

BRUKSANVISNING

ELEKTRISK FRITÖS MED DELAT KAR OCH HELT KAR

MODELL

GVE 071 / KVE 17x

GVE 072 / KVE 17x

GVE 073 / KVE 17x

GVE 074 / KVE 17x



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTRERA GARANTI ONLINE PÅ WWW.HENNYPENNY.COM

Läs anvisningarna innan du använder apparaten

Detta är den versionskontrollerade originalanvisningen för Henny Penny eldriven fritös med låg oljenivå:

- (GVE) 1, 2, 3 och 4 kar, modell 71, 72, 73 och 74 (GVE 71, 72, 73 och 74).

- (KVE) 1, 2, 3, och 4 kar, modell 171, 172, 173 och 174 (KVE 171, 172, 173 och 174).

Denna handbok finns på Henny Penny Publics webbplats (www.hennypenny.com).

Läs dessa anvisningar i sin helhet innan du installerar och använder apparaten och följ alla nödvändiga installations-, drifts- och säkerhetsstandarder. Läs och följ alla säkerhetsmeddelanden för att undvika personskador och skador på apparaten.



VARNING

- **Fritösen måste installeras och användas så att vatten inte kommer i kontakt med oljan – detta kan orsaka stänk och överkokning av olja och ånga, vilket kan orsaka personskador.**
- **Risk för brännskador! Flytta inte fritösen eller filtret när den innehåller het olja. Personskador eller allvarliga brännskador kan uppstå om het olja stänks ut.**

Den här apparaten är avsedd för kommersiell användning i kök på restauranger, bagerier, sjukhus osv. men inte för kontinuerlig massproduktion av livsmedel, t.ex. i fabriker. Enhetens luftburna A-vägs emissionsljudtryck vid användning är lägre än 70 db(A). Alla reparationer måste utföras av tillverkaren, utsedd serviceagent eller liknande behöriga personer för att undvika fara.

Använd alltid avlastning. Installera den medföljande strömkabeln med jordledaren dimensionerad så att den skadas sist. Om den medföljande strömkabeln eller en befintlig strömkabel skadas ska du inte använda den, utan ersätta den med en strömkabel som du vet är i bra skick. Strömkabeln måste bytas ut av tillverkaren, utsedd serviceagent eller liknande behöriga personer för att undvika fara.

För att apparaten ska fungera säkert och kontinuerligt måste den genomgå rätt underhåll – dagligen, veckovis, månadsvis, kvartalsvis och årligen. Apparaten får aldrig rengöras med vattenstråle eller ångverktyg. Rengöringsborstar medföljer apparaten och rekommenderade rengöringsanvisningar finns i den här bruksanvisningen.

Rätt underhåll förlänger också apparatens och oljans livslängd, vilket minskar driftskostnaderna under hela brukningstiden. Gammal olja ökar dessutom risken för kokning och brand på grund av oljans lägre flampunkt. Oljetemperaturen får aldrig överstiga 230 °C (450 °F).

Den här enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, rörelse- eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap såvida de inte fått handledning/instruktion om användning av enheten från en person som är ansvarig för deras säkerhet.

Barn ska övervakas så att de inte leker med apparaten.

Apparaten ska inte användas med någon extern timer eller något separat fjärrkontrollsystem.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Avsnitt	Sida
Avsnitt 1.	
INLEDNING	1
1-1 Inledning	1
1-2 Rätt skötsel	1
1-3 Assistans	1
1-4 Säkerhet	2
Avsnitt 2.	
UPPACKNING/INSTALLATION	4
2-1 Inledning	4
2-2 Upppackningsanvisningar	4
2-3 Välja fritösens placering	5
2-4 Nivåjustera fritösen	5
2-5 Fritösens ventilation	6
2-6 Krav på elanslutningar	6
2-9 Mått	8
Avsnitt 3.	
DRIFT	10
3-1 Driftkomponenter	10
3-2 Inställningsläge	14
3-3 Fylla på eller tillsätta olja	15
3-4 Startrutiner på morgonen	16
3-5 Tillagning med specialdisplay	17
3-6 Tillagning med display för flera produkter	18
3-7 Växling från frukost till lunch och från lunch till frukost	18
3-8 Växling från display med flera produkter till en specialdisplay	19
3-9 Växling från en specialdisplay till en display med flera produkter	19
3-10 Växling från en display med flera produkter till en display med flera produkter Display med olika inställningstemperaturer	19
3-11 Snabbfilter	20
3-12 Underhållsfilter	22
3-13 Tömma ut olja från karet med oljetömningsskyttn	24
3-14 Byta filterplattan	25
3-15 Flytta och rengöra korgstödet	27
3-16 Statistik för infoknapp	28
3-17 Statistik för filterknapp	28
3-18 Statistik för tempknapp	28
3-19 Informationsläge	29

INNEHÅLLSFÖRTECKNING (Fortsättning)

Avsnitt		Sida
Avsnitt 4.	PROGRAMMERING NIVÅ 1.....	31
	4-1 Ändra produktinställningar	31
	4-2 AIF-klocka	33
	4-3 Djuprengöringsläge	34
	4-4 Fritösinställning.....	38
Avsnitt 5.	PROGRAMMERING NIVÅ 2.....	39
	5-1 Avancerade produktinställningar	39
	5-2 E-Logg (felkodslogg).....	40
	5-3 Lösenord.....	41
	5-4 Larmton	41
	5-5 Filtrera efter	42
	5-6 Filtertid.....	42
Avsnitt 6.	PROGRAMMERING NIVÅ 3.....	42
Avsnitt 7.	FELSÖKNING	43
	7-1 Felsökningsschema.....	43
	7-1 Felkoder	45

AVSNITT 1: INLEDNING

1-1 INLEDNING

Den öppna Henny Penny-fritösen är basutrustning för matberedning. Utrustningen är endast avsedd för institutionella och kommersiella matserveringar.

1-2 RÄTT SKÖTSEL



VARSEL

Från och med 16 augusti 2005 började direktivet för avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE) att gälla inom EU. Våra produkter har bedömts utifrån WEEE-direktivet. Vi har också granskat våra produkter för att fastställa om de uppfyller direktivet om begränsning av användningen av vissa farliga ämnen (RoHS) och vi har gjort om våra produkter där så behövdes för att uppfylla regelverket. För fortsatt efterlevnad av dessa direktiv får denna enhet inte avyttras som osorterat kommunalt avfall. Kontakta din närmaste Henny Penny-distributör för korrekt avyttring.

Som alla andra enheter för livsmedelsutrustning kräver den öppna Henny Penny-fritösen skötsel och underhåll. Kraven på underhåll och rengöring finns i den här bruksanvisningen och dessa måste alltid utföras regelbundet under bruk av enheten.

1-3 ASSISTANS

Om du behöver extern assistans kan du ringa din lokala oberoende återförsäljare i ditt område eller Henny Penny Corp. på 1-800-417-8405 or 1-937-456-8405.

1-4
SÄKERHET

Instruktionerna i den här bruksanvisningen har skapats för att underlätta inläringen av rätt arbetsrutiner för din utrustning. Säkerhetsinformation och annan viktig information ges med signalorden VARSEL, SE UPP eller VARNING. Deras användning beskrivs nedan.

Om ett problem uppstår vid första användningen av en ny enhet, läs installationsavsnittet i bruksanvisningen på nytt.

Innan du felsöker, läs först avsnittet Drift i bruksanvisningen en gång till.

Säkerhetsinformation och annan särskilt viktig information visas FARA, VARNING, SE UPP eller VARSEL. Deras betydelse beskrivs enligt följande:



SÄKERHETSVARNINGAR visas med texten FARA, VARNING eller SE UPP vilka innebär att det finns risk för personskada.

VARSEL

VARSEL används för att markera särskilt viktigt information.

SE UPP

SE UPP utan säkerhetsvarningssymbol markerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till skador på egendom.

 SE UPP

SE UPP med säkerhetsvarningssymbol markerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till medelsvåra eller lindriga personskador.

 VARNING

VARNING markerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador.

 FARA

FARA MARKERAR EN OMEDELBART LIVSFARLIG SITUATION SOM, OM DEN INTE UNDVIKS, KOMMER ATT LEDA TILL DÖDSFALL ELLER ALLVARLIGA PERSONSKADOR.

**1-4
SÄKERHET
(FORTS.)**



Symbol för potentialjord



Symbol för avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE)



ELLER



Varningssymboler för elchock



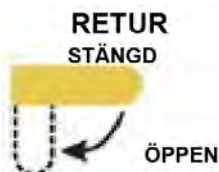
ELLER



Symboler för heta ytor



Visar riktningen som det röda handtaget ska vridas för att öppna avloppsventilen och tömma oljan från karet



Visar riktningen som det gula handtaget ska vridas för att öppna påfyllningsventilen och pumpa in olja i karet

AVSNITT 2: UPPACKNING/INSTALLATION

2-1 INLEDNING

- Felaktig installation och felaktigt underhåll kan leda till personskador och skador på utrustningen. Läs bruksanvisningen noggrant innan du installerar, använder och underhåller utrustningen.
- Den här bruksanvisningen är inte avsedd för personer med: Bristande fysisk, sensorisk eller intellektuell förmåga eller bristande erfarenhet, kunskap (även barn).

Detta avsnitt tillhandahåller installations- och upppackningsinstruktioner för Henny Penny-fritösen för allmän marknad. Installation av denna enhet måste utföras av en behörig servicetekniker.



Punktera inte fritösen med några föremål som borra eller skruvar eftersom detta kan orsaka elchock eller komponentskador.

2-2 UPPACKNINGS- ANVISNINGAR

VARSEL

Alla fraktskador måste noteras i närvaro av fraktföretagets förare och signeras innan föraren ger sig av.

1. Skär av och ta bort metallbanden från kartongen.
2. Ta bort kartonglocket och lyft bort huvudkartongen från fritösen.
3. Ta bort hörnskydden (4).
4. Klipp av sträckfilmen runt transportlådan/ställningslådan och ta bort den från fritöslockets ovansida.
5. Skär av och ta bort metallbanden som håller fast fritösen på pallan.

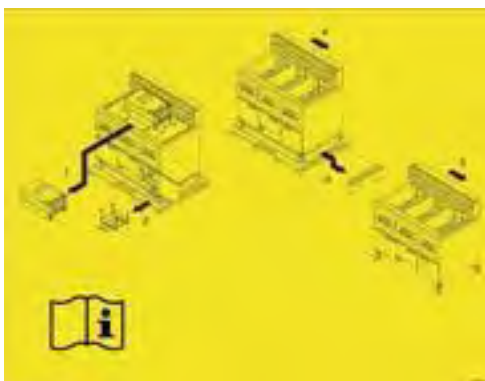
SE UPP

- Ta inte bort transportstödet från fritösens högra sida förrän den står på sin slutliga plats eftersom alltför tidig borttagning kan orsaka skador på fritösen.
- Ta bort filtertömningsstråget från fritösen innan du tar bort fritösen från pallan, annars kan fritösen skadas. Figur 1.

6. Lyft av fritösen från pallan.



Var försiktig när du flyttar fritösen – undvik personskador.
Fritösen väger cirka 600 lbs. (272 kg) till 800 lbs. (363 kg).



Figur 1

2-3 VAL AV PLATS FÖR FRITÖSEN

Fritösen måste monteras med baksidan mot väggen:

- Utrymmet baktill ska vara ≤ 100 mm.
 - Använd inte enheten bakifrån.
 - Utrymmet framtill ska vara ≥ 760 mm.
- Detta ger tillräckligt arbetsutrymme.

Fritösen måste stå korrekt – detta är mycket viktigt för drift, hastighet och smidighet. Placeringen av en öppen fritös ska ge tillräckligt utrymme för service och korrekt hantering. Välj en plats som möjliggör enkel påfyllning och tömning utan att det påverkar det slutliga färdigställandet av maträtter. Användare har funnit att fritering från rått till färdiglagat och förvaring av produkten i värmeskåp ger snabb och kontinuerlig drift. Tänk på att den bästa effektiviteten uppnås vid en rät linje, dvs. råvaran kommer in på ena sidan och den färdiga produkten kommer ut på andra sidan. Ordersammansättning kan flyttas till annan plats med endast en liten effektivitetsförlust.

SE UPP

BRANDFARA

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

2-4 NIVÅJUSTERA FRITÖSEN

VARNING
RISK FÖR BRÄNSKADA

För att förhindra allvarliga brännskador från skvättande het olja ska fritösen placeras och installeras så att den inte kan tippa eller röra sig. Spännband kan användas för stabilisering.



För att den öppna fritösen ska fungera korrekt stå plant i både sidled och framåt-bakåt. Använd ett vattenpass på de plana ytorna runt karets kant och justera hjulen tills enheten står helt plant. Hjulen kan justeras upp till 40 mm (1,562 tum). Se nedan.



2-5 FRITÖSENS VENTILATION

Fritösen ska placeras så att ventilationen blir tillräcklig genom en lämplig fläktkåpa eller ventilationssystem. Detta är viktigt för att effektivt kunna avlägsna ångavgaser och steklukt. Särskild försiktighet måste iaktas vid utformning av utsugsskärmar för att undvika störningar i fritörens funktion. Rådgör med ett lokalt ventilations- eller värmebolag som kan hjälpa dig att skapa ett lämpligt system.

VARSEL

Ventilationen måste följa lokala, statliga och nationella föreskrifter. Rådgör med din lokala brandkår eller byggnadsstyrelse.

2-6 KRAV PÅ ELSYSTEM

Kontrollera märkskylten på insidan av den vänstra luckan för att fastställa korrekt matningsspänning.



Fritösen måste vara tillräckligt och säkert ansluten till jord (jordad), annars finns risk för elchock. Se lokala elektriska föreskrifter för korrekta jordningsrutiner eller, om lokala föreskrifter saknas, läs The National Electrical Code, ANSI/NFPA nr 70-(aktuell version). I Kanada ska alla elanslutningar utföras i enlighet med CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1 och/eller lokala lagar.

För att undvika elchock måste den här apparaten utrustas med en extern överspänningsbrytare som fränkopplar alla icke jordade (ojordade) ledare. Huvudströmbrytaren på den här apparaten kopplar inte från alla kabelledare.

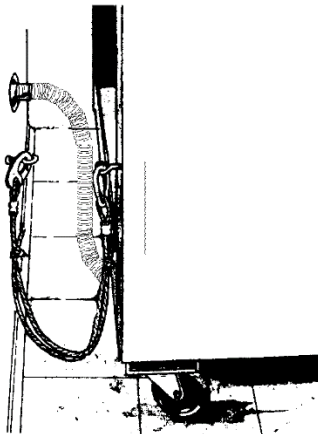
(ENDAST FÖR UTRUSTNING MED CE-MÄRKNING!)

För att förhindra risk för elektriska stötar måste den här apparaten anslutas till andra apparater eller berörbara metallytor i nära anslutning till den här apparaten med en ekvipotentialkopplingsledare. Denna apparat är utrustad med en potentialutjämningsögla för detta ändamål. Potentialutjämningsklacken är märkt med följande symbol.



**2-8
KRAV PÅ
ELSYSTEM
(FORTS.)**

KABELBAND



I-bulten ska fästas i byggnaden i enlighet enligt accepterad praxis för byggkonstruktion.

En separat allpolig brytare med säkringar eller brytare med lämplig kapacitet måste installeras på en lämplig plats mellan fritösen och strömkällan, i enlighet med nationella och lokala föreskrifter.

Vi rekommenderar användning av skyddsanordning med märkströmstyrkan 30 mA, t.ex. en jordfelsbrytare (RCCB) eller krets brytare (GFCI) på fritöskretsen.

Permanent anslutna elektriska fritöser med styrhjul måste monteras med en flexibel kabelkanal och kabelförankring vid installation i USA. Se illustrationen till vänster. Det finns hål i den bakre fritösramen där kabelförankringen kan fästas på fritösen. Kabelförankringen hindrar inte fritösen från att välta.

SE UPP

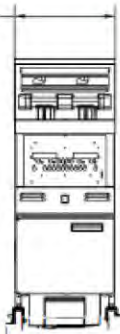
KONSTRUKTION AV GIPSVÄGGAR

Fäst I-bulten i en regel. Fäst inte i enbart gipsvägg. Föredragen installation är ca 15 cm på båda sidan av uttaget. Kabelförankringen måste vara minst 15 cm kortare än den flexibla kabelkanalen.

Strömförsörjningskablarna ska vara oljeresistenta, mantlade flexibla kablar. De får inte vara lättare än vanlig polykloropren eller annan motsvarande syntetisk elastomermantlad kabel. Använd kopparledare dimensionerad för 600 volt och 90 °C. För ledningar som är längre än 15,24 m (50 fot) ska nästa större kabelledardimension användas. CE-enheter måste ha en kabelledardimension på minst 6 mm dragen till anslutningsplinten.

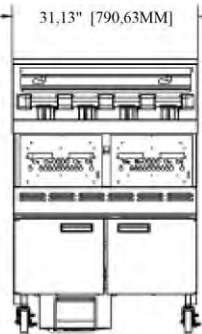
2-9
MÅTT

17,08" [433,83MM]

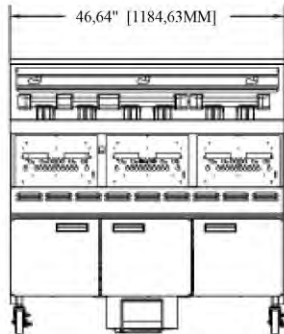


20,08" [510,03MM]

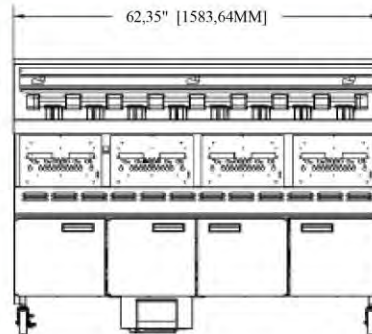
31,13" [790,63MM]



46,64" [1184,63MM]

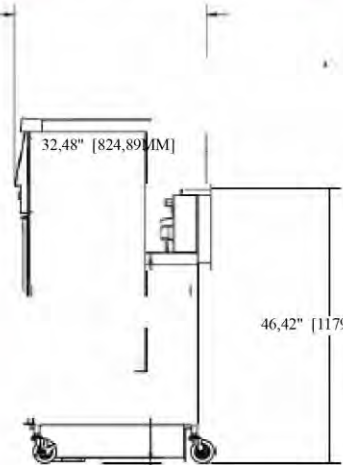


62,35" [1583,64MM]



32,48" [824,89MM]

46,42" [1179,18MM]



35,8" [910MM]



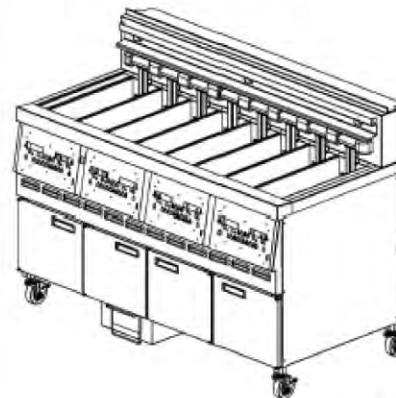
071



072



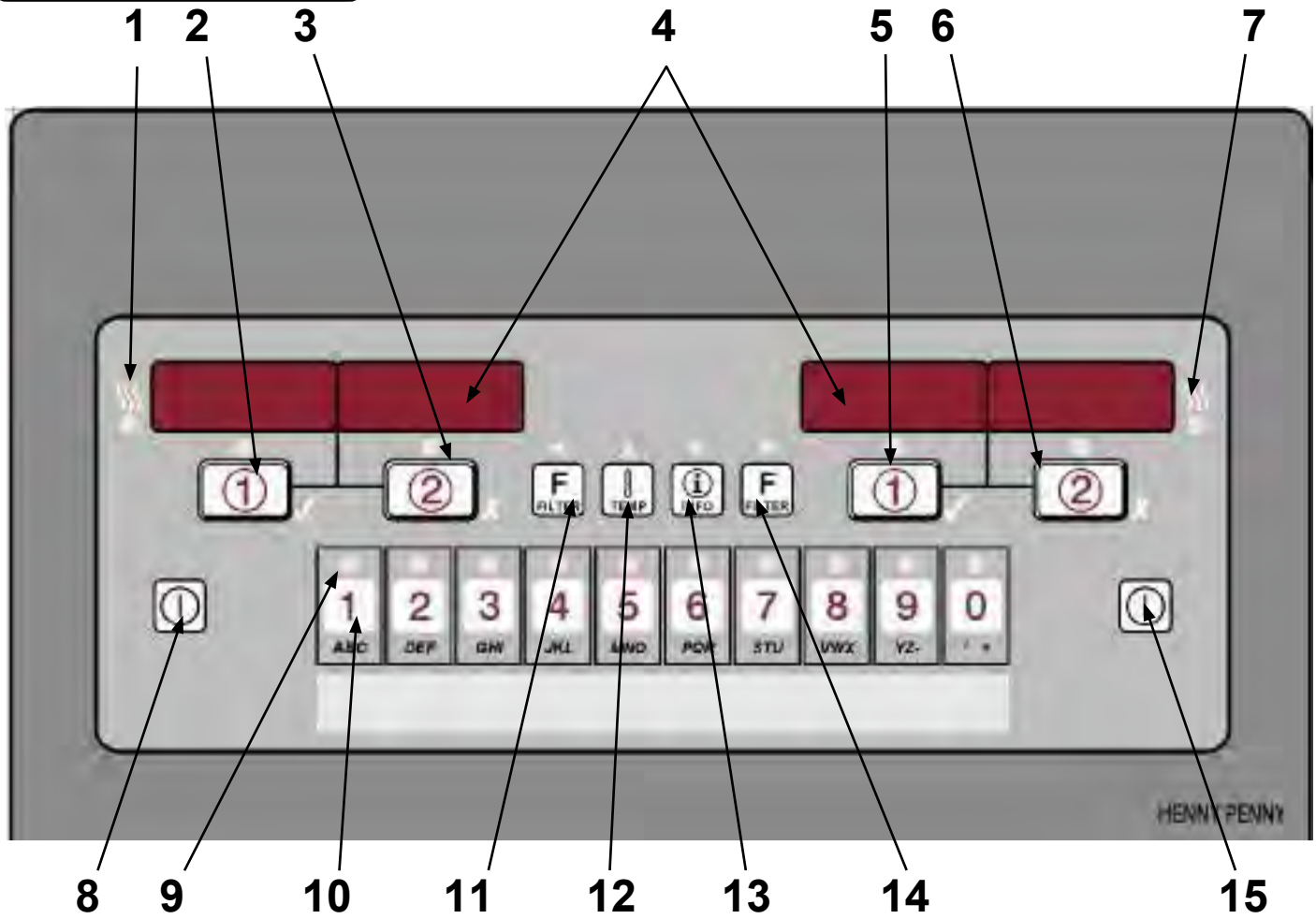
073



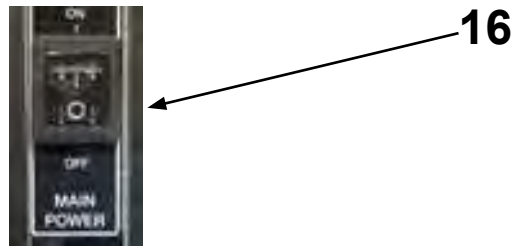
074

AVSNITT 3: DRIFT

3-1. DRIFTKOMPONENTER







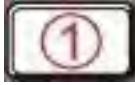




Figur 3-1








Figur 3-2

Se figur 3-1 och 3-2 tillsammans med beskrivningen av funktionerna nedan. Styrsignalversion 1.20.

**3-1
DRIFTKOM-
PONENTER
(FORTS.)**

Fig. nr	Art. nr	Beskrivning	Funktion
3-1	1		Den här lysdioden tänds när styr- och reglersystemet begär värme till vänster kÄrl (eller de vänstra kÄrlen) och elementen starts och värmer upp oljan.
3-1	2		Under normal drift trycker du på den här knappen för att starta och stoppa tillagningscykler för vänster korg. Tryck för att Ändra den visade produkten. Knappen används också som ✓ för att indikera JA eller bekräfta.
3-1	3		Under normal drift trycker du på den här knappen för att starta och stoppa tillagningscykler för vänster korg. Tryck för att Ändra den visade produkten. Knappen används också som X för att indikera NEJ eller avbryta.
3-1	4	Digitaldisplayen	Digitaldisplayen visar produktkoder och timernedräkning under tillagningscykler. Den visar också prompter vid filterläge, alternativ i programläget samt oljetemperaturen om du trycker på  visas Även felkoder (på flera språk)
3-1	5		Under normal drift trycker du på den här knappen för att starta och stoppa tillagningscykler för höger korg. Tryck för att visa produkten. Knappen används också för att bekräfta prompter i filterlägen samt som ✓ för att indikera JA eller bekräfta.
3-1	6		starta och stoppa tillagningscykler för höger korg. Tryck för att Ändra den visade produkten. Knappen används också för att neka prompter i filterläge, och som X för att indikera NEJ eller avbryta.
3-1	7		Den här lysdioden tänds när styr- och reglersystemet krÄver värme till rätt kar, och elementen börjar värma upp oljan.
3-1	8		Tryck för att starta och stÄnga av vÄrmningen till vänster kar
3-1	9		Lysdioden i produktknappen lyser när den aktuella produkten har valts
3-1	10		Tryck för att vÄlja önskad produkt och tryck, medan du namnger en produkt, för att placera bokstäverna under knappen i namnet

**3-1
DRIFTKOMPONENTER
(FORTS.)**

Fig. nr	Artikelnr Beskrivning		Funktion
3-1	11 & 14		Används i programmerings- och filtreringslägena, samt för knapparna ◀ eller ▶. Tryck för att visa följande filtreringsstatistik: a. antal tillagningscykler före nästa filtrering b. tid och datum för den senaste filtreringsrutinen
3-1	12		Används i programmerings- och filtreringslägena, samt för knappen ▲. Tryck för att visa följande temperaturstatistik: a. verklig oljetemperatur i varje kar b. inställd temperatur för varje kar
3-1	13		Används i programmeringslägena, samt för knappen ▼. Tryck för att visa följande information och statistik om fritösen: a. information om återskapande för varje kar b. valda primära och sekundära visningsspråk
3-1	15		Tryck för att starta och stänga av värmningen till höger kar
3-2	16		När den vrids till läge ON (PÅ) matas ström till reglagen

2

DELADE KÄRL HÖGER

För att kompensera för avståndsproblem är handtagen för avlopps- och returventilerna placerade på olika sätt för fritöser med delade kar längst till höger på fritösen. Se bild nedan.

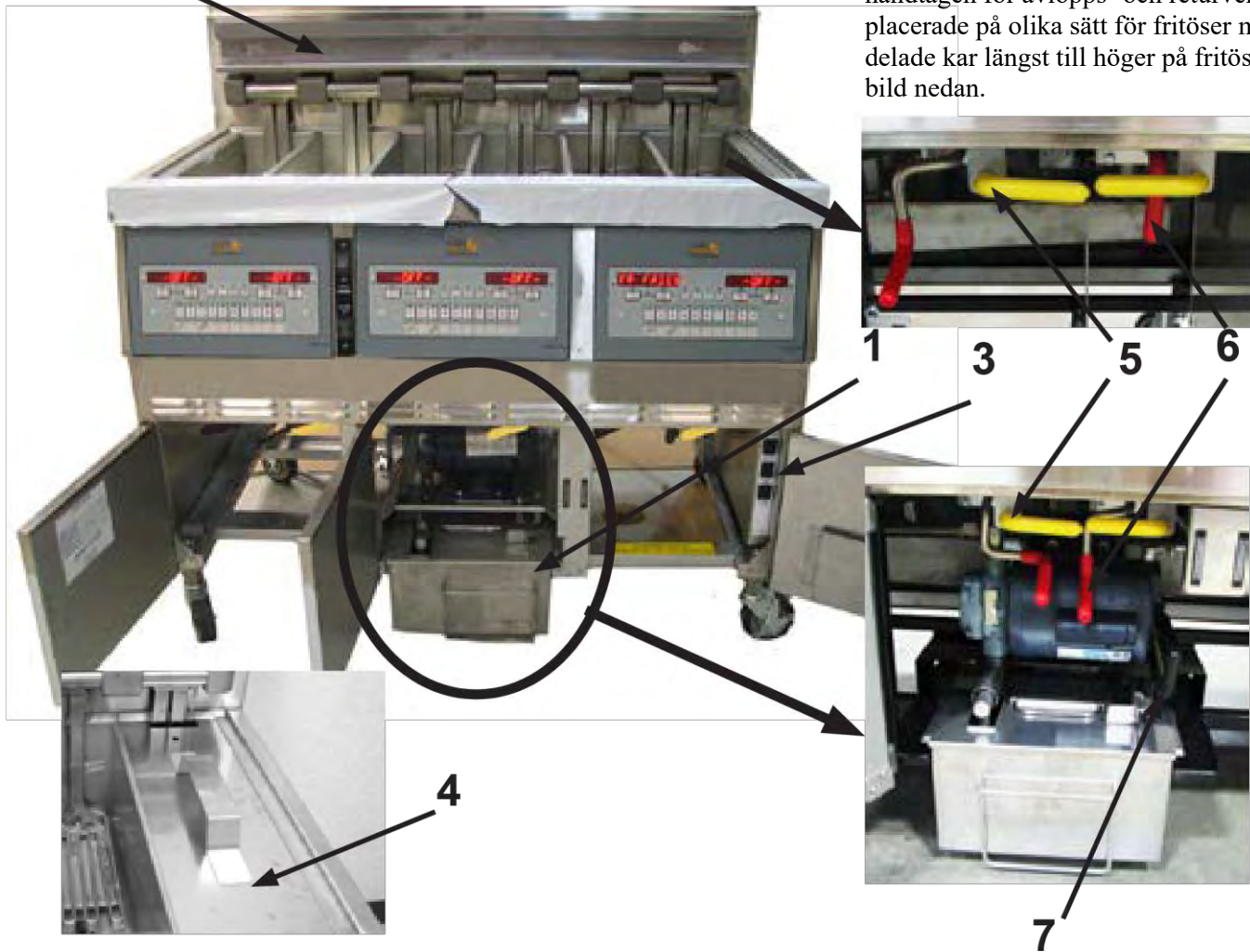



Fig. 3-4

Fig. Nr.	Artikel Nr	Beskrivning	Funktion
3-4	1	Filtertömningstråg, enh.	Oljan töms i denna panna och pumpas sedan genom filter för att förlänga oljans användningstid
3-4	2	Korgstöd	Korgarna hänger på detta när de inte används, eller för att dränera produkten efter en tillagningscykel
3-4	3	Gränslägesbrytare hög	Återställningsbrytare för överhettande säkerhetsbrytare för varje brunn
3-4	4	Lock för kar	Täcker karet när det inte används
3-4	5	Filterventilhandtag	Gula handtag öppnar och stänger filterventilen när olja pumpas in i karet
3-4	6	Handtag för tömningsventil	Röda handtag öppnar och stänger tömningsventilerna.
3-4	7	Rensningshandtag	Vrid det svarta handtaget till tillagningsläget (öppet) under drift och vrid det till filterläget (stängt – visas ovan) under filtreringen.

INSTÄLLNINGSLÄGE

När du startar maskinen för första gången kommer systemet att be dig bekräfta fritösens inställningar.

När huvudströmbrytaren slås på visas texten "OFF" (AV) på båda displayerna. Tryck  på endera sidan så visas *SETUP* *MODE* (INSTÄLLNINGSLÄGE) på displayerna, följt av "LANGUAGE" (SPRÅK) på den vänstra displayen och "ENGLISH" (ENGELSKA) på den högra.

Använd knapparna ◀ eller ▶ för att ändra visningen till "FRANCAIS" (FRANSKA), "CAN FREN" (FRANSKA KANADA), "ESPANOL" (SPANSKA), "PORTUG" (PORTUGISKA), "DEUTSCHE" (TYSKA), "SVENSKA" och "РУССКИЙ" (RYSKA).

Tryck på ▼ för att fortsätta med övriga inställningar inklusive:

- ZONE (ZON) - USA, EUROPE, CHINA, OTHER
- TEMP FORMAT - °F eller °C
- TIME FORMAT (TIDSFORMAT) - 12 eller 24 timmar
- ENTER TIME (ANGE TID) - Tid på dagen (använd produktknapparna för att ändra)
- ENTER TIME (ANGE TID) - AM (FM) eller PM (EM)
- DATE FORMAT (DATUMFORMAT) - US eller INTERNATIONAL
- ENTER DATE (ANGE DATUM) - Dagens datum (använd produktknapparna för att ändra)
- FRYER TYPE (FRITÖSTYP) - GAS eller ELEC
- VAT TYPE (KARTYP) - HELT ELLER DELAT
- CONTROL POSITION (REGLERPOSITION) - 1, 2, 3, 4 (vänster till höger)
- DAYLIGHT SAVING TIME (SOMMARTID) - 1. OFF (AV), 2. US (2007 & senare), 3. EURO, 4. FSA (USA före 2007), 5. MEXICO, 6. AUSTRALIEN, 7. NYA ZEELAND, 8. CHILE.
- SETUP COMPLETE (INSTÄLLNING KLAR)

Om inget annat anges använder du ◀ eller ▶ för att ändra inställningarna.

VARSEL

Inställningsläget kan också nås från nivå 1-programmering. Se avsnitt 4-4.

FYLLA PÅ ELLER TILLSÄTTA OLJA



Figur 1



Figur 2



Figur 3

SE UPP

Oljenivån måste alltid vara ovanför värmeelementen när fritösen värms upp och vid oljenivåindikatorerna på baksidan av karet. Om anvisningarna inte följs finns risk för brand och/eller skador på fritösen. Fast olja rekommenderas inte och kan orsaka igensättning och pumpfel.

1. Vi rekommenderar att en flytande frityrolja av hög kvalitet används i den öppna fritösen. Vissa lågkvalitativa oljor har hög fukthalt som orsakar skumning och överkokning.



Använd handskar för att undvika allvarliga brännskador när du håller het olja i ett kar. Oljan och alla metalldelar som är i kontakt med oljan är extremt heta – undvik stänk.


2. Oljekapaciteter:

Kar i fullstorlek = 18,3 liter/16,5 kg (19,3 stop/37,8 pund)


Delade kar = 9,5 liter/8,5 kg (10 stop/18,7 pund).

Alla kar har två (2) nivåindikatorlinjer på kärlets bakre vägg. Den översta linjen visar rätt oljenivå under uppvärmning. Figur 1 & 2.

3. Placera korgstödet inuti karet. Figur 3.

4. Fyll på fast olja i karet upp till den nedre nivåindikatorn (figur 1 och 2). Tryck på  för att sätta på värmen varpå oljan smälter långsamt. Tillsätt mer olja vid behov tills den heta oljan är jämn med den övre indikatorlinjen. (Figur 1 & 2).

**3-4
STARTRUTINER PÅ
MORNINGEN**

1. Kontrollera att karet är fyllt med olja till rätt nivå.
2. Flytta strömbrytaren till läge ON (PÅ) tryck sedan på  för att värma önskat kärl. Om displayen visar "IS POT FILLED?" (ÄR KARET FULLT?) – kontrollera att oljan är på rätt nivå (se avsnitt 3-3) och tryck sedan på √ för "YES" (JA).

Enheten aktiverar automatiskt smältcykeln tills oljetemperaturen når 82 °C (180 °F) och smältcykeln stängs automatiskt.

VARSEL

Du kan hoppa över smältcykeln genom att trycka på knappen √ eller X och hålla in den i 5 sekunder.

Texten "EXIT MELT""YES NO" (AVSLUTA SMÄLTNING JA NEJ) visas. Tryck på √ för "YES" (JA) varpå karet värms kontinuerligt upp till börvärdestemperaturen har nåtts.

SE UPP

Föribkoppla inte smältcykeln om inte tillräckligt mycket olja har smält och täcker alla element. Om smältcykeln förbigås innan alla element är täckta kan oljan ryka för mycket eller börja brinna.




ÖVERBELASTA INTE KORGARNA OCH LÄGG INTE EXTREMT FUKTIGA PRODUKTER I KORGARNA. 3 LBS. (1,4 KG.) ÄR MAXIMAL MÄNGD PRODUKT PER FULLT KAR OCH 0,68 KG (1-1/2 LBS) FÖR DELADE KAR. OM DESSA ANVISNINGAR INTE FÖLJS KAN KARET ÖVERSVÄMMAS AV OLJA, VILKET KAN ORSAKA ALLVARLIGA BRÄNNSKADOR, PERSONSKADOR, BRAND OCH/ELLER MATERIELLA SKADOR.

3-5 TILLAGNING MED SPECIALDISPLAY

En särskild display visar alltid en produkt för ett visst kar.

1. När smältcykeln är avslutad blinkar LOW TEMP (LÅG TEMP) tills inställningstemperaturen har nåtts. Inga tillagningscykler kan startas medan "LOW TEMP" (LÅG TEMP) visas på displayen. När den inställda temperaturen har uppnåtts visas produktnamnet på displayen, t.ex: NUGGETS, och produkten kan nu placeras i oljan.

2. Tryck på en timerknapp  eller .

3. På displayen visas namnet på matlagningsprodukten (t.ex: "NUG" (NUGGET)) och timern som räknar ned.


VARSEL



Larmet "DUTY" (DRIFTLARM) kan höras och indikera korgen behöver skakas.

4. När tillagningscykeln är klar ljuder ett larm och på displayen visas "PULL" (LYFT).
5. Tryck på timerknappen under PULL (LYFT) för att stoppa larmet och lyft upp korgen ur karet.
6. Om en kvalitetstimer (hålltimer) har programmerats startar hålltimern automatiskt när användaren trycker på timerknappen för att avsluta tillagningscykeln. Medan kvalitetstimern räknar ner visas den tresiffriga produktförkortningen på displayen följt av "Qn", där "n" är det antal minuter som återstår.
t.ex: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", osv.

Vid slutet av timernedräkningen piper styrenheten och displayen visar "QUAL" (KVALITET) följt av produktnamnet med tre tecken: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Tryck på timerknappen för att avbryta timern.






VARSEL

Ändra den särskilda produkten genom att trycka på önskad produktknapp, t.ex.:  varvid "<<<< >>>>" visas på displayen.

Tryck sedan och håll in timerknappen (i 5 sekunder)  eller  för det kar som ska användas. Produktnamnet visas nu på displayen, t.ex. "HASH BRN".

3-6 TILLAGNING MED MULTIPRODUKT- DISPLAY

En display med flera produkter innebär att en produkt måste väljas innan en tillagningscykel startar i ett visst kar.

1. När du har avslutat smältcykeln blinkar LOW TEMP (LÅG TEMP) tills inställningstemperaturen har nåtts. Displayen visar sedan "-----".
2. Tryck på en produktknapp, t.ex:  varpå produkten nu kan placeras i oljan.
3. Displayen visar "FR FRIES" (POMMES FR). Om displayen visar "<<<< >>>>" stämmer inte oljetemperaturen för produkten. Välj antingen en annan produkt eller tryck och håll in  eller  i 5 sekunder.
4. Tryck på en timerknapp  eller .
5. När tillagningscykeln är klar ljuder en signal och displayen visar "PULL" (DRA-LYFT).
6. Tryck på timerknappen under "PULL" (LYFT) för att stoppa larmet. Displayen visar sedan " ", " ", eller om en kvalitetstimer (hålltid) har programmerats visar displayen timerns nedräkning (se steg 6, avsnitt 3-5).

3-7 VÄXLING FRÅN FRUKOST TILL LUNCH ELLER LUNCH TILL FRUKOST

Rutinen innebär i princip att man byter ut produkten som tillagas i ett kar med en särskild display.

Frukost till lunch

1. Tryck på produktknappen, t.ex: .
2. På displayen visas "<<<< >>>>".
3. Tryck och håll in en timer-knapp  eller  i 5 sekunder och sedan visas "FR FRIES" (POMMES FR) på displayen.

Lunch till frukost




1. Tryck på produktknappen, t.ex: .
2. På displayen visas "<<<< >>>>".
3. Tryck och håll in en timer-knapp  eller  i 5 sekunder varefter "HASH BRN" visas på displayen.

VARSEL

Om du försöker byta ut en produkt i en särskild display eller en display för flera produkter under en pågående matlagningscykel, men misslyckas, är produkternas inställda temperaturer inte samma. Vänta tills tillagningscykeln är klar och följ sedan rutinen för produktväxling.



**3-8
ÄNDRING FRÅN
MULTIPRODUKTDIS
PLAY TILL
SÄRSKILD DISPLAY**

Displayen visar "-----" om du är i Multi-Product Display Mode - visningsläget för flera produkter - och kan ändras till en särskild display.

1. Tryck på en produktknapp, t.ex: .
2. Displayen visar "FR FRIES" (POMMES FR) om karetts inställda värde stämmer överens med produkten, eller "<<<< >>>>" om det inte stämmer.
3. Tryck och håll in en timerknapp  eller  i 5 sekunder tills systemet piper.
4. Släpp timerknappen och displayen visar "FR FRIES" (POMMES FR), vilket tyder på att ändringen har gjorts till det särskilda visningsläget.

**3-9
ÄNDRING FRÅN
SÄRSKILD DISPLAY TILL
MULTIPRODUKTDISPLAY**






Detta förfarande är enkelt och fungerar alltid (kommer inte att avvisas) eftersom det aldrig försöker ändra inställningstemperaturen.

1. Tryck och håll in en timerknapp  eller  i 5 sekunder tills systemet piper.
2. Släpp timerknappen varpå displayen visar "-----", vilket indikerar att ändringen har gjorts i läget för multiproduktvisning.

**3-10
VÄXLING FRÅN
MULTIPRODUKTDISPLAY
TILL
MULTIPRODUKTDISPLAY
MED OLIKA INSTÄLLDA
VÄRDEN**

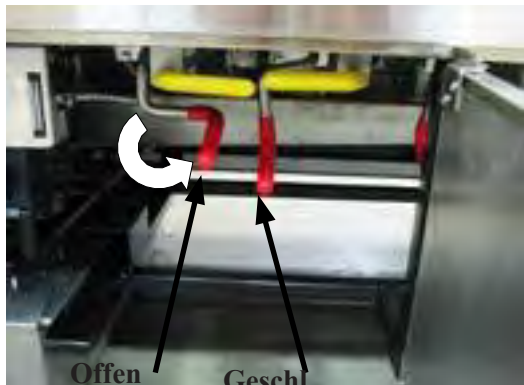
VARSEL

Endast produkter som är programmerade för den inställda temperaturen kan väljas för tillagning.

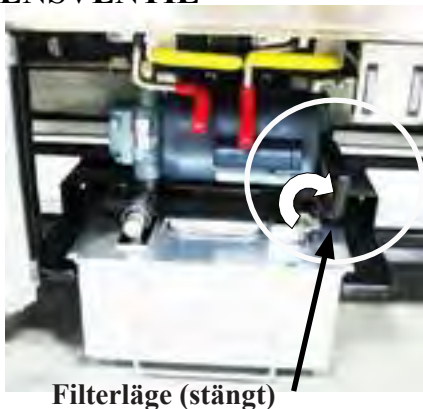
1. Tryck på en produktknapp, t.ex: .
2. Displayen visar "FR FRIES" (POMMES FR) om karetts inställda värde stämmer överens med produkten, eller "<<<< >>>>" om det inte stämmer.
3. Tryck och håll in en timerknapp  eller  i 5 sekunder tills systemet piper.
4. Släpp timerknappen varpå displayen visar "FR FRIES" (POMMES FR), att ändringen har gjorts till det särskilda visningsläget.
5. Tryck och håll in en timerknapp  eller  i 5 sekunder tills systemet piper.
6. Släpp timerknappen varpå displayen visar "-----", vilket indikerar att ändringen har gjorts i läget för multiproduktvisning, och använd till exempel inställt värde för pommes frites i det här exemplet.

3-11 SNABBFILTER

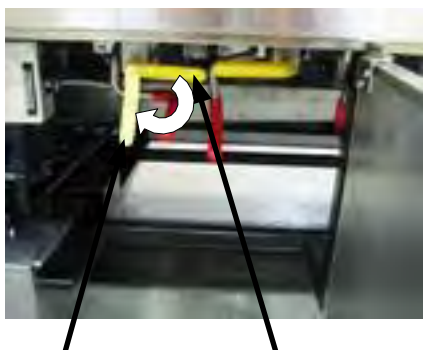
HANDTAG FÖR TÖMNINGSVENTIL




HANDTAG FÖR RENSVENTIL



HANDTAG FÖR RETURVENTIL



öppet stängt

1. Tryck och håll in  (på båda sidorna) tills displayen visar "1. QUICK FILTER?" "YES NO" (SNABBFILTRERA? JA NEJ). Om filtrering inte önskas trycker du på X-knappen och fritösen återgår till normal drift.
2. Kontrollera filterbehållaren: Om filtrering önskas trycker du på √ för YES (JA) varpå displayen visar "DRAINPAN READY?" "YES NO" (TÖMN BEHÅLLARE KLAR JA NEJ). Kontrollera att filtertömnings behållare är tryckt på plats och att filterbehållarens lock sitter på behållaren.
OBS: Rensventiler finns på vissa enheter för fast matfett. Utför steg 3 om det finns en rensventil. Fortsätt annars till steg 4.
3. Displayen visar "CLOSE PURGE VALVE" (STÄNG RENSVENTIL) följt av "CONFIRM" (BEKRÄFTA). Vrid det svarta handtaget för rensventilen till filterläget (stängt) och tryck på √.
OBS: Prompten visas endast om enheten är aktiverad för Solid Shortening (Fast matfett) i inställningarna. Liquid Shortening (flytande matfett) är att föredra.
4. Tryck på √ varpå displayen visar "SKIM VAT" (SKUMMA KAR) följt av "CONFIRM" YES NO" (BEKRÄFTA JA NEJ). När smulorna har skummats bort från oljans översta skikt trycker du på √ för YES (JA) varpå displayen visar *OPEN RED DRAIN VALVE* (ÖPPNA RÖD TÖMNINGSVENTIL). Vrid det röda avloppshandtaget för att öppna avloppet varpå displayen visar "DRAINING" (TÖMMER) och oljan rinner ut ur karet.



Undvik översvämning av tömningstråget – töm bara 1 kar åt gången. Tömningstråget rymmer 1 fullt kar eller 2 delade kar med olja. Översvämning i tömningstråget kan orsaka hala golv som i sin tur kan orsaka personskador.

5. Displayen visar "VAT EMTY" (KAR TOMT) följt av "CONFIRM" (BEKRÄFTA). Kontrollera att avloppet inte är igensatt och att karet är tomt. Tryck på √.
6. Displayen visar "OPEN YELLOW RETURN VALVE" (ÖPPNA GUL RETURVENTIL) följt av "CONFIRM" (BEKRÄFTA). Vrid det gula handtaget på returventilen nedåt för att öppna ventilen och starta pumpen och tryck sedan på √. Displayen visar nu "WASHING" (TVÄTTAR) och börjar filtrera.
7. När filtreringen har avslutats visas *CLOSE DRAIN* (STÄNG TÖMNING) på displayen. Vrid det röda avloppshandtaget för att stänga tömningen. Displayen visar "FILLING" (FYLLER) och karet fylls sedan med ny olja.
8. När karet är fyllt visar displayen "IS POT FILLED" "YES NO" (KAR FULLT? JA NEJ). Kontrollera att karet är fyllt och tryck sedan på √.

3-11. SNABBFILTER (FORTS.)

HANDTAG FÖR RENSVENTIL



Tillagningsläge (öppet)

9. Displayen visar "CLOSE RETURN VALVE" (STÄNG RETURVENTIL) följt av "CONFIRM" (BEKRÄFTA). Låt oljan bubbla i 10 till 15 sekunder och stäng sedan den gula returventilen med handtaget. Tryck på √ varefter enheten återgår till normal drift.

OBS: Rensventiler finns på vissa enheter för fast matfett. Utför steg 10 om det finns en rensventil. Fortsätt annars till steg 3-12.

10. Displayen visar "OPEN BLACK RETURN VALVE" (ÖPPNA SVART RENSVENTIL) följt av "CONFIRM" (BEKRÄFTA).

OBS: Prompten visas endast om enheten är aktiverad för Solid Shortening (Fast matfett) i inställningarna. Liquid Shortening (flytande matfett) är att föredra.

VIKTIGT: Låt rensventilen vara stängd om fler kar behöver filtreras. Tryck på knappen √ och lämna renshandtaget vara i filterläget (stängt) och upprepa ovanstående steg.

När alla kar har filtrerats öppnar du rensventilen och trycker på √-knappen.

VARSEL


Kontrollera att karet fylls helt och att filterbehållaren rengörs minst en gång om dagen, att filterplattan byts ut och att O-ringarna på filterbehållaren är i gott skick.


**3-12
UNDERHÅLLS
FILTER
(EN GÅNG OM
DAGEN)**



Bär skyddsutrustning. Använd godkänd säkerhetsutrustning inklusive förkläde, ansiktsvisir och handskar. Börja aldrig filtrera förrän du bär all säkerhetsutrustning. Het olja kan orsaka allvarliga brännskador.

1. Kontrollera filterbehållaren: En ny filterplatta ska användas vid första filtreringen varje dag, men samma filterinlägg kan användas resten av dagen, utom i kar med fisk. Efter filtrering av ett fiskkar MÅSTE filterinlägget bytas ut.
Kontrollera att filtertömningens behållare är tryckt på plats och att filterbehållarens lock sitter på behållaren.

2. **Kontrollera att oljan är varm:** Bästa resultat uppnås när stekoljan filtreras vid normal stektemperatur. Press  för att stänga av värmen till det kar som filtreras.

3. Tryck och håll  (på båda sidorna) tills displayen visar "1.QUICK FILTER?" (1.SNABBFILTRERA?).

4. Tryck och släpp ▼ varpå displayen visar "2.MAINT FILTER?" (2.UNDERH FILTER).

5. Tryck på √ för YES (JA) varpå displayen visar "DRAIN PAN READY?" (TÖMNINGSTRÅG KLART?) Kontrollera att tömningstråget och locket sitter på plats och tryck på √. Displayen visar "MNT FLTR" "YES NO" (MONTERAT FILTER JA NEJ).

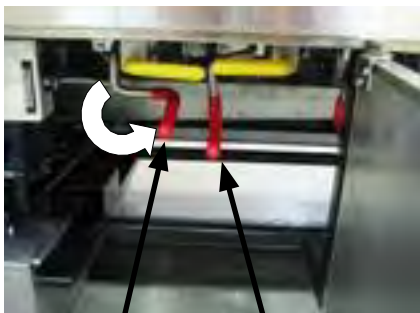
OBS: Rensventiler finns på vissa enheter för fast matfett. Utför steg 6 om det finns en rensventil. Fortsätt annars till steg 7.

6. Displayen visar "CLOSE PURGE VALVE" (STÄNG RENSVENTIL) följt av "CONFIRM" (BEKRÄFTA). Vrid det svarta rensningshandtaget för att stänga ventilen och tryck på √.

7. Tryck på √ för YES (JA) varefter "OPEN DRAIN" (ÖPPNA TÖMNING) visas på displayen. Vrid det röda avloppshandtaget för att öppna tömningen varpå displayen visar "DRAINING" (TÖMMER) varefter oljan töms från karet, eller tryck på X för NO (NEJ) för återgång till normal drift.

8. När oljan har runnit ut ur karet använder du lyftverktyget och lyfter det gångjärnsförsedda elementet från karet för att rengöra botten av karet. Figur 1.

HANDTAG FÖR TÖMNINGSVENTIL



öppet stängt



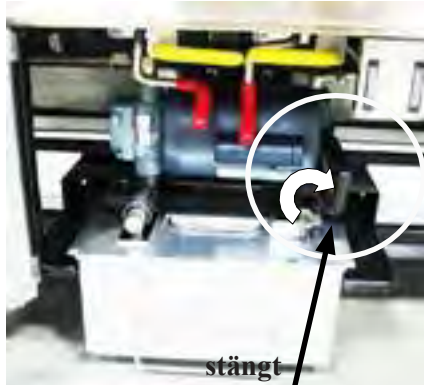
Figur 1



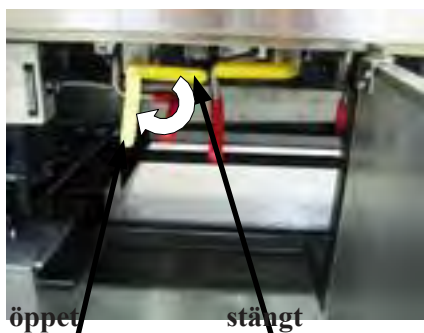
Använd skyddskläder eller handskar när du lyfter elementet. Elementet kan vara varmt och orsaka brännskador.

3-12 UNDERHÅLLSFILTER (FORTS.)

HANDTAG FÖR RENSVENTIL



HANDTAG FÖR RETURVENTIL



SE UPP

Sätt inte lyftverktyget mitt på elementen eftersom detta kan orsaka skador på temperaturgivare.

9. Använd ett skurverktyg, en nylonskursvamp och en liten mängd Fryer Cleanser för att skrubba insidan av karet. Var noga med att inte skada sensorena.

SE UPP

Använd inte stålull, andra slipande rengöringsmedel eller rengöringsmedel/desinfektionsmedel som innehåller kemikalier som innehåller klorin, brom, jod eller ammoniak, eftersom dessa försämrar det rostfria stålmaterialiet och förkortar enhetens livslängd.

Använd inte vattenstråle (högtryckstvätt) för att rengöra enheten, eftersom det kan orsaka skador på komponenterna.

10. När karet är rent visar displayen "SCRUB VATCOMPLETE?" "CONFIRM" (SKURNING KLAR? BEKRÄFTA). Tryck på ✓ knappen för YES (JA) varpå displayen visar "OPEN YELLOW RETURN VALVE TO WASH VAT" (ÖPPNA GUL RETURVENTIL FÖR KARTVÄTT) följt av "CONFIRM" (BEKRÄFTA).
11. Sänk elementet och vrid det gula handtaget för returventilen för att öppna ventilen och tryck på ✓. Displayen visar "WASHING" (TVÄTTAR). Olja cirkulerar genom karet och när tvättcykeln är klar visas "CLOSE DRAIN" (STÄNG TÖMNING) på displayen. Vrid det röda tömningshandtaget för att stänga tömningen varpå displayen visar "IS POT FILLED?" (KAR FULLT?) följt av "YES NO" (JA NEJ).
12. När karet är fullt trycker du på ✓ varpå "CLOSE RETURN VALVE" (STÄNG RETURVENTIL) och "CONFIRM" (BEKRÄFTA) visas på displayen. Använd det gula handtaget, stäng returventilen, tryck ✓ varpå displayen visar "OPEN RED DRAIN VALVE" (ÖPPNA RÖD TÖMNINGSVENTIL). Vrid det röda handtaget för att öppna tömningen. Displayen visar "RINSING" (SKÖLJER) och olja töms ut ur karet och karet sköljs. När sköljningen är klar visar displayen "RINSE AGAIN?" "YES NO" (SKÖLJ IGEN? JA NEJ).
13. Tryck på ✓ för YES (JA) om ytterligare sköljning behövs. Tryck annars på X för NO (NEJ). Displayen visar "OPEN YELLOW RETURN VALVE TO POLISH?" (ÖPPNA GUL RETURVENTIL FÖR POLERING?) samt "CONFIRM" (BEKRÄFTA).
14. Vrid det gula returventilhandtaget för att öppna ventilen. Oljan "poleras" genom att cirkulera genom filtreringssystemet och displayen visar "5:00 STOP POLISH" (5:00 STOPPA POLERING). Tryck om så önskas på ✓ för att stoppa poleringen, annars poleras oljan i 5 minuter.
15. När oljan är polerad visar displayen "CLOSE DRAIN" (STÄNG TÖMNING). Vrid det röda tömningshandtaget för att stänga utloppet varpå displayen visar "FILLING" (FYLLER) och karet fylls med olja. Låt oljan fyllas tills den börjar bubbla. Låt oljan bubbla i cirka 15 sekunder och kontrollera att all olja är ute ur träget.


OBS: När kärlet har fyllts och luftbubblorna kommer igenom trycker du på markeringsknappen för att gå vidare. "Is Pot Filled?" (Kar fyllt?) visas.

3-12 UNDERHÅLLSFILTER (FORTS.)

16. När karet är fyllt visas "IS POT FILLED" "YES NO" (KAR FYLLT? JA NEJ) på displayen. Tryck på √ varpå displayen visar "CLOSE RETURN VALVE" (STÄNG RETURVENTIL) följt av "CONFIRM" (BEKRÄFTA).
17. Vrid det gula returhandtaget för att stänga ventilen och tryck på √ -knappen. Displayen visar "OPEN BLACK PURGE HANDLE" (ÖPPNA SVART RENSNINGSHANDTAG) följt av "CONFIRM" (BEKRÄFTA).

OBS: Rensventiler finns på vissa enheter för fast matfett. Utför steg 17 om en rensventil finns – fortsatt annars till steg 18.

18. Stäng det svarta rensningshandtaget och tryck sedan på √. Kontrollera oljenivån i karet och tillsätt ny olja vid behov tills oljan är i nivå med den övre indikatorlinjen på karetets bakre vägg,

19. Tryck på  för att starta värmen och fortsätta tillagningen.

3-13 TÖMMA UT OLJA FRÅN KARET MED OLJETÖMNINGSSKYTTELN



Figur 1



Figur 2



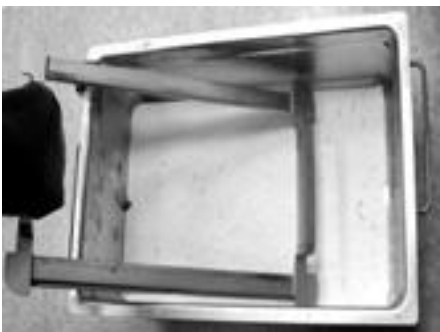
Figur 3

1. Öppna mittluckan, lossa stoppet för tömningstråget och dra ut tömningstråget ur fritösen.
2. Lossa lockspärren på tömningsskytteln och öppna locket. Rulla bort skytteln under fritösen. Figur 2 & 23.
3. Öppna tömningen med det rätta röda avloppshandtaget och töm ut olja ur karet.
4. När karet är tomt stänger du avloppsventilen och tar bort skytteln under fritösen och ersätter den med filterbehållaren.

**3-14
BYTA
FILTERINLÄGG**



Figur 1



Figur 4

För att säkerställa goda prestanda vid oljepumpningen ska filtret (eller papperet) bytas och filterbehållaren rengöras minst en gång om dagen.

I verksamheter som är öppna 24 timmar om dygnet filtret bytas två gånger per dag.

1. När tömningstråget är tomt öppnar du luckan, lossar tömningstrågets stopp och drar ut tråget. Figur 1.



Pannan kan vara het! Använd skyddskläder eller handskar så att du undviker allvarliga brännskador.

Om filterkärlet flyttas då det är fullt av olja – var försiktig och undvik stänk som kan orsaka brännskador.

2. Lyft bort locket från tömningstråget. Figur 2.
3. Lyft smulkorgen från tömningstråget. Torka bort olja och smulor från smulkorgen. Rengör smulkorgen med diskmedel och vatten och skölj sen noga med hett vatten. Figur 3.
4. Ta bort filterinläggets fästing och rengör noggrant med diskmedel och vatten. Skölj noggrant med hett vatten. Figur 4.

**BYTA
FILTERINLÄGG
(FORTS.)**



Figur 5

5. Dra ut filterinlägget från träget och kassera inlägget. Figur 5.



Figur 6

6. Ta bort bottengallret från pannan och rengör noggrant med diskmedel och vatten. Skölj noggrant med hett vatten. Figur 6.



Figur 7

7. Torka bort olja och smulor från tömningstråget. Figur 7.

BYTA FILTERINLÄGG (FORTS.)



Figur 8



Figur 9

3-15 FLYTTA OCH RENGÖRA KORGSTÖDET



VARSEL

Rengör tömningstråget med diskmedel och vatten och skölj sedan noggrant med hett vatten.

Kontrollera att tömningstråget, bottengallret, smultråget och låsringen är helt torra innan du lägger filterinlägget i vatten, eftersom vatten löser upp filterinlägget.

8. Sätt ihop i motsatt ordning. Sätt i bottengallret i filterbehållaren först, därefter filterinlägget, låsringen och smultråget.

VARSEL

Innan du skjuter tillbaka filtertömningstråget på plats ska o-ringarna (Figur 8) smörjas på filtterröret med kall olja.

9. Tryck tillbaka filterbehållaren under fritösen och kontrollera att filtterröret på pannan har bra kontakt med kopplingen under fritösen. Figur 9.
10. Kontrollera att tömningstrågets stopp är aktiverat varpå från fritösen är klar för normal drift. Figur 9

Korgstödet baktill på fritösen ska tas bort och rengöras regelbundet.




Använd skyddshandskar vid borttagning av korgstödet. Korgstödet kan vara hett och kan orsaka brännskador.

1. Greppa om korgstödet med 2 händer och dra av det från "skenorna".
2. Ta det till en vask och rengör med diskmedel och vatten. Torka noggrant.
3. Rengör området bakom korgstödet och sätt sedan tillbaka stödet.

3-16.
STATISTIK FÖR
INFOKNAPP



Återställningsinformation för varje kar

1. Tryck och släpp  så visas REC på vänstra displayen och återhämtningstiden då oljetemperaturen gick från 121°C (250°F) till 149°C (300°F) visas på högra displayen. Exempel:

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

 betyder att det tog 1 minut och 5 sekunder för oljetemperaturen att återställas till 149°C (300°F) från 121°C (250°F).

Valda språk



2. Tryck och släpp  två gånger så visas primärspråket på vänstra displayen och sekundärspråket på högra displayen. Tryck på  under något språk för att byta till det språket .

VARSEL

Om inga knappar trycks in inom 5 sekunder under något statistikläge återgår reglagen till normal drift.

3-17.
STATISTIK FÖR
FILTERKNAPP



Tillagningscykler som återstår före filtrering

1. Tryck och släpp antingen  eller  varpå vänster display visar "COOKS REMAIN" (TILLAGNINGAR KVAR) och höger display visar antal tillagningscykler före nästa automatfiltrering. Exempel:

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

 efter ytterligare 3 tillagningscykler i vänster kar tillfrågas operatören om systemet är klart för filtrering eller inte. Ytterligare 6 tillagningscykler återstår för höger kar.

Tid och datum


2. Tryck på  eller  två gånger så visas tid och datum för den senaste filteraktiviteten på displayen.

3-18.
STATISTIK FÖR
TEMP-KNAPP


Faktisk oljetemperatur

1. Tryck på  så visas verklig oljetemperatur på displayen för varje kar.

Inställd temperatur

2. Tryck på  två gånger så visas SP på tillsammans med den inställda (Set Point) temperaturen för varje kar.

**3-19
INFORMATION
SLÄGE**

Detta läge samlar in och lagrar historisk information om fritösen och operatörens prestanda. Tryck och håll in  i 3 sekunder tills *INFO* *MODE** (INFO LÄGE) visas på displayerna.

Tryck på ▲ eller ▼ för att komma till stegen och tryck på √ för att visa statistiken inom varje steg.

Detta läge innehåller följande information:

1. **FILTER STATS (FILTERSTATISTIK)** - filteringsinfo för de senaste 7 dagarna
2. **REVIEW USAGE (GRANSKA ANVÄNDNING)** - information som ackumulerats sedan den senaste manuella återställningen av dessa data
3. **LAST LOAD (SENASTE LAST)** - information om den senaste eller pågående tillagningscykeln

OBS: Tryck på X för att avsluta informationsläget.

1. FILTERSTATISTIK

Tryck på √ för att välja Filter Stats (Filterstatistik) och tryck sedan på ◀ och ▶ för att välja dag för statistiken. Tryck sedan på ▲ eller ▼ för att visa följande statistik:

- ”FILTERED” (FILTRERADE) = Antal gånger filtrering gjorts
- ”FLT BPSD” (FILTR ÖVERHOPPAD) = Antal gånger filtreringen hoppades över
- ”FLT AVG” (GENOMSNIITT FILTR) = Antal tillagningscykler i genomsnitt mellan filtreringar

2. GRANSKA ANVÄNDNING

Tryck på √ och välj Review Usage (Granska användning) och tryck på ▲ eller ▼ så kan du se följande:

FUNKTION	DISPLAY EX.
Dag då användardata tidigare återställdes	SINCE (SEDAN) 8:26A 4-19-10
Totalt antal tillagningscykler	TOTAL COOKS (TOTALT ANTAL TILLAGNINGAR) 462
Tillagningscyklerna har stoppats före ”PULL”	QUIT COOK (STOPPA TILLAGNING) 4
Antal timmar som fritösen var på (vänster)	L ON HRS (VÅ PÅ TIM) 165
Antal timmar som fritösen var på (höger)	R ON HRS (HÖ PÅ TIM) 160
Återställ användningsdata	RESET - YES NO (ÅTERSTÄLL - JA NEJ)

**3-19
INFORMATIONSLÄGE
(FORTS.)**

3. SENASTE LADDNING

Tryck på √ och välj Last Load (Sista laddning) (ex: -P1- = Produkt 1, "L1" = vänster, 1:a produkt) och tryck på ▲ eller ▼ för att visa följande:



FUNKTION	DISPLAY EX.	
Produkt (senast lagade produkt)	PRODUCT (PRODUKT)	P1- L1
Tid och dag för senast startade tillagningscykel	STARTED (STARTAD) 10.25A	AUG-11
Verklig tillagningstid (reella sekunder)	ACTUAL TIME (VERKLIG TID)	7:38
Programmerad tillagningstid	PROG TIME (PROG TID)	3:00
Maxtemp under tillagningscykel	MAX TEMP	327°F
Minimitemp under tillagningscykeln	MIN TEMP	313°F
Gen. temp under tillagningscykel	AVG TEMP (GENOMSNT TEMP)	322°F
Värme på (procent) under tillagningscykel	HEAT ON (VÄRME PÅ)	73 %
Klar? (Var fritösen klar innan start?)	READY? (KLAR?)	YES (JA)

AVSNITT 4: PROGRAMMERING NIVÅ



4-1 ÄNDRA PRODUKTINSTÄLLNINGAR

Nivå 1 innehåller följande:

- Ändra produktinställningar
- AIF-klocka (blockerar "FILTER NOW" (FILTRERA NU)-meddelanden)
- Utför djuprengöring
- Fritösens inställningsläge

1. Tryck och håll in  och  tills LEVEL - 1 (NIVÅ 1) visas på displayen, följt av ENTER CODE (ANGE KOD).
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 (första 4 produktknapparna). "PRODUCT" (PRODUKT) och "SELECTN" (VAL) visas på displayerna.
3. Tryck på höger knapp √ så visas "SELECT PRODUCT" (VÄLJ PRODUKT) och "-P 1-" (t.ex: NUGGETS) visas på displayerna.


Ändra produktnamn

4. Använd ◀ och ▶ för att bläddra igenom de 40 produkterna, eller tryck på önskad produktknapp .
5. Tryck på högerknappen √ så visas produkten (t.ex: NUGGETS) på den vänstra displayen varpå "MODIFY" (ÄNDRA) och "YES NO" (JA NEJ) visas på högra displayen. Tryck på knappen √ för att ändra produkt eller tryck på X för att välja en annan produkt.
6. Om du har tryckt på √ – tryck och släpp en produktknapp varpå den blinkande bokstaven ändras till den första bokstaven under den produktknapp som trycktes in. Till exempel, om  trycks in ändras den blinkande bokstaven till ett "A".

Tryck på samma knapp igen och den blinkande bokstaven ändras till "B". Tryck in den igen så ändras den blinkande bokstaven till ett "C". När önskad bokstav visas på displayen, tryck på ▶ för att fortsätta till nästa bokstav och upprepa proceduren.

Tryck och håll in höger X-knapp för att avsluta programläget, eller tryck på ▼ för att fortsätta till "1. COOK TIME" (TILLAGN TID).

Ändra tider och temperaturer

7. Tryck på ▼ tills "COOK TIME" (TILLAGN TID) visas på displayen och använd sedan produktknapparna  för att ändra tiden i minuter och sekunder till maximalt 59:59.

4-1 ÄNDRA PRODUKTINSTÄLLNINGAR (FORTS.)

1. Tryck och släpp ▼ så visas ”TEMP” på displayen, tillsammans med den förinställda temperaturen på displayens högra sida.

Tryck på produktknapparna  för att ändra temperaturen. Temperaturintervallet är 88°C (190°F) till 193°C (380°F).

Ändra tillagnings-ID

2. Tryck på ▼ tills ”COOK ID” (TILLAGNING-ID) visas på displayen tillsammans med produktens ID. NUG blir exempelvis ID för nuggets. Använd produktknapparna för att ändra ID, enligt samma procedur som i steg 6 ovan.


Larm (Nivå 1 & 2)

3. Tryck på ▼ tills ”DUTY 1” (NIVÅ 1) visas på den vänstra displayen och  spelar. Tryck på produktknapparna för att ställa in ett larm.

Exempel: om en tillagningscykel är inställd på 3 minuter, och ett larm var inställt på att utlösas efter 30 sekunder av tillagningscykeln ställer du in ”0:30” på displayen. När timern räknar ned till 2:30 hörs larmet.

När larmtiden har ställts in trycker du på ▼ så visas ”DUTY 2” (NIVÅ 2) på displayen, och ett andra larm kan programmeras.

Kvalitetstid

4. Tryck på ▼ tills QUAL TMR (KVAL TIMER) visas tillsammans med förinställd hålltid. Tryck på produktknapparna  för att justera hålltiden, upp till 2 timmar och 59 minuter.

Inaktivera AIF

5. Tryck på ▼ tills ”AIF DISABLE” (INAKTIVERA AIF) visas på displayen tillsammans med ”YES” (JA) eller ”NO” (NEJ). Använd ◀ och ▶ för att ändra till ”YES” (JA) om produkten ska tas bort från den automatiska tillfälliga filtreringen, eller ”NO” (NEJ) om den ska vara fortsatt aktiv.

Tilldela knapp

6. Tryck på ▼ tills ”ASSIGN BTN” (TILLDELA KNAPP) visas på displayen, plus produkten (t.ex: NUGGETS). Om produkten redan har en tilldelad produktknapp lyser lysdioden. Om du vill ge produkten en annan produktknapp håller du in produktknappen i 3 sekunder varpå lysdioden fortsätter lysa. För att ta bort en produkt från en knapp, tryck och håll in knappen då lysdioden är varefter lysdioden slocknar.



4-2. AIF-KLOCKA

Du kan ställa in reglage för de perioder under dagen då automatiska uppmaningar typ "Filter Now" (Filtrera nu) ska blockeras. Du kan till exempel göra inställningar så att de inte avbryter med uppmaningar typ "Filter Now" (Filtrera nu) under rusningstid vid lunch eller middag.

Varje AIF-blockeringsperiod definieras av en starttid (en tid på dagen, XX:XX A osv.) och en varaktighet i minuter.

Alla veckodagar M-F är grupperade tillsammans. Upp till fyra olika AIF-blockeringsperioder kan programmeras under hela dagen för måndag-fredag. (Alla dagar har samma inställningar.)


En separat uppsättning med fyra blockeringsperioder kan programmeras för lördagar och en sista uppsättning av fyra blockeringsperioder kan programmeras för söndagar.

1. Tryck och håll in  och  tills LEVEL - 1 (NIVÅ 1) visas på displayen, följt av ENTER CODE (ANGE KOD).
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 (första 4 produktknapparna). "PRODUCT" (PRODUKT) och "SELECTN" (VAL) visas på displayerna.
3. Tryck på ▼ en gång så visas "AIF CLOCK" (AIF-KLOCKA) på displayerna.
4. Tryck på √ och använd ◀ och ▶ för att växla mellan "ENABLE" (AKTIVERA) och "DISABLE" (INAKTIVERA) och tryck sedan på √ för att välja ett alternativ.
5. Om "ENABLE" (AKTIVERA) väljs kan knapparna ▲ och ▼ användas för att bläddra genom följande lista över blockeringsperioder:

Vänster display	Höger display
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1 (LÖR 1)	XX:XX A XX
SAT 2 (LÖR 2)	XX:XX A XX
SAT 3 (LÖR 3)	XX:XX A XX
SAT 4 (LÖR 4)	XX:XX A XX
SUN 1 (SÖN 1)	XX:XX A XX
SUN 2 (SÖN 2)	XX:XX A XX
SUN 3 (SÖN 3)	XX:XX A XX
SUN 4 (SÖN 4)	XX:XX A XX

4-2. AIF-KLOCKA (FORTS.)

I 12-timmarsläge finns det tre objekt på varje rad: starttid "XX:XX", inställningen A eller P (am/pm, dvs. för- och eftermiddag) och varaktigheten "XX". Använd knapparna ◀ och ▶ för att ställa in dessa objekt som blinkar när objektet är valt.

Ställ in en ny starttid med produktknapparna , och ange det nya värdet.

Tryck på knappen ▶ för att gå över till inställningen AM/PM. Du kan växla mellan A (förmiddag) och P (eftermiddag) genom att trycka på produktknappen "0".

Tryck på knappen ▶ igen för att växla över till varaktighetsinställningen (i



VARSEL

minuter). Ange ett nytt värde med produktknapparna, I 24-timmarsklockläge finns det bara två poster på varje rad: tiden (XX:XX) och varaktigheten (XX). Med ◀ och ▶ kan du växla mellan dessa objekt.

Tryck på den högra X-knappen för att avsluta programmeringsläget för AIF-klockan.

4-3 DJUPRENGÖRING





Bär skyddsutrustning: Använd godkänd säkerhetsutrustning inklusive förkläde, ansiktsvisir och handskar. Börja aldrig djuprengöring förrän du har på dig all säkerhetsutrustning. Het olja eller hett vatten kan orsaka allvarliga brännskador.



1. Täck över karen intill så att oljan inte förorenas av Deep Clean-lösningen för fritösen.

VARSEL

Tillaga ingenting i några angränsande kar när Deep Clean-processen pågår – undvik att olja och produkt förorenas.

2. Tryck och håll in  och  tills LEVEL - 1 (NIVÅ 1) visas på displayen, följt av ENTER CODE (ANGE KOD).
3. Ange kod 1, 2, 3, 4 (första 4 produktknapparna). "PRODUCT" (PRODUKT) och "SELECTN" (VAL) visas på displayerna.
4. Tryck på ▼ två gånger så visas "DEEP CLEAN" (DJUPRENGÖRING) på displayen. Tryck på √ så visar displayen "DEEP CLN?" (DJUPRENGÖRING) samt "YES NO" (JA NEJ). Tryck på √. **För fritöser med helt kar – gå vidare till steg 6.**

**4-3
DJUPRENGÖRING
(FORTS.)**

5. Gäller endast fritöser med delat kar! Displayen visar "LEFT RGHT" (VÄNSTER HÖGER) och här väljer du vilket kar som ska rengöras. Tryck på √ för att välja vänster kar, eller X för att välja höger kar.
6. Displayen visar "OIL RMVD" "YES NO" (OLJA BORTTAGEN? JA NEJ)
7. Om oljan redan har tagits bort, tryck på √ så går systemet till steget "Solution Added?" (Lösning tillsatt?).
Om det fortfarande finns olja i karet och displayen visar "MUST DRAIN OIL" (MÅSTE TÖMMA OLJA) samt "OFF" (AV) avslutas sedan djuprengöringsläget. Avyttra oljan enligt avsnitt 3-13.
När karet är tomt – stäng tömningsutloppet, upprepa steg 2 till 6 och tryck på √.
8. Displayen visar "SOLUTION ADDED?" "YES NO" (LÖSNING TILLSATT JA NEJ). Blanda kraftigt avfettningsmedel (Heavy Duty) i det kar som ska rengöras och fyll karet till 1 tum. (25 mm) ovanför den övre fyllningslinjen. Tryck sedan på √ varpå displayen visar "START CLEAN" "YES NO" (STARTA RENGÖRING JA NEJ).
9. Tryck på √ varpå displayen visar "CLEANING" (RENGÖRING) och en nedräkningstimer. Värmen regleras till 91°C (195°F) i det här steget i en timme.

VARSEL

Tillsätt vatten vid behov under rengöringsprocessen för att hålla lösningen 1 tum. (25 mm) ovanför den övre fyllningslinjen.

Om du vill stoppa rengöringscykeln tidigt trycker du på X-knappen. Displayen visar "QUIT DEEP CLN" "YES NO" (AVSLUTA DJUPRENG JA NEJ). Tryck på √ för att avbryta resten av nedräkningstiden och fortsätta till sköljningsstegen.

10. Följ rengöringsförfarandet för karet och vid slutet av timmen visar displayen "CLN DONE" (RENGÖRING KLAR) och ett pip hörs. Tryck på √ och displayen visar sedan "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (TA BORT LÖSNINGEN FRÅN KARET).
11. Töm filtertömningstråget för de interna filtreringskomponenterna och ta komponenterna till en vask för rengöring. Sätt tillbaka det tomma filtertömningstråget och locket i fritösen.

4-3 DJUPRENGÖRING (FORTS.)

12. Använd en 1/2 gal. (2 liter) kanna och ta bort lösningen från karet. Häll lösningen i en värmebeständig hink för avyttring. Eventuell kvarvarande lösning kan tömmas i tömningstråget för avyttring, i steg 14 nedan. Tryck på √ varpå displayen visar "VAT EMTY" "CONFIRM" (KAR TOMT BEKRÄFTA).



- För att undvika brännskador då du häller ut den heta lösningen, bär handskar och skyddsutrustning och var försiktig så att det inte stänker.
- För att undvika brännskador under drift får du inte pumpa in rengöringslösning eller vatten från tömningstråg i några kar eller oljeledningar.

13. När karet är tomt trycker du på √ varpå displayen visar "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (SKURNING AV KAR KLAR JA NEJ). Använd en borste för att rengöra elementet och en skursvamp för att rengöra karet, om det behövs.

SE UPP

Skrapa inte på elementet i den elektriska fritösen och använd inte skursvampen på elementet. Detta repar elementets yta, vilket gör att smulor fastnar och bränner fast.

Använd inte stålull, rengöringsmedel med slipverkan eller rengöringsmedel som innehåller klor, brom, jod eller ammoniak, eftersom dessa försämrar det rostfria stålmaterialet och förkortar enhetens livslängd.

Använd inte en vattenstråle (högtrycksvätt) för att rengöra enheten eftersom det kan orsaka skador. Kontrollera att karetets insida, tömningsventilens öppning, och alla delar som kommer i kontakt med den nya oljan är så torra som möjligt.

VARSEL

Använd lyftverktyget och lyft gångjärnselementet från karet vid behov.



HANDTAG FÖR TÖMNINGSVENTIL



öppet

stängt

14. När skurningen är klar trycker du på √. Displayen visar "DRAIN PAN READY?" (TÖMNINGSTRÅG KLART?). Kontrollera att tömningstråget sitter på plats, tryck på √ varpå displayen visar "OPEN RED DRAIN VALVE" (ÖPPNA RÖD TÖMNINGSVENTIL).

15. Vrid de röda tömningshandtagen för att öppna utloppet varpå displayen visar "RINSE VAT" (SKÖLJ KAR).

**4-3
DJUPRENGÖRING
(FORTS.)**

16. Håll rent vatten i karet för att skölja karet och låt sköljvattnet rinna ner i en avloppsbrunn. Skölj minst 3 gånger, men var noga med att inte överfylla tömningstråget. Displayen visar nu "RINSE COMPLETE" "YES NO" (SKÖLJNING KLAR JA NEJ).

17. När karet är sköljt trycker du på √ så visar displayen "VAT DRY?" "YES NO" (KAR TORRT? JA NEJ)



Undvik brännskador – kontrollera att allt vatten och all rengöringslösning har avlägsnats från karet.



18. Dra ut tömningstråget under fritösen och töm det med en 1/2 gal. (2 liter) kanna och håll lösningen i en värmebeständig hink för avyttring.

19. Torka karet ordentligt med en diskhandduk och tryck på √ varpå displayen visar "CLOSE DRAIN" (STÄNG TÖMN). Vrid det röda tömningshandtaget för att stänga avloppet varpå systemet återgår till normal drift.

Se avsnittet Fylla på eller tillsätta olja för att fylla på karet.

4-4 FRITÖSINSTÄLLNING

Detta läge har samma inställningar som vid första start av fritösen.
Se Inställningsläge, avsnitt 3-3.

1. Tryck och håll in  och  tills LEVEL - 1 (NIVÅ 1) visas på displayen, följt av ENTER CODE (ANGE KOD).
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 (första 4 produktknapparna). "PRODUCT" (PRODUKT) och "SELECTN" (VAL) visas på displayerna.
3. Tryck på ▼ 3 gånger så visas "FRYER SETUP" (FRITÖSINSTÄLLNING) på displayen.
4. Tryck på √ så visas *SETUP* *MODE* (INST LÄGE) på displayerna följt av "LANGUAGE" (SPRÅK) på vänster display och "ENGLISH" (ENGELSKA) på höger display.

Använd knapparna ◀ eller ▶ för att ändra visningen till "FRANCAIS" (FRANSKA), "CAN FREN" (FRANSKA KANADA), "ESPANOL" (SPANSKA), "PORTUG" (PORTUGISISKA), "DEUTSCHE" (TYSKA), "SVENSKA" och "РУССКИЙ" (RYSKA).

Tryck på ▼ för att fortsätta med övriga inställningar inklusive:

- ZONE (ZON) - USA, EUROPE, CHINA, OTHER
- TEMP FORMAT - °F eller °C
- TIME FORMAT (TIDSFORMAT) - 12 ELLER 24 TIM
- ENTER TIME (ANGE TID) - Tid på dagen (använd produktknapparna för att ändra)
- ENTER TIME (ANGE TID) - AM (FM) ELLER PM (EM)
- DATE FORMAT (DATUMFORMAT) - USA ELLER INTERNATIONAL
- ENTER DATE (ANGE DATUM) - Dagens datum (använd produktknapparna för att ändra)
- FRYER TYPE (FRITÖSTYP) - GAS eller ELEC
- VAT TYPE (TYP AV KAR) - HELT ELLER DELAT
- DISPOSE BULK OIL (AVYTTRA BULKOLJA) - YES/NO (BULK har RTIsystem)
- SUPPLY BULK OIL (MATA BULKOLJA) - YES/NO (BULK har RTIsystem)
- CONTROL POSITION (REGLERPOSITION) - 1, 2, 3, 4 (vänster till höger)
- DAYLIGHT SAVING TIME (SOMMARTID) - 1.OFF; 2.US (2007 & senare) 3.EURO; 4.FSA (USA före 2007)
- MELT CYCLE (SMÄLT CYKEL) (fast eller vätska)
- POLISH TIME (POLERINGSTID)
- QUICK CONFIG ITEM (SNABBKONFIG ARTIKEL)



Om inget annat anges använder du ◀ eller ▶ för att ändra inställningarna.

AVSNITT 5: PROGRAMMERING NIVÅ

5-1 AVANCERADE PRODUKTINSTÄLLNINGAR



Används för att nå följande:

- Avancerade ändringar av produktinställningar
- Felkodslogg
- Programmering av lösenord
- Varningston/volyum
- Antal tillagningscykler innan filtrering föreslås
- Automatfiltertid


1. Tryck och håll  och  tills LEVEL - 2 (NIVÅ 2) visas på, följt av ENTER CODE (ANGE KOD).
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 (första 4 produktknapparna). ”PROD” och ”COMP” (KOMPONENT) visas på displayerna.
3. Tryck på höger knapp √ så visas ”SELECT PRODUCT” (VÄLJ PRODUKT) och ”-P 1-” på displayerna.
4. Använd ◀ och ▶ om du vill bläddra igenom de 40 produkterna, eller tryck på önskad produktknapp.
5. Tryck på höger √-knapp och produkten (t.ex: NUGGETS) visas på vänstra displayen och ”MODIFY” ”YES NO” (ÄNDRA JA NEJ) visas på högra displayen. Tryck på knappen √ för att ändra produkt eller tryck på X för att välja en annan produkt.


>Lastkompensation, Lastkompensation referens, Full

värme, PC-faktor<

6. Om √ trycktes in visas ”LD COMP” på displayen tillsammans med värdet för lastkompensationen. Tiden justeras automatiskt för att ta hänsyn till storleken och temperaturen vid tillagningen. Tryck på produktknapparna  för att ändra det här värdet mellan 0 och 20.
7. Tryck på ▼ tills ”LCMP REF” (LASTKOMP REF) visas i displayen tillsammans med medeltemperaturen för lastkompensation. (Om lastkompensation är inställd på ”OFF” (AV) visas ”_ _ _ _” på displayen och inställningen kan inte programmeras.) Detta är genomsnittlig tillagningstemperatur för varje produkt. Timerns hastighet ökar vid temperaturer högre än denna inställning och saktar ner vid lägre temperaturer än denna inställning. Tryck på produktknapparna  för att ändra det här värdet.

5-1
AVANCERADE
PRODUKTINSTÄLLNINGAR
(FORTS.)



8. Tryck på ▼ tills "FULL HT" (FULL VÄRME) visas på displayen tillsammans med värdet för full värme i sekunder, vilket innebär att värmen startar så snart du trycker på en timerknapp, under den programmerade tiden. Tryck på produktknapparna  för att ändra det här värdet från 0 till 90 sekunder.

9. Tryck på ▼ tills "PC FACTOR" visas tillsammans med den proportionella temperaturen, vilket hjälper till att förhindra att oljan överhettas. Tryck på produktknapparna  för att ändra detta värde från 0 till 50 grader.

VARSEL

- Använd ▲ för att gå tillbaka till föregående menyalternativ.
- Tryck på X när du är klar med den aktuella produkten och vill återgå till steget PRODUCT SELECTN (PRODUKTVAL).
- Tryck på X ytterligare en gång för att lämna läget PROD COMP (PRODUKT-KOMPONENT)

5-2
E-LOG
(FELKODSLOGG)




1. Tryck och håll ned  och  till LEVEL - 2 (NIVÅ 2) visas på displayen, följt av ENTER CODE (ANGE KOD).
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 (första 4 produktknapparna). "PROD" och "COMP" (KOMPONENT) visas på displayerna.
3. Tryck på ▼ så visas "E-LOG" på displayen.
4. Tryck på höger √-knapp så blinkar "A" plus datum och tid på displayen samt ordet "*NOW*" (NU).
5. Tryck på ▼ och om ett fel har registrerats visas "B" samt datum, tid och information om felkod på displayen. Detta är den senaste felkoden som registrerades.
6. Tryck på ▼ så visas nästa nyligen inträffade felkod. Upp till 10 felkoder (B till K) kan sparas i E-loggsektionen.

VARSEL





Tryck och håll in högra knappen √ för att visa en kort beskrivning av felet.

5-3 LÖSEWORD

De 4-siffriga lösenorden kan ändras för åtkomst till Set-Up, Usage, Level 1, Level 2 och Get Mgr.)




1. Tryck och håll ned  och  till LEVEL - 2 (NIVÅ 2) visas på displayen, följt av ENTER CODE (ANGE KOD).
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 (första 4 produktknapparna). "PROD" och "COMP" (KOMPLEMENT) visas på displayerna.
3. Tryck på ▼ två gånger så visas "PASSWORD" (LÖSEWORD) på displayen.
4. Tryck på höger √-knapp så visas "SET UP" (INSTÄLLNING) på displayen. Lösenordet för inställning kan ändras vid detta tillfälle. Du kan även trycka på ▼ en gång för att ändra lösenordet för USAGE (ANVÄNDNING), två gånger för lösenordet LEVEL 1 (NIVÅ 1), tre gånger för lösenordet LEVEL 2 (NIVÅ 2) eller fyra gånger för lösenordet GET MGR (HANTERARE). Följ sedan instruktionerna nedan.
5. Om lösenordet för inställningsläget (till exempel) ska ändras, tryck på höger knapp √ så visas "MODIFY? "YES NO" (ÄNDRA JA NEJ) på displayen. Tryck på höger √ knapp för att ändra det 4-siffriga lösenordet för inställningsläget med produktknapparna .
6. När det nya lösenordet har angivits visas "CONFIRM PASSWORD" (BEKRÄFTA LÖSEWORD) på displayen. Tryck på √-knappen för att bekräfta, eller tryck på X för att välja ett annat lösenord.

5-4 VARNINGSTON (OCH VOLYM)

1. Tryck och håll ned  och  tills "LEVEL - 2" (NIVÅ 2) visas på displayen, följt av "ENTER CODE" (ANGE KOD).
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 (första 4 produktknapparna). "PROD" och "COMP" (KOMPLEMENT) visas på displayerna.
3. Tryck på ▼ 3 gånger så visas "ALERT TONE" (VARNINGSTON) på displayen.
4. Tryck på höger knapp √ så visas "VOLUME" (VOLYM) på displayen, tillsammans med volymvärdet. Använd produktknapparna för att ställa in volymen från 1 (svagast) till 10  (starkast).
5. När volymen är inställd trycker du på √ så visas "TONE" (TON) på displayen, tillsammans med tonvärdet. Använd produktknapparna  för att ställa in tonen från 50 till 2 000 Hz.
6. Tryck på X för att avsluta varningstonläget.




5-5 FILTRERA EFTER

Detta är antalet tillagningscykler mellan filtreringarna.

1. Tryck och håll ned  och  till LEVEL - 2 (NIVÅ 2) visas på displayen, följt av ENTER CODE (ANGE KOD).
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 (första 4 produktknapparna). "PROD" och "COMP" (KOMONENT) visas på displayerna.
3. Tryck på ▼ 4 gånger så visas "FLTR AFTR" (FILTRERA EFTER) på displayen, tillsammans med värdet för filtrering efter. Använd produktknapparna  för att ställa in tillagningscyklerna innan styrsystemet föreslår filtrering, 0 till 99.
4. När du har ställt in värdet trycker du på ✓ för att bekräfta.

5-6 FILTERTID

Detta är den tid som fritösen är inaktiv tills filtrering föreslås.

1. Tryck och håll ned  och  till LEVEL - 2 (NIVÅ 2) visas på displayen, följt av ENTER CODE (ANGE KOD).
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 (första 4 produktknapparna). "PROD" och "COMP" (KOMONENT) visas på displayerna.
3. Tryck på ▼ 5 gånger så visas "FLTR TIME" (FILTERINGSTID) på displayen tillsammans med inaktivitetstiden (timmar:minuter). Använd produktknapparna  för att ställa in hur länge fritösen ska vara inaktiv innan filtrering föreslås, från 0 till 18:00 (18 timmar).
4. När du har ställt in värdet trycker du på ✓ för att bekräfta.



AVSNITT 6: PROGRAMMERING NIVÅ 3

6-1 SPECIAL


1. Tryck och håll in knapparna TEMP och INFO samtidigt tills nivå 3 visas. Ange lösenordet 11221122 och ange nivåer för 3 programmering.
2. Använd UP/DWN och välj Special Programming (Specialprogrammering).
3. Använd UP/DWN och välj SP-17 "User Polish Enabled?" (Egen polering aktiverad?)? Välj sedan "YES" (JA).
4. Ställ in poleringstiden – standardvärdet är 15 minuter.
5. Stäng menyn

AVSNITT 7: FELSÖKNING

7-1 FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Orsak	Åtgärd
Strömbrytaren är ON (PÅ) men fritösen fungerar inte alls	<ul style="list-style-type: none"> • Avbrott 	<ul style="list-style-type: none"> • Koppla in fritösen • Kontrollera brytare eller säkring vid strömförsörjningen • (Endast utanför USA och internationella platser) Brytare i fritösen har löst ut – öppna vänster lucka och återställ brytare i fritösen, Se nedan 
Oljan värms inte men lamporna lyser Värme saknas ”E-22”	<ul style="list-style-type: none"> • En strömkabel är inte ansluten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enheten har 2 strömkablar – kontrollera att båda är anslutna och kontrollera värmekretsen
Felkod ”E-10”	<ul style="list-style-type: none"> • Avbrott i kretsen för högt gränsvärde 	<ul style="list-style-type: none"> • Låt värmeelementen svalna (15-20 minuter) och nollställ det höga gränsvärdet genom att trycka ned och släppa den upphöjda sidan av brytaren för det kar som inte är igång. Brytarna sitter bakom den högra luckan. Om det höga gränsvärdet inte nollställs måste sensorn bytas ut 
Karet är underfyllt	<ul style="list-style-type: none"> • Filterbehållaren måste rengöras 	<ul style="list-style-type: none"> • Rengör filterbehållaren och byt papper eller insats

**7-1
FELSÖKNINGSGUIDE
(FORTS.)**

Problem	Orsak	Åtgärd
Olja skummar eller kokar över toppen av karet	<ul style="list-style-type: none"> • Vatten i oljan • Dålig eller felaktig olja • Dålig filtrering • Dålig sköljning efter rengöring av karet 	<ul style="list-style-type: none"> • Töm och rensa oljan • Använd rekommenderad olja • Se filtreringsrutinerna • Rengör och skölj karet och torka sedan noggrant
Oljan rinner inte ut från karet	<ul style="list-style-type: none"> • Tömningsventilen är igensatt med smulor • Tömningsrännan är igentäppt 	<ul style="list-style-type: none"> • Öppna ventilen, använd en rak vit borste för att trycka smulorna genom tömningsventilen <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">VARSEL</div> <p>Lämna inte borsten kvar i tömningsventilen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ta bort den högra sidopanelen och ta bort pluggen från änden av rännan och rengör rännan
Filtermotorn går men pumpar olja långsamt	<ul style="list-style-type: none"> • Filterledningens anslutningar är lösa • Filterpapperet eller inlägget är igensatta 	<ul style="list-style-type: none"> • Dra åt alla kopplingar i filterledningen • Byt filterpapper eller inlägg
Bubblor i oljan under hela filtreringsprocessen	<ul style="list-style-type: none"> • Filterbehållaren är inte helt i rätt läge • Filterbehållaren är igensatt • Skadad O-ring på filterledningens mottagare på fritösen 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att filterbehållarens returledning pressas in helt på fritösen • Rengör behållaren och byt papper eller insats • Byt O-ring
Felkod "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> • Elementen är uppe 	<ul style="list-style-type: none"> • Sänk ned elementen i karet igen
Filtreringsmotorn fungerar inte	<ul style="list-style-type: none"> • Strömkabeln till kar 1 är inte ansluten • Avbrott • Värmeåterställningsknappen baktill på pumphotorn har löst ut 	<ul style="list-style-type: none"> • Anslut strömkabeln till uttaget • Brytare i fritösen utlöst – öppna vänster lucka och återställ brytaren i fritösen • Låt motorn svalna. Använd en skruvmejsel och pressa hårt mot knappen tills den klickar 

**7-2
FELKODER**

Vid fel i styr- och reglersystemet visas ett felmeddelande på digitaldisplayen. Meddelandekoderna visas i DISPLAY-kolumnen nedan. En konstant signal hörs när en felkod visas. Tryck på vilken knapp som helst för att stänga av signalen.

DISPLAY	ORSAK	ÅTGÄRD
"E-4"	Styrkortet överhettas	Vrid omkopplaren till läge OFF (AV) och vrid sedan tillbaka omkopplaren till ON (PÅ). Om displayen visar "E-4" blir styrkortet för varmt. Kontrollera att det inte finns några hinder i lamellerna på varje sida av enheten
"E-5"	Oljan överhettas	Vrid omkopplaren till OFF (AV) och vrid sedan omkopplaren tillbaka till ON (PÅ). Om displayen visar "E-5" ska du kontrollera värmekretsen och temperatursonden
"E-6A"	Avbrott i temperatursond	Vrid omkopplaren till OFF (AV) och vrid sedan omkopplaren tillbaka till ON (PÅ). Om displayen visar "E-6A" ska du kontrollera temperatursonden
"E-6B"	Kortslutning i temperaturgivaren	Vrid omkopplaren till OFF (AV) och vrid sedan omkopplaren tillbaka till ON (PÅ). Om displayen visar "E-6B" ska du kontrollera temperatursonden
"E-10"	Hög gräns	Låt värmeelementen svalna (15-20 minuter) och nollställ det höga gränsvärdet genom att trycka ned och släppa den upphöjda sidan av brytaren för det kar som inte är igång. Brytarna sitter bakom den högra luckan. Om det höga gränsvärdet inte nollställs måste sensorn bytas ut
"E-15"	Tömningsbrytare	Kontrollera att tömningshandtaget är helt vridet till stängt läge. Om E-15 fortfarande visas ska du kontrollera tömningsbrytaren
"E-21"	Långsam värmeåterställning	Låt en certifierad servicetekniker kontrollera att fritösen har rätt spänning till enheten, kontrollera kontaktdon och värmeelement, och kontrollera om det finns lösa eller brända kablar i enheten.



**7-2
FELKODER**

DISPLAY	ORSAK	ÅTGÄRD
"E-22"	Värmefel – ingen värme	Kontrollera strömkabeln och låt en servicetekniker kontrollera värmekretsen
"E-31"	Elementen är uppe	Sänk tillbaka elementen ner i karet
"E-41", "E-46"	Programmeringsfel	Vrid omkopplaren till OFF (AV) och tillbaka till ON (PÅ). Om displayen visar någon av dessa felkoder ska reglagen initieras på nytt. Om felkoden fortsätter visas ska styrsignalkortet bytas ut.
"E-47"	Fel i analogt omvandlarchip eller fel på 12 volt-matningen	Vrid omkopplaren till OFF (AV) och tillbaka till ON (PÅ). Om "E-47" fortsätter visas ska PC-kortet bytas ut.
"E-48"	Systeminmatningsfel	Vrid omkopplaren till OFF (AV) och tillbaka till ON (PÅ). Om "E-48" fortsätter visas ska PC-styrkortet bytas ut.
"E-54C"	Fel vid temperaturinmatning	Vrid omkopplaren till OFF (AV) och tillbaka till ON (PÅ). Om "E-54C" fortsätter visas ska PC-styrkortet bytas ut.
"E-61"	AIF PC-kortet kommunicerar inte med PC-styrkortet	Vrid omkopplaren till OFF (AV) och tillbaka till ON (PÅ). Om felet kvarstår ska du kontrollera 1,5 AMP-säkringen på AIF PC-kortet och anslutningskontakten mellan PC-korten. Byt ut AIF PC-kortet eller PC-styrkortet om så behövs.
"E-70C"	Avtappningsventilens bygling saknas eller är frånkopplad	Kontrollera byglingkabeln på PC-kortet vid läget för låsning av tömningskontakten.



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

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

Kostnadsfritt i USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com