

# **Henny Penny Evolution Elite™**

**Öppna fritöser med reducerad  
oljekapacitet  
(Delad friteringsbytta & Hel  
friteringsbytta - elektrisk)**

**Modell EEE-142**

**Modell EEE-143**

**Modell EEE-144**

FM07-719-A - Swedish  
4/26/10

## **BRUKSANVISNING**

**REGISTRERA GARANTIN ONLINE PÅ  
[WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)**

## AVSNITT 1. INLEDNING

### 1-1. INLEDNING

Henny Pennys öppna fritös med reducerad oljekapacitet utgör en basenhet inom utrustning för matbehandling. Enheten används endast på institutionella och kommersiella matserviceplatser.

### **NOTICE**

**OBS!**



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

### 1-2. LÄMPLIG SKÖTSEL

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

### 1-3. ASSISTANS

Om du behöver hjälp utifrån, ring din lokal och oberoende distributör inom ditt område, eller ring Henny Penny på 1-800-417-8405 (tullfritt inom USA) eller 1-937-456-8405 (USA).

## 1-4. SÄKERHET

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



OBS!



FÖRSIKTIGHET



FÖRSIKTIGHET



VARNING



FARA

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

OBS! används för att markera speciellt viktig information.

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

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

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

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

# 1-4. SÄKERHET (forts.)



Ekvipotentiell jordningssymbol



WEEE-symbol (Waste Electrical and Electronic Equipment - avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter)



ELLER



Symboler för chockfara



ELLER



Symboler för heta ytor

**AVSNITT 2. INSTALLERING****2-1. INLEDNING**

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

**NOTICE****OBS!**

Enhetens installering ska endast utföras av en kvalificerad servicetekniker.

**VARNING  
FARA FÖR  
CHOCK**

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

**2-2. UPPACKNINGSANVISNINGAR****NOTICE****OBS!**

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

1. Klipp och avlägsna metallbanden från kartongen.
2. Avlägsna kartonglocket och lyft bort den huvudsakliga kartongen från fritösen.
3. Avlägsna förpackningsstöden för hörnen (4).
4. Klipp den dragna filmen från runt transportlådan och avlägsna den från överdelen av fritösens lock.
5. Klipp och avlägsna metallbanden som håller fritösen på pallen.

**CAUTION****FÖRSIKTIGHET**

*Avlägsna filtrets avloppspanna och JIB-hylla från fritösen innan du tar bort fritösen från transportpallen, annars kan skada uppstå.*

6. Avlägsna fritösen från pallen.

**VARNING  
TUNGT  
OBJEKT**

**Var försiktig när du flyttar fritösen så att ingen gör sej illa. Enheten kan väg upp till 363 kg (800 lbs).**

### 2-3. VAL AV FRITÖSENS PLATS

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



FÖRSIKTIGHET

*Undvik brand och förstörd vara genom att inte förvara varor under fritösen.*



VARNING RISK  
FÖR  
BRÄNNSKADA

**Undvik allvarliga brännskador från skvätt av het olja, ställ och installera fritösen för att undvika att den tippar eller flyttas. Man kan använda återhållande remmar för stabilisering.**

### 2-4. ATT FÅ FRITÖSEN ATT STÅ JÄMNT

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

## 2-5. FRITÖSENS VENTILERING

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

**NOTICE** OBS!

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

## 2-6. ELEKTRISKA KRAV

Kontrollera dataskylten som finns monterad på dörrarnas insida angående rätt elkrav.



**VARNING  
FARA FÖR  
CHOCK**

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

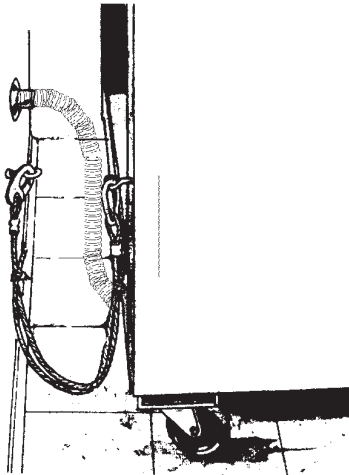
Undvik elchock genom att se till att den här anordningen är utrustad med en extern strömkrets som kopplar bort alla ojordade ledare. Anordningens huvudsakliga strömbrytare kopplar inte bort alla linjeledare.

**(ENDAST FÖR CE-MÄRKT UTRUSTNING!)**

För att undvika elchock måste anordningen vara bunden till andra anordningar eller metallytor i anordningens närhet med en potentialutjämningsledare. Anordningen är utrustad med ett potentialfäste för det här ändamålet.

Potentialfästet är märkt med följande symbol



**2-6. ELEKTRISKA KRAV (forts.)****KABELTILLBAKAHÅLLNING**

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

**CAUTION****FÖRSIKTIGHET**

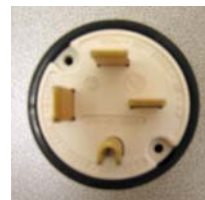
**VÄGGKONSTRUKTION AV GIPS**  
Säkra I-bulten till byggnadens vertikallregel. Säkra inte endast till en vägg av gips. Den föredragna installationen är ca. 15 cm till vardera sida av servicen. Tillbakahållningen av kabeln måste vara minst 15 cm kortare än den böjbara ledningen.

En helpols-, separat bortkopplingsbrytare, med säkringar eller brytare av lämplig kapacitet, måste installeras på en lämplig plats mellan fritösen och den huvudsakliga elbrytaren, och måste installeras enligt nationella och lokala koder. Det ska vara en isolerad kopparledare märkt för 600 V och 90°C. För dragningar som är längre än 15,24 m (50 fot), använd en trådstorlek som är en storlek större. CE-enheter kräver en minsta kabelstorlek på 6 mm för att anslutas till terminalblocket.

Det rekommenderas att en skyddsanordning som är märkt för 30 mA, som exempelvis en restströmsbrytare eller jordfelsbrytare, används i fritöskretsen..

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

Varje friteringsbytta har sin egna elkabel och använder en NEMA 15-50 rak kontakt eller NEMA 15-60P.



Elbrytarens sladd ska vara motståndskraftig mot olja, ha ett hylje med flexibel kabel och inte vara lättare än polykloropren eller en kabel med ett hylje av en liknande syntetisk elastomer.



## 2-7. DIMENSIONER

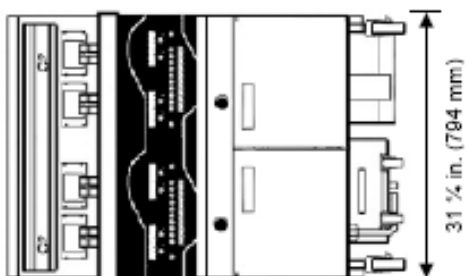
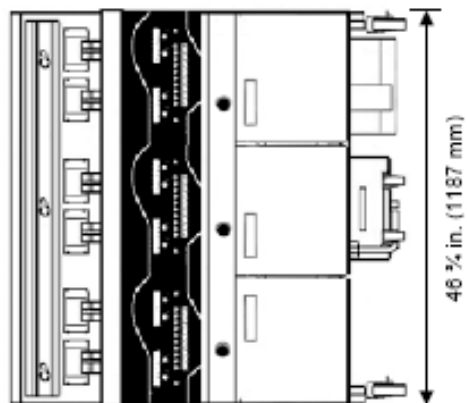
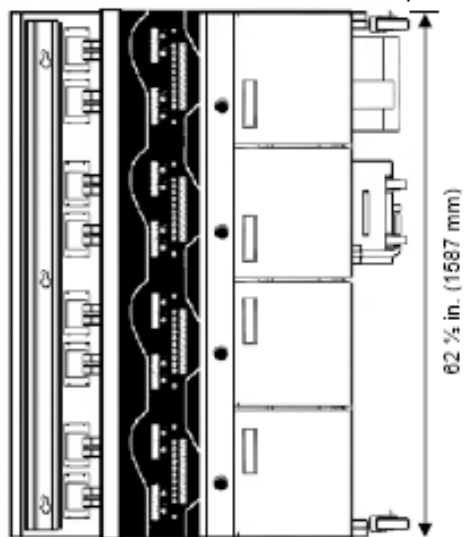
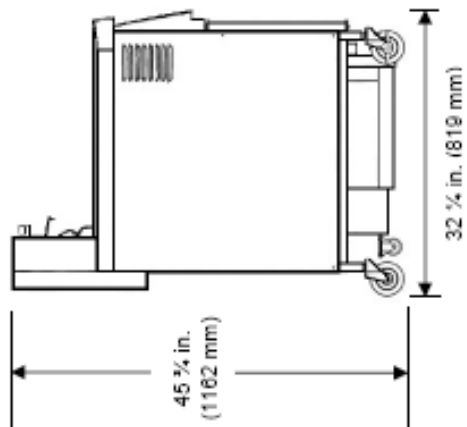
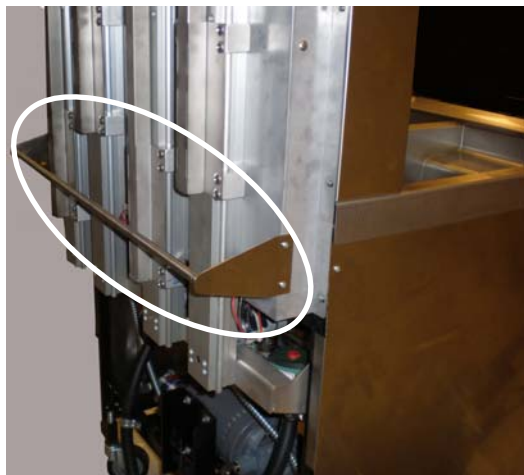
**NOTICE**

OBS!

### Fritöser med autolyft

Dimensionen från bak- till framdel är 93,66 cm (36 7/8 tum).

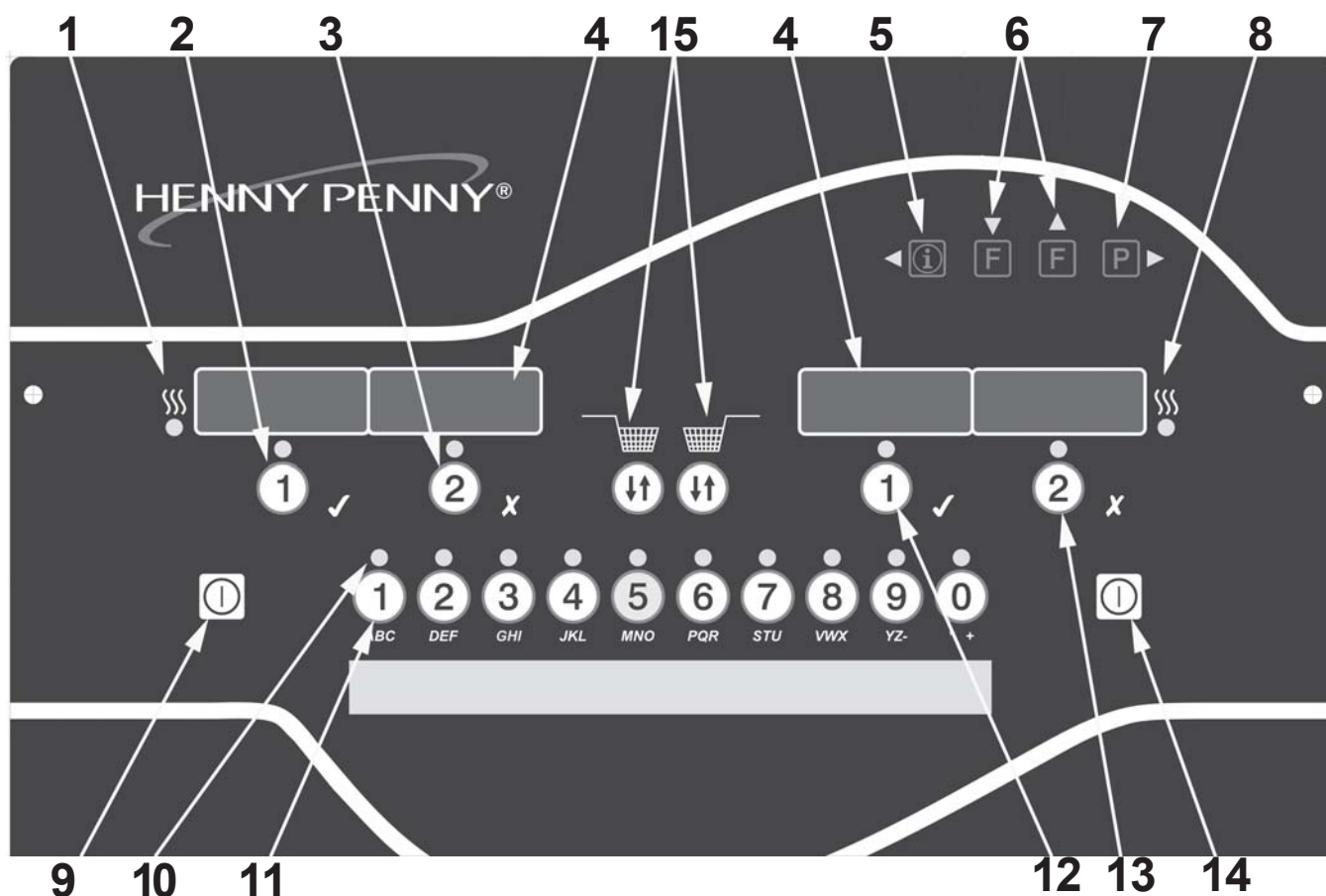
För dörrar som är 91,44 cm (36 tum) eller smalare, måste skyddet på fritösens bakdel tas bort. Se fotot nedtill.



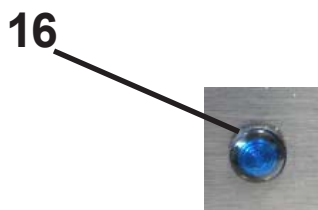
## AVSNITT 3. ANVÄNDNING

### 3-1. ANVÄNDNINGSDELAR

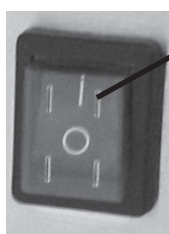
Se förklaringarna på följande sidor.



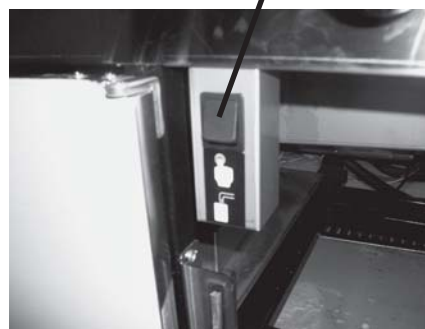
**Bild 3-1**



**Bild 3-2**



**Bild 3-3**
















**Bild 3-4**











(endast fritöser med  
bultillgång av olja)

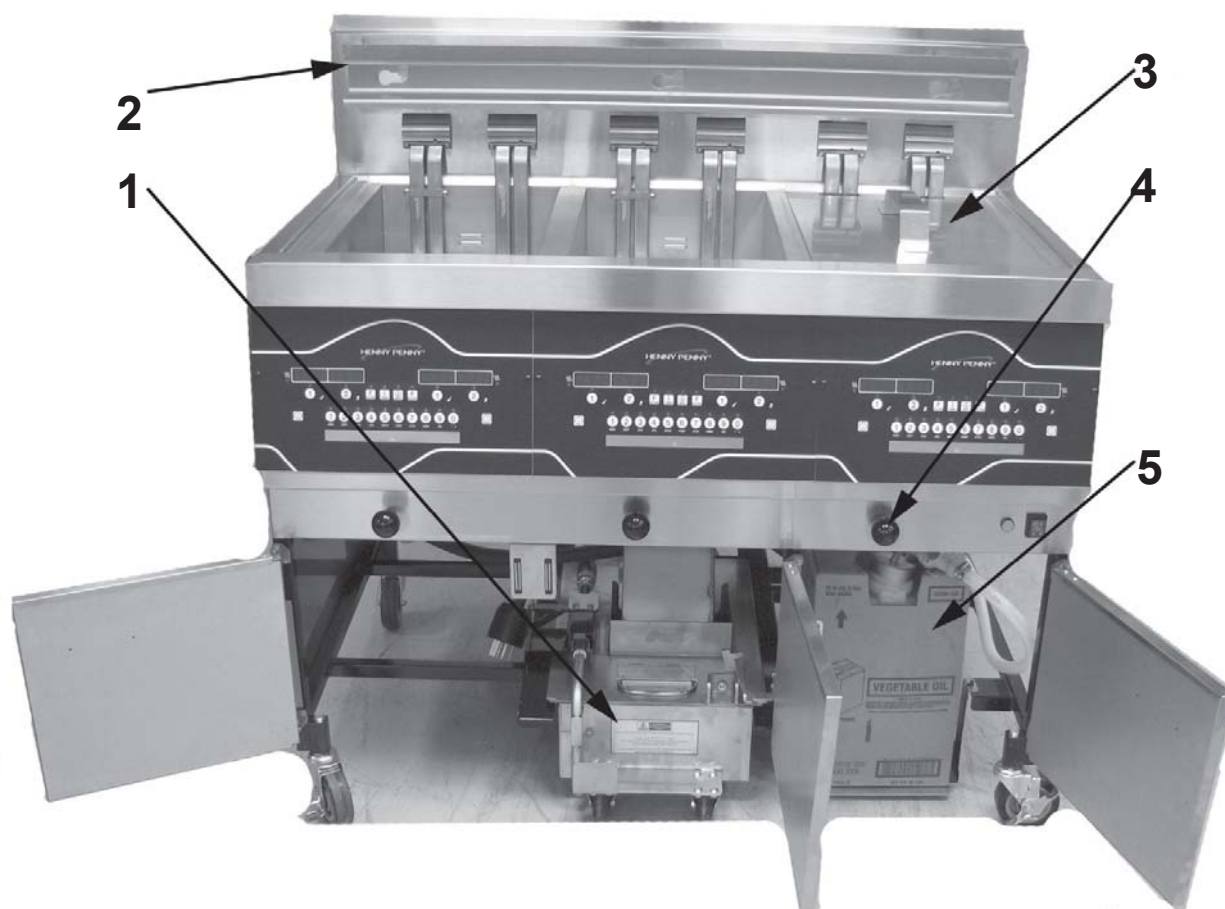
### 3-1. ANVÄNDNINGSDELAR (forts.)

Se Bilder 3-1, 3-2 & 3-3 tillsammans med funktionsbeskrivningarna nedtill.

Bild nr.	Artikelnr.	Beskrivning	Funktion
3-1	1		Den här LED-lampan lyser när kontrollern uppmanar om värme för den vänstra friteringsbytten, och att elementen ska sättas på och värma oljan
3-1	2		Under normal användning, tryck på knappen för att starta eller stanna matlagningssyklar för den vänstra friteringsbytten; tryck för att ändra visad produkt; används dessutom med Ö för att ange YES (JA) eller för att bekräfta
3-1	3		Under normal användning, tryck på knappen för att starta eller stanna matlagningssyklar för den vänstra friteringsbytten; tryck för att ändra visad produkt; används dessutom med X för att ange NO (NEJ) eller för att avbryta
3-1	4	Digitalskärm	Visar produktkoderna; visar timerns nedräkning under matlagningssyklar; visar uppmaningar under filtreringsläget; visar valen i programmeringsläget; visar oljans temperatur genom att trycka  ; visar felkoder (visar dessutom på olika språk)
3-1	5		Tryck en gång för att se oljans temperatur; tryck två gånger för att se inställningstemperaturen; används i programmeringsläget; används dessutom för  tangent; tryck för att visa följande fritösinformation status: a. aktuell oljetemperatur b. oljans inställningstemperatur c. återställningsinformation för varje friteringsbytta
3-1	6		Används i programmerings- och filtreringslägen; vänstra tangenten för vänster delad friteringsbytta och höger tangent för  eller  ; tryck för att se följande filtreringsstatistik: a. antalet matlagningssyklar före nästa filter-Global Filter Mode (globalt läge för filter) eller procent av tillåten filtrering-Mixed Mode (blandat läge) b. tid och datum för det senaste filtret på varje friteringsbytta
3-1	7		Används till att komma till Programmeringslägen; används som tangenten  för att avancera till det nästa parameter inom Programmerings- och filtreringslägen; tryck för att välja andra språk och volymer
3-1	8		Den här LED-lampan lyser när kontrollern uppmanar om värme för den högra friteringsbytten, och att elementen ska sättas på och värma oljan
3-1	9		Tryck för att sätta på och stänga av värmesystemet för den vänstra friteringsbytten

### 3-1. ANVÄNDNINGSDELAR (forts.)

Bild nr.	Artikelnr.	Beskrivning	Funktion
3-1	10 & 11		Varje produkts LED-lampa lyser när just den produkten har valts, eller när den är kompatibel med matlagningstemperaturen  Tryck för att välja vald produkt; tryck för att skriva in bokstäver under knappen, när du namnger en produkt i Programmeringsläget
			kan användas till att starta ett tomgångsläge om det aktiverats i Specialprogrammeringsläget
3-1	12		Under normal användning, tryck på knappen för att starta eller stanna matlagningssyklar för den högra friteringsbytten; tryck för att ändra visad produkt; tryck för att bekräfta uppmaningar i filtreringslägena; används dessutom med ✓ för att ange YES (JA) eller för att bekräfta
3-1	13		Under normal användning, tryck på knappen för att starta eller stanna matlagningssyklar för den högra friteringsbytten; tryck för att ändra visad produkt; tryck för att motsäga uppmaningar i filtreringslägena; används dessutom med X för att ange NO (NEJ) eller för att avbryta
3-1	14		Tryck för att sätta på och stänga av värmesystemet för den högra friteringsbytten
3-1	15		ENDAST fritöser med autolyft. Tryck för att höja eller sänka korgar.
3-2	16		Det finns ett Filter Beacon® bredvid varje svart avloppsknapp; när den lyser blått anger  att oljan ska filtreras nu; beacon blinkar när avloppet behöver öppnas eller stängas
3-3	17		När strömbrytaren är i ON-läge (TILL) tillförs kontrollerna och pumparna el
3-4	18		För fritöser med olja i bulk tillgång; tryck den här tangenten för att fylla JIB:n






**Bild 3-5**

Bild nr.	Artikelnr.	Beskrivning	Funktion
3-5	1	Ihopsättning av Filtrets Avloppsanna	Oljan töms i den här pannan och pumpas sedan genom filter för att förlänga oljans användningstid
3-5	2	Korgstöd	Korgarna hänger på den här när dom inte används, eller när produkten rinner av efter en matlagningscykel
3-5	3	Lock för friteringsbytta	Täcker friteringsbyttan när den inte används
3-5	4	Avloppsknapp	Dra ut svarta knappar för att öppna avloppsventilen och oljan töms från friteringsbyttan; Tryck in för att stänga avloppsventilen och oljan kan pumpas in i friteringsbyttan
3-5	5	JIB	Jug-in-a-Box; håller olja som ska pumpas in i friteringsbyttorna för att jämna ut oljenivån med hjälp av Oil Guardian™-processen





### 3-2. INSTÄLLNINGSLÄGE

Efter den första uppstarten uppmanar kontrollerna att fritösens inställningar bekräftas.

När den huvudsakliga strömbrytaren sätts på visas "OFF" (FRÅN) på båda skärmarna. Tryck  på en av sidorna och \*SETUP\* \*ENTER CODE\* (inställning – skriv in kod) syns på skärmarna. Tryck 1, 2, 3, och "LANGUAGE" (språk) visas på vänstra skärmen, "ENGLISH" (engelska) på den högra.

Använd tangenterna  eller  för att ändra användningsskärmen till "FRANCAIS", "ESPANOL", "PORTUG", "DEUTSCHE", "SVENSKA", "RUSSIAN".

Tryck  för att fortsätta med dom andra inställningarna, inklusive:

- TEMP FORMAT -oF eller oC
- TIME FORMAT (tid) - 12-TIM ELLER 24-TIM
- ENTER TIME (skriv in tid) – Tid på dygnet (använd produkttangenterna för att ändra)
- ENTER TIME (skriv in tid) -AM OR PM
- DATE FORMAT (datum format) - US (MM-DD-YY) (månad-dag-år) eller INTERNATIONAL (DD-MM-YY) (dag-månad-år)
- ENTER DATE (skriv in datum) – Dagens datum (använd produkttangenterna för att ändra)
- DAYLIGHT SAVING TIME (sommartid)- 1.OFF (från); 2.US (2007 & efter); 3.EURO; 4.FSA (US före 2007)
- FRYER TYPE (fritöstyp)- ELEC eller GAS
- VAT TYPE (typ av friteringsbytta) - FULL OR SPLIT (hel eller delad)
- AUTOLIFT ENABLED? (autolyft aktiverad?) - NO LIFT (ingen lyft) eller YES LIFT (ja lyft)
- BULK OIL SUPPLY (tillgång av olja i bulk) - YES (ja) eller NO (nej)
- BULK OIL DISPOSE? (bortskaffa olja i bulk?) - YES (ja) eller NO (nej)
- S/N – visar enhetens serienummer eller kan registreras (DET HÄR SERIENUMRET SKA PASSA IHOP MED SERIENUMRET PÅ DATASKYLLEN, PÅ DÖRRARNA.)
- 2:a språk (LANGUAGE) – Genom att ställa in ett andra språk i kontrollerna kan man lätt välja två språk genom att trycka  under normal användning. Ett språk visas på den vänstra skärmen och det andra språket visas på den högra skärmen. Genom att trycka på tangenten  under önskat språk väljs det språk som syns på skärmarna.
- 2:a VOLYM – Genom att ställa in en andra volyminställning i kontrollerna kan man lätt välja två volymer genom att trycka  två gånger under normal användning. En volyminställning visas på den vänstra skärmen (INGEN till 10; 10 är den högsta) och den andra volymen visas på den högra skärmen. Välj volym genom att trycka på  -tangenten under önskad volym.
- INSTÄLLNING FULLGJORD

**NOTICE** **OBS!**

Om inget annat anges, använd  eller  för att ändra inställningar.

Man kan komma till inställningsläget genom att återinitialisera kontrollerna, i specialprogrammeringsläget i nivå 2-programmering (SP-3).



### 3-3. FYLLA ELLER TILLSÄTTA OLJA

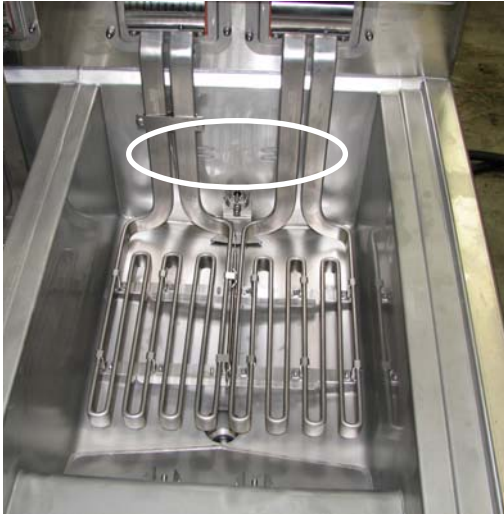


Bild 1



Bild 2



Bild 3

**CAUTION**

**FÖRSIKTIGHET**

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

Fast olja rekommenderas inte. Fast olja kan orsaka att pumpen täpps till och leda till pumpfel.

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



**VARNING RISK FÖR  
BRÄNNSKADA**

Använd skyddshandskar för att undvika allvarlig brännskada när du håller het olja in i friteringsbyttan. Olja och alla metalldelar som är i kontakt med oljan är extremt heta, så var försiktig med att inte skvätta.

2. **Oljekapaciteter:**  
Friteringsbyttor av hel storlek = 14,2 liter/13,6 kg (15 quarts/30 lbs)  
Delade friteringsbyttor = 7,1 liter/6,8 kg (7.5 quarts/15 lbs).

Alla friteringsbyttor har 2 linjer för nivåangivning på friteringsbyttans bakre vägg, varav den översta linjen visar lämplig mängd olja när den är uppvärmd. Bilder 1 & 2.

3. Placera korgens stöd inne i friteringsbyttan och fyll friteringsbyttan med kall olja till den nedre nivåangivaren. Bild 3.

**Fylla friteringsbyttan från bulk tillgång (måste vara utrustad med valfria tillsatser & kontroller inställda med "YES" (ja) för "Bulk Oil Supply?" (tillgång till olja i bulk?) i inställningsläget)**


1. Vrid den huvudsakliga strömbrytaren till TILL-läge (ON).
2. Placera korgens stöd inne i friteringsbyttan. Bild 3.
3. Tryck och håll **F** (på vardera sida) tills skärmen visar \*FILTER MENU\* (filtermeny), samt 1.AUTO FILTER?
4. Tryck och släpp **▶** -tangenten 6 gånger tills skärmen visar "7. FILL POT FROM BULK" (fyll friteringsbyttan från bulk).
5. Tryck **✓** -tangenten och skärmen visar "FILL VAT" (fyll friteringsbyttan) följt av "✓ =PUMP" "X=DONE" (klar). Tryck och håll **✓** -tangenten igen för att fylla friteringsbyttan och skärmen visar "FILLING" (fyller).
6. Efter att oljan nått den nedre fyllinjen, släpp **✓** -tangenten och skärmen återgår till "FILL VAT" "✓ =PUMP" "X=DONE". Tryck på **X** -tangenten två gånger för att återgå till normal operation.

**NOTICE**

**OBS!**

Tryck och håll den svarta knappen bakom den högra dörren för att fylla JIB:en från bulk tillförseln efter behov. Bild 3.

### **3-4. PROCEDURER FÖR UPPSTART PÅ MORGONEN**

1. Se till att korgens stöd finns i friteringsbyttan och att friteringsbyttan är fylld med olja till lämplig nivå.
2. Flytta huvudströmbrytaren till ON-läge (TILL) och tryck sedan  för att sätta på värmen för önskad friteringsbytta. Om skärmen visar "IS POT FILLED?" (är friteringsbyttan fylld?) se till att det finns olja till lämplig nivå (se Bild 3-3) och tryck sedan ✓-tangenter för att ange "YES" (ja).

Enheten går in i Smältcykeln automatiskt tills oljan nått 82°C och sen lämnar kontrollerna Smältcykeln automatiskt.

#### **NOTICE** OBS!

Smältcykeln kan hoppas över, om så önskas, genom att trycka ✓- eller X-tangenten och hålla den i 5 sekunder..

Kontrollern visar sedan "EXIT MELT" (lämna smält) "YES NO" (ja nej). Tryck ✓-tangenter för "YES" (ja) och friteringsbyttan värms kontinuerligt tills inställningstemperaturen har nåtts.

#### **CAUTION** FÖRSIKTIGHET

*Hoppa inte över Smältcykeln om inte tillräckligt med olja har smält för att helt täcka alla värmeelement. Om smältcykeln hoppas över innan alla element har täckts, leder detta till att oljan ryker samt att detta kan leda till brand.*





**FARA RISK FÖR  
ÖVERSVÄMNING**

**LADDA INTE FÖR MYCKET, OCH PLACERA INGEN PRODUKT MED HÖG FUKTIGHET I KORGEN. 1,4 kg (3 pund) ÄR DEN STÖRSTA MÄNGDEN PRODUKT PER FULL FRITERINGSBYTTA OCH 0,68 KG FÖR DELADE BYTTOR. OM MAN INTE FÖLJER DESSA ANVISNINGAR KAN DETTA LEDA TILL ATT FRITERINGSBYTTAN SVÄMMAR ÖVER VILKET KAN ORSAKA ALLVARLIGA BRÄNNSKADOR, PERSONSKADOR, BRAND OCH/ ELLER EGENDOMSSKADA.**





### **3-5. GRUNDLÄGGANDE OPERATION**

Evolution Elite-fritösen finns tillgänglig i modeller med eller utan autolyft. Dom automatiska lyftkontrollerna gör att korgarna kan sänkas ner i matlagningsfettet automatiskt, vid början av matlagningscykeln, och höjas från matlagningsfettet i slutet av cykeln.


1. Efter att smältcykeln har lämnats blinkar LED-lampan för "LOW TEMP" (låg temp) tills inställningstemperaturen har nåtts. Inga matlagningscyklar kan påbörjas medan "LOW TEMP" syns på skärmen. Efter att inställningstemperaturen har nåtts, visas produktnamnet på skärmen, t.ex: FRY (friterar); nu kan produkten placeras i oljan.
2. Tryck på en timertangent  eller . (På fritöser med autolyft sänks korgen ner i matlagningsfettet automatiskt.)
3. Skärmen visar namnet på produkten som lagas (t.ex.: "FRY", fritera) och timern som räknar ner tiden.
4. När matlagningscykeln är färdig och larmet hörs visar skärmen "DONE" (färdig).
5. Tryck på timertangenten under "DONE" för att tysta larmet, och lyft korgen från friteringsbyttan. (På fritöser med autolyft höjs korgen upp från matlagningsfettet automatiskt.)
6. Om en kvalitetstimer (timer för hållningstid) har programmerats, startar hållningstiden automatiskt när användaren trycker på timertangenten för att avsluta matlagningscykeln. Medan kvalitetstimern räknar ner visar skärmen produktförkortningen på tre tecken följt av "Qn", när "n" är antalet minuter som är kvar. T. ex.: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4", etc.


Vid slutet av timerns nedräkning hörs en signal och skärmen visar "QUAL" följt av produktens namn med tre tecken: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Tryck timertangenten för att avbryta timern.

**NOTICE** **OBS!**

För att avsluta en matlagningscykel när som helst, tryck och håll timertangenten  eller .

### **3-6. TOMGÅNGSLÄGE**

Efter inprogrammering kan Tomgångsläget hjälpa dej spara olja och driftskostnader. Om fritösen inte används under flera minuter kan kontrollerna ställas in till att automatiskt sänka oljetemperaturen, eller tryck på -tangenten för att starta Tomgångsläget.

Oljan blir kvar vid en längre temperatur tills -tangenten trycks och sen värms oljan till matlagnings temperatur. Se Specialprogrammeringslägen SP-12, SP-13 & SP-14.

### **3-7. OIL GUARDIAN™** **(auto påfyllning)**

Under normal användning övervakar kontrollern friteringsbyttans oljenivå automatiskt. Om kontrollern känner av att oljenivå är för låg pumpas olja automatiskt från JIB:n in i friteringsbyttan för att bebehålla rätt oljenivå.

#### **Manuell påfyllning**




Om oljenivå är för låg, kan olja tillsättas friteringsbyttan när som helst från JIB:n för att höja oljenivå till rätt nivå genom följa stegen nedtill. Den här proceduren ska INTE användas till att fylla en tom friteringsbytta.

1. Tryck och håll **F** tills skärmen visar \*FILTER MENU\* (filtermeny), samt 1.EXPRESS FILTER?.
2. Tryck **▶** 5 gånger tills "6.FILL FROM JIB" visas på skärmen.
3. Tryck **√**-tangente tills skärmen visar "\*PUMP" och "EXIT".
4. Tryck och håll **√**-tangente och skärmen visar "FILLING" (fyller) och oljan pumpas från JIB:n till friteringsbyttan.
5. Efter att friteringsbyttan är full, släpp **√**-tangente och skärmen återgår till "\*PUMP" och "EXIT". Tryck på **X**-tangente två gånger för att återgå till normal operation.

### **3-8. VÄLJA EN PRODUKT** **MED EN ANNAN** **INSTÄLLNING**

När man väljer en produkt och "XXX XXX" visas på skärman betyder detta att inställningstemperaturen inte är rätt för produkten.

Ändra inställningstemperaturen för den önskade produkten så här:

1. Tryck produkttangente, t.ex:  (FRY).
2. Skärmen visar "XXX XXX".
3. Tryck och håll en timertangente  eller  i 5 sekunder och sedan visas "FRY" på skärmen.
4. Låt oljans temperatur nå inställningstemperaturen innan du lägger ner produkt.

### **3-9. BYTA UT JIB**



**Bild 1**

1. Kontrollern visar "JIB IS LOW" (JIB är låg) och en signal hörs.
2. Öppna den högra dörren och dra JIB:en från enheten. Dra av locket från JIB:ens överdel och släng bort den tomma JIB:en och byt ut mot en full JIB.

Bild 1

### 3-10. SMARTFILTER EXPRESS™



Bild 1



Bild 2



Bild 3

1. Under normal användning och efter ett visst antal matlagningssyklar lyser Filter Beacon® på fritösens framsida (Bild 1), och kontrollern visar "FLTR NOW?" "YES NO" periodvis.

Om man trycker **X** för NO (nej) återgår fritösen till normal operation och kontrollern föreslår filtrering senare.

2. **Kontrollera filterpannan:** Om filtrets avloppspanna eller lock inte är på plats syns "CHK PAN" på skärmen. Se till att filtrets rör sitter hårt anslutet och att filtrets avloppspanna sitter så långt in under fritösen som möjligt och att filterpannas lock finns på plats.
3. Tryck **✓** –tangenten för YES (ja) och skärmen visar \*SKIM VAT\* följt av "CONFIRM" (bekräfta) "YES NO" (ja nej). Tryck **✓** –tangenten för YES (ja) och skärmen visar "OPEN DRAIN" (öppna avloppet). Dra ut avloppets plugg (Bild 2) och skärmen visar "DRAINING" (tömmar) och oljan töms från friteringsbyttan.



**VARNING**

Undvik att överfylla avloppspannan, och töm endast 1 friteringsbytta åt gången. Avloppspannan håller 1 hel friteringsbytta eller 2 delade byttor med olja. Överfyllning av avloppspannan kan orsaka hala golv, vilket kan leda till personskada.



Om man INTE önskar filtrering, tryck **ⓘ** och skärmen visar "STOPPED" och SmartFilterproceduren avbryts. Den blå lampan slocknar och kontrollerna återgår till normal operation. Kontrollerna kommer att föreslå filtrering efter ett antal fler matlagningssyklar.

Om skärmen visar "VAT EMPTY", följt av "YES NO", betyder detta att avloppet är tilltäppt. Använd den raka vita borsten för att rensa avloppet och tryck **✓** –tangenten. Skärmen visar "DRAINING" (tömmar) och kontrollerna fortsätter med filtreringsprocessen.

4. Efter att kontrollern har fullgjort filtreringsprocessen visar skärmen "CLOSE DRAIN" (stäng avloppet). Tryck in avloppspluggen för att stänga avloppet (Bild 3). Friteringsbyttan fylls då återigen med olja
5. Efter att friteringsbyttan fyllts visar skärmen "IS POT FILLED?" (är friteringsbyttan fylld?) "YES NO" (ja nej). Se till att friteringsbyttan är full och tryck **✓** –tangenten för YES (ja) och kontrollern återgår till normal operation.

**3-10. SMARTFILTER EXPRESS™**  
**(forts.)**

6. Om oljan inte har pumpats tillbaks till rätt nivå i friteringsbyttan under SmartFilter Express™-processen, tryck **X**-tangenter för NO (NEJ) och pumpen går i 30 sekunder till.
7. Skärmen visar "IS POT FILLED?" (är friteringsbyttan fylld?) "YES NO" (ja nej). Se till att friteringsbyttan är full och tryck **✓**-tangenter och skärmen visar och kontrollerna återgår till normal operation. Tryck **X**-tangenter och pumpen går i 30 sekunder till. Du kan försöka fylla friteringsbyttan 3 gånger.

**Filterfel**

8. Efter att du fyllt friteringsbyttan 3 gånger utan framgång visar kontrollerna "CHANGE FILTER PAD?" (byta filterdyna) "YES NO" (ja nej). Om du byter filterdyna nu, tryck **✓** och byt filterdynan enligt proceduren i avsnittet Att byta filterdyna. Kontrollerna återgår till normal operation.

Om filterdynan byts senare, tryck **X**-tangenter och påminnelsen "CHANGE FILTER PAD?" (byta filterdyna?) visas 15 minuter senare.

9. Under nästa SmartFilter Express™ med en ny filterdyna, om friteringsbyttan inte fyllts efter 3 gånger visar skärmen "FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE" (service av filtret krävs-se felsökningsguiden).

Om "Service Required"-meddelandet syns, visar skärmen "FILTER PROBLEM FIXED? "YES NO" (är filterproblemet uppklärt? ja nej). Om problemet inte har uppklärats, tryck **X**-tangenter. Efter att problemet har klarats upp, tryck **✓** och kontrollerna återgår till normal operation.

**NOTICE** **OBS!**

Se till att friteringsbyttan fylls helt genom att säkerställa att filterpannan rengörs dagligen, filterdynan byts ut, att JIB:n är full och att "O"-ringarna på filterpannan är i gott skick.

### 3-11. DAGLIG FILTRERING

Den här filtreringsproceduren möjliggör att friteringsbyttan rengörs mer grundligt och ska göras dagligen. Friteringsbyttan kan filtreras när som helst när den inte används till fritering.



**VARNING RISK  
FÖR  
BRÄNNSKADA**

Undvik brännskador från het olja genom att använda godkänd säkerhetsutrustning, förkläde, ansiktsskydd och skyddshandskar innan du påbörjar filtreringsproceduren.

Undvik att överfylla avloppspannan, och töm endast 1 friteringsbytta åt gången. Avloppspannan håller 1 hel friteringsbytta eller 2 delade byttor med olja. Överfyllning av avloppspannan kan orsaka hala golv, vilket kan leda till personskada.



**Bild 1**

1. **Kontrollera filterpannan:** En ny filtreringsdyna ska användas med dagens första filtrering, men samma filterdyna kan användas under resten av dagen, förutom i fiskbyttor. **Efter filtrering av en fiskfriteringsbytta rekommenderas det att filterdynan byts ut.**

Se till att filterpannans lock finns på plats, att filtrets avloppsrör sitter säkert och att filtrets avloppspanna trycks in och säkras på plats. Om filtrets avloppspanna och lock inte säkrats på plats syns "CHK PAN" på skärmen.

2. Tryck och håll **F** tills skärmen visar "1.EXPRESS FILTER?"  
För enheter med delad friteringsbytta, använd den vänstra **F**-tangenter för den vänstra friteringsbyttan och den högra **F**-tangenter för den högra friteringsbyttan.
3. Tryck **▶**-tangenter och skärmen visar "2.DAILY FILTER?"
4. Tryck **✓**-tangenter för YES (ja) och skärmen visar "CONFIRM" (bekräfta) följt av "YES NO" (ja nej).
5. Tryck **✓**-tangenter för YES (ja) och skärmen visar "OPEN DRAIN" (öppet avlopp). Dra ut avloppets plugg (Bild 1) och skärmen visar "DRAINING" (tömmar) och oljan töms från friteringsbyttan, eller tryck **X**-tangenter för NO (nej) och kontrollerna återgår till normal operation.



### 3-11. DAGLIG FILTRERING (forts.)



Bild 2



**VARNING RISK  
FÖR  
BRÄNNSKADA**

Använd en skyddslapp eller handskar när du lifter elementet med lyftverktyget. Elementet kan vara hett och orsaka allvarliga brännskador.



**FÖRSIKTIGHET**

Undvik att placera lyftverktyget i mitten av elementen på samma plats som den övre gränsens lampa eftersom detta skada den övre gränsen.

7. Skrapa eller borsta friteringsbyttans sidor och botten. Var försiktig så att du inte skadar avkännarsonderna.



**FÖRSIKTIGHET**

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

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



Bild 3

8. Efter att friteringsbyttan är ren och skärmen visar "SCRUB VAT COMPLETE?" (är friteringsbyttan färdigskrubbad?) "YES NO" (ja nej). Tryck ✓-tangenter för YES (ja) och skärmen visar "WASH VAT" (tvätta friteringsbyttan) följt av "YES NO" (ja nej)..

9. Sänk elementet och tryck ✓-tangenter och skärmen visar "WASHING" (tvättar). Oljan cirkulerar genom friteringsbyttan i flera minuter. Efter att tvättcykeln är färdig visar skärmen "WASH AGAIN?" (tvätta igen?) "YES NO" (ja nej).

10. Tryck ✓-knappen för YES (ja) om en andra tvätt önskas, tryck annars X-tangenten för NO (nej) och skärmen visar "CLOSE DRAIN" (stäng avloppet). Tryck in avloppsknappen för att stänga avloppet (Bild 3) och skärmen visar "RINSING" (sköljer) och friteringsbyttan fylls med olja.



Bild 4

11. Efter att friteringsbyttan fyllts visas "OPEN DRAIN" (öppet avlopp) på skärmen. Dra ut avloppsknappen för att öppna avloppet (Bild 4) och skärmen visar "RINSING" (sköljer). När sköljningen är färdig visar skärmen "RINSE AGAIN?" (skölj igen?) "YES NO" (ja nej).

### **3-11. DAGLIG FILTRERING** **(forts.)**

12. Tryck  $\checkmark$  -tangenten för YES (ja) om en andra sköljning önskas, tryck annars på X-tangenten för NO (nej). Skärmen visar "POLISH?" "YES" (ja).
13. Tryck  $\checkmark$  -tangenten för YES (ja) och oljan "poleras" genom att cirkuleras genom filtreringssystemet. Skärmen visar "5:00 STOP POLISH" (avsluta polering). Om så önskas, tryck  $\checkmark$  -tangenten för att avsluta poleringen, annars poleras oljan i 5 minuter.
14. Efter att oljan polerats visar skärmen "FILL VAT?" (fyll friteringsbyttan?) "YES" (ja). Tryck  $\checkmark$  -tangenten tills skärmen visar "CLOSE DRAIN" (stäng avloppet). Tryck in avloppsknappen för att stänga avloppet (Bild 3) och skärmen visar "FILLING" (fyller) och friteringsbyttan fylls återigen med olja.
15. Efter att friteringsbyttan fyllts visar skärmen "IS POT FILLED?" (är friteringsbyttan fylld?) "YES NO" (ja nej). Tryck  $\checkmark$  -tangenten för YES (ja) och fritösen återgår till normal operation.

Om X -tangenten trycks visar skärmen "FILLING" (fyller). Du kan försöka fylla friteringsbyttan 4 gånger och sedan visar kontrollern "ADD QUIT" (lägga till avsluta). Tryck  $\checkmark$  -tangenten och JIB-pumpen kör i 60 sekunder, och fyller friteringsbyttan från JIB:n. Tryck på X -tangenten och kontrollerna återgår till normal operation.

### **3-12. BORTSKAFFA OLJA FRÅN FRITERINGSBYTTAN MED VALFRI OLJEBORTSKAFFNINGSVAGN**



**Bild 1**



**Bild 2**



**Bild 3**



**FARA  
BRANDRISK**

**OLJANS FLAMPUNKT REDUCERAS OM DEN ANVÄNDS FÖR LÄNGE. BORTSKAFFA OLJAN OM DEN VISAR TECKEN PÅ ÖVERFLÖDIG RÖK ELLER SKUMNING. ALLVARLIGA BRÄNNSKADOR, PERSONSKADOR, BRAND, OCH/ELLER EGENDOMSSKADA KAN ORSAKAS.**

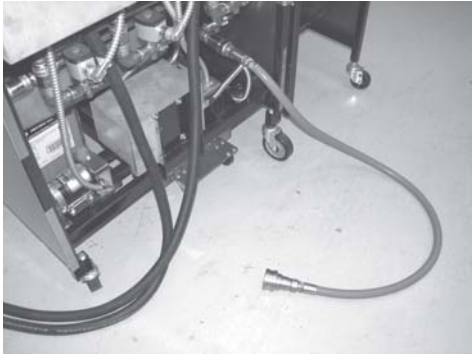
1. Öppna dörren, lyft upp avloppspannans plugg och dra ut avloppspannans ihopsättning med hjälp av avloppspannans handtag. Bilder 1 & 2.
2. Tryck och håll **F** (vilken som) tills skärmen visar \*FILTER MENU\* (filtermeny), samt 1.EXPRESS FILTER?.
3. Tryck och släpp **▶** –tangenten två gånger tills skärmen visar "3.DISPOSE" (bortskaffa). Tryck **✓** –tangenten tills skärmen visar "DISPOSE" (bortskaffa). "YES NO" (ja nej).
4. Tryck **✓** –tangenten "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (finns bortskaffningsenheten på plats?" "YES NO" (ja nej) syns på skärmen.  
  
Om bortskaffning av olja i bulk är inställd på "YES" (ja), "DRAIN VAT?" (töm friteringsbyttan?) syns "YES NO" (ja nej) på skärmen
5. Om bortskaffningsvagnen rullats på plats (Bild 3), tryck **✓** – tangenten och skärmen visar "OPEN DRAIN" (öppna avloppet). Dra ut avloppsknappen för att öppna avloppet och skärmen visar "DRAINING" (tömmar). Oljan töms nu från friteringsbyttan till vagnen.
6. Skärmen visar "VAT EMTY" "YES NO" (friteringsbyttan tom, ja nej). Bekräfta att friteringsbyttan är tom, och tryck på **✓** –tangenten.
7. Skärmen visar "CLN VAT COMPLETE" "YES NO" (rengöring av friteringsbyttan färdig, ja nej). Efter att friteringsbyttan är ren, tryck **✓** –tangenten och skärmen visar "CLOSE DRAIN" (stäng avloppet). Tryck in avloppsknappen.  
  
Om bortskaffning av olja i bulk är inställd på "YES" (ja) syns "**✓** =PUMP" "X=DONE (färdig) på skärmen. Tryck **X** –tangenten.
8. Skärmen visar "MANUAL FILL POT" (fyll friteringsbyttan för hand), följt av "IS POT FILLED?" (är friteringsbyttan fylld), samt "YES NO" (ja nej). Fyll friteringsbyttan till den nedre angivarnivån på friteringsbyttans bakre del och tryck sedan på **✓** – tangenten. Se anvisningar om Att fylla och tillsätta olja i avsnitt 3-3.

Fritösen återgår till normal operation.

9. Avlägsna bortskaffningsvagnen från under fritösen och byt ut mot filterpannans anordning.



### **3-13. BRUKSANVISNINGAR** **FÖR VALFRITT** **BORTSKAFFNINGSSYSTEM** **FÖR OLJA I BULK**



**Bild 1**



**Bild 2**

1. Anslut den innergångade snabbkopplingen, som är ansluten till slangen på den öppna fritösens baksida, till den rätta yttergångade snabbkopplingens vägguttag. Efter att dom kopplats ihop kan slangen fortsätta vara ansluten om inte den öppna fritösen ska flyttas. Bilder 1 & 2.

## **NOTICE** OBS!

Inställningen för "BORTSKAFFA OLJA I BULK?" i Specialprogrammeringsläget eller Uppsättningsläget måste vara inställt på "YES" (ja) för att bortskaffningssystemet för olja i bulk ska kunna användas. Dessutom kan ett steg för en lösenordskod (1, 2, 3) läggas till i Specialprogrammeringen, SP-27.

2. Tryck och håll **F** (vänster eller höger för delade byttor) tills skärmen visar \*FILTER MENU\* (filtermeny), samt 1.EXPRESS FILTER?".
3. Tryck och släpp **▶** –tangenten två gånger tills skärmen visar "3.DISPOSE" (bortskaffa). Tryck **○** –tangenten tills skärmen visar "DISPOSE" (bortskaffa). "YES NO" (ja nej), eller skriv in kod 1, 2, 3, om SP-27 är inställt på YES (ja).
4. Tryck **✓** –tangenten och "TÖM FRITERINGSBYTTAN?" "YES NO" (ja nej) visas på skärman.

Tryck **X** –tangenten om det redan finns olja i avloppspannan. Hoppa över till steg 8.

5. Tryck **✓** –tangenten och skärmen visar "OPEN DRAIN" (öppna avloppet). Dra ut avloppsknappen för att öppna avloppet och skärmen visar "DRAINING" (tömmar). Oljan töms nu från friteringsbyttan till avloppspannan.
6. Skärmen visar "VAT EMTY" "YES NO" (friteringsbyttan tom, ja nej). Bekräfta att friteringsbyttan är tom, och tryck på **✓** –tangenten.
7. Skärmen visar "CLN VAT COMPLETE" "YES NO" (rengöring av friteringsbyttan färdig, ja nej). Efter att friteringsbyttan är ren, tryck **✓** –tangenten.
8. Skärmen visar "DISPOSE" (tömma) och sedan "**✓**=PUMP" "**X**=DONE" (färdig). Tryck **✓** –tangenten och oljan pumpas från avloppspannan till behållaren för olja i bulk.
9. När all olja pumpats från pannan, tryck **X** –tangenten (STOP)
10. Skärmen visar "DISPOSE" (tömma) och sedan "**✓**=PUMP" "**X**=DONE" (färdig). Tryck **X** –tangenten och stäng avloppet.
11. Skärmen visar "MANUAL FILL POT" (fyll friteringsbyttan för hand) (eller "FILL VAT FROM BULK" (fyll friteringsbyttan från bulk, om den finns utrustad), följt av "IS POT FILLED?" (är friteringsbyttan fylld), samt "YES NO" (ja nej). Fyll friteringsbyttan till den nedre angivarnivån på friteringsbyttans bakre del och tryck sedan på **✓** – tangenten. Se anvisningar om Att fylla och tillsätta olja i avsnitt 3-3.

Fritösen återgår till normal operation.

### 3-14. ATT BYTA FILTERDYNA



Bild 1



Bild 2



Bild 3



Bild 4

För att säkerställa att pumpen fungerar bra ska filterdynan (eller papper) bytas minst en gång om dagen.

**NOTICE**

**OBS!**

Om filterdynan inte byts visas en påminnelse på skärmen, "CHANGE PAD" (byt ut dyna). Tryck ✓-tangenter för att avbryta meddelandet, men det visas återigen var 4:e minut tills filterdynan bytits ut.

1. Se till att den huvudsakliga strömbrytaren är i ON-läge (till).
2. Öppna dörren, lyft upp avloppspannans plugg och dra ut avloppspannans ihopsättning med hjälp av avloppspannans handtag. Bilder 1 & 2.



**VARNING RISK  
FÖR  
BRÄNNSKADA**

Pannan kan vara het! Använd en skyddslapp eller handske, annars kan du få brännskador.

Om filterpannan flyttas medan den är fylld med olja ska man vara försiktig så att man inte skvätter, annars kan detta orsaka allvarliga brännskador.

3. Lyft av pannlocket från avloppspannan. Bild 3.

4. Lyft av smulkorgen från avloppspannan. Torka av oljan och smulorna från smulkorgen. Rengör smulkorgen med tvål och vatten och skölj ordentligt med hett vatten och torka.

### **3-14. ATT BYTA FILTERDYNAN** **(forts.)**



**Bild 5**

5. Avlägsna filterdynans låsring och rengör ordentligt med tvål och vatten. Skölj ordentligt med hett vatten och torka. Bild 5.



**Bild 6**

6. Dra ut filterdynan från pannan och bortskaffa dynan. Bild 6.



**Bild 7**

7. Avlägsna skärmens nedre del från pannan och rengör ordentligt med tvål och vatten. Skölj ordentligt med hett vatten och lufttorka. Bild 7.



**Bild 8**

8. Torka av oljan och smulorna från avloppspannan. Rengör avloppspannan med tvål och vatten och skölj ordentligt med hett vatten och torka. Bild 8.



### **3-14. ATT BYTA FILTERDYNAN** **(forts.)**



**Bild 9**



**Bild 10**

### **3-15. AVLÄGSNA OCH** **RENGÖRA KORGENS** **STÖD**



## **NOTICE** **OBS!**

Se till att avloppspannan, den nedre skärmen, smulinsamlaren och låsringen är ordentligt torra innan du placerar filterdynan i pannan eftersom vatten löser upp filterdynan.

9. Sätt tillbaks allt i motsatt ordning, placera den nedre skärmen i filterpannan först, följt av filterdynan, låsringen och smulinsamlaren.

## **NOTICE** **OBS!**

Innan du trycker in filtrets avloppspanna på plats, smörj o-ringarna (Bild 9) på filtterröret med kall olja. Kontrollera o-ringarna för slitage eller små sprickor och byt ut vid behov. Se avsnitt 3-20.

10. Tryck tillbaks filterpannans ihopsättning under fritösen och se till att filtterröret på pannan har bra kontakt med inpassningen under fritösen. Bild 9.

11. Efter att du ser till att avloppspannans plugg är isatt är fritösen klar för normal användning. Bild 10.

Korgens stöd på fritösens bakredel ska avlägsnas och göras ren periodvis.



**VARNING RISK  
FÖR  
BRÄNSKADA**

Använd skyddshandskar när du avlägsnar korgens stöd. Korgens stöd kan vara hett och orsaka allvarliga brännskador.

Ta tag i korgen med två händer och dra av den från ”nyckelvägarna”.

Ta den till diskhon och rengör med tvål och vatten. Torka ordentligt.

Rengör området bakom korgens stöd och sätt tillbaks korgens stöd.

### 3-16. RENGÖRINGSLÄGE



**VARNING RISK  
FÖR  
BRÄNNSKADA**

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

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



**SKYDDSGLASÖGON  
MOTKEMISKA  
SPILL**



**SKYDDSHANDSKAR  
SOM ÄR  
RESISTANTA MOT  
KEMIKALIER**

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

Undvik att överfylla avloppspannan, och töm endast 1 friteringsbytta åt gången. Avloppspannan håller 1 hel friteringsbytta eller 2 delade byttor med olja. Överfyllning av avloppspannan kan orsaka hala golv, vilket kan leda till personskada.

1. Täck bredvidliggande friteringsbyttor för att undvika att oavsiktligt kontaminera oljan med fritösens rengöringsmedel.

**NOTICE** **OBS!**

Laga inte produkter i en friteringsbytta bredvid en som genomgår rengöring för att undvika att oljan och produkten kontamineras.

2. Tryck och håll **F** tills skärmen visar "1.EXPRESS FILTER?". För enheter med delad friteringsbytta, använd den vänstra **F**-tangenter för den vänstra friteringsbyttan och den högra **F**-tangenter för den högra friteringsbyttan.
3. Tryck och släpp **▶**-tangenter 6 gånger tills skärmen visar "7. CLEAN-OUT" (rengöring).
4. Tryck **Ö**-tangenter och skärmen visar "OIK RMVD" (olja avlägsnad) "YES NO" (ja nej)
5. Om oljan redan har avlägsnats, tryck **Ö**-tangenter och kontrollerna hoppar ner till steget "Solution Added?" (lösning tillsatt?).

### **3-16. RENGÖRINGSLÄGE** **(forts.)**

Om friteringsbyttan fortfarande har olja, tryck **X**-tangenten och skärmen visar "DISPOSE" "YES NO" (bortskaffa, ja nej). Tryck **✓**-tangenten för att bortskaffa oljan, eller tryck **X**-tangenten för att lämna Rengöringsläget.

Skärmen visar "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" (finns bortskaffningsenheten på plats?) "YES NO" (ja nej). Om man väljer "NO" (nej) visar skärmen "INSERT DISPOSAL UNIT" (för in bortskaffningsenhet). Efter att bortskaffningsenheten finns på plats tryck **✓**-tangenten för YES (ja), öppna avloppet och skärmen visar "DRAINING" (tömmar) och oljan töms från friteringsbyttan. Sedan visar skärmen "VAT EMTY" "YES NO" (friteringsbyttan tom, ja nej). Tryck **✓**-tangenten när du är färdig och stäng avloppet.

**Endast System med Olja i Bulk!** Skärmen visar "CHK PAN" om filtrets avloppspanna fattas. Efter att pannan finns på plats visar skärmen "OPEN DRAIN" (öppna avloppet). Dra ut avloppsknappen och skärmen visar "DRAINING" (tömmar) och oljan töms från friteringsbyttan. Sedan visar skärmen "**✓**=PUMP" "**X**=DONE" (färdig). Tryck **✓**-tangenten och skärmen visar "DISPOSING" (tömmar) och oljan pumpas från avloppspannan. Efter att pannan är tom, tryck **X**-knappen två gånger och stäng avloppet.

6. Skärmen visar "SOLUTION ADDED?" (lösning tillsatt?) "YES NO" (ja nej). Fyll friteringsbyttan till 25 mm över den övre fyllningslinjen med hett vatten och tillsätt 1,2 dl med rengöringsmedel för öppna fritöser och rör om ordentligt. Tryck **✓**-tangenten och skärmen visar "START CLEAN" (börja rengöring) "YES NO" (ja nej).
7. Tryck **✓**-tangenten och skärmen visar "CLEANING" (rengör) och en nedräkningstimer. Under det här steget regleras värmen till 91°C under en timme.

Tillsätt vatten efter behov under rengöringsprocessen för att hålla nivån med lösning 25 mm över den övre fyllningslinjen.

Avbryt rengöringscyklen tidigt genom att trycka på **X**-tangenten. Skärmen visar "QUIT DEEP CLN" "YES NO" (avbryt grundlig rengöring, ja nej). Tryck **✓**-tangenten för att avbryta resten av nedräkningstiden och för att fortsätta till sköljningssteget..

8. Med hjälp av borsten för fritöser (använd aldrig stålull), skrubba friteringsbyttans insida. Efter en timme visar skärmen "CLEAN DONE" (rengöring färdig) och en signal hörs. Tryck **✓**-tangenten och skärmen visar "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (avlägsna lösning från friteringsbyttan).
9. Töm filtrets avloppspanna på interna filtreringsdelar och ta delarna till diskhon för rengöring. Sätt tillbaks filtrets tomma avloppspanna och täck fritösen, samt se till att den trycks på plats och att låset är engagerat.
10. Töm rengöringslösningen i filtrets avloppspanna och dra ut avloppspannan från enheten och bortskaffa lösningen.

### 3-16. RENGÖRINGSLÄGE (forts.)



**VARNING RISK  
FÖR  
BRÄNNSKADA**

Undvik brännskador när du håller het lösning genom att använda skyddshandskar och skyddsutrustning och var försiktig att inte skvätta.

11. Sätt tillbaks filtrets tomma avloppspanna i fritösen och tryck  $\sqrt{\phantom{x}}$ -tangenten. Sedan visar skärmen "VAT EMTY" "YES NO" (friteringsbyttan tom, ja nej).
12. Efter att friteringsbyttan är tom, tryck  $\sqrt{\phantom{x}}$ -tangenten och skärmen visar "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (skrubbing av friteringsbyttan färdig, ja nej). Använd en borste till att rengöra elementet och en skurdyna till att rengöra friteringsbyttan, vid behov.



**FÖRSIKTIGHET**

Skrapa **inte** elementen på elektriska fritöser, eller använd inga skurdynor på elementen. Detta gör att ytan på elementen skrapas vilket gör att panering kan fastna och brännas.

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

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



**OBS!**

Använd lyftverktyget och lyft elementen från friteringsbyttan vid behov. (Fritöser med autolyft, sväng tillbaks korgens krokar över fritösens överdel innan du lyfter elementen.)

13. Efter att friteringsbyttan är ren, tryck  $\sqrt{\phantom{x}}$ -tangenten och skärmen visar "RINSE VAT" (skölj friteringsbyttan). (Om avloppet inte är öppet visar skärmen "OPEN DRAIN" (öppna avloppet). Öppna avloppet.)
14. Häll rent vatten och ca. 2,4 dl destillerad vinägerlösning in i friteringsbyttan för att skölja friteringsbyttan och låta sköljvattnet tömmas i avloppspannan. Skölj minst 3 gånger, men var försiktig att inte överfylla avloppspannan. Skärmen visar "RINSE COMPLETE" "YES NO" (sköljning av friteringsbyttan färdig, ja nej)
15. Efter att friteringsbyttan är helt sköljd, tryck  $\sqrt{\phantom{x}}$ -tangenten och skärmen visar "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" (töm oljeledningarna på lösning) " $\sqrt{\phantom{x}}$ =PUMP" "X=DONE" (färdig).  
  
Se till att inget rengöringsmedel finns kvar i oljeledningarna genom att trycka och hålla  $\sqrt{\phantom{x}}$ -tangenten i ett par sekunder. Efter att ledningarna är fria, tryck X-tangenten och skärmen visar "VAT DRY?" (friteringsbyttan torr?) "YES NO" (ja nej). Tryck avloppsknappen och stäng avloppet.
16. Dra avloppspannan från under fritösen och bortskaffa sköljningsvattnet.



**Bild 1**



### 3-16. RENGÖRINGSLÄGE (forts.)

17. Torka friteringsbyttan ordentligt med en handduk och tryck på √-tangenten. Kontrollerna återgår till normal operation.

### **CAUTION** FÖRSIKTIGHET

*Se till att friteringsbyttans insida, avloppsventilens öppning, och alla delar som kommer att komma i kontakt med den nya oljan är så torra som möjligt.*

18. Se till att avloppet är stängt och sätt tillbaks filterpannans anordning, med en ny filterdyna, i fritösen. Fyll friteringsbyttan med olja enligt anvisningarna i **Att Fylla eller Tillsätta Olja** i avsnitt 3-3.

### 3-17. KONTROLLERA/BYTA UT O-RINGAR PÅ FILTRETS AVLOPPSPANNA

Undvik läckage av olja och låt filtreringsprocessen fungera ordentligt genom att inspektera oringarna på filtrets avloppspanna för slitage eller sprickor minst var 3:e månad. Bild 1



Bild 1



Bild 2



Bild 3

1. Öppna dörren, lyft upp avloppspannans plugg och dra ut avloppspannans ihopsättning med hjälp av avloppspannans handtag. Bilder 2 & 3



**VARNING RISK  
FÖR  
BRÄNSKADA**

**Pannan kan vara het! Använd en skyddslapp eller skyddshandske, annars kan du få brännskador.**

2. Kontrollera dom 3 o-ringarna på röret till filtrets avloppspanna visuellt för att se om det finns några sprickor eller brott och byt ut vid behov.
3. Byt ut en o-ring genom att använda en platt skruvmejsel till att bända upp o-ringen och dra av från rörets ände. Rulla på en ny o-ring på rörets inskärning. Innan du trycker in filtrets avloppspanna på plats, smörj o-ringarna på filterröret med färsk, kall olja.




Bild 4




### **3-18. INFO-TANGENT** **STATISTIK**

#### **Faktisk oljetemperatur**

1. Tryck  och den faktiska oljetemperaturen visas på skärmen, för varje friteringsbytta.

#### **Inställningstemperatur**

2. Tryck  två gånger och SP syns på skärmen, samt inställningstemperaturen (förinställd) för varje friteringsbytta.

#### **Återhämtningsinformation för varje friteringsbytta**

1. Tryck  3 gånger och REC syns på den vänstra skärmen och tiden som det tog för oljans temperatur att gå från 121°C till 149°C syns på den högra skärmen. T.ex., 

REC	5:30
-----	------

betyder att det tog 5 minuter och 30 sekunder för oljans temperatur att återgå till 149°C från 121°C.



**OBS!**

Om inga knappar trycks inom 5 sekunder inom några av statistik-lägena, återgår kontrollerna till normal operation.

### **3-19. FILTERTANGENT** **STATISTIK**


#### **Kvarstående matlagningscyklar innan filtrering**

1. Tryck och släpp en av -tangenterna och den vänstra skärmen visar "COOKS REMAINING" (matlagningar som kvarstår) och den högra skärmen visar antalet matlagningscyklar före nästa auto-filtrering. Till exempel,



betyder att efter 3 matlagningscyklar på den vänstra friteringsbyttan frågar kontrollerna användaren om hon/han är redo att filtrera eller inte. . Men det är 6 fler matlagningscyklar kvar på den högra friteringsbyttan.

#### **Tid och datum**

2. Tryck en av  två gånger och 'FILTERED' syns på skärmarna samt tiden på dygnet och datumet för den sista filtreringen.

### **3-20. FÖREBYGGANDE** **UNDERHÅLLNINGSSCHEMA**

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

<b>Procedur</b>	<b>Frekvens</b>
Filtrering av matlagningsfett (Avsnitt 3-11)	Dagligen
Byta filterdyna (Avsnitt 3-13)	Dagligen
Smörja filterpannans o-ringar	Vid byte av varje filterdyna
Byta olja	När oljan ryker, skummar kraftigt eller smakar dåligt
Rengöra friteringsbyttan (Avsnitt 3-15)	Varje byte av olja
Inspektera filtrets o-ringar (Avsnitt 3-16)	Varje kvartal



**AVSNITT 4. INFORMATIONSLÄGE**

Den här historiska informationen kan sparas och användas för operations- och tekniskt stöd och låter dej granska följande:

- 1. E-LOGG
- 2. SISTA LADDNING
- 3. DAGLIG STATISTIK
- 4. OLJESTATISTIK
- 5. GRANSKA ANVÄNDNING
- 6. INGÅENDE INFO
- 7. UTGÅENDE INFO
- 8. OLJETEMPERATUR
- 9. CPU TEMP
- 10. KOMMUNIKATIONSINFO
- 11. ANALOG INFO
- 12. AKTIVITETSLOGG
- 13. OLJENIVÅER
- 14. PUMPENS VENTILINFO
- 15. AIF-INFO

**NOTICE** OBS!

Inte alla funktioner för informationslägen tas upp i det här avsnittet. Se till att fritösen fungerar ordentligt genom att rådgöra med Henny Penny Corp. innan du ändrar några inställningar. För ytterligare information om dessa funktioner, kontakta Tekniskt Stöd vid 1-800-417- 8405 (tullfritt inom USA) eller 1-937-456-8405.

**4-1. INFORMATIONSLÄGE**  
**DETALJER****1. E-LOG** (felkodslogg)

Tryck  och -tangenterna samtidigt och “\*INFO MODE\*” syns på skärmen, följt av “1. ELOG”.

**NOTICE** OBS!

Tryck  och  för att lämna Informationsläget när som helst.

Tryck ▼ och “A. (datum & tid) \*NOW\*” syns på skärmarna. Det här avser datumet och tiden nu.

Tryck ▼ och om ett fel registrerades, syns “B. (datum, tid, och felkodsinformation)” på skärmen. Det här är den senaste felkoden som kontrollerna registrerade.

Tryck ▼ och den näst senaste felkodsinformation kan ses.

Upp till 10 felkoder (B till K) kan sparas i avsnittet E-LOG.

#### **4-1. INFORMATIONSLÄGE DETALJER (forts.)**

#### **2. SISTA LADDNINGEN** (Information om nyliga matlagningscyklar)

Tryck  och “2. LAST LOAD” (sista laddningen) syns på skärmarna.

Tryck en timerknapp  eller  för produkten som du vill granska matlagningsdatan för och LED-lampan blinkar.

Tryck  –tangenten för att börja granska matlagningsdatan.

Till exempel, om den vänstra  LED-lampan blinkar syns “PRODUCT FRY L1” på skärmarna.

Om den högra  LED-lampan blinkar syns “PRODUCT FRY R2” på skärmarna.

Tryck  –tangenten för att börja granska matlagningsdatan..

#### **FUNKTON**

#### **KOD EXEMPEL:**


Produkt (sista lagade produkten)	PRODUKT	FRY L1
Tid på dagen när den sista matlagningscykeln började	STARTADE	FEB 4 2:25P
Faktisk matlagningstid som passerat (riktiga sekunder)	FAKTISK TID	01:06:00
Programmerad matlagningstid	PROG TID	1:00
Max Temp under Matlagningscykel	MAX TEMP	350°F
Min Temp under Matlagningscykel	MIN TEMP	313°F
Medel Temp under Matlagningscykel	MEDEL TEMP	322°F
Värme Till (procent) under matlagningscykel	VÄRME TILL	45%
Klar? (Var fritösen klar innan start?)	KLAR?	JA
När matlagningscykeln avbröts: Tidigt Efter att matlagningscykeln var färdig	SLUTA EFTER 0:10 KVAR ELLER *FÄRDIG*	+6 SEK
Skillnad (%) mellan faktisk och programmerad matlagningstid	FAKTISK / PROG	1%

#### **4-1. INFORMATIONSLÄGE** **DETALJER (forts.)**

#### **3. DAGLIG STATISTIK** (Operationsinformation för fritös för senaste 7 dagarna)

Tryck  och "3. DAILY STATS" (daglig statistik) syns på skärmarna.


Tryck  –tangenten för att börja granska matlagningsdatan.

Tryck den högra  för att granska data för andra dagar under veckan.

<b>FUNKTON</b>	<b>KOD EXEMPEL:</b>
Dag som datan registrerades	APR-30 TIS*
Antal timmar:minuter som fritösen var i TILL-läge	(H/V) TILL TIM TIS* 3:45
Antal gånger filtrerad	(H/V) FILTRERAD TIS* 4
Antal gånger filtrering hoppats över	(H/V) HOPPAT ÖVER TIS* 4
Antal gånger olja tillsatts	(H/V) TILLSATT OLJA TIS* 4
Antal gånger olja bortskaffats	(H/V) BORTSKAFFAT TIS* 0
Oljetemperatur återhämtningstid	(H/V) ÅTERHÄMTNING TIS*1:45
Totala antalet matlagningscyklar den dagen	(H/V) TOTAL MATL TIS* 38
Antalet cyklar som avbröts innan *DONE* (färdig)	AVBRYT MATL TIS* 2
Matlagningscyklar för Produkt nr. #1	TIS* MATL -1- 17
Matlagningscyklar för Produkt nr. #2	TIS* MATL -2- 9
Matlagningscyklar för Produkt nr. #3	TIS* MATL -3- 5
Matlagningscyklar för Produkt nr. #4	TIS* MATL -4- 0
Matlagningscyklar för Produkt nr. #5	TIS* MATL -5- 0
Matlagningscyklar för Produkt nr. #6	TIS* MATL -6- 6
Matlagningscyklar för Produkt nr. #7	TIS* MATL -7- 0
Matlagningscyklar för Produkt nr. #8	TIS* MATL -8- 0
Matlagningscyklar för Produkt nr. #9	TIS* MATL -9- 1
Matlagningscyklar för Produkt nr. #0	TIS* MATL -0- 0

#### **4-1. INFORMATIONSLÄGE** **DETALJER (forts.)**

**4. OLJESTATISTIK** (information om nuvarande olja och genomsnitt för 4 sista partier med olja)

Tryck  och “4. OIL STATS” (oljestatistik) syns på skärmarna.

Tryck  –tangenten för att börja granska matlagningsdatan.

##### **FUNKTON**

##### **KOD EXEMPEL:**

Startdatum för ny olja	NY OLJA	MAR-23
Antal dagar som oljan använts	(H/V) OLJA ANV	4 DAGAR
Antal filter för nuvarande olja	(H/V) FILTRERAD	4
Antal gånger filtrering hoppats över	(H/V) HOPPAT ÖVER	0
Antal matlagningscyklar för nuvarande olja	(H/V) TOTAL MATL	38
Genomsnittligt antal dagar per oljebyte	(H/V) GENOMSNITT DAGAR PER OLJEBYTE	13,8 DAGAR
Genomsnittligt antal matlagningscyklar per oljebyte	(H/V) GENOMSNITT MATL PER OLJEBYTE	388 MATL

Tryck och håll en produktknapp (1 till 4) för att granska datan från en av 4 tidigare partier med använd olja.

Tryck  för att granska den äldsta oljedatan:

T.ex.: OLJA-4 14 DAGAR

Tryck  för att granska den 3:e äldsta oljedatan:

T.ex.: OLJA-3 12 DAGAR

Tryck  för att granska den näst äldsta oljedatan:

T.ex.: OLJA-2 15 DAGAR

Tryck  för att granska tidigare partier med olja:

T.ex.: OLJA-1 13 DAGAR

#### **4-1. INFORMATIONSLÄGE** **DETALJER (forts.)**

#### **5. GRANSKA ANVÄNDNING**(ackumulerad information sedan datan ställdes om)

Tryck  och “4. REVIEW USAGE” (granska användning) syns på skärmarna.

Tryck  –tangenten för att börja granska matlagningsdatan.

#### **FUNKTION**

#### **KOD EXEMPEL:**

Dag som användardatan återställdes tidigare	SEDAN	APR-19 3:00P
Antal timmar som fritösen var i TILL-läge	(H/V) TILL TIM	4
Antal gånger filtrerad	(H/V) FILTRERAD	4
Antal gånger filtrering hoppats över	(H/V) HOPPAT ÖVER	0
Antal gånger olja tillsatts	(H/V) TILLSATT OLJA	4
Antal gånger olja bortskaffats	(H/V) BORTSKAFFA	1
Totala antalet matlagningscyklar	(H/V) TOTAL MATL	38
Antalet cyklar som avbröts innan *DONE* (färdig)	AVBRYT MATL	2
Matlagningscyklar för Produkt nr. 1	MATL -1-	17
Matlagningscyklar för Produkt nr. 2	MATL -2-	9
Matlagningscyklar för Produkt nr. 3	MATL -3-	5
Matlagningscyklar för Produkt nr. 4	MATL -4-	0
Matlagningscyklar för Produkt nr. 5	MATL -5-	0
Matlagningscyklar för Produkt nr. 6	MATL -6-	6
Matlagningscyklar för Produkt nr. 7	MATL -7-	0
Matlagningscyklar för Produkt nr. 8	MATL -8-	0
Matlagningscyklar för Produkt nr. 9	MATL -9-	1
Matlagningscyklar för Produkt nr. 0	MATL -0-	0
<b>Återställ användningsdata:</b> Skriv in användarkod - 1, 2, 3 i det här steget för att stryka all användarinformation	ÅTERSTÄLL ANVÄNDNING / ENTER CODE ----- (skriv in kod)	




## AVSNITT 5. PRODUKT PROGRAMMERINGSLÄGE






Det här läget låter dej programmera följande:


- Ändra produktnamn
- Tilldela tangent
- Ändra tid & temp
- Ändra matlagnings-ID
- Larm
- Kvalitetstimers
- Inkludera filterräkning (global)
- Filtrera efter X antal laddningar (blandat)
- Ladda kompensering
- Ladda kompenseringsreferens
- Hel värme
- PC-faktor


### **5-1. ÄNDRA PRODUKTINSTÄLLNINGAR**

1. ryck och håll -tangenten tills "PROG" syns på skärmen, följt av "ENTER CODE" (skriv in kod).
2. Skriv in kod 1, 2, 3 (första 3 produkttangenter). "PRODUCT" och "PROGRAM" syns på skärmarna, följt av "SELECT PRODUCT" (välj produkt) och "-P 1-" t.ex: NUG).

#### **Ändra produktnamn**

3. Använd  och -tangenterna för att rulla genom 40 produkter, eller tryck önskad produkt tangent.
4. Tryck -tangenten och "NAME" syns på den vänstra skärmen och produkten (t.ex.: NUGGETS-kyckling) syns på högra skärmen.
5. Tryck -tangenten och den första bokstaven i namnet blinkar. Tryck en produkt tangent och den blinkande bokstaven ändras till den första bokstaven under produkt tangenten som trycktes ned. Om t.ex.  trycks ner ändras den blinkande bokstaven till "A".

Tryck samma tangent igen och den blinkande bokstaven ändras till "B". Tryck den igen och den blinkande bokstaven ändras till ett "C". Efter att en önskad bokstav syns på skärmen, tryck -tangenten för att fortsätta till nästa bokstav och upprepa proceduren.

Tryck och håll den högra **X**-tangenten för att lämna Programmeringsläget, eller tryck -tangenten för att fortsätta till "COOK TIME" (matlagningstid).

#### **Tilldela tangent**

6. Tryck -tangenten tills "ASSIGN BTN" (tilldela tangent) syns på skärmen, samt produkten (t.ex.: NUGGETS - kyckling). Om produkten redan har en tilldelad produkt tangent lyser dess LED-lampa. För att tilldela andra produkt tangenter till produkten, tryck och håll produkt tangenten i 3 sekunder och LED-lampan fortsätter att lysa. För att ta bort en produkt från en tangent, tryck och håll produkt tangenten med LED-lampan som lyser och LED-lampan slocknar.

## **5-1. ÄNDRA PRODUKTINSTÄLLNINGAR (forts.)**

### **Att ändra tider och temperaturer**

7. Tryck ►-tangenten tills "COOK TIME" (matlagningstid) syns på skärmen och använd sedan produkttangenterna eller ▲ och ▼-tangenterna till att ändra tiden i minuter och sekunder, till högst 59:59.
8. Tryck ►-tangenten och "TEMP" visas på skärmen tillsammans med den förinställda temperaturen på skärmens högra sida.

Tryck produkttangenterna eller ▲ och ▼-tangenterna för att ändra temperaturen. Temperaturområdet är 88°C till 191°C.

### **Ändra matlagnings-ID**

9. Tryck ►-tangenten tills "COOK ID" visas på skärmen tillsammans med produkt-ID. T.ex. NUG blir ID för kyckling. Tryck produkttangenterna eller ▲ och ▼-tangenterna för att ändra ID.

### **Larm (1 & 2)**

11. Tryck ►-tangenten tills "ALRM 1" syns på den vänstra skärmen och en tid för larmet på den högra skärmen. Tryck produkttangenterna eller ▲ och ▼-tangenterna för att ställa in ett larm.

Som exempel, om en matlagningscykel var inställd på 3 minuter och ett larm ska gå 30 sekunder efter att matlagningscykeln börjat, ska 2:30 visas på skärmen nu. När timern räknat ner till 2:30 hörs ett larm.

Efter att en tid för ett larm har ställts in, tryck ►-tangenten och "ALRM 2" syns på skärmen, och ett andra larm kan programmeras.

### **Kvalitetstimer (hållningstid)**

12. Tryck ►-tangenten tills "QUAL TMR" syns på skärmen tillsammans med den förinställda hållningstiden. Tryck produkttangenterna eller ▲ och ▼-tangenterna för att justera tiden upp till 59:59.

### Global filtreringsspårning

#### **Inkludera filtrerräkning**

- 13a. Tryck ►-tangenten tills "INCL IN FLTR CNT" blinkar på skärmen tillsammans med "YES" (ja) eller "NO" (nej). Med hjälp av ▲ och ▼-tangenterna, ändra skärmen till "YES" (ja) om den produktens matlagningscyklar ska räknas som en del av den rekommenderade filtreringsprocessen. Ställ om till "NO" (nej) om den inte ska inkluderas.

## **5-1. ÄNDRA PRODUKTINSTÄLLNINGAR (forts.)**

Blandad Filtreringsspårning

### **Filtrera efter X antal laddningar**

13b. Tryck ► –tangenter till “FILTER AFTER...” blinkar på den vänstra skärmen, samt antalet matlagningsscyklar mellan filtreringar visas på den högra skärmen. Tryck produkttangenterna, eller ▲ och ▼ –tangenterna för att ändra värdet till 0 till 99 laddningar. Detta behövs ställas in för varje produkt.

### **>Laddningskompensering, Laddnings-kompenseringsreferens Hel värme, PC-faktor<**

14. Tryck ► –tangenter till “LD COMP” syns på skärmen tillsammans med värdet för laddningskompensering. Detta justerar tiden automatiskt för att ta hänsyn till matlagningssladdningens storlek och temperatur. Tryck produkttangenterna, eller ▲ och ▼ –tangenterna för att ändra värdet till 0 till 20.
15. Tryck ► –tangenter till “LCMP REF” syns på skärmen tillsammans med värdet för laddningskompenseringens genomsnittliga temperatur. (om laddningskompenseringen är inställd till “OFF”, så syns “\_\_\_” på skärmen och inställningen kan inte programmeras). Detta är den genomsnittliga matlagningstemperaturen för varje produkt. Timern gör att temperaturen går upp snabbare över den här inställningen och saktar ner temperaturer under den här inställningen. Tryck produkttangenterna eller ▲ och ▼ –tangenterna för att ändra värdet.
16. Tryck ► –tangenter till “FULL HT” syns på skärmen tillsammans med värdet för full värme i sekunder vilket betyder att värmen är på så fort som timer-tangenten trycks in, för den programmerade tidsperioden. Tryck produkttangenterna, eller ▲ och ▼ –tangenterna för att ändra värdet till 0 till 90 sekunder.
17. Tryck ► –tangenter till “PC FACTR” syns på skärmen tillsammans med den proportionella temperaturen vilket hjälper till med att hålla oljan från att överskjuta inställningstemperaturen. Tryck produkttangenterna, eller ▲ och ▼ –tangenterna för att ändra värdet till 0 till 50 grader.

**NOTICE** **OBS!**

- Använd ◀ –tangenter till att gå tillbaks till tidigare menyartiklar.
- Tryck ► –tangenter när du är klar med den nuvarande produkten, och gå tillbaks till steget “SELECT PRODUCT” (välj produkt).
- Tryck och håll **P** –tangenter för att lämna produktprogrammeringsläget.

## AVSNITT 6. NIVÅ 2-PROGRAMMERING

Används till att komma till följande:

- Specialprogrammeringsläge
- Klockinställning
- Datakommunikation
- Värmekontroll
- Tech-läge
- Statistik
- Filterkontroll

### 6-1.

#### SPECIALPROGRAMMERINGSLÄGE

Läget för specialprogrammering används till att ställa in mer detaljerad programmering som exempelvis:

- SP-1** • Grader Fahrenheit eller Celsius
- SP-2** • Språk: engelska, ryska, svenska, tyska, portugisiska, spanska och franska
- SP-3** • Systeminitialisering (fabriksinställda)
- SP-4** • Ljudvolym
- SP-5** • Ljudton
- SP-6** • Smältcykel välj - 1.LIQUID (vätska); 2.SOLID (fast)
- SP-7** • Tomläge aktiverat – JA eller NEJ
- SP-7A** • Använd "0" för TOMGÅNG
- SP-7B** • Auto Tomgång minuter
- SP-7C** • Tomgång Inställningstemperatur
- SP-8** • Filterräkningsläge - 1.MIXED (blandad) eller 2.GLOBAL
- SP-8A** • Föreslår filter vid... - 75% till 100% (**blandad**)
- SP-8B** • Filterlåsning aktiverad? -YES (ja) eller NO (nej) (**blandat**)
- SP-8A** • Vänster friteringsbytta filtercyklar - 0 till 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B** • Höger friteringsbytta filtercyklar - 0 till 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C** • Filterlåsning aktiverad? -YES (ja) eller NO (nej) (**GLOBAL**)
- SP-9** • Poleringstid - X:XX M:SS
- SP-10** • Påminnelsetid Byta dyna - XX TIM
- SP-11** • Rengöringstid - XX MIN
- SP-12** • Rengöringstemperatur - XXX oF eller oC
- SP-13** • Matlagningsanvändare IO – Efter matlagningscykel, skärmen visar tidigare menyartikel eller "—"
- SP-14** • Antal korgar - 2-KORGAR eller 4 KORGAR
- SP-15** • Visa matlagningsindikerare - JA eller NEJ
- SP-16** • Andra språk: engelska, ryska, svenska, tyska, portugisiska, spanska och franska
- SP-17** • andra ljudvolym
- SP-18** • Energisparning aktiverad? -YES (ja) eller NO (nej)
- SP-19** • Fritöstyp - GAS eller ELEKTRISK
- SP-20** • Typ av friteringsbytta – DELAD eller HEL
- SP-21** • Autolyft aktiverad? - NO LIFT (ingen lyft) eller YES LIFT (ja lyft)
- SP-22** • Tillgång olja från bulk? -YES (ja) eller NO (nej)
- SP-23** • Bortskaffa olja från bulk? -YES (ja) eller NO (nej)
- SP-24** • Serienr. fritös
- SP-25** • Ändra handledare Kod- 1 = YES (ja)
- SP-26** • Ändra användningskod - 1 = YES (ja)
- SP-27** • Bortskaffa kräver kod? -YES (ja) eller NO (nej)
- SP-28** • Längre fyllningstid aktiverad - JA eller NEJ
- SP-29** • Låta användaren lämna fyllning? -YES (ja) eller NO (nej)

## **6-1.** **SPECIALPROGRAMMERINGSLÄGE** **(forts.)**

Tryck och håll **P**-tangenten i 5 sekunder tills "LEVEL 2" (nivå 2), följt av "SP PROG" och "ENTER CODE" (skriv in kod) syns på skärmen.

Skriv in kod 1,2,3 och "SP-1", "TEMP", "FORMAT" visas på skärmen.

**NOTICE** **OBS!**

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

TLämna specialprogrammeringsläget när som helst genom att trycka och hålla **P**-tangenten i 2 sekunder.

### **Grader Fahrenheit eller Celsius (SP-1)**

Den vänstra skärmen blinkar "SP-1" och "TEMP", "FORMAT". Tryck ▲ eller ▼-tangenterna för att välja °F eller °C.

**NOTICE** **OBS!**

- Använd ◀-tangenten till att gå tillbaka till tidigare menyartiklar
- Tryck ▶-tangenten när du är färdig med nuvarande nivå-2 steg

### **Språk (SP-2)**

Tryck ▶-tangenten och "SP-2" och "LANGUAGE" (språk) blinkar på vänstra skärmen. Tryck ▲ eller ▼-tangenterna för att välja önskat språk.

### **Systeminitialisering (SP-3)**




Tryck ▶-tangenten och "SP-3" och "DO SYSTEM INIT" (initialisera systemet) blinkar på skärmen tillsammans med "INIT" på den högra skärmen. Ställ om kontrollerna till dom fabriksinställda inställningarna genom att trycka och hålla √-tangenten och kontrollern räknar ner "IN3", "IN2", "IN1". När skärmen visar ""-INIT-" & \*DONE\* är kontrollerna återställda till fabriksinställningarna.

### **Ljudvolym (SP-4)**


Tryck ▶-tangenten och "SP-4" och "VOLUME" (volym) blinkar på vänstra skärmen. Tryck ▲ eller ▼, eller använd produktknapparna för att justera högtalarens volym, med 10 som det högsta värdet och 1 som det minsta.



**6-1.**  
**SPECIALPROGRAMMERINGSLÄGE**  
**(forts.)**

**Ljudton (SP-5)**




Tryck -tangenter och "SP-5" och "TONE" (tone) blinkar på vänstra skärmen. Tryck  eller , eller använd produktknapparna för att justera högtalarens ton, med 2000 som det högsta värdet och 50 som det minsta.





**Använd flytande eller fast matlagningsolja (SP-6)**




Tryck -tangenter tills "SP-6 VÄLJ SMÄLT CYKEL" rullar på den vänstra skärmen. Om inte fast olja används i byttorna ska den högra skärmen visa "1.LIQUID".

Om fast olja används MÅSTE enheten vara utrustad till att hantera fast olja. Använd  och -tangenter till att ändra den högra skärmen till "2.SOLID".




**Tomgångsläge aktiverat (SP-7)**

Ett tomgångsläge gör att oljans temperatur kan sänkas till en lägre temperatur när den inte används. Detta sparar på olja och driftskostnader. Tryck -tangenter och "SP-7" och "IDLE MODE ENABLED" (tomgångsläge aktiverat) blinkar på vänstra skärmen. Tryck  eller -tangenter för att välja "YES" (ja) eller "NO" (nej).

Med "YES" (ja) på skärmen, tryck -tangenter "SP-7A" och "USE '0' FOR IDLE" (använd '0' för tomgång) blinkar på den vänstra skärmen. Tryck  eller -tangenter för att välja "YES" (ja) eller "NO" (nej). Om du väljer "YES" (ja) kan ett tomgångsläge programmeras på produkttangenter .

Tryck -tangenter och "SP-7B" och "AUTOIDLE MINUTES" (auto-tomgång minuter) blinkar på vänstra skärmen. Tryck  eller , eller använd produkttangenter för att ställa in tiden (0 till 60 minuter) som fritösen ska vara i tomgångsläge innan auto-tomgångsläget aktiveras.

"30" betyder t.ex. att om en produkt inte har lagats i den friseringsbyttan under en tid på 30 minuter, så kyler kontrollern ner oljan automatiskt till inställningstemperaturen för tomgång.




Tryck -tangenter och "SP-7C" och "IDLE SETPT" (tomgångsläge inställningspunkt) blinkar på vänstra skärmen. Tryck  eller , eller använd produkttangenter för att ställa in temperaturen under tomgång till mellan 93 och 191 °C.



## 6-1. SPECIALPROGRAMMERINGSLÄGE (forts.)

### Filterspårningsläge (SP-8)

Filterspårningen signalerar användaren när oljan behöver filtreras genom att räkna antalet matlagningscyklar mellan filtreringar.

Tryck  –tangenten och “SP-8” och “FILTER TRACKING MODE” (filterspårningsläge) syns på skärmen. Använd  och  –tangenterna för att välja antingen “1.MIXED” (blandad) filterspårning eller “2.GLOBAL”.



**NOTICE**

**OBS!**




GLOBAL betyder att alla produkter har samma antal matlagningscyklar mellan filtreringar.

MIXED (blandad) betyder att olika produkter kan ha olika antal matlagningscyklar mellan filtreringar. Kontrollerna lägger ihop cykelräkningarna (se exempel till vänster) och när räkningen är 1 eller mer föreslås en filtrering. T.ex.: 1 laddning fisk, 2 laddningar pommes frites, en laddning kyckling är lika med 1.  $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$ .

### MIXED (blandad)

Om man väljer “2,MIXED” (blandad), tryck på  –tangenten och “SP-8A” och “SUGGEST FILTER AT ...” (föreslå filtrering vis ...) visas på den vänstra skärmen, och ett värde mellan 75% och 100% visas på den högra skärmen. Tryck  och  –tangenterna för att ändra värdet.

Ju lägre värdet är ju tidigare rekommenderar kontrollern en filtrering. T.ex.: Om inställningen är 75% föreslår kontrollern filtrering efter att  $\frac{3}{4}$  av den inprogrammerade matlagningscyklarna har uppfyllts, och när värdet är 100% måste alla matlagningscyklar vara fullgjorda innan kontrollern föreslår en filtrering.

Tryck  och “SP-8B” och “LOCKOUT ENABLED?” (låsning aktiverad) syns på vänstra skärmen. Tryck  eller  –tangenterna för att välja “YES” (ja) eller “NO” (nej).

När kontrollerna föreslår filtrering och om inställningen är YES (ja), syns “FILTER LOCKOUT”/“YOU \*MUST\* FILTER NOW” (filterlåsning/du måste filtrera nu) på skärmen och ytterligare matlagningscyklar vägras tills friteringsbytten har filtrerats.

Tryck  och “SP-8C” och “LOCKOUT AT...” syns på den vänstra skärmen och ett värde mellan 100% och 250% syns på den högra skärmen. Tryck  och  –tangenterna för att ändra värdet. Ju lägre värdet är ju tidigare sker en “låsning”.

T.ex.: Om inställningen är 100% sker “låsningen” när cykelräkningen når 1 eller mer. Om inställningen är 200%, räknas dubbelt så många cyklar innan “låsningen” äger rum. Se exemplet ovan.

Produkt	Antal matlagningscyklar	Cykelräkning
Fisk	2	1/2
Pommes frites	8	1/8
Kyckling	4	1/4



**6-1.**  
**SPECIALPROGRAMMERINGSLÄGE**  
**(forts.)**


**Filterrspårningsläge (SP-8) (forts.)**




**GLOBAL**




Om GLOBAL har valts, tryck -tangentsen.


Delad friteringsbytta



Om enheten är en delad friteringsbytta, syns "SP-8A" och "LEFT VAT FILTER CYCLES" på den vänstra skärmen, och antalet matlagningscyklar mellan filtreringar syns på den högra skärmen (0 to 99). Använd  och  eller produkttangentserna för att ändra numret.

Tryck -tangentsen och "SP-8B" och "RIGHT VAT FILTER CYCLES" (höger bytta filtreringscyklar) syns på den vänstra skärmen, och antalet matlagningscyklar mellan filtreringar syns på den högra skärmen (0 to 99).



Tryck -tangentsen och "SP-8C" och "LOCKOUT ENABLED?" (låsningsaktiverad?) syns på vänstra skärmen. Tryck  och -tangentserna för att välja "YES" (ja) eller "NO" (nej).




Om inställningen är YES (ja), tryck -tangentsen och den vänstra skärmen visar "SP-8D" och "LEFT VAT LOCKOUT CYCLES" och antalet matlagningscyklar för filtreringslåsnings syns på den högra skärmen (0 till 99). Använd  och  eller produkttangentserna för att ändra numret.




Tryck -tangentsen och den vänstra skärmen visar "SP-8E" och "RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES" (höger bytta låsningscyklar) och antalet matlagningscyklar för filtreringslåsnings syns på den högra skärmen (0 till 99).

Använd  och  eller produkttangentserna för att ändra numret. Efter att antalet matlagningscyklar har nåtts syns "FILTER LOCKOUT"/"YOU \*MUST\* FILTER NOW" (filterlåsnings/du måste filtrera nu) på skärmen och ytterligare matlagningscyklar vägras tills friteringsbytten har filtrerats.

Hel friteringsbytta

Om enheten är en hel friteringsbytta, syns "SP-8A" och "FULL VAT FILTER CYCLES" på den vänstra skärmen, och antalet matlagningscyklar mellan filtreringar syns på den högra skärmen (0 to 99). Använd  och  eller produkttangentserna för att ändra numret.

Tryck -tangentsen och "SP-8B" och "LOCKOUT ENABLED?" (låsningsaktiverad?) syns på vänstra skärmen. Tryck  eller -tangentserna för att välja "YES" (ja) eller "NO" (nej).

Om inställningen är YES (ja), tryck -tangentsen och den vänstra skärmen visar "SP-8C" och "FULL VAT LOCKOUT CYCLES" (hel bytta låsningscyklar) och antalet matlagningscyklar för filtreringslåsnings syns på den högra skärmen (0 till 99). Använd  och  eller produkttangentserna för att ändra numret.

Efter att antalet matlagningscyklar har nåtts syns "FILTER LOCKOUT"/"YOU \*MUST\* FILTER NOW" (filterlåsnings/du måste filtrera nu) på skärmen och ytterligare matlagningscyklar vägras tills friteringsbytten har filtrerats.

## **6-1.** **SPECIALPROGRAMMERINGSLÄGE** **(forts.)**

### **Poleringstid (SP-9)**

Tryck ► –tangenten och “SP-9” och “POLISH TIME” (poleringstid) blinkar på vänstra skärmen. Tryck ▲ eller ▼, eller använd produkttangenterna för att ändra poleringstiden från 0 till 10 minuter.

### **Byt filterdyna påminnelsetid (SP-10)**

Tryck ► –tangenten och “SP-10” och “CHANGE PAD REMINDER” (byt dyna påminnelse) blinkar på vänstra skärmen. Tryck ▲ eller ▼, eller använd produkttangenterna för att ändra tiden från 0 till högst 100 timmar.

### **Rengöringstid (SP-11)**

Tryck ► –tangenten och “SP-11 CLEAN-OUT TIME” (rengöringstid) blinkar på vänstra skärmen. Tryck ▲ eller ▼, eller använd produkttangenterna för att ändra tiden från 0 till 99 minuter.

### **Rengöringstemperatur (SP-12)**

Tryck ► –tangenten och “SP-12 CLEAN-OUT TEMP” (rengöringstemperatur) blinkar på den vänstra skärmen. Tryck ▲ eller ▼, eller använd produkttangenterna för att ändra temperaturen från 0 to 90o C.

### **Matlagning användare-IO (SP-13)**

Tryck ► –tangenten och “SP-11” och “COOKING USER IO” (matlagningsanvändare IO) blinkar på skärmen. Tryck ▲ eller ▼ –tangenterna för att välja ”SHOWPREV” eller “SHOW——”.

Inställning av SP-11 till SHOWPREV betyder att efter en matlagningscykel visar skärmen den sista menyartikeln som lagades. SHOW—— betyder att efter en matlagningscykel visas “——” på skärmen och en menyartikel måste väljas innan nästa atlagningscykel påbörjas.

### **Antal korgar (SP-14)**

Tryck ► –tangenten och “SP-14 NUMBER OF BASKETS” (antalet korgar) blinkar på vänstra skärmen. Använd ▲ eller ▼ –tangenterna för att välja 2 eller 4 korgar per brunn.

### **Matlagningsindikator (SP-15)**

Tryck ► –tangenten och “SP-15 SHOW COOKING INDICATOR” (visa matlagningsindikator) blinkar på den vänstra skärmen. Tryck ▲ eller ▼ –tangenterna för att välja YES (ja), och under en matlagningscykel visas “\*” när timern räknar ner. Välj NO (nej) och “\*” visas inte under en matlagningscykel.

## **6-1.** **SPECIALPROGRAMMERINGSLÄGE** **(forts.)**

### **Andra Språk (SP-16)**

Tryck ► –tangenten och “SP-16 2ND LANGUAGE” (andra språk) blinkar på vänstra skärmen. Tryck ▲ eller ▼ – tangenterna för att välja önskat andra språk.

Genom att ställa in ett andra språk i kontrollerna kan man lätt välja två språk genom att trycka **P** under normal användning.

Ett språk visas på den vänstra skärmen och det andra språket visas på den högra skärmen. Genom att trycka på √ –tangenten väljs språket på skärmarna.

### **Andra volym (SP-17)**

Tryck ► –tangenten och “SP-17 2ND VOLUME” (andra volym) blinkar på vänstra skärmen. Tryck ▲ eller ▼ – tangenterna eller produkt tangenterna för att välja en önskad andra volym.

Genom att ställa in en andra volym i kontrollerna kan man lätt välja två volymer genom att trycka **P** två gånger under normal användning.

En volyminställning visas på den vänstra skärmen (INGEN till 10; 10 är den högsta) och den andra volymen visas på den högra skärmen. Välj volym genom att trycka på √ - tangenten under önskad volym.

### **Energisparningsläge (SP-18)**

Tryck ► –tangenten och “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED” (energisparning aktiverad) blinkar på vänstra skärmen. Tryck ▲ eller ▼ –tangenterna för att välja ”YES” (ja) eller ”NO” (nej).

Om inställningen är YES (ja) under tider som fritösen inte används startas energisparningsläget automatiskt, vilket stänger av blåsarna. Efter att en produkt har valts för en påbörjad matlagingscykel sätts blåsarna och värmen på igen. Om inställningen är NO (nej) är blåsarna på kontinuerligt.

### **Fritöstyp (SP-19)**




Tryck ► –tangenten och “SP-19 FRYER TYPE” (fritöstyp) blinkar på den vänstra skärmen. Tryck ▲ eller ▼ – tangenterna för att välja ”GAS” eller ”ELEC” (el).

### **Typ av friteringsbytta (SP-20)**




Tryck ► –tangenten och “SP-20 VAT TYPE” (typ av friteringsbytta) blinkar på den vänstra skärmen. Tryck ▲ eller ▼ –tangenterna för att välja “SPLIT” (delad) eller “FULL” (hel).

## **6-1.** **SPECIALPROGRAMMERINGSLÄGE** **(forts.)**




### **Autolyft aktiverad (SP-21)**

Tryck  –tangenten och "SP-21 AUTOLIFT ENABLED?" (autolyft aktiverad?) blinkar på den vänstra skärmen. Tryck  eller  –tangenterna för att välja "YES LIFT" (ja lyft) eller "NO LIFT" (inte lyft). Om fritösen är utrustad med alternativet auto-lyft, måste SP- 21 vara inställt på "YES LIFT" (ja lyft), om inte, ställ in SP-21 till "NO LIFT" (inte lyft).


### **Tillgång av olja i bulk (SP-22)**

Tryck  –tangenten och "SP-22 BULK OIL SUPPLY?" (tillgång av olja i bulk?) blinkar på den vänstra skärmen. Tryck  eller  –tangenterna för att välja "YES SUPL" (ja tillgång) eller "NO SUPL" (inte tillgång). Ställ in som YES (ja) om oljan pumpas in i byttorna från en utsides oljebehållare. Ställ annars in SP-22 till NO (nej).

### **Bortskaffning av olja i bulk (SP-23)**



Tryck  –tangenten och "SP-23 BULK OIL DISPOSE?" (bortskaffning av olja i bulk?) blinkar på den vänstra skärmen. Tryck  eller  –tangenterna för att välja "YES DISP" (ja bortskaffning) eller "NO DISP" (inte bortskaffning). Ställ in till "YES DISP" (ja bortskaffning) om oljan pumpas från byttorna till en utsides oljebehållare när oljan kastas bortskaffas. Ställ annars in SP-23 till "NO DISP" (inte bortskaffning).


### **Serienummerlogg (SP-24)**

Tryck  –tangenten och "SP-24" och "S/N ✓ EDIT" (ändra serienummer) blinkar på skärmarna, tillsammans med enhetens serienummer. DET HÄR SERIENUMRET SKA PASSA IHOP MED SERIENUMRET PÅ NFORMATIONSPLOTTAN PÅ DÖRRARNA. OM INTE KAN DET SKRIVAS NER.

### **Byta programmeringskod (SP-25)**


Det här låter användaren ändra programmeringskoden (fabriksinställd som 1, 2, 3) som används för att komma till lägen för produktprogrammering, och nivå 2-programmering.


Tryck  –tangenten och "SP-25" och "CHANGE MGR CODE? 1=YES" (byta handledarkod?) blinkar på skärmen. Tryck  och "ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (skriv in ny kod, P=klar, I=sluta) rullar på skärmen. Tryck på produkttangenterna för en ny kod.

Om du är nöjd med koden, tryck  och "REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT" (upprepa ny kod, P=klar, I=sluta) syns på skärmen. Tryck på samma kodtangenter.

## **6-1.** **SPECIALPROGRAMMERINGSLÄGE** **(forts.)**



### **Byta programmeringskod (SP-25) (forts.)**


Om du är nöjd med koden, tryck  och “\*CODE CHANGED\*” (kod ändrad) syns på skärmen.


Om du inte är nöjd med koden, tryck  och “\*CANCEL” (avbryta) visas på skärmen, som sen byts till “SP-25” och “CHANGE, MGR CODE? 1=YES” (ändra, 1=ja). Nu kan stegen ovan upprepas.


### **Byta användarkod (SP-26)**

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




Tryck  –tangenter och “SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES” (ändra handledarkod?) blinkar på skärmen. Tryck  och “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (skriv in ny kod, P=klar, I=sluta) rullar på skärmen. Tryck på produkttangenterna för en ny kod.

Om du är nöjd med koden, tryck  och “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (upprepa ny kod, P=klar, I=sluta) syns på skärmen. Tryck på samma kodtangenter.

Om du är nöjd med koden, tryck  och “\*CODE CHANGED\*” (kod ändrad) syns på skärmen.

Om du inte är nöjd med koden, tryck  och “\*CANCEL” (avbryta) visas på skärmen, som sen byts till “SP26” och “CHANGE, USAGE CODE? 1=YES” (ändra användarkod, 1=ja). Nu kan stegen ovan upprepas.




### **Bortskaffning kräver kod? (SP-27)**

Tryck  –tangenter och “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE?” (bortskaffning kräver kod?) blinkar på den vänstra skärmen. Tryck  eller  –tangenterna för att välja YES (ja) eller NO (nej). Om inställningen är YES måste koden 1, 2, 3 skrivas in för att bortskaffa oljan från friteringsbyttan, i bortskaffningsläget.

### **Längre fyllningstid (SP-28)**

Tryck  –tangenter och “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED” (längre fyllningstid aktiverad) blinkar på vänstra skärmen. Tryck  eller  –tangenterna för att välja ”YES” (ja) eller ”NO” (nej).

### **Låt användaren lämna fyllning (SP-29)**

Tryck  –tangenter och “SP-29 LET USER EXIT FILL” (låt användaren lämna fyllningen) blinkar på den vänstra skärmen. Tryck  eller  –tangenterna för att välja YES (ja) eller NO (nej). Om man väljer YES (ja) kan användaren lämna fyllning med Express Filter™.



## **6-2. INSTÄLLNING AV KLOCKA**



1. Tryck och håll **P**-tangenten i 5 sekunder tills "LEVEL 2" (nivå 2), följt av "SP PROG" och "ENTER CODE" (skriv in kod) syns på skärmen.
2. Tryck **P**-tangenten igen och "CLK SET" (ställa in klocka) och "ENTER CODE" (skriv in kod) blinkar på den vänstra skärmen.
3. Skriv in kod 1, 2, 3 (första 3 produkttangenterna).
4. "CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY" (skriv in datum månad-dag-år) blinkar på den vänstra skärmen. Använd produkttangenterna för att ställa in datumet på den högra skärmen.
5. Tryck **▶**-tangenten tills "CS-2 ENTER TIME" (skriv in tid) syns på den vänstra skärmen och tiden blinkar på den högra skärmen. Tryck **▲** eller **▼**, eller använd produkttangenterna för att ändra tiden.
6. Tryck **▶**-tangenten tills "CS-2 ENTER TIME" (skriv in tid) blinkar på den vänstra skärmen och "AM" eller "PM" blinkar på den högra skärmen. Tryck **▲** eller **▼**-tangenterna för att välja AM (0:00 till 12:00) or PM (12:00 till 24:00).
7. Tryck **▶**-tangenten tills "CS-3 TIME FORMAT" (tidsformat) blinkar på den vänstra skärmen och "12-HR" (12-timmar) eller "24-HR" (24 timmar) blinkar på den högra skärmen. Använd **▲** eller **▼**-tangenterna för att välja ett 12-timmars format eller ett 24-timmars format.
8. Tryck **▶**-tangenten och "CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME" (sommartid) blinkar på vänstra skärmen. Tryck **▲** eller **▼**-tangenterna för att välja sommartid för ditt område. 1.OFF (från); 2.USA (2007 & efter); 3.EURO; eller 4.FSA (USA före 2007).

## **6-3. KONTROLLÄGEN FÖR DATALOGGNING, VÄRMEKONTROLL, TEKNISKT STÖD, STATISTIK OCH FILTRERING**


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

## AVSNITT 7. FELSÖKNING

### 7-1. FELSÖKNINGSGUIDE


Problem	Orsak	Åtgärd
STRÖMBRYTAREN i TILL-läge men fritösen fungerar inte alls	<ul style="list-style-type: none"> <li>Öppen krets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sätt in fritösens kontakt</li> <li>Kontrollera brytaren eller säkringen i kontrollboxen</li> <li>Fritösens strömbrytare har utlösts – öppna den vänstra dörren och återställ fritösens strömbrytare; se nedtill</li> </ul> 
Kontroll felkod "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> <li>Öppen krets för hög gräns</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ställ om den höga gränsen genom att använda en skruvmejsel eller en insexnyckel och försiktigt trycka in den i hålet hos värmeelementets gångjärn; om den höga gränsen inte ställs om kan den höga gränsen behöva bytas ut</li> </ul> 
Friteringsbytten är underfylld	<ul style="list-style-type: none"> <li>JIB:n är låg eller tom</li> <li>JIB:ns oljeledning är tilltäppt eller har kollapsat</li> <li>Filterpannan behöver rengöras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fyll JIB:n</li> <li>Kontrollera JIB:ns ledning</li> <li>Kontrollera JIB:ns rör och anslutning</li> <li>Rengör filterpannan och byt ut pappret eller dynan</li> </ul>

## 7-1. FELSÖKNINGSGUIDE (forts.)

Problem	Cause	Correction
Problem Orsak Åtgärd Oljan skummar eller kokar över friteringsbyttan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vatten i oljan</li> <li>• Felaktig eller dålig olja</li> <li>• Felaktig filtrering</li> <li>• Felaktig sköljning efter att friteringsbyttan rengjorts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Töm och rengör oljan</li> <li>• Använd rekommenderad olja</li> <li>• Se filtreringsprocedurerna</li> <li>• Rengör och skölj friteringsbyttan och torka ordentligt</li> </ul>
Oljan kan inte tömmas från friteringsbyttan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avloppsventilen är tilltäppt med smulor</li> <li>• Avloppets ränna är tilltäppt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öppna ventilen, forcera rengöringsborsten genom avloppet</li> <li>• Avlägsna panelen från den högra sida och avlägsna pluggen från rännans ände och rengör rännan</li> </ul>
Filtrets motor går men pumpar olja sakta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterledningens anslutningar är lösa</li> <li>• Filterpappret eller dynan är tilltäppt</li> <li>• Filtret har inte monterats ihop på rätt sätt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dra åt filterledningens alla anslutningar</li> <li>• Byt filterpappret eller dynan</li> <li>• Se anvisningarna för ihopsättning på dörrens insida</li> </ul>
Bubblor i oljan under hela filtreringsprocessen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterpannan är inte helt engagerad</li> <li>• Filterpannan är tilltäppt</li> <li>• Skadad O-ring på fritösens filterledning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se till att filterpannans returledning är helt intryckt i fritösens mottagare</li> <li>• Rengör pannan och byt ut pappret eller dynan</li> <li>• Byt O-ring</li> </ul>
Kontroll felkod "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Element är uppe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sänk elementen helt ner i friteringsbyttan</li> </ul>
Filtrets motor går inte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elkabeln för friteringsbyttan nr. 1 sitter inte i</li> <li>• Öppen krets</li> <li>• Den termiska återställningstangenten på pumpens baksida är utlöst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sätt i elkabeln i kontaktdonet</li> <li>• Kontrollera strömbrytarna bakom den vänstra dörren (bredvid kontrollerns strömbrytare) – ställ om vid behov</li> <li>• Låt motorn svalna och använd en skruvmejsel till att tryck hårt mot tangenten tills den klickar</li> </ul> 

## 7-2. FELKODER

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

KOD	ORSAK	ÅTGÄRD
“E-4”	Kontrollbordet överhettas	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och vrid sedan brytaren tillbaka till TILL (ON); om koden ”E-4” visas igen är kontrollbordet för hett; kontrollera lamellerna på vardera sida av enheten om dom är blockerade
“E-5”	Oljan överhettas	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF); och vrid sedan brytaren tillbaka till TILL (ON); om ”E-5” syns på skärmen ska värmekretsarna och temperatursonderna kontrolleras
“E-6A”	Temperatursonden är öppen	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF); och vrid sedan brytaren tillbaka till TILL (ON); om skärmen visar ”E-6A” ska värmekretsarna och temperatursonden kontrolleras
“E-6B”	Temperatursonden fick kortslutning	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF); och vrid sedan brytaren tillbaka till TILL (ON); om skärmen visar ”E-6B” ska värmekretsarna och temperatursonden kontrolleras
“E-10”	Övre gräns	Ställ om den övre gränsen genom att använda en liten skruvmejsel eller en insexnyckel och försiktigt trycka in den i hålet hos värmeelementets gångjärn; om den övre gränsen inte ställs om kan den övre gränsen behöva bytas ut
		
“E-15”	Avloppsbytare	Se till att avloppsbytaren är helt intryckt; om E- 15 fortsätter, kontrollera avloppsbytaren
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-A”	Vänster nivåsensor öppen Höger nivåsensor öppen Båda nivåsensorer är öppna	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF); och vrid sedan brytaren tillbaka till TILL (ON); om skärmen fortfarande anger en felaktig sensor ska anslutningarna kontrolleras vid kontrollbordet; kontrollera sensorn och byt ut vid behov

## 7-2. FELKODER

KOD	ORSAK	ÅTGÄRD
“E-21”	Sakta värmeåterhämtning	Låt en godkänd servicetekniker kontrollera fritösen för rätt voltantal för enheten; kontrollera kontakter och värmeelement; kontrollera om det finns lösa eller brända trådar i enheten
“E-22” “NO HEAT” (ingen värme) “CHECK PWR CORD AND BREAKER” (kontrollera elkabeln och brytare)	Elementen värms inte upp	Kontrollera elkabeln och värmekretsen
“E-31”	Elementen är uppe	Sänk tillbaks elementen helt ner i friteringsbyttan
“E-41”, “E-46”	Programmeringsfel	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och sen tillbaks till TILL (ON); om skärmen visar något av dessa felkoder ska kontrollerna återinitialiseras; om felkoderna kvarstår ska kontrollbordet bytas
“E-47”	Fel på analog omvandlarchip eller 12-volttillförsel	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och sedan tillbaks till TILL-läge (ON); om “E-47” fortsätter, byt ut I/O-kortet eller PC-kortet; om högtalartonen är tyst är det antagligen ett I/Okortfel; byt ut I/O-kortet
“E-48”	Ingående systemfel	TVrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och sedan tillbaks till TILL-läge (ON); byt ut kontrollens PC-kort om “E-48” fortsätter
“E-54C”	Ingående signalfel för temperatur	Vrid brytaren till FRÅN-läge (OFF), och sedan tillbaks till TILL-läge (ON); byt ut kontrollens PC-kort om “E-54C” fortsätter
“E-60”	AIF PC-kortet kommunicerar inte med kontrollernas PC-kort	Tryck TILL/FRÅN-tangenten för friteringsbyttan till FRÅN-läge (OFF) och sedan tillbaks till TILL-läge (ON); om “E-60” fortsätter, kontrollera anslutningen mellan PC-kortet; byt ut AIF PC-kortet eller kontrollernas PC-kort vid behov