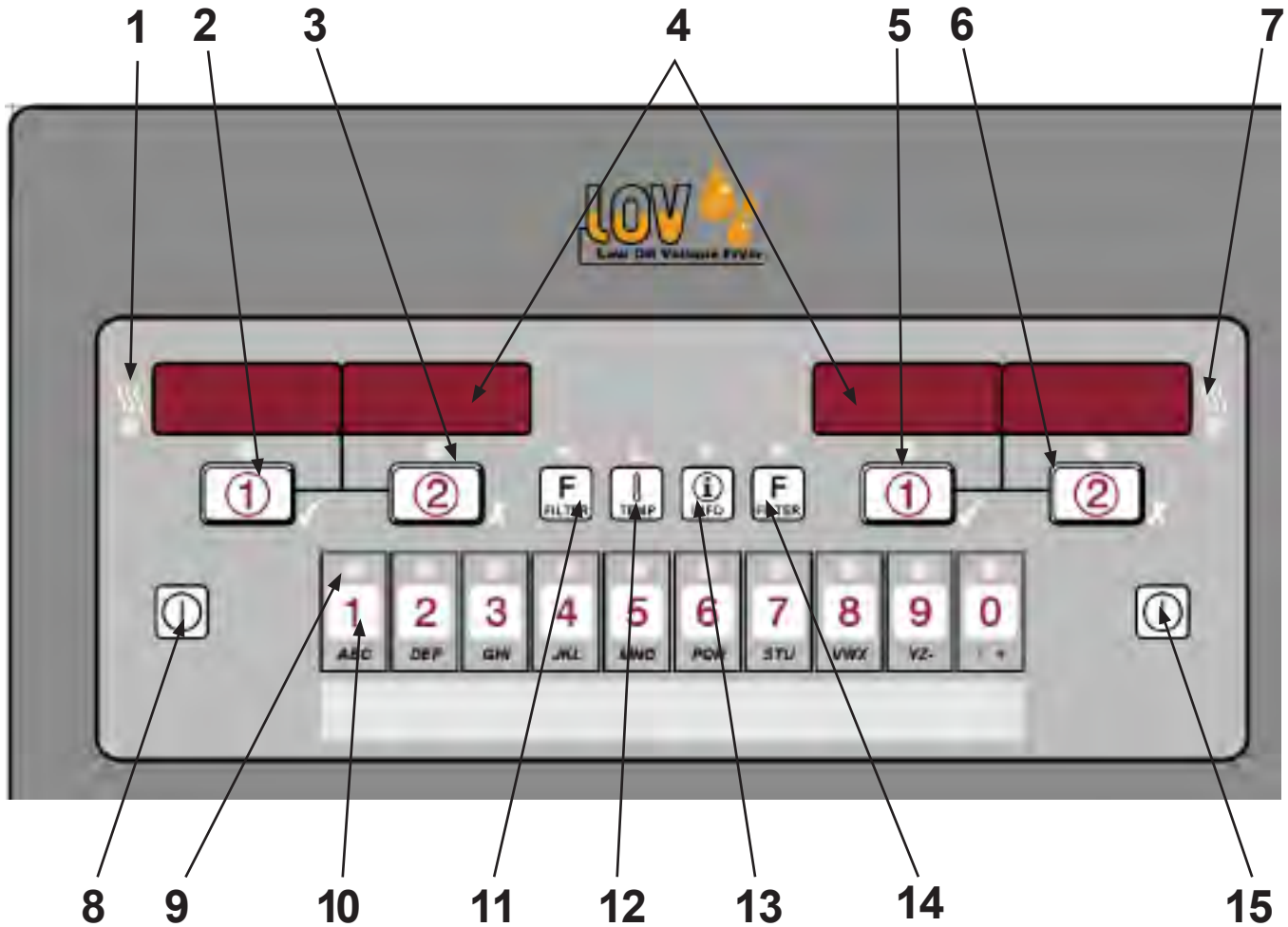
BEMÆRK

Rullehjul, som kan justeres op til 40 mm (1,562 tommer)

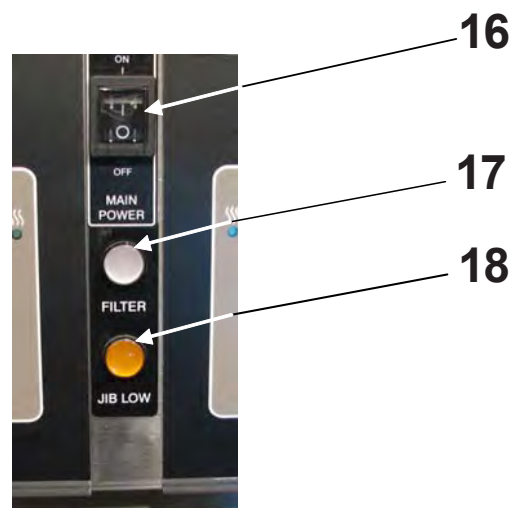
AFSNIT 3. DRIFT

3-1. STYREENHEDER

Der henvises til forklaringerne på de næste sider.











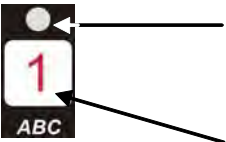
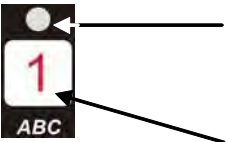
Figur 3-1




Figur 3-2

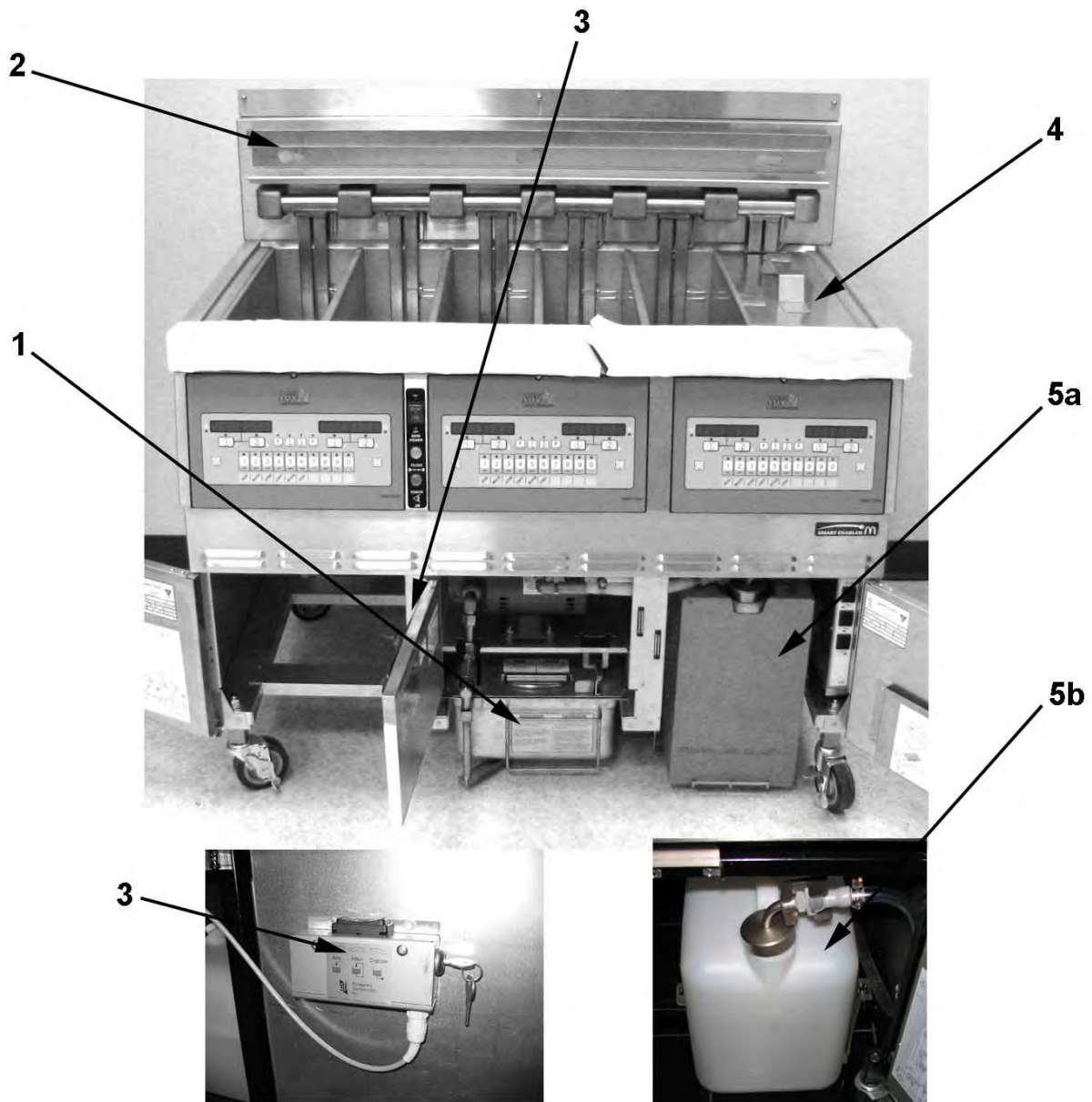
3-1. STYREENHEDER

Der henvises til forklaringerne på de næste sider.

Fig. no.	Emne no.	Beskrivelse	Funktion
3-1	1		Denne LED lyser, når betjeningsstyret forlanger varme til de(t) venstre kar, og varmeelementerne tændes og varmer olien op.
3-1	2		Under normal drift trykker man på denne knap for at starte og standse kogecyklerne til venstre kurv; tryk på knappen for at ændre det viste produkt. Den bruges også til ✓ for at vise YES (JA) eller til at bekræfte.
3-1	3		Under normal drift trykker man på denne knap for at starte og standse kogecyklerne til venstre kurv; tryk på knappen for at ændre det viste produkt. Den bruges også til X for at vise NO (NEJ) eller til at annullere.
3-1	4	Digitalt display	Digitalt Display viser produktkoder; viser nedtællingstidtageren under kogecyklerne; viser meddelelserne i filtermoderne; viser valgene i Programmodus; viser olietemperaturen, når man trykker på  viser fejlkoder (viser dem også på flere forskellige sprog)
3-1	5		Under normal drift trykker man på denne knap for at starte og standse kogecyklerne til højre kurv; tryk på knappen for at ændre det viste produkt; tryk for at bekræfte meddelelserne i filtermoderne; den bruges også til ✓ for at vise YES (JA) eller til at bekræfte
3-1	6		Under normal drift trykker man på denne knap for at starte og standse kogecyklerne til højre kurv; tryk på knappen for at ændre det viste produkt; tryk på den for at afvise meddelelser i filtermoderne; den bruges også til X for at vise NO (NEJ) eller til at annullere.
3-1	7		Denne LED lyser, når betjeningsstyret forlanger varme til de(t) højre kar, og varmeelementerne tændes og varmer olien op.
3-1	8		Tryk på knappen for at tænde og slukke for varmesystemet til de(t) venstre kar.
3-1	9		Ethvert produktknap-LED lyser, når det vedrørende produkt vælges.
3-1	10		Tryk på knappen for at vælge det ønskede produkt; tryk mens produktet nævnes for at anbringe bogstaverne under knappen, mht. navnet henvises der til figur 3-1 og 3-2 i forbindelse med nedenstående funktionsbeskrivelser.

3-1. STYREENHEDER (fortsat)

Fig. no.	Emne no.	Beskrivelse	Funktion
3-1	11 & 14		Bruges i programmerings- og filtreringsmoder; bruges også til ◀ eller ▶ knapper; tryk på dem for at se de følgende filtreringsstatistikker: a. antallet af kogecykler før næste filter b. tidspunkt og dato for sidste filtercyklus c. antal timer det nuværende filter har været i brug
3-1	12		Bruges i programmeringsmoder; bruges i filtreringsmoder; bruges ved opfyldning og udtømmning af karrene; bruges også til knappen ▲ ; tryk på den for at se de følgende temperaturstatistikker: a. den aktuelle olietemperatur i hvert kar b. referencesignaltemperaturen for hvert kar
3-1	13		Bruges i programmeringsmoduser, bruges også til knap ▼ ; tryk ind for at vise følgende frituregrydeinformation og -stats: a. genopretningsinformation for hvert enkelt kar b. de sprog, der er valgt som første og andet display-sprog
3-1	15		Tryk på knappen for at tænde og slukke for varmesystemet til de(t) højre kar.
3-2	16		Når den står på ON (TÆNDT), leveres der strøm til betjeningsstyrene og filterpumperne.
3-2	17		Når den blå  er tændt, betyder det, at der skal foretages en Automatic Intermittent Filtration (automatisk intermitterende filtrering) på dette tidspunkt
3-2	18		Når den lyser ravgult, betyder det, at JIB (KIK) skal fyldes eller udskiftes




Figur 3-3

Fig. no.	Emne no.	Beskrivelse	Funktion
3-3	1	Filterdrænpande samling	Olien løber ned i denne pande, derefter pumpes den gennem filtre, der hjælper med til at forlænge oliens holdbarhed
3-3	2	Kurvestøtte	Kurvene hænger på støtterne, når de ikke er i brug, eller hvis produktet skal løbe af efter kogecyklen.
3-3	3	RTI afbryder	Findes kun på frituregryder, som er udstyret med RTI systemet på stedet
3-3	4	Karlåg	Dækker karret, når det ikke er i brug
3-3	5a	JIB (KIK)	Jug-in-a-Box (Kande-i-Kassen) til steder uden RTI systemer; indeholder olie
3-3	5b	JIB (KIK)	Kande til steder med RTI systemer, indeholder olie

3-2. OPSTILLINGSMODUS

Så snart frituregryden startes første gang, vil betjeningsstyrene bede om bekræftelse af indstillingerne til frituregryden.

Når der tændes for hovedafbryderen, viser begge displayer "OFF". Tryk på  på den ene eller den anden side, så viser displayene

SETUP *MODE* efterfulgt af "LANGUAGE" ("SPROG") på venstre display, "ENGLISH" ("ENGELSK") på højre display.

Brug knapperne ◀ eller ▶ til at ændre driftsdisplayet til "FRANCAIS", "CAN FREN", "ESPANOL", "PORTUG", "DEUTSCHE", "SVENSKI", "RUSSIAN", "DANSK".

Tryk på ▼ for at fortsætte med de andre opstillingsemner, som omfatter:

- TEMP FORMAT - °C eller °F
- TIME FORMAT (TIDSFORMAT) - 12-t. ELLER 24-t.
- ENTER TIME (INDLÆS TID) – Tidspunkt på dagen (brug produktknapperne til at skifte)
- ENTER TIME (INDLÆS TID)- MORGEN ELLER EFTERMIDDAG
- DATE FORMAT (DATOFORMAT) – USA ELLER INTERNATIONALT
- ENTER TIME (INDLÆS TID) – Dags dato (brug produktknapperne til at skifte)
- FRYER TYPE (TYPE FRITUREGRYDE) - GAS eller EL
- VAT TYPE (KARTYPE) - FULD ELLER ADSKILT
- OIL SYSTEM - JIB (OLIESYSTEM – KIK), (intet RTI system)/ BULK (HØJVOLUMEN) (har et RTI system)
- DAYLIGHT SAVING TIME (SOMMERTID) - 1.OFF (SLUKKET); 2.USA (2007 & senere);3.EURO; 4.FSA (USA før 2007)
- SETUP (OPSTILLING) FÆRDIG

Med mindre andet anvises, bruges ◀ eller ▶ til at skifte indstillinger.

NOTICE

BEMÆRK

Det er også muligt at få adgang til Opstillingsmodus fra Niveau - 1 programmering. Se afsnit 4-4.

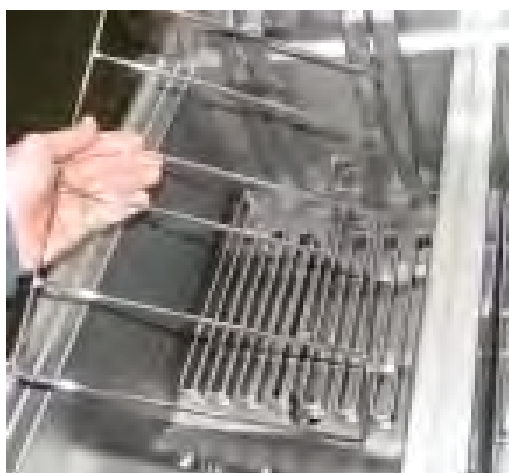
3-3. OPFYLDNING ELLER TILSÆTNING AF OLIE



Figur 1



Figur 2



Figur 3

CAUTION

FORSIGTIG

Olieniveauet skal altid være over varmeelementerne, når frituregryden varmer, og ved olieniveauindikatorerne på bagsiden af karret. Hvis man forsømmer at følge disse anvisninger, risikerer man at starte en brand og/eller at beskadige frituregryden.

Det anbefales ikke at bruge olie i fast form. Olie i fast form risikerer at forårsage forstoppelse og at få pumpen til at svigte.

1. Det anbefales at bruge en god kvalitet flydende stegeolie i den åbne frituregryde. Visse olier af lavere kvalitet har et højt fugtighedsindhold, hvilket får olien til at skumme og koge over.









**ADVARSEL
FORBRÆNDINGS-
FARE**


Man skal være iført handsker for at undgå alvorlige forbrændinger, når man hælder varm olie i karret. Olien og alle metaldele, som er i kontakt med olien, er ekstremt varme, endvidere skal man passe på ikke at stænke.

2. **Oliekapaciteter:**
Kar i fuld størrelse = 14,2 liters/13,6 kg (15 quarts/30 lbs)
Adskilte kar = 7,1 liters/6,8 kg (7,5 quarts/15 lbs)
Fiskekar (dybt, adskilt kar) = 9,5 liters/9,1 kg (10 quarts/20 lbs)
- Alle kar er udstyret med 2 niveauindikatorlinier, som er indpræget på bagvæggen af karret. Den øverste linie viser oliens rette niveau, når den er opvarmet. Figur 1 og 2
3. Kold olie skal fyldes op til den underste indikatorlinie.

Påfyldning af kar vha. RTI systemet

1. TÆND for hovedstrømkontakten (stilles på ON)
2. Anbring kurvestøtten i karret. Figur 3.
3. Tryk på og hold  nede (på én af siderne), indtil displayet viser *FILTERMENU* sammen med 1. AUTO FILTER?
4. Tryk på og slip knap  5 gange, indtil displayet viser "6.FILL POT FROM BULK" ("6.FYLD GRYPPE FRA BULK"). (Skal indstilles på "BULK" i Set-Up Mode (opstillingsmodus))
5. Tryk på knap  så viser displayet "FILL POT FROM BULK YES NO" ("FYLD GRYPPE FRA BULK JA NEJ"). Tryk på og hold knap  inde igen for at fylde karret, så viser displayet "FILLING" ("FYLDER OP").
6. Så snart karret er fuldt, slippes knap , tryk derefter to gange på knap  for at forlade funktionen og vende tilbage til normal funktion.

3-4. PROCEDURER TIL OPSTART OM MORGENEN

1. Sørg for, at karret fyldes med olie til det korrekte niveau.
2. Flyt strømafbryderen hen på ON (TÆNDT), og tryk  derefter på den for at tænde for varmen til det ønskede kar. Hvis displayet viser "IS POT FILLED?" ("ER GRYDEN FULD?"), skal man kontrollere, at olien står ved det rette niveau (se afsnit 3-2), og tryk derefter på knappen ✓ for "YES" ("JA").

Enheden kommer automatisk i smeltecyklus, indtil olietemperaturen når 82 °C (180 °F), dernæst forlader betjeningsstyret automatisk smeltecyklen.



BEMÆRK

Smeltecyklen kan forbigås, hvis man ønsker det, ved at trykke på knappen ✓ eller knappen X og holde den inde i 5 sekunder.

Så viser betjeningsstyret "EXIT MELT" "YES NO" ("FORLAD SMELT" "JA NEJ"). Tryk på knappen ✓ for "YES" ("JA"), og karret fortsætter uden stop med at varme op, indtil det når referencesignaltemperaturen.



FORSIGTIG

Lad være at forbigå Melt Cycle (Smeltecyklus), med mindre tilstrækkeligt olie er smeltet, så det dækker alle elementerne fuldstændigt. Hvis smeltecyklen bliver forbigået, før alle elementerne er dækket, opstår der al for stærk stegeos fra olien, eller det kan forårsage brand.





FARE RISIKO FOR OVERSVØMMELSE

LAD VÆRE AT OVERBELASTE KURVENE, ELLER AT PLACERE PRODUKT MED MEGET HØJT FUGTIGHEDSINDHOLD I DEM. 1,4 KG (3 LBS.) ER DEN MAKSIMALE MÆNGDE PRODUKT PR. FULDT KAR, OG 0,68 KG (1 1/2 PUND) FOR DE ADSKILTE KAR. FORSØMMELSE MED HENSYN TIL AT FØLGE DISSE ANVISNINGER KAN RESULTERE I, AT KARRET FLYDER OVER, HVILKET KAN FORÅRSAGE ALVORLIGE FORBRÆNDINGER, TILSKADEKOMST, BRAND OG/ELLER BESKADIGELSE AF EJENDOM.

3-5. MADLAVNING MED ET DEDIKERET DISPLAY


Et dedikeret display betyder, at der altid kun er ét produkt, som vises på det display, der hører til ét specielt kar.

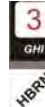
1. Så snart det kommer udenfor smeltecyklen, blinker LOW TEMP (LAV TEMP) indtil referencesignaltemperaturen er nået. Ingen madlavningscykler kan startes, mens "LOW TEMP" ("LAV TEMP") vises på displayet. Så snart referencesignaltemperaturen nås, vises produktnavnet på displayet, fx: NUGGETS, og på dette tidspunkt kan produktet anbringes i olien.
2. Tryk på en tidtagerknap  eller .
3. Displayet viser navnet på det produkt, som tilberedes (fx: "NUG"), og tidtageren tæller ned.
4. Når kogecyklen er færdig, lyder der en alarm, og displayet viser "PULL" ("TRÆK UD").
5. Tryk på tidtagerknappen under PULL for at standse alarmen, og løft kurven op af karret.
6. Hvis en Quality Timer (opholdstidtager) er blevet indprogrammeret, starter opholdstiden automatisk, når brugeren trykker på tidtagerknappen for at afslutte madlavningscyklen. Mens opholdstidtageren tæller ned, viser displayet den trecifrede produktforkortelse efterfulgt af "Qn", hvor "n" er det resterende antal minutter. fx: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", etc.



Ved afslutningen af tidtagernedtællingen bipper betjeningsstyret, og displayet viser "QUAL" efterfulgt af det trecifrede produktnavn: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Tryk på tidtagerknappen for at aflyse tidtageren.

NOTICE

BEMÆRK






Det dedikerede produkt ændres ved at trykke på knappen for the ønskede produkt, fx:  og "<<<< >>>>". vises på displayet.



Tryk dernæst på tidtagerknappen  eller  og hold den inde (i 5 sekunder) for det kar, der skal bruges. Nu vises produktnavnet på displayet, fx "HASH BRN".

3-6. MADLAVNING MED DISPLAY TIL MULTIPRODUKT

Et display til multiprodukt betyder, at produktet skal vælges, inden man starter en madlavningscyklus i ét specielt kar.

1. Så snart det kommer udenfor smeltecyklen, blinker LOW TEMP (LAV TEMP), indtil referencesignaltemperaturen er nået. Så viser displayet “---- ----”.
2. Tryk på en produktknap, fx: , og produktet kan nu anbringes i olien.
3. Displayet viser "FR FRIES". Hvis displayet viser “<<<<>>>>”, er olietemperaturen forkert til det særlige produkt. Vælg enten et andet produkt, eller tryk på og hold  eller  inde i 5 sekunder.
4. Tryk på en tidtagerknap,  eller .
5. Når madlavningscyklen er færdig, lyder alarmen, og displayet viser "PULL" ("TRÆK TILBAGE")
6. Tryk på tidtagerknappen under “PULL” for at standse alarmen. Så viser displayet “---- ----”, eller hvis en Quality Timer (opholdstidtager) er blevet programmeret, så viser displayet tidtageren, som tæller ned (se trin 6, afsnit 3-5).

3-7. SKIFT FRA MORGENMAD TIL FROKOST eller FROKOST TIL MORGENMAD

Denne procedure består ganske enkelt i at ændre det produkt, som tilberedes i et kar med dedikeret display.

Morgenmad til frokost

1. Tryk på en produktknap, fx: .
2. Displayet viser “<<<<>>>>”.
3. Tryk på tidtagerknappen og hold  eller  inde i 5 sekunder, så vises “FR FRIES” i displayet.

Frokost til morgenmad

1. Tryk på en produktknap, fx: .
2. Displayet viser “<<<<>>>>”.
3. Tryk på tidtagerknappen og hold  eller  inde i 5 sekunder, så vises “HASH BRN” på displayet.




NOTICE

BEMÆRK

Under en madlavningscyklus, hvis der gøres forsøg på at ændre et produkt i et dedikeret display eller et multiprodukt display, og det mislykkes, er produkternes referencesignaltemperaturer forskellige. Vent indtil madlavningscyklen er færdig, udfør derefter ændringsproceduren.



**3-8. SKIFT FRA ET
KOMBINATIONSPRODUKT
DISPLAY TIL ET
RESERVERET DISPLAY**

Displayet viser “---- ----”, hvis det er i Multiprodukt display-modus, og kan ændres til et dedikeret display.

1. Tryk på en produktknop, fx:  .
2. Displayet viser “FR FRIES”, hvis referencesignalet for karret svarer til produktet, eller displayet viser “<<<<>>>>”, hvis dette ikke er tilfældet.
3. Tryk på tidtagerknop  eller  og hold den inde i 5 sekunder, indtil betjeningsstyret siger bip.
4. Slip tidtagerknappen, og displayet viser “FR FRIES”, hvilket viser, at ændringen til Dedikeret displaymodus har fundet sted.

**3-9. SKIFT FRA ET RESERVERET
DISPLAY TIL ET
KOMBINATIONSPRODUKT
DISPLAY**

Denne procedure er enkel, og den fungerer altid (den bliver ikke afvist), fordi den aldrig forsøger at ændre referencesignalets temperatur.






1. Tryk på tidtagerknop  eller  og hold den inde i 5 sekunder, indtil betjeningsstyret siger bip.
2. Slip tidtagerknappen, og displayet viser “---- ----”, hvilket viser, at ændringen til Multiprodukt displaymodus har fundet sted.

NOTICE

BEMÆRK

Kun produkter, der er programmeret til denne referencesignaltemperatur, vil kunne vælges til tilberedning.

**3-10. SKIFT FRA ET
KOMBINATIONSPRODUKT
DISPLAY TIL ET
KOMBINATIONSPRODUKT
DISPLAY MED ANDERLEDES
KONTROLPUNKTTEMPERATURE**

1. Tryk på en produktknop, fx:  .
2. Displayet viser “FR FRIES”, hvis referencesignalet for karret svarer til produktet, eller displayet viser “<<<<>>>>”, hvis dette ikke er tilfældet.
3. Tryk på tidtagerknop  eller  og hold den inde i 5 sekunder, indtil betjeningsstyret siger bip.
4. Slip tidtagerknappen, og displayet viser “FR FRIES”, hvilket viser, at ændringen til Dedikeret displaymodus har fundet sted.
5. Tryk på tidtagerknop  eller  og hold den inde i 5 sekunder, indtil betjeningsstyret siger bip.
6. Slip tidtagerknappen, og displayet viser “---- ----”, hvilket viser, at ændringen til Multiprodukt displaymodus har fundet sted ved hjælp af referencepunktet for friter i dette eksempel.

3-11. AUTO TOP-OFF

Under normal betjening overvåger betjeningsstyrene automatisk oileniveauet i karret. Hvis betjeningsstyrene føler, at oileniveauet er for lavt, pumper enheden olie fra KIK (JIB) ind i karret for at holde olien i det rette niveau.



Figur 1



Figur 2

Påfyldning af JIB (KIK) vha. RTI systemet

1. Styresystemet viser “*CHECK* *JIB*” (*KONTROLLER* *JIB*), og det ravgule lys på forsiden af frituregryden er tændt. Figur 1

2. Åbn døren med RTI afbryderen (figur 2). Tryk og hold på RTI afbryderens ADD-side for at hælde mere olie på JIBen (KIKken)



Figur 3

Udskiftning af JIB (KIK) (steder udenfor RTI)

1. Styresystemet viser “*CHECK* *JIB*” (*KONTROLLER* *JIB*), og det ravgule lys på forsiden af frituregryden er tændt. Figur 1

2. Åbn højre dør og træk JIB (KIK) ud af enheden. Træk proppen op af JIB (KIK), kasser den tomme JiBI (KIK) og udskift den med en fuld jib (KIK). Figur 3

3-12. AUTOMATISK INTERMITTERENDE FILTRERING (AIF)



Figur 1

NOTICE

BEMÆRK

AIF er IKKE tilgængelig på fiskekar (dybe, adskilte kar). Fish vats (fiskekar) skal kun filtreres én gang ved dagens slutning.

1. Under normal betjening og efter et vist antal madlavningscykler, lyser det blå lys på frituregrydens forside (figur 1), og betjeningsstyret viser "FLTR NOW?" med regelmæssige mellemrum. "YES NO" ("JA NEJ")
2. Hvis man ønsker filtrering, tryk på knappen ✓ for JA, og betjeningsstyret viser *SKIM* (*SKUMME*) sammen med "CONFIRM" ("BEKRÆFT") "YES NO" ("JA NEJ").
3. Så snart krummerne er skummet af oliens overflade, tryk på knap ✓ for JA, så viser displayet "DRAINING" ("DRÆNER"), afløbet åbnes, og den gamle olie dræner ud af karret. (Hvis styresystemet har mistanke om, at der er olie i afløbspanen, vises "CAUTION IS THERE OIL IN PAN?" ("FORSIGTIG ER DER OLIE I PANDEN?") "YES NO" ("JA NEJ") muligvis i displayet. Sørg for, at afløbspanen er tom, før der fortsættes.)

NOTICE

BEMÆRK

Hvis man IKKE ønsker filtrering, tryk på knappen X, og AIF (automatisk intermitterende filter) bliver afvist. Det blå lys går ud, og betjeningsstyrene vender tilbage til normal drift. Betjeningsstyrene vil foreslå filtrering efter flere yderligere madlavningscykler.

4. Hvis displayet viser "VAT EMTY" ("KAR TOMT") efterfulgt af, "YES NO" ("JA NEJ"), kontroller at afløbet er ryddet og karret tomt. Tryk på knap ✓ så viser displayet "WASHING" ("VASKER") efterfulgt af "FILLING" ("FYLDER OP").

NOTICE

BEMÆRK

WASH (VASKE) punktet for det første Autofilter på en ny filterplade varer 45 sekunder længere for at "køre pladen ind".

5. Hvis displayet viser "IS POT FILLED?" ("ER GRYDEN FULD?") "YES NO" ("JA NEJ"), skal man sørge for, at karret er fuldt, og derefter trykke på knappen ✓ for YES (JA), så vender betjeningsstyret tilbage til normal funktion.

Filterfejl

6. Tryk på knap X for NEJ, hvis olien ikke er blevet pumpet tilbage til det rette niveau i karret under "AIF" processen, så kører pumpen i 30 sekunder.
7. Displayet viser "IS POT FILLED?" ("ER GRYDEN FYLDT?") "YES NO" ("JA NEJ"). Tryk på knap ✓, s, så vender styresystemet tilbage til normal funktion. Tryk på knap X, så bliver pumpen ved at køre 30 sekunder længere. Det er muligt at prøve at fylde karret 3 gange.

**3-12. AUTOMATISK
INTERMITTERENDE
FILTRERING (AIF)
(fortsat)**

8. Efter 3. mislykkede forsøg på at fylde karret viser betjeningsstyrene "CHANGE FILTER PAD?" ("SKAL FILTERPUDEN UDSKIFTES?") "YES NO" ("JA NEJ") Hvis filterpuden udskiftes på dette tidspunkt, tryk på $\sqrt{\quad}$ og udskift filterpuden iflg. fremgangsmåden i afsnittet Udskiftning af filterpuden eller Papiret. Betjeningsstyrene vender tilbage til normal drift.

Hvis filterpuden skal udskiftes på et senere tidspunkt, tryk på knappen **X**, og påmindelsen "CHANGE FILTER PAD?" ("SKAL FILTERPUDEN UDSKIFTES?") vises 15 minutter senere.

9. Under næste AIF med en ny filterpude, hvis karret ikke er blevet fyldt efter 3 forsøg, viser displayet "FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE" ("FILTERSERVICE NØDVENDIG-SE FEJLFINDINGSVEJLEDNING")

Hvis meddelelsen "Service Required" ("Service nødvendig") blev vist, vil displayet hvert 15. minut vise "FILTER PROBLEM FIXED?" ("ER FILTERPROBLEMET REPARERET?") "YES NO" ("JA NEJ") Hvis problemet ikke er blevet repareret, tryk på knappen **X**. Så snart problemet er løst, tryk på $\sqrt{\quad}$, så vender betjeningsstyrene tilbage til normal drift.

NOTICE

BEMÆRK

For at sikre at karret fyldes fuldstændigt, skal man sørge for, at filterpanden bliver gjort ren mindst én gang hver dag, at filterpuden bliver udskiftet, at JIB'EN (KIK'en) er fuld, og at "O" ringene på filterpanden er i god stand.

3-13. VEDLIGEHOLDELSE AF FILTER








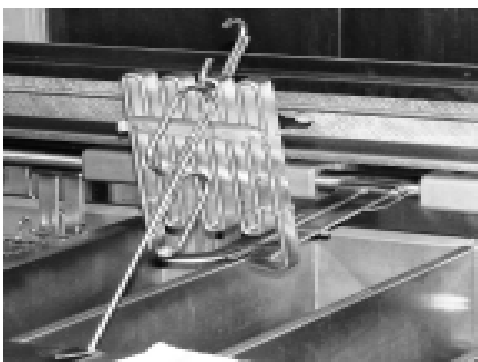
**ADVARSEL
FORBRÆNDINGS-
FARE**

Ifør dig beskyttelsestøj: Brug udelukkende McDonalds godkendte sikkerhedsudstyr, heri indbefattet forklæde, ansigtsværn og handsker. Påbegynd aldrig filtrering, før du er iført alle sikkerhedsværn. Hed olie kan forårsage alvorlige forbrændinger.

1. **Kontroller filterpanden:** Der skal bruges en ny filterpude på dagens første filter hver dag, men den samme filterpude kan bruges resten af dagen, undtagen til fiskekar. **Efter et fiskekar er blevet filtreret, SKAL filterpuden udskiftes.**

Sørg for, at filtterrøret er strammet godt fast, og at filtrets drænpande sidder så langt tilbage under frituregryden som muligt, samt at filterpandelåget er på plads. Hvis filtrets drænpande eller låget ikke er på plads, viser displayet "CHK PAN" ("TJEK PANDE")

2. Sørg for at olien er hed: Man opnår de bedste resultater, når stegeolien bliver filtreret ved den normale frituretemperatur.
3. Tryk på og hold  nede (på én af siderne), indtil displayet viser "1.AUTO FILTER?".
4. Tryk på og slip knappen , og displayet viser 2.MAINT FILTER? (2. VEDLIGEHOLD FILTER?).
5. Tryk på knap  så viser displayet "MAN FILTER YES NO" ("MANUELT FILTER JA NEJ").
6. Tryk på knap  for JA for at kassere olien, så viser displayet "DRAINING" ("DRÆNER"), og olien dræner ud af karret, eller tryk på knappen  for NEJ, så vender styresystemet tilbage til normal funktion. (Hvis styresystemet har mistanke om, at der er olie i afløbspanden vises "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" ("FORSIGTIG ER DER OLIE I PANDEN? JA NEJ" muligvis på displayet. Sørg for at afløbspanden er tom, før der fortsættes)
7. Så snart olien er løbet ud af karret, bruges løfteredskabet til at løfte elementet med hængslet ud af karret, så man kan komme til at rengøre karrets bund. Figur 1



Figur 1



**ADVARSEL
FORBRÆNDINGS-
FARE**

Brug en beskyttende grydelap eller handsker, når elementet løftes. Elementet er eventuelt varmt, og man risikerer at blive forbrændt.



FORSIGTIG

Lad være at anbringe løftredskabet midt i elementerne i det samme område som lampen for højeste grænse, ellers risikerer man at beskadige den øverste grænse.

3-13. VEDLIKEHOLDSFILTER **(Fortsetter)**

8. Brug pudeholderen og puden til høj temperatur og en lille smule KAY QSR rengøringsmiddel til frituregryder til at skrubbe vægge, hjørner og bund af karret indvendigt. Brug en smal børste til at fjerne snavs og krummer fra varmespiraler, karrets hjørner og andre vanskeligt tilgængelige områder. Pas på ikke at beskadige følerne.

CAUTION

FORSIGTIG

Lad være at bruge ståluld, andre slibemidler til rengøring, eller rengørings-/steriliseringsmidler, der indeholder klor, brom, jod eller kemikalier med salmiak, da disse vil nedbryde det rustfrie stålmateriale og forkorte enhedens holdbarhed.

Der må ikke anvendes en vand-jet (trykspray) til at rengøre enheden, da det kan medføre komponentsvigt.

9. Så snart karret er rent og displayet viser "SCRUB VAT COMPLETE?" ("ER KARSKRUBNINGEN FÆRDIG?") "YES NO" ("JA NEJ") Tryk på knappen √ for YES (JA), så viser displayet "WASH VAT" ("VASK KARRET" "YES NO" ("JA NEJ").)
10. Sænk elementerne og tryk derefter på knappen √, så viser displayet "WASHING" ("VASKER"). Olien cirkulerer gennem karret i fler AGAIN? (VASK EN GANG TIL?) "YES NO" ("JA NEJ")

NOTICE

BEMÆRK

WASH (VASKE) punktet på det første Autofilter på en ny filterplade varer 45 sekunder længere for at "køre pladen ind".

















11. Tryk på knappen √ for YES (JA), hvis der er behov for endnu en vask, i modsat fald tryk på knappen X for NEJ, så viser displayet RINSING (SKYLLER), og frituregryden skyller karret automatisk. Når afskylningen er færdig, viser displayet "RINSE AGAIN?" ("SKYL IGEN?") "YES NO" ("JA NEJ")
12. Tryk på knappen √ for YES (JA), hvis der er behov for endnu en afskylning, i modsat fald tryk på knappen X for NEJ. Displayet viser "POLISH?" ("POLER") "YES NO" ("JA NEJ").
13. Tryk på knap √ for JA, så "poleres" olien ved at cirkulere den gennem filtreringssystemet, og displayet viser "5:00 STOP". Tryk på knap √ efter ønske for STOP for at standse polering, ellers bliver olien poleret i 5 minutter.
14. Så snart olien er poleret, viser displayet "FILL VAT?" ("FYLD KAR?") "YES" ("JA"). Tryk på knappen √, så viser displayet "FILLING" ("FYLDER"), og karret fyldes med olie.
15. Så snart det er fuldt, viser displayet "IS POT FILLED?" ("ER GRYDEN FULD?") "YES NO" ("JA NEJ"). Tryk på knappen √ for YES (JA), så vender frituregryden tilbage til normal drift.
- Hvis der trykkes på knap X, viser displayet "FILLING" ("FYLDER OP"), så kører pumpen i 30 sekunder. Displayet viser "IS POT FILLED?" ("ER GRYDEN FYLDT?") "YES NO" ("JA NEJ"). Efter 3 forsøg viser displayet "ADD" "QUIT" ("TILSÆT" "AFSLUT"). Tryk på og hold knap √ inde for at fylde gryden, og slip den. Tryk på knap X, så viser displayet "IS POT FILLED?" ("ER GRYDEN FYLDT?") "YES NO" ("JA NEJ"). Tryk på knap √, så vender frituregryden tilbage til normal funktion.

3-14. OLIE KASSERES FRA KARRET VED HJÆLPAF RTI



FARE BRANDFARE

VED LANGVARIG BRUG MINDSKES FEDTSTOFS FLAMMEPUNKT KASSER FEDTSTOFFET, HVIS DET VISER TEGN PÅ KRAFTIG RØG ELLER SKUM. DER ER RISIKO FOR ALVORLIG FORBRÆNDING, PERSONLIG TILSKADEKOMST OG/ELLER BESKADIGELSE AF INVENTAR.

1. Tryk på og hold  ned (på én af siderne), indtil displayet viser *FILTERMENU* sammen med "1. AUTO FILTER?"
2. Tryk på og slip  to gange, indtil displayet viser 3.DISPOSE (3. KASSER).
3. Tryk på knappen , og displayet viser DISPOSE? (KASSER?) "YES NO" ("JA NEJ").
4. Tryk på knap , så viser displayet "DRAINING" ("DRÆNER"), og olien løber ud i filterafløbspanden. (Hvis styresystemet har mistanke om, at der er olie i afløbspanden, vises meddelelsen "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" ("FORSIGTIG ER DER OLIE I PANDEN? JA NEJ") muligvis på displayet. Sørg for at afløbspanden er tom, før der fortsættes.)
5. Så viser displayet "VAT EMTY" ("TOMT KAR") "YES NO" ("JA NEJ").
6. Tryk på knap , så viser displayet "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" " =PUMP" " =DONE" ("TØM GAMMEL OLIE UD AF OLIELINIERNE" " =PUMPE" " =FÆRDIG"). For at være sikker på, at der ikke er nogen gammel olie tilbage i olielinierne, tryk på og hold knap  inde i nogle få sekunder. Så snart linierne er tømt, tryk på knap , så viser displayet "CLN VAT COMPLETE" "YES NO" ("RNG KAR FÆRDIG" "JA NEJ"). Tryk på knap  så snart karret er rent .
7. Afløbet lukkes og displayet viser "FILL POT FROM BULK YES NO" ("FYLD GRYPDE FRA BULK JA NEJ"). Åbn døren med RTI-afbryderen (figur 1), tryk på og hold knap "DISPOSE" ("BORTSKAF") inde, indtil filterafløbspanden er tom.
8. Karret fyldes op igen ved at trykke på og holde knappen  inde, indtil der er koldt fedtstof op til karrets underste olieindikator iflg. Afsnit 3-3.
9. Tryk på knap , så viser displayet "IS POT FILLED" "YES NO" ("ER GRYPDEN FULD" "JA NEJ"). Hvis karret er fuldt, tryk på knap , så vender styresystemet tilbage til normal funktion. Tryk på knap , hvis karret ikke er fuldt, så vender styresystemet tilbage til punkt 8.



Figur 1












3-15. KASSERING AF OLIE FRA KARRET VED HJÆLPAF OLIEAFFALDSPENDULET



Figur 1



Figur 2

1. Åbn midterdøren og træk drænpandesamlingen ud fra dens plads under frituregryden, og erstat den med olieaffaldspendulet. Figur 1 og 2
2. Tryk på og hold  nede (på én af siderne), indtil displayet viser *FILTERMENU* sammen med "1. AUTO FILTER?"
3. Tryk på og slip knap  2 gange, indtil displayet viser "3.DISPOSE" ("3.BORTSKAF"). Tryk på knap  så viser displayet "DISPOSE?" ("BORTSKAF?"). "YES NO" ("JA NEJ"). (Hvis styresystemet har mistanke om, at der er olie i afløbspanden, vises "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" ("FORSIGTIG ER DER OLIE I PANDEN? JA NEJ") muligvis på displayet. Sørg for, at afløbspanden er tom, før der fortsættes)
4. Tryk på knappen , så viser displayet "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" ("ER AFFALDSENHEDEN PÅ PLADS?") "YES NO" ("JA NEJ").
5. Sørg for, at affaldspendulet er rullet på plads, tryk på knap  så viser displayet "DRAINING" ("DRÆNER"). Nu løber olien fra karret ned i affaldspendulet.
6. Displayet viser "VAT EMTY" ("TOMT KAR") "YES NO" ("JA NEJ"). Bekræft at karret er tomt, og tryk på knappen .
7. Displayet viser "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" " = PUMP" "X =DONE" ("TØM GAMMEL OLIE FRA OLIELINIERNE" " =PUMPE" "X =FÆRDIG"). Tryk på og hold knap  inde i nogle få sekunder for at sikre, at der ikke er nogen gammel olie tilbage i olielinierne. Så snart linierne er tømt, trykkes der på knap **X**.
8. Displayet viser "CLN VAT COMPLETE" "YES NO" ("RNG KAR FÆRDIG" "JA NEJ"). Tryk på knap  så snart karret er rent.
9. Displayet viser "MANUAL FILL POT" ("MANUEL FYLD GRYPDE"), efterfulgt af "IS POT FILLED" "YES NO" ("ER GRYPDEN FYLDT" "JA NEJ"). Fyld karret til den nederste indikatorlinie på karrets bagside, tryk derefter på kna . (Se anvisningerne vedrørende **Påfyldning eller tilsætning af olie (steder uden RTI)** i afsnit 3-2).

Betjeningsstyrene vender tilbage til normal drift.

10. Flyt affaldspendulet væk fra pladsen under frituregryden, og erstat det med filterpandesamlingen.

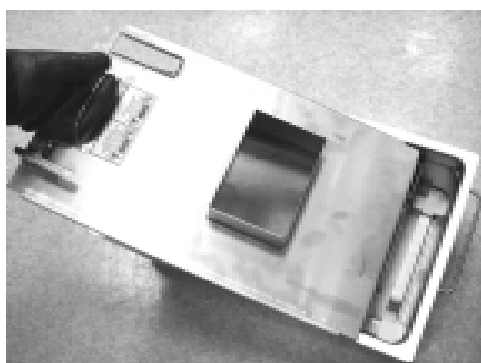
3-16. UDSKIFTNING AF FILTERPUDEN



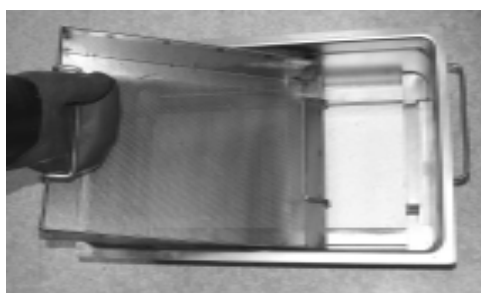
Figur 1



Figur 2



Figur 3



Figur 4

For at sikre god oliepumpningsfunktion skal filterpladen (eller papiret) udskiftes mindst en gang om dagen. Dog skal pladen udskiftes to gange om dagen i forretninger, som har åbent 24 timer i døgnet

NOTICE

BEMÆRK

Hvis filterpuden ikke er blevet udskiftet, vises der en påmindelse på displayet, "CHANGE PAD" ("UDSKIFT PUDE"). Tryk på knappen \checkmark for at annullere meddelelsen, men den vises igen hvert 4. minut, indtil filterpuden er blevet udskiftet.

1. Sørg for, at hovedstrømafbryderen står på ON (TÆNDT).
2. Åbn døren, løft op i drænpandestoppet og træk filterdrænpandesamlingen ud ved hjælp af håndtaget på drænpanden. Figur 1 og 2



**ADVARSEL
FORBRÆNDINGS-
FARE**

Denne pande risikerer at være meget varm! Brug en beskyttende grydelap eller handske, ellers risikerer du alvorlig forbrænding.

Hvis filterpanden tages ud, mens den er fuld af olie, skal man være forsigtig for at undgå stænk, ellers er der risiko for forbrænding.

3. Løft låget af drænpanden. Figur 3.

4. Løft krummekurven ud af drænpanden. Tør olien og krummerne af krummekurven. Gør krummekurven ren med sæbevand, skyl den derefter grundigt med varmt vand. Figur 4.

3-16. UDSKIFTNING AF FILTERPUDEN **(fortsat)**



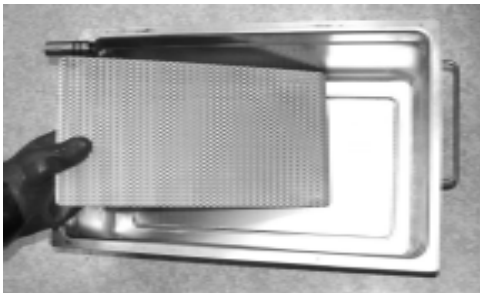
Figur 5

5. Fjern ringen, som holder på filterpuden, og gør den grundigt ren med sæbevand. Skyl den grundigt med varmt vand. Figur 5.



Figur 6

6. Træk filterpuden ud af panden og kasser puden. Figur 6.



Figur 7

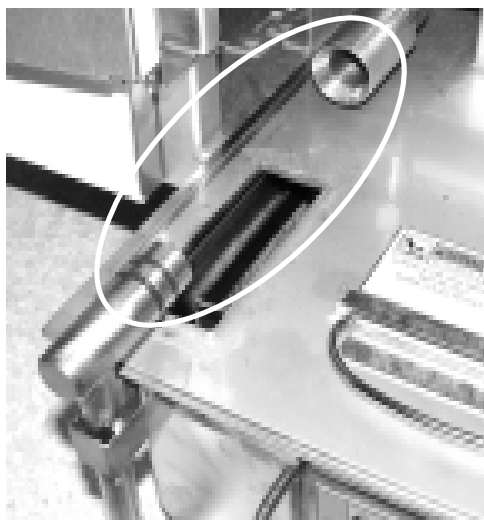
7. Fjern bundristen i panden, og gør den grundigt ren med sæbevand. Skyl den grundigt med varmt vand. Figur 7.



Figur 8

8. Tør olien og krummerne af drænpanden. Gør drænpanden ren med sæbevand, skyl den derefter grundigt med varmt vand. Figur 8.

3-16. UDSKIFTNING AF FILTERPUDEN (fortsat)



Figur 9



Figur 10

3-17. SÅDAN FJERNES OG RENGØRES KURVESTØTTEN



NOTICE

BEMÆRK

Sørg for, at drænpanden, bundristen, krummekurven og ringen til at holde puden fast er fuldstændig tørre, inden filterpuden anbringes i panden, da vand vil opløse filterpuden.

9. Sættes sammen i modsat rækkefølge, idet bundristen anbringes i filterpanden først, efterfulgt af filterpuden, ringen til at holde puden fast og krummekurven.

NOTICE

BEMÆRK

Inden filterdrænpanden skubbes på plads igen, skal o-ringene (figur 9) på filterrøret smøres med kold olie.

10. Skub filterpandesamlingen tilbage under frituregryden, sørg for, at filterrøret på panden har god forbindelse med fittingen under frituregryden. Figur 9.

11. Sørg for, at drænpandestopperen er tilkoblet. Nu er frituregryden parat til normal drift. Figur 10.

Kurvestøtten, på frituregrydens bagskærm, skal fjernes og rengøres med regelmæssige mellemrum.



**ADVARSEL
FORBRÆNDINGS-
FARE**

Brug beskyttende handsker, når kurvestøtten fjernes. Kurvestøtten er eventuelt varm, og man risikerer at blive forbrændt.


Tag fat om kurvestøtten med begge hænder, og træk den ud af "notgangen".

Bring den over til vasken og gør den ren med sæbevand. Tør den grundigt.



Gør rent i området bag kurvestøtten, og derefter geninstalleres kurvestøtten.

3-18. KNAPPEN INFO-STATS

Restitutionsoplysninger for hvert enkelt kar

1. Tryk på og slip  så vises REC i venstre display, og genopretningstiden, det tog olietemperaturen at stige fra 121 °C (250 °F) til 149 °C (300 °F), vises i højre display. For eksempel betyder

REC	1:05
-----	------

 at det tog 1 minut og 5 sekunder for olietemperaturen at genoprettes til 149 °C (300 °F) fra 121 °C (250 °F).
2. Tryk på og slip  to gange, så vises det første sprog i venstre display, og det andet sprog vises i højre display. Tryk på knap  under det ene eller det andet sprog for at vippe enhedens funktion til vedkommende sprog.





BEMÆRK

Hvis der ikke bliver trykket på en knap indenfor 5 sekunder i en eller anden af stat-moderne, falder betjeningsstyrene tilbage til normal drift.

3-19. KNAPPEN FILTER-STATS

Resterende kogecykler før filtrering

1. Tryk på og slip enten  eller  så viser venstre display "COOKS REMAIN" ("RESTERENDE KOGECYKLER"), og højre display viser antal kogecykler før næste auto-filter. For eksempel betyder

REMA	IN	3	6
------	----	---	---

 at styresystemet efter endnu 3 kogecykler i venstre kar spørger operatørerne, om de er parat til at filtrere eller ej. Men der er 6 kogecykler tilbage i højre kar.

Tidspunkt og dato


2. Tryk enten på  eller  to gange, så vises tidspunktet-i-døgnet og datoen for den sidste filteraktivitet på displayene.

Filterpladebrug


3. Tryk enten på  eller  tre gange, så vises timeantallet, den nuværende filterplade har været i brug, på displayet.

3-20. KNAPPEN TEMP-STATS


Aktuelle olietemperatur

1. Tryk på , så vises den aktuelle olietemperatur på displayet for hvert kar.

Set-point Temperature

2. Tryk på  to gange, så vises SP (RS) på displayet sammen med (den forudindstillede) referencesignaltemperatur for karrene hver især.

3-21. INFORMATIONSMODUS

Denne modus indsamler og lagrer historiske oplysninger om frituregryden og operatørens præstation. Tryk på og hold  inde i 3 sekunder, indtil *INFO* *MODE** vises på displayene.

Tryk på knap ▲ eller ▼ for at få adgang til punkterne, og tryk to gange på knap √ for at se statistikkerne inden for hvert punkt.

Denne modus omfatter følgende oplysninger:

1. **FILTER-STATS** - filtreringsoplysninger for de sidste 7 dage
2. **BRUGSOVERSIGT**- oplysninger samlet siden sidste gang, disse data blev manuelt nulstillet
3. **SIDSTE LADNING**- oplysninger om den seneste kogecyklus eller den cyklus, som netop er i gang

NOTICE

BEMÆRK

Tryk på knap X for at forlade Informationsmodus.

1. FILTERSTATS

Tryk på knap √ for at vælge Filterstats, tryk dernæst på ◀ og ▶ for at vælge hvilken dag, du ønsker at gennemgå disse stats. Tryk derefter på knap ▲ eller ▼ for at se følgende stats:

- “FILTERED” (“FILTRERET”) = Antal gange filtreret
- “FLT BPSD” (“FLT OMG”) = Antal gange filtrering blev sprunget over
- “FLT AVG” (“FLT GNSN”) = Gennemsnitligt antal kogecykler mellem filtre

2. BRUGSGENNEMGANG

Tryk på knap √ for at vælge Brugsgennemgang, tryk så på knap ▲ eller ▼ for at se følgende:

FUNKTION	DISPLAY-EKSEMPEL:
Den dag brugsdata sidst blev nulstillet	SIDEN 8:26A 04-19 (8:26 19-04)
Antal kogecykler i alt	KOGECYKLER I ALT 462
Kogecykler standset tidligere “PULL” (“TRÆK UD”)	AFSLUT KOGECYKLUS 4
Antal timer der var tændt for frituregryden (venstre)	L ON HRS (V TÆNDT TIMER) 165
Antal timer der var tændt for frituregryden (højre)	R ON HRS (H TÆNDT TIMER) 160
Nulstil brugsdata	RESET - YES NO (NULSTIL - JA NEJ)

3-21. INFORMATIONSMODUS (fortsat)

3. SIDSTE LADNING

Tryk på knap √ for at vælge sidste ladning (eks: -P1- = Produkt 1; "L1" = venstre, 1ste produkt) og tryk på knap ▲ eller ▼ for at se følgende:




FUNKTION	DISPLAY-EKS:
Produkt (sidste produkt der blev kogt)	PRODUCT P1- L1
Tidspunkt og dag den sidste kogecyklus blev startet	STARTED 10.25AUG-11 (STARTET) (10.25 11-AUG)
Aktuel forløbet kogetid (realtids sekunder)	ACTUAL TIME (AKTUEL TID) 7:38
Programmeret kogetid	PROG TIME (PROG TID) 3:00
Maks temp under kogecyklus	MAX TEMP (MAKS TEMP) 327 °F (164 °C)
Min temp under kogecyklus	MIN TEMP 313 °F (156 °C)
Gens. temp under kogecyklus	AVG TEMP (GENS TEMP) 322°F (161 °C)
Varme tændt (procentdel) under kogecyklus	HEAT ON (VARME TÆNDT) 73%
Parat? (Var frituregryden parat før starten?)	READY? (PARAT)? YES (JA)

AFSNIT 4. NIVEAU-1 PROGRAMMERING

Niveau-1 omfatter nedenstående:





- Modificer produktindstillinger
- Indstil AIF uret til produkterne
- Udfør den dybtgående rengøringsprocedure.
- Opstillingsmodus for frityregrøden


4-1. MODIFICERING AF PRODUKT- INDSTILLINGER


1. Tryk på og hold knapperne  og  inde, indtil LEVEL - 1 (NIVEAU-1) vises på displayet, efterfulgt af ENTER CODE (INDLÆS KODE).
2. Indlæs kode 1, 2, 3, 4 (de fire første produktknapper)
Displayerne viser "PRODUCT" and "SELECTN"
("PRODUKT" og "VÆLGER").
3. Tryk på knappen  og 'SELECT PRODUCT'(VÆLG PRODUKT) samt "-P 1-" (fx NUGGETS) vises på displayerne.

Ændring af produktnavne



4. Brug knapperne  og  til at rulle gennem de 40 produkter, eller tryk på knappen for det ønskede produkt  .

5. Tryk på knappen  til højre, og produktet (fx: NUGGETS) vises på det venstre display og "MODIFY" ("MODIFICER") OG "YES NO" ("JA NEJ") vises på højre display. Tryk på knappen  for at ændre dette produkt, eller tryk på knappen X for at vælge et andet produkt.
6. Hvis der blev trykket på knappen , så tryk på og slip en produktknap, og det blinkende bogstav ændres til det første bogstav under den produktknap, der blev trykket på. For eksempel, hvis der blev trykket på  , ændres det blinkende bogstav til "A".

Tryk på den samme knap igen, og det blinkende bogstav ændres til "B". Tryk på den igen, og det blinkende bogstav ændres til "C". Så snart det ønskede bogstav vises på displayet, tryk på knappen  for at fortsætte til næste bogstav og gentage proceduren.

Tryk på og hold den højre X knap inde for at forlade Programmeringsmodus, eller tryk på knappen  for at fortsætte til "1. COOK TIME". (1. TILBEREDNINGSTID).


Ændring af tider og temperaturer

7. Tryk på knappen  indtil "COOK TIME" ("TILBEREDNINGSTID") vises på displayet, og brug dernæst produktknapperne  til at ændre

tiden i minutter og sekunder til maksimalt 59:59.

4-1. MODIFICERING AF PRODUKT- INDSTILLINGER (fortsat)

8. Tryk på og slip knappen ▼, så vises "TEMP" på displayet sammen med den forudindstillede temperatur på højre side af displayet.

Tryk på produktknapperne  for at ændre temperaturen. Temperaturområdet er 88 °C (190 °F) til 193 °C (380 °F).

Ændring af tilberednings-ID

9. Tryk på knappen ▼ indtil "COOK ID" ("TILBEREDNINGSD") vises på displayet sammen med produktets ID. For eksempel, NUG ville være ID for nuggets. Brug produktknapperne til at ændre ID, følg samme fremgangsmåde som i ovenstående trin 6.


Alarmer (opgave 1 & 2)

10. Tryk på knappen ▼ indtil "DUTY 1" (OPGAVE 1) vises på venstre display, og en alarmtid vises på højre display. Tryk på produktknapperne  for at indstille en alarm.

Fx, hvis en tilberedningscyklus var indstillet på 3 minutter, og en alarm startede efter 30 sekunder af tilberedningscyklen, ville indstillingen på displayet på dette tidspunkt være indstillet på "0:30". Når tidtageren tæller ned til 2:30, lyder alarmer.

Efter alarmer er indstillet, tryk på knappen ▼, og "DUTY 2" ("OPGAVE 2") vises på displayet, og det er muligt at programmere endnu en alarm.

Kvalitetstimer

11. Tryk på knap ▼ indtil QUAL TMR (KVALITETSTMR) vises sammen med den forudindstillede holdetid. Tryk på produktknapper  for at justere holdetid, op til 2 timer, 59 minutter.


AIF-spærring

12. Tryk på knappen ▼ indtil "AIF DISABLE" ("SPÆR AIF") vises på displayet sammen med "YES" ("JA") eller "NO" ("NEJ"). Ved hjælp af knapperne ◀ og ▶ ændres displayet til "YES" ("JA"), hvis det nævnte produkt ikke skal inkluderes i den automatiske intermitterende filtreringsproces, eller "NO" ("NEJ"), hvis det skal inkluderes.

Knappen Tildel

13. Tryk på knappen ▼ indtil "ASSIGN BTN" ("TILDEL KNP") vises på displayet sammen med produktet (fx: NUGGETS). Hvis dette produkt allerede har en designeret produktknap, bliver den tilsvarende LED tændt. Det er muligt at tildele andre produktknapper til det nævnte produkt, tryk på produktknappen og hold den inde i 3 sekunder, så bliver det nævnte LED ved at være tændt. Det er muligt at fjerne et produkt fra en knap. Tryk på produktknappen med det lysende LED og hold den inde, så går LED'et ud.










4-2. AIF-UR

Denne funktion gør det muligt at indstille betjeningsstyrene til visse perioder i løbet af dagen, så de blokerer automatiske meddelelser vedrørende "Filter Now" ("Filtrering nu"). For eksempel, betjeningsstyrene kan indstilles til ikke at afbryde med "Filter Now" ("Filtrering nu") meddelelser i de travle frokosttimer og om aftenen, når der er travlt. Men hvis der ønskes filtrering i løbet af denne tid, tryk og hold knappen  inde for at få adgang til filtermenuen.

Hver enkelt AIF blokeringsperiode defineres af et begyndelsestidspunkt (et tidspunkt på dagen, XX:XX A, osv.) og en varighed i minutter.

Ugedage M-F er alle grupperet i samme gruppe. Op til fire forskellige AIF blokeringsperioder kan være programmeret ind i løbet af dagen for mandag – fredag. (Alle dage er fælles om de samme indstillinger.)

Et separat sæt af fire blokeringsperioder kan være indprogrammeret for lørdage, og endelig kan der være indprogrammeret fire blokeringsperioder for søndage.

1. Tryk på og hold knapperne  og  inde, indtil LEVEL - 1 (NIVEAU-1) vises på displayet, fulgt af ENTER CODE (INDLÆS KODE).
2. Indlæs kode 1, 2, 3, 4 (de fire første produktknapper). Displayet viser "PRODUCT" and "SELECTN" ("PRODUKT" og "VÆLGER").
3. Tryk på knappen  én gang, så vises "AIF CLOCK" ("AIF-ur) på displayene.
4. Tryk på knappen  og brug knapperne  og  til at rulle gennem "ENABLE" ("AKTIVER") og "DISABLE" ("SPÆR"), og tryk derefter på knappen  igen for at vælge én af dem.
5. Hvis man vælger "ENABLE" ("AKTIVER"), så kan knapperne  og  bruges til at rulle gennem den følgende liste af blokeringsperioder:

Venstre display	Højre display
M-F 1	XX:XX AXX
M-F 2	XX:XX AXX
M-F 3	XX:XX AXX
M-F 4	XX:XX AXX
LØR 1	XX:XX AXX
LØR 2	XX:XX AXX
LØR 3	XX:XX AXX
LØR 4	XX:XX AXX
SØN 1	XX:XX AXX
SØN 2	XX:XX AXX
SØN 3	XX:XX AXX
SØN 4	XX:XX AXX

4-2. AIF-UR (fortsat)

I 12-timers klokkemodus er der tre ting på hver linie: starttiden "XX:XX", A eller P (morgen/eftermiddag) indstillingen og "XX" varigheden. Brug knapperne ◀ og ▶ til at indstille disse ting, som blinker, når emnet vælges.

Når der skal indstilles ny starttid, brug knapperne



til at indlæse den nye værdi.

Tryk på knappen ▶ for at rykke frem til indstillingen for AM/PM (morgen/eftermiddag). Man kan vippe mellem A og P (morgen og eftermiddag) ved at trykke på produktknappen "0".

Tryk på knappen ▶ igen for at rykke frem til varigheden (i minutter). Indlæs en ny værdi ved hjælp af produktknapperne:



NOTICE

BEMÆRK

I 24-timers klokkemodus er der kun to ting på hver linie: tiden (XX:XX) og varigheden (XX). Igen, knapperne ◀ og ▶ rykker dig frem gennem disse ting.

Tryk på knappen X i højre side for at forlade AIF klokkeprogrammeringsmodus.

4-3. DYBTGÅENDE RENGØRINGSMODUS



ADVARSEL FORBRÆNDINGSFARE



Ifør dig beskyttelsestøj: Brug udelukkende McDonalds godkendte sikkerhedsudstyr, heri indbefattet forklæde, ansigtsværn og handsker. Påbegynd aldrig dybtgående rengøring, før du er iført alle sikkerhedsværn. Hed olie eller vand kan forårsage alvorlige forbrændinger.

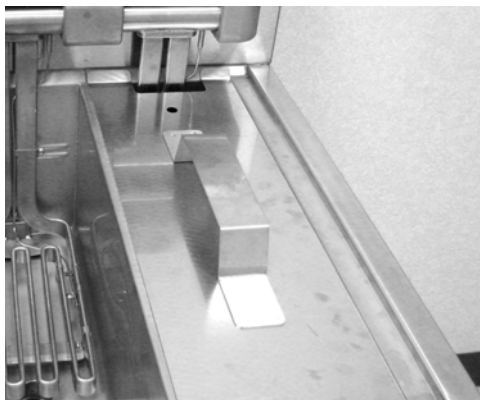
1. Læg låg på kar, der står ved siden af hinanden, for at undgå ved et uheld at forurene olien med opløsning til dybtgående rengøring af frituregryden.

NOTICE

BEMÆRK

Lad være at tilberede produkt i et tilstødende kar, når den dybtgående rengøringsproces er i gang, for at undgå at forurene olien og produktet.

2. Tryk på og hold knapperne  og  inde, indtil LEVEL - 1 (NIVEAU - 1) vises på displayet, fulgt af ENTER CODE (INDLÆS KODE).
3. Indlæs kode 1, 2, 3, 4 (de fire første produktknapper). Displayet viser "PRODUCT" and "SELECTN" ("PRODUKT" og "VÆLGER").
4. Tryk to gange på knappen ▼, og "DEEP CLEAN" ("DYB RENGØRING") vises på displayet. Tryk på knappen √, og displayet viser "DEEP CLN?" ("DYB RENGØRING?") sammen med "YES NO" ("JA NEJ"). Tryk på knappen √. **Frituregryder med kar i fuld størrelse: gå videre til punkt 6.**



4-3. DYBTGÅENDE RENGØRINGSMODUS (fortsat)



5. **Gælder kun adskilte fritu▼ryder!** Displayet viser “LEFT RIGHT” (“VENSTRE HØJRE”), og spørger hvilket kar, man vælger at gøre rent. Tryk på knappen √ for at vælge det venstre kar, eller på knappen X for at vælge det højre kar.
6. Displayet viser “OIL RMVD” (“FJERN OLIE”) “YES NO” (“JA NEJ”).
7. Hvis olien allerede er fjernet, tryk på knappen √, så springer betjeningsstyret ned til trinnet “Solution Added?” (“rengøringsmiddel tilsat?”).
Tryk på knap X, hvis der stadig er olie i karret, så viser displayet “DISPOSE” “YES NO” (“BORTSKAF” “JA NEJ”). Tryk på knap √ for at bortskaffe olien, eller tryk på knap X for at forlade Deep Clean Mode (dybderengøringsmodus). (Hvis styresystemet har mistanke om, at der er olie i afløbspanden, vises meddelelsen “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (“FORSIGTIG ER DER OLIE I PANDEN? JA NEJ”) muligvis på displayet. Sørg for, at afløbspanden er tom, før der fortsættes.)
Gælder kun JIB (KIK) systemer! Displayet viser “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” (“ER AFFALDSENHEDEN PÅ PLADS?”) “YES NO” (“JA NEJ”). Hvis “NO” (“NEJ”) er valgt, viser displayet “INSERT DISPOSAL UNIT” (“SÆT AFFALDSENHEDEN I”). Så snart affaldsenheden er på plads, tryk på knappen ? for JA, så viser displayet “DRAINING” (“DRÆNER”, og olien løber ud af karret.)
Gælder kun for bulksystemer! Displayet viser “CHK PAN” (“TJEK PANDEN”), hvis filterafløbspanden mangler. Så snart panden er på plads, viser displayet “DRAINING” (“DRÆNER”), og olien løber ud af karret. Åbn døren med RTI-afbryderen (til venstre), så snart frituregryden er tom, og tryk på knappen “DISPOSE” (“BORTSKAF”) på RTI-afbryderen, indtil afløbspanden er tom.
Så viser displayet “VAT EMTY”, “YES NO” (“KAR TOMT”, “JA NEJ”). Tryk på knap √ når parat.
8. Displayet viser “SOLUTION ADDED?” (“RENGØRINGSMIDDEL TILSAT?”) “YES NO” (“JA NEJ”). Bland McD Heavy Duty Degreaser Solution (kraftigt affedningsmiddel) i det kar, der skal rengøres, og fyld karret til 25 mm (1 tomme) over øverste fyldlinie. Tryk dernæst på knappen √, så viser displayet “START CLEAN” (“BEGYND RENGØRING”) “YES NO” (JA NEJ).
9. Tryk på knappen √, så viser displayet “CLEANING” (“RENGØRING”) sammen med en nedtællingstidtager. Varmen reguleres til 91 °C (195 °F) for dette trin i én time.

NOTICE

BEMÆRK

Tilsæt vand efter behov under rengøringsprocessen for at holde opløsningen 2,5 cm over den øverste fyldlinie.
Rengøringscyklen kan standses tidligt ved at trykke på knappen X. Displayet viser “QUIT DEEP CLEAN?” (“FORLAD DYB RENGØRING?”) “YES NO” (“JA NEJ”). Tryk på knappen √ for at annullere resten af nedtællingstiden og fortsætte til trinnet skyl.

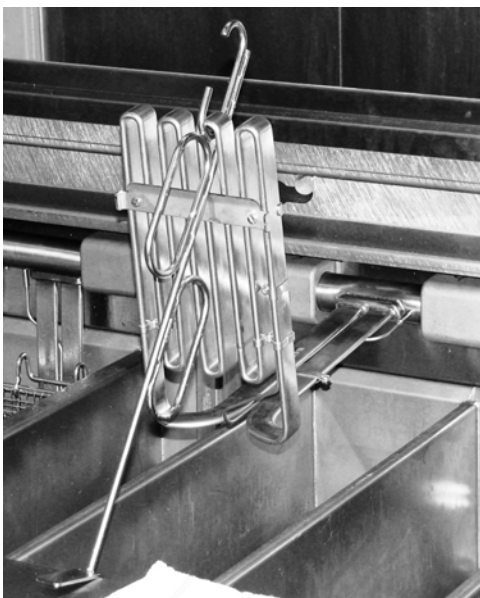
**4-3. DYBTGÅENDE
RENGØRINGSMODUS
(fortsat)**

10. Følg McDonald's rengøringsprocedure til kar, og efter der er gået en time, viser displayet "CLN DONE" ("RENG FÆRDIG") og udstøder et bip. Tryk på knappen √, så viser displayet "REMOVE SOLUTION FROM VAT" ("BORTSKAF OPLØSNING FRA KARRET".)
11. Tøm filterdrænpanden for de indvendige filtreringskomponenter, og bring komponenterne over til en vask for rengøring. Returner den tomme filterdrænpande og låget til frituregryden.
12. Brug en 2 liters kande (1/2 gallon), fjern opløsningen fra karret ved at hælde den i en varmebestandig spand til bortskaffelse. Overskydende opløsning kan drænes ned i drænpanden til bortskaffelse i nedenstående trin 14. Tryk på knap √ å viser displayet "VAT EMTY" "YES NO" ("KAR TOMT" "JA NEJ").



**ADVARSEL FOR-
BRÆNDINGS-FARE**

- For at undgå at brænde sig, når man hælder en varm væske, skal man iføre sig handsker og værn, samt passe på ikke at stænke.
 - Undlad at pumpe rengøringsvæske eller vand fra afløbspanden ned i karret eller olielinierne for at undgå at blive forbrændt under betjening.
13. Så snart karret er tomt, tryk på knappen √, så viser displayet "SCRUB VAT COMPLETE" ("SKRUBNING AF KAR FÆRDIG") "YES NO" ("JA NEJ"). Brug den smalle børste til høj temperatur til at rengøre varmeelementerne, og brug pudeholderen og puden til høj temperatur til at rengøre karrets indvendige vægge, hjørner og øverste del.



FORSIGTIG

*De elektriske frituregrydeelementer **må ikke** skrubes, der må heller ikke anvendes skuresvamp på elementerne. Begge dele ridser elementernes overflade, hvilket får panering til at hænge fast og brænde på.*

Lad være at bruge ståluld, andre slibemidler til rengøring, eller rengørings-/steriliseringsmidler, der indeholder klor, brom, jod eller kemikalier med salmiak, da disse vil nedbryde det rustfrie stålmateriale og forkorte enhedens holdbarhed.

*Der **må ikke** anvendes en vand-jet (trykspray) til at rengøre enheden, da det kan medføre komponentskade. Sørg for, at den indvendige side af karret, afløbets ventilåbning og alle de dele, som vil komme i kontakt med den friske olie, er så tørre som muligt.*



BEMÆRK

Brug løfteværktøjet til at løfte elementet med hængslet ud af karret efter behov.

14. Så snart karret er rent, tryk på knappen √, så viser displayet "RINSE VAT" ("SKYL KAR"), og afløbet åbnes.

4-3. DYBTGÅENDE **RENGØRINGSMODUS** **(fortsat)**

15. Skyl karret med rent vand, og lad skyllevandet løbe af i drænpannen. Skyl mindst 3 gange, men pas på ikke at fylde drænpannen for meget. Nu viser displayet "RINSE COMPLETE" ("SKYLNING FÆRDIG"), "YES NO" ("JA NEJ").
16. Så snart karret er fuldstændig skyllet, tryk på knap √, så viser displayet "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" "√ =PUMP" "X =DONE" ("TØM OPLØSNING FRA OLIELINIER" "√ =PUMPE" "X =FÆRDIG")

For at være sikker på, at der ikke er nogen rengøringsopløsning tilbage i olielinierne, tryk på og hold knap √ inde i nogle få sekunder. Tryk på knap X så snart linierne er tomme, så viser displayet "VAT DRY?" "YES NO" ("KAR TØRT?" "JA NEJ").



**ADVARSEL
FORBRÆNDINGS-
FARE**





For at undgå at blive forbrændt, sørg for at alt vand og rengøringsvæske er fjernet fra karret/karrene og olielinien/linierne.


17. Så snart karret er fuldstændig skyllet, tryk på knappen √, så viser displayet "VAT DRY" ("TØR KAR") "YES NO" ("JA NEJ").
18. Tør karret omhyggeligt med et viskestykke, dernæst tryk på knap √ så vender styresystemet tilbage til normal funktion.

Se afsnittet om Påfyldning eller tilsætning af olie, hvordan karret fyldes op igen.

4-4. FRITUREGRYDE OPSTILLING



Denne modus har de samme indstillinger, som sås ved den oprindelige start af frituregryden. Se Opstillingsmodus, afsnit 3-3.

1. Tryk på og hold knapperne  og  inde, indtil LEVEL - 1 (NIVEAU-1) vises på displayet, fulgt af ENTER CODE (INDLÆS KODE).
2. Indlæs kode 1, 2, 3, 4 (de fire første produktknapper). Displayet viser "PRODUCT" og "SELECTN" ("PRODUKT" og "VÆLGER").
3. Tryk på knappen  3 gange, så vises "FRYER SETUP" ("FRITUREGRYDE OPSTILLING") på displayene.
4. Tryk på knappen , så vises *SETUP* *MODE* i displayerne, efterfulgt af "LANGUAGE" ("SPROG") på venstre display, "ENGLISH" ("ENGLISH") på højre display.

Brug knapperne  eller  til at ændre driftsdisplayet til "FRANCAIS", "CAN FREN", "ESPANOL", "PORTUG", "DEUTSCH", "SVENSK", "RUSKI", "DANSK".

Tryk på  for at fortsætte med de andre opstillingsemner, som omfatter:

- ZONE - USA eller IKKE-USA
- TEMP FORMAT - oF eller oC
- TIME FORMAT (TIDSFORMAT) - 12-t. ELLER 24-t.
- ENTER TIME (INDLÆS TID) – Tidspunkt på dagen (brug produktknapperne til at skifte)
- ENTER TIME (INDLÆS TID)- MORGEN ELLER EFTERMIDDAG
- DATE FORMAT (DATOFORMAT) – USA ELLER INTERNATIONALT
- ENTER TIME (INDLÆS TID) – Dags dato (brug produktknapperne til at skifte)
- FRYER TYPE (TYPE FRITUREGRYDE) - GAS eller EL
- VAT TYPE (KARTYPE) - FULDT ELLER ADSKILT
- OIL SYSTEM - JIB (OLIESYSTEM - KIK), (intet RTI system)/ BULK (HØJVOLUMEN) (har et RTI system)
- DAYLIGHT SAVING TIME (SOMMERTID) - 1.OFF (SLUKKET); 2.US A(2007 & senere); 3.EURO; 4.FSA (USA før 2007)









Med mindre andet anvises, bruges  eller  til at ændre indstillinger.

AFSNIT 5. NIVEAU 2 PROGRAMMERING



Bruges til at få adgang til følgende:

- Avancerede ændringer i produktindstillinger
- Fejlkode-log
- Password-programmering
- Advarselstone/Lydstyrke
- Antal tilberedningscykler, før henstilling om filter
- Automatisk filtertid

5-1. AVANCEREDE PRODUKTINDSTILLINGER

1. Tryk på og hold knapperne  og  inde, indtil LEVEL -2 (NIVEAU-2) vises på displayet, fulgt af ENTER CODE (INDLÆS KODE).
2. Indlæs kode 1, 2, 3, 4 (de fire første produktknapper). Displayet viser "PRODUCT" and "COMP" ("PRODUKT" og "SAMMENSÆTNING").
3. Tryk på knappen  og 'SELECT PRODUCT' ('VÆLG PRODUKT'), og "-P 1-" vises på displayet.
4. Brug knapperne  og  til at rulle gennem de 40 produkter, eller tryk på knappen for det ønskede produkt.
5. Tryk på knappen  til højre, og produktet (fx: NUGGETS) vises på venstre display, og "MODIFY" ("MODIFICER") OG "YES NO" ("JA NEJ") vises på højre display. Tryk på knappen  for at ændre dette produkt, eller tryk på knappen  for at vælge et andet produkt.

>Load Compensation, Load Compensation Reference, Full Heat, PC Factor< (Belastningskompensation, Belastningskompensationsreference, Fuld Varme, PC Faktor)


6. Hvis der blev trykket på knappen , vises "LD COMP" på displayet sammen med belastningskompensationsværdien. Dette justerer automatisk tiden til at tage højde for tilberedningsbelastningen mht. størrelse og temperatur. Tryk på produktknapperne  for at indstille

denne værdi på 0 til 20.


7. Tryk på knappen , indtil "LCMP REF" vises på displayet sammen med gennemsnitstemperaturen for belastningskompensation. (hvis belastningskompensationen er indstillet på "OFF" ("SLUK"), så vises "___" på displayet, og der kan ikke programmeres nogen indstilling). Dette er den gennemsnitlige tilberedningstemperatur for hvert produkt. Tidtageren løber hurtigere ved temperaturer over denne indstilling, og sagtner farten ved temperaturer under denne indstilling.

Tryk på produktknapperne  for at ændre denne værdi.

5-1. AVANCEREDE PRODUKTINDSTILLINGER (fortsat)

8. Tryk på knappen ▼, indtil "FULL HT" ("FULD VARME") vises på displayet sammen med den fulde varmeværdi i sekunder, hvilket betyder, at der er tændt for varmen så snart der er trykket på knappen tidtager for den programmerede tidslængde. Tryk på produktknapperne  for at indstille

denne værdi på 0 til 90 sekunder.

9. Tryk på knappen ▼, indtil displayet viser "PC FACTOR" sammen med proportionaltemperaturen, som hjælper med at forhindre olien i at overstige referencesignaltemperaturen. Tryk på produktknapperne  for at indstille



denne værdi på 0 til 50 grader.

NOTICE

BEMÆRK

- Brug knappen ▲ til at gå tilbage til tidligere menupunkter.
- Tryk på knappen X, når man er færdig med det aktuelle produkt, for at vende tilbage til trinnet PRODUCT SELECTN (PRODUKTVALG).
- Tryk på knappen X, endnu en gang for at forlade modusen PROD COMP (PROD SAMMENSÆTNING).

5-2. E-LOG (fejlkode log)

1. Tryk på og hold knapperne  og  inde, indtil LEVEL -2 (NIVEAU-2) vises på displayet, fulgt af ENTER CODE (INDLÆS KODE).
2. Indlæs kode 1, 2, 3, 4 (de fire første produktknapper). Displayet viser "PRODUCT" og "COMP" ("PRODUKT" og "SAMMENSÆTNING").
3. Tryk på knappen ▼, og "E-LOG" vises på displayet.
4. Tryk på knappen √ til højre, og "A" plus den aktuelle dato og tid blinker på displayet sammen med "*NOW*" (*NU*).
5. Tryk på ▼, og hvis der var blevet registreret en fejl, viser displayet "B", datoen, tidspunktet og fejlkodeinformation. Dette er den seneste fejlkode, som styrene har registreret.
6. Tryk på ▼, så er det muligt at se oplysninger om den næstsidsste fejlkode. Der kan lagres op til 10 fejlkoder (B til K) i E-log afsnittet.




NOTICE

BEMÆRK





Tryk på og hold den højre knap √ inde, for at se en kort beskrivelse af fejlen.

5-3. PASSWORD

De 4-cifrede passwords kan ændres for at få adgang til Set-Up (Opstilling), Usage (Brug), Niveau 1, Niveau 2 & Get Mgr. (Hent Mgr.).






1. Tryk på og hold knapperne  og  inde, indtil LEVEL - 2 (NIVEAU-2) vises på displayet, fulgt af ENTER CODE (INDLÆS KODE).
2. Indlæs kode 1, 2, 3, 4 (de fire første produktknapper). Displayet viser "PROD" and "COMP" ("PRODUKT" og "SAMMENSÆTNING").
3. Tryk på knappen ▼ to gange, og "PASSWORD" vises på displayet.
4. Tryk på knappen √ til højre, så vises "SET UP" ("OPSTILLING") på displayet. Det er muligt at ændre et opstillingspassword på dette tidspunkt, eller tryk én gang på ▼ for at ændre password til USAGE (BRUG), tryk to gange for password til LEVEL 1 (NIVEAU 1), 3 gange for password til LEVEL 2 (NIVEAU 2) eller 4 gange for password til GET MGR. (HENT MGR.). Dernæst følg nedenstående anvisninger.
5. Hvis et password for fx Set Up Mode (Opstillingsmodus) skal ændres, tryk på knappen √ til højre og "MODIFY?" (MODIFICER?) "YES NO" ("JA NEJ") vises på displayet, sammen med tryk på knappen √ til højre for at ændre det 4-cifrede password til Set Up Mode (Opstillingsmodus) ved hjælp af produktknapperne .
6. Så snart det nye password er indlæst, viser displayet "CONFIRM PASSWORD" ("BEKRÆFT PASSWORD"). Tryk på knappen √ for at bekræfte, eller tryk på X for at vælge et andet password.

5-4. ALARMTONE (og lydstyrke)

1. Tryk på og hold knapperne  og  inde, indtil LEVEL -2 (NIVEAU-2) vises på displayet, fulgt af "ENTER CODE" ("INDLÆS KODE").
2. Indlæs kode 1, 2, 3, 4 (de fire første produktknapper). Displayet viser "PROD" and "COMP" ("PRODUKT" og "SAMMENSÆTNING").
3. Tryk på knappen ▼ 3 gange, så vises "ALERT TONE" ("ALARMTONE") på displayet.
4. Tryk på knappen √ til højre og "VOLUME" ("LYDSTYRKE") vises på displayet sammen med lydstyrkeniveauet. Brug produktknapperne  til at indstille lydstyrken fra 1 (sagte) til 10 (høj).
5. Så snart lydstyrken er indstillet, tryk på knappen √, så viser displayet "TONE" sammen med toneværdien. Brug produktknapperne  til at indstille tonen fra 50 til 2000 Hz.
6. Tryk på X for at forlade Alarmtonemodus.






5-5. FILTER EFTER

Dette er antallet af tilberedningscykler mellem filtrene.

1. Tryk på og hold knapperne  og  inde, indtil LEVEL - 2 (NIVEAU-2) vises på displayet, fulgt af ENTER CODE (INDLÆS KODE).
2. Indlæs kode 1, 2, 3, 4 (de fire første produktknapper). Displayet viser "PROD" and "COMP" ("PRODUKT" og "SAMMENSÆTNING").
3. Tryk på knappen  4 gange, så viser displayet "FLTR AFTR" sammen med "filter efter-"værdien. Brug produktknapperne  til at indstille antallet af tilberedningscykler før betjeningsstyrene foreslår filtrering, 0 til 99.
4. Så snart de er indstillet, tryk på knappen  for at bekræfte.



5-6. FILTERTID

Dette er den tidslængde, frituregryden er uvirksom, før der foreslås filtrering.


1. Tryk på og hold knapperne  og  inde, indtil LEVEL - 2 (NIVEAU-2) vises på displayet, fulgt af ENTER CODE (INDLÆS KODE).
2. Indlæs kode 1, 2, 3, 4 (de fire første produktknapper). Displayet viser "PROD" og "COMP" ("PRODUKT" og "SAMMENSÆTNING").
3. Tryk på knappen  5 gange, så viser displayet "FLTR TID" sammen med tiden ude af drift (timer:minutter). Brug produktknapperne  til at indstille, hvor lang tid frituregryden er ude af drift, før betjeningsstyrene foreslår filtrering, 0 til 18:00 (18 timer).
4. Så snart de er indstillet, tryk på knappen  for at bekræfte.

AFSNIT 6. FEJLFINDING

6-1. FEJLFINDINGSVEJLEDNING

Problem	Årsag	Afhjælpning
STRØMAFBRYDER ON (TÆNDT), men frituregryden fungerer overhovedet ikke	<ul style="list-style-type: none"> • Åbent kredsløb 	<ul style="list-style-type: none"> • Sæt frituregryden til el-nettet • Kontroller sikringer og propper i el-forsyningsboksen. • (Ikke-USA/gælder kun visse internationale steder) Sikringerne i frituregryden er sprunget – åbn venstre dør og nulstil frituregrydens sikring. Se nedenstående 
Olien vil ikke varme op, men lysene er tændt Fejlen Ingen varme "E-22"	<ul style="list-style-type: none"> • Alle strømkablerne er ikke sat til el-nettet 	<ul style="list-style-type: none"> • Enheden har 2 el-ledninger; sørg for, at begge er sat til en kontakt; fåm varmekredsløbet kontrolleret.
Betjeningsstyr fejlkode "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> • Åbn kredsløbet for høj grænse 	<ul style="list-style-type: none"> • Lad varmeelementerne køle af (15-20 minutter), nulstil dernæst størstemålet ved at trykke ned på og slippe den side, som stikker i vejret på afbryderen for det kar, som ikke er i funktion; afbryderne sidder bag højre dør ved siden af JIB'en; hvis størstemålet ikke kan nulstilles, skal det udskiftes 
Karret er ikke fyldt højt nok op	<ul style="list-style-type: none"> • JIB (KIK) er lav eller tom • Olielinien til JIB (KIK) er forstoppet eller faldet sammen • Filterpanden skal rengøres 	<ul style="list-style-type: none"> • Fyld JIB (KIK) • Kontroller JIB-linien • Gør filterpanden ren og udskift papir eller pude

6-1. FEJLFINDINGSVEJLEDNING (fortsat)

Problem	Årsag	Afhjælpning
Olien skummer eller koger over karrets kant	<ul style="list-style-type: none"> • Der er vand i olien • Forkert eller dårlig olie • Forkert filtrering • Forkert afskylning efter karret er blevet gjort rent 	<ul style="list-style-type: none"> • Dræn og rens olien • Anvend den anbefalede olie • Der henvises til filtreringsprocedurer • Gør karret rent og skyl det, dernæst skal det tørres omhyggeligt
Olien vil ikke løbe ud af karret	<ul style="list-style-type: none"> • Drænventilen er forstoppet med krummer • Afløbsrenden er forstoppet 	<ul style="list-style-type: none"> • Åbn ventilen, brug den lige, hvide børste til at tvinge krummerne gennem afløbsventilen <p>NOTICE BEMÆRK</p> <p>Børsten må ikke efterlades i afløbsventilen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fjern panelet i højre side, og fjern proppen fra rendens ende samt gør renden ren.
Filtermotoren kører, men pumper olie langsomt	<ul style="list-style-type: none"> • Filterlinieforbindelserne er løse • Filterpapir eller -puder er tilstoppede 	<ul style="list-style-type: none"> • Stram alle filterlinieforbindelser • Udskift filterpapir eller pude
Bobler i olien under hele filtreringsprocessen	<ul style="list-style-type: none"> • Filterpanden er ikke sat helt rigtigt på plads • Filterpanden er forstoppet • Beskadiget O-ring på filterliniemedtageren på frituregryden 	<ul style="list-style-type: none"> • Sørg for, at filterpandens returlinie er skubbet fuldstændig ind i frituregrydens modtager • Gør filterpanden ren og udskift papir eller pude • Udskift O-ring
Betjeningsstyr fejlkode "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> • Elementerne sidder oppe 	<ul style="list-style-type: none"> • Sænk elementerne tilbage i karret
Filtermotoren vil ikke køre	<ul style="list-style-type: none"> • Strømforsyningskablet til kar nr. 1 er ikke sat til el-nettet • Åbent kredsløb • Varmenulstillingsknappen på bagsiden af pumpemotoren er sprunget 	<ul style="list-style-type: none"> • Sæt strømforsyningskablet i stikkontakten • Kredløbene i frituregryden er sprunget - åbn venstre dør og nulstil kredsløbene på frituregryden • Sørg for, at der er tilstrækkelig tid for motoren til at køle af; fjern JIB'en, tryk dernæst hårdt imod knappen vha. en skruetrækker, indtil den klikker 

6-2. FEJLKODER

I tilfælde af en fejl i betjeningsstyrene, viser det digitale display en fejlmeddelelse. Meddelelseskoderne vises i nedenstående DISPLAY-kolonne. Der høres en konstant tone, når der vises en fejlmeddelelse. For at slukke for denne tone, skal man trykke på en hvilken som helst knap.

DISPLAY	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
“E-4”	Kontrolpanelet overophedet	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), drej den derefter tilbage på ON (TÆND); hvis displayet viser "E-4", betyder det, at kontrolpanelet bliver for varmt; kontroller de lamelbeskyttede åbninger på begge sider af enheden for hindringer
“E-5”	Olien overophedet	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), drej den derefter tilbage på ON (TÆND); hvis displayet viser E-5, bør varmekredsløbene og temperaturføleren kontrolleres
“E-6A”	Temperaturføleren er åben	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), drej den derefter tilbage på ON (TÆND); hvis displayet viser E-6A, bør temperaturføleren kontrolleres
“E-6B”	Kortslutning i temperaturføleren	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), drej den derefter tilbage på ON (TÆND); hvis displayet viser E-6B, bør temperaturføleren kontrolleres
“E-10”	Øverste grænse	Lad varmeelementerne køle af (15-20 minutter), nulstil dernæst størstemålet ved at trykke ned på og slippe den side, som stikker i vejret på afbryderen for det kar, som ikke er i funktion; afbryderne sidder bag højre dør ved siden af JIB'en; hvis størstemålet ikke kan nulstilles, skal det udskiftes
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	Venstre niveauføler er åben Højre niveauføler er åben Begge niveaufølere er åbne	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), og drej den derefter tilbage på ON (TÆND); hvis displayet stadig viser, at der er en føler, der svigter, sørg for at kontrollere tilslutningerne på kontrolpanelet; kontroller føleren og udskift den, hvis det bliver nødvendigt.
“E-21	Langsom varmerestitution	Bed en autoriseret servicetekniker om at kontrollere, hvorvidt frituregryden har den korrekte spænding til enheden; sørg for at kontakter og varmeelementet efterses; få enheden kontrolleret for løse eller brændte ledninger



6-2. FEJLKODER

DISPLAY	ÅRSAG	AFHJÆLPNING
“E-22”	Varmefejl-Ingen varme	Kontroller el-ledningen og få varmekredsløbet undersøgt
“E-31”	Elementerne sidder oppe	Sænk elementerne helt tilbage i karret
“E-41”, “E-46”	Programmeringssvigt	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), drej den derefter tilbage på ON (TÆND); hvis displayet viser en af disse fejlkoder, skal styresystemet ominitialiseres; hvis fejlkoden varer ved, skal styresystemets printkort udskiftes
“E-47”	Analog konverterchip eller 12 volt el-forsyningssvigt	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), drej den derefter tilbage på ON (TÆND); hvis “E-47” varer ved, skal I/O eller PC printkortet udskiftes
“E-48”	Indgangssystemfejl	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), drej den derefter tilbage på ON (TÆND); udskift styresystemets PCB, hvis “E-48” varer ved
“E-54C”	Temperaturindgangsfejl	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), drej den derefter tilbage på ON (TÆND); udskift styresystemets PCB, hvis “E-54C” varer ved
“E-60”	AIF PCB kommunikerer ikke med styresystemets PCB	Drej afbryderen hen på OFF (SLUK), drej den derefter tilbage på ON; hvis “E-60” varer ved, kontroller 1,5 ampere sikringen på AIF PC printkortet; få konnektoren mellem PCB’erne efterret; udskift AIF PCB eller styresystemets PCB om nødvendigt
“E-70C”	Kortslutningsbøjlen på afløbsventilen mangler eller er afbrudt	Sørg for at kontrollere kortslutningsbøjlen på PC printkortet ved afløbsafbryderens blokeringsstilling
“E-82A”	Skifteventil ikke detekteret	Sørg for at kontrollere ledningsføringen mellem skifteventil og AIF printkort
“E-82B”	Skifteventil svigtede	Sørg for at få afbryderen “Home” på skifteventilen kontrolleret
“E-82C”	Skifteventil svigtede	Sørg for at få ledningsføringen mellem “Home” & “Position” afbryderne og skifteventilen kontrolleret; få skifteventilmotoren kontrolleret; få drivkæden kontrolleret
“E-93A”	24VDC blev udløst	Sørg for at få motorerne for afløbsventiler og skifteventil kontrolleret