



Skanna för ytterligare  
Information

# Bruksanvisning

## Elektrisk

Öppen fritös

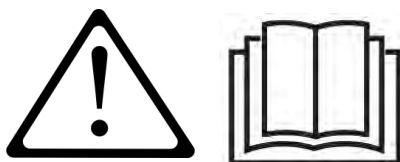
**GVE 071**

**GVE 072**

**GVE 073**

**GVE 074**

SV





## Innehållsförteckning

---

<b>Kapitel 1 Översikt</b>	<b>7</b>
Säkerhet	7
Guide försymboler	7
Avsedd användning	9
<b>Kapitel 2 Installation</b>	<b>12</b>
Uppackning	12
Välja plats	12
Avstånd	13
Riktning av fritösen	13
Säkerställa korrekt ventilation	14
Elektriska krav	15
Specifikationer	16
Elektriska specifikationer	16
Oljekapacitet	16
Mått	17
<b>Kapitel 3 Drift</b>	<b>20</b>
Driftkomponenter	20
Styrningar och indikatorer	20
Enhetens komponenter	23
Fylla på eller tillsätta olja	24
Oljekapacitet	24
Fylla kärلمانuellt	25
Inställningsläge	25
Procedurer vid uppstart	26
Tillagning	27
Tillagning med en dedikerad display	27
Tillagning med en multiprodukt-display	28
Ändra displayinställningar	28
Ändra den dedikerade displayen från frukost till lunch	28
Ändra dedikerad display till en multiprodukt-display	29

Ändra en multiprodukt-display till en dedikerad display _____	29
Ändra en multiprodukt-display till en multiprodukt-display med olika inställda måltemperaturer _____	29
Snabb filtrering _____	29
Underhåll Filtrering _____	32
Kassera oljan _____	36
Åtkomst till statistik för filter-, info- och Temp-knappen _____	37
Info-knapp Statistik _____	37
Filterknapp Statistik _____	38
Temp-knapp Statistik _____	38
Ändra produktinställningar _____	38
Ändra produktnamn _____	38
Ändra tider och temperaturer _____	39
Tillagnings-ID Ändra _____	39
Larm (Duty 1 & 2) _____	39
Kvalitetstimer _____	39
AIF Inaktivera _____	40
Tilldela knapp _____	40
Ställa in AIF-klockan _____	40
Ändra de avancerade produktinställningarna _____	41
>Lastkompensation, referens för lastkompensation, full värme, PC faktor< ____	42
Åtkomst till felkodsloggen (E-Log) _____	42
Ändra lösenord _____	43
Ändra varningston och volym _____	43
Byta filter efter inställning _____	44
Byta filter Förslag _____	44
<b>Kapitel 4 Underhåll _____</b>	<b>46</b>
Korrekt skötsel _____	46
Byta rengöringsfilter _____	46
Rengöra korgstödet _____	49
Använda Deep Clean-läget _____	49
Schema för planerat underhåll _____	52

**Kapitel 5 Felsökning** \_\_\_\_\_ **54**

\_\_\_\_\_ Felsökning \_\_\_\_\_ **54**




Felkoder \_\_\_\_\_ **57**



# Kapitel 1 Översikt




## Säkerhet




Henny Penny-produkter har många säkerhetsfunktioner. Det enda sättet att garantera en säker drift är att helt och hållet förstå de korrekta procedurerna för installation, drift och underhåll. Dessa instruktioner har utarbetats för att hjälpa dig att lära dig de rätta procedurerna. När information är särskilt viktig eller säkerhetsrelaterad används orden FARA, VARNING, FÖRSIKTIGHET eller OBS. Deras användning beskrivs nedan:

 <b>DANGER</b>	<b>FARA!</b> anger en farlig situation som, om den inte undviks, kommer att leda till dödsfall eller allvarlig skada.
 <b>WARNING</b>	<b>VARNING!</b> anger en farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarlig skada.
 <b>CAUTION</b>	<b>FÖRSIKTIGHET!</b> anger en farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till måttlig eller lindrig skada.
<b>OBS</b>	<b>OBS</b> används för information som anses vara viktig för skador på föremål.





## Guide för symboler

Nedanstående symboler kan användas på enheten eller finnas i online- eller tryckt dokumentation.

Symbol	Referensnr	Symbol Titel	Beskrivning
	ISO 7000-0434A	Försiktighet	Indikerar att försiktighet är nödvändig när man använder enheten eller styrningen i närheten av den plats där symbolen är placerad. Det kan även indikera att den aktuella situationen kräver att operatören är uppmärksam eller agerar för att undvika oönskade konsekvenser.
	Symbol för stötrisk	Försiktighet, risk för elektrisk stöt	Identifierar utrustning, t.ex. strömkällan, som kan ge upphov till elektriska stötar.
	ISO 7000-0535	Försiktighet, varm yta	Indikerar att det markerade objektet kan vara varmt och att det inte bör beröras utan försiktighet.

Symbol	Referensnr	Symbol Titel	Beskrivning
	ANSI	Varm yta	Indikerar att det markerade objektet kan vara varmt och att det inte bör beröras utan försiktighet.
	ISO 7000-0790	Läs bruksanvisningen	Anger att bruksanvisningen eller kortet bör läsas innan du använder maskinen.
	ISO 7000-1641	Bruksanvisning, drifts-procedurer	Identifierar den plats där bruksanvisningen förvaras eller för att identifiera information som rör bruksanvisningen. Anger att bruksanvisningen bör beaktas när man använder enheten eller kontrollerar den i närheten av den plats där symbolen är placerad.
	ISO 7010-P003	Ingen öppen låga. Eld, öppen antändnings källa och rökning förbjuden.	Förbjuder rökning och alla former av öppen låga.
	ANSI	Tungt föremål	Indikerar att föremålet är tungt och kräver mekanisk hjälp eller att flera personer lyfter det.
	ISO 7010-W021	Brandfarligt material	Varnar för brandfarligt material.
	N/A	Hett vatten	Varnar för hett vatten.
	N/A	Värm inte upp temperatursonden	Applicera inte direkt värme på temperatursonden.



Symbol	Referensnr	Symbol Titel	Beskrivning
	N/A	Jordnings-enhet	För att varna för elektriska stötar om enheten inte är ordentligt jordad.
	Europeiska unionens direktiv	CE	Produkten uppfyller kraven i tillämpliga EU-direktiv.
	CSA-certifiering	CSA	Den här produkten uppfyller kraven för CSA-certifiering i USA och Kanada.
	WEEE-direktivet	RoHS kompatibelt	Den 16 augusti 2005 trädde direktivet om avfall av elektrisk och elektronisk utrustning i kraft i Europeiska unionen. Våra produkter har utvärderats enligt WEEE-direktivet. Vi har också granskat våra produkter för att avgöra om de uppfyller kraven i direktivet om begränsning av farliga ämnen (RoHS) och har omkonstruerat våra produkter vid behov för att uppfylla kraven. För att dessa direktiv ska fortsätta att följas får denna enhet inte slängas som osorterat kommunalt avfall. Kontakta närmaste Henny Penny-distributör för korrekt avfallshantering.

## Avsedd användning



### WARNING

För att undvika egendomsskador eller personskador ska du läsa bruksanvisningen innan du installerar, använder eller servar utrustningen. Förvara den här handboken på en lämplig plats för framtida användning.



### WARNING

Risk för brännskador  
För att undvika brännskador får vatten inte blandas med friteringsoljan.



### WARNING

Risk för brännskador  
För att undvika brännskador får du inte flytta fritösen när den innehåller het olja.

OBS -

Enheten är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion, som till exempel i

en fabrik. Under användning är det luftburna A-vägda ljudtrycket under 70 db(A). Denna enhet är avsedd för kommersiell användning i kök på restauranger, bagerier, sjukhus osv.

- OBS -** Använd alltid dragavlastning. Installera den medföljande strömkabeln. Om den medföljande strömkabeln eller en befintlig strömkabel skadas ska du inte använda den, utan ersätta den med en strömkabel som du vet fungerar. Strömkabeln måste bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- OBS -** Rekommenderat underhåll måste utföras för att säkerställa säker och kontinuerlig drift av enheten. Se bruksanvisningen för Henny Penny.
- OBS -** Rätt underhåll ökar också enhetens och oljans livslängd, vilket minskar driftkostnaderna under hela livstiden. Dessutom ökar gammal olja risken för kokning och brand på grund av oljans lägre flampunkt. Oljetemperaturen får aldrig överstiga 230° C (450° F).



## **WARNING**

Denna enhet är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, om de inte har fått övervakning eller instruktioner om användningen av enheten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör övervakas så att de inte leker med, rengör eller utför underhåll på enheten.

**OBS:** Enheten får inte användas med hjälp av en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem  
Detta är den ursprungliga versionen av Henny Penny-instruktionerna för Open Fryer Electric: modell GVE 07X.



## Kapitel 2 Installation

### Uppackning



#### WARNING

##### Stötrisk

För att undvika skador på föremål får du inte använda punkteringsverktyg under uppackningen.



#### WARNING

##### Tungt föremål

Var försiktig när du flyttar fritösen för att undvika personskador. Fritösen väger ungefär: 272 kg (600 lbs) till 363 kg (800 lbs)

**OBS -** Eventuella transportskador ska noteras i närvaro av leveransombudet och undertecknas innan han eller hon åker.

**OBS -** För att undvika skador på utrustningen ska du ta bort filterhållaren innan du tar bort enheten från pallan.

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

### Val av plats



#### WARNING

##### Risk för brännskador

För att förhindra personskador ska du installera och rikta fritösen enligt instruktionerna i manualen. Spännband kan användas för stabilisering.



#### CAUTION

##### Brandrisk

För att undvika brand får området under fritösen inte användas för att förvara föremål.



#### WARNING

##### Brandrisk

För att undvika personskador och brand: Installera enheten enligt de minimala avstånd som beskrivs i manualen. Spruta inte aerosoler i närheten av enheten när den används. Installera den öppna fritösen med min-

**imumavstånd från alla brännbara material.**

Det är mycket viktigt att enheten placeras på rätt plats för att den ska fungera, vara snabb och praktisk. Välj en jämn plats för enheten för att säkerställa korrekt drift, inklusive oljetillförsel av produkten. Välj en plats som gör det lätt att lasta och lossa utan att störa anrättningen av matbeställningar. Användare anser att steka från råa livsmedel till färdigt och att hålla produkten i ett varmare skick ger snabb och kontinuerlig service. Det bör finnas bord för landning eller dumpning i anslutning till fritösen. Den bästa effektiviteten uppnås genom en rak linje, dvs. råa livsmedel i ena sidan och färdigfriterad mat ut från andra sidan. Beställningsordningen kan ändras med endast en liten effektivitetsförlust.

**Avstånd**

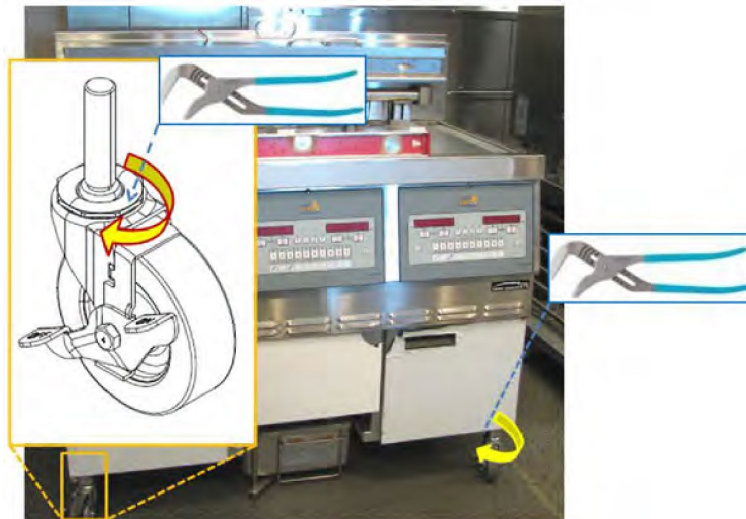
Sidor	51 mm (2 tum) från brännbara material eller annan värmeproducerande utrustning, annars krävs inget avstånd.
Bak-sida	152 mm (6 tum) luftflöde, anslutningar.
Fram-sida	762 mm (30 tum) ta bort filterhållaren.

**Riktning av fritösen****WARNING**

Risk för brännskador/brandrisk

För att undvika personskador eller materiella skador ska du följa instruktionerna för riktning, annars kan det uppstå överflöd av olja.

För att få en korrekt drift ska du rikta fritösen från sida till sida och fram- till baksida så att den står jämnt. Använd ett riktningsverktyg på de plana områdena runt behållarkragen, på mittbrunnen och en skiftnyckel för att justera hjulen.



Hjulen är justerbara upp till 40 mm (1,562 tum).

## Säkerställa korrekt ventilation

**OBS - Ventilationen måste följa lokala, statliga och nationella föreskrifter.  
Rådgör med din lokala brandkår eller byggnadsmyndighet.**

Fritösen bör placeras så att den kan ventileras till en lämplig avluftskåpa eller ett ventilationssystem för att effektivt avlägsna ångavgaser och fritylukt. Ventilationstaket måste utformas så att det inte stör fritösens funktion. Kontakta ett lokalt ventilations- eller värmeföretag för att få hjälp med att utforma ett lämpligt system.

## Elektriska krav



**WARNING**



### Stötrisk

- Den här enheten måste vara tillräckligt och säkert jordad, annars kan det leda till elektriska stötar. Se lokala elektriska föreskrifter för korrekta jordningsrutiner eller, i avsaknad av lokala föreskrifter, The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-(aktuell utgåva). I Kanada ska alla elektriska anslutningar göras i enlighet med CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1 och/eller lokala föreskrifter.
- För att undvika elektriska stötar måste den här enheten vara utrustad med en extern brytare som kopplar bort alla ojordade ledare. Huvudströmbrytaren på den här enheten kopplar inte bort alla linjeledare.
- Strömkabeln kan vara redan inkopplad mot enheten, beställas som tillbehör eller tillhandahållas vid installationen. Kontrollera dataskylten för att fastställa rätt strömförsörjning.
- En separat frånkopplingsbrytare som uppfyller kraven för överspänning i kategori III med säkringar eller brytare med lämplig kapacitet måste installeras på en lämplig plats mellan fritösen och strömkällan. Det ska vara en isolerad kopparledare som är dimensionerad för 600 volt och 90 C. För ledningar som är längre än 15,24 m (15 fot) ska du använda nästa större trådstorlek.



**WARNING**

(ENDAST FÖR UTRUSTNING MED CE-MÄRKNING !)

För att undvika risk för elektriska stötar måste den här enheten vara ansluten till andra enheter eller berörbara metalltytor i närheten av den här enheten med en ekvipotentialkopplare. Enheten är utrustad med en potentialkabel för detta ändamål. Den ekvipotentiella klykan är märkt med följande symbol.

Symbol för ekvipotentialjord =



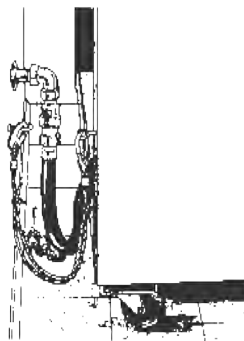
OBS -

Det rekommenderas att en skyddsanordning med 30 mA, t.ex. en

residualströmbrytare (RCCB) eller jordfelsbrytare (GFCI) används på kretsen. Strömförsörjningskablarna ska vara oljebeständiga, mantlade flexibla kablar, inte lättare än vanlig polykloropren eller annan likvärdig syntetisk elastomer-mantlad kabel.

### kabelhållare

Fäst I-bultarna i byggnaden med hjälp av godtagbara byggnadsmetoder.



### CAUTION

### GIPSVÄGG- KONSTRUKTION

Fäst enheten på en byggnadsstolpe på cirka sex tum på vardera sidan av anslutningen. Använd en kabelhållare som är minst sex tum kortare än den flexibla ledningen.

## Specifikationer

### Elektriska specifikationer

Volt	Fas	Hertz	Ampere/V at	kW	Tråd
220	3	50/60	24.3	14	3NG
380	3	50/60	24.3	14	3NG

### Oljekapacitet

9,0 kg (10 lbs) per 071 delat kärl

18,3 L eller 16,5 kg (19,3 qt eller 37,8 lb) per 072. 073, 074 helt kärl

9,5 L eller 8,5 kg (10,0 qt eller 18,7 lb) per 072. 073, 074 delat kärl

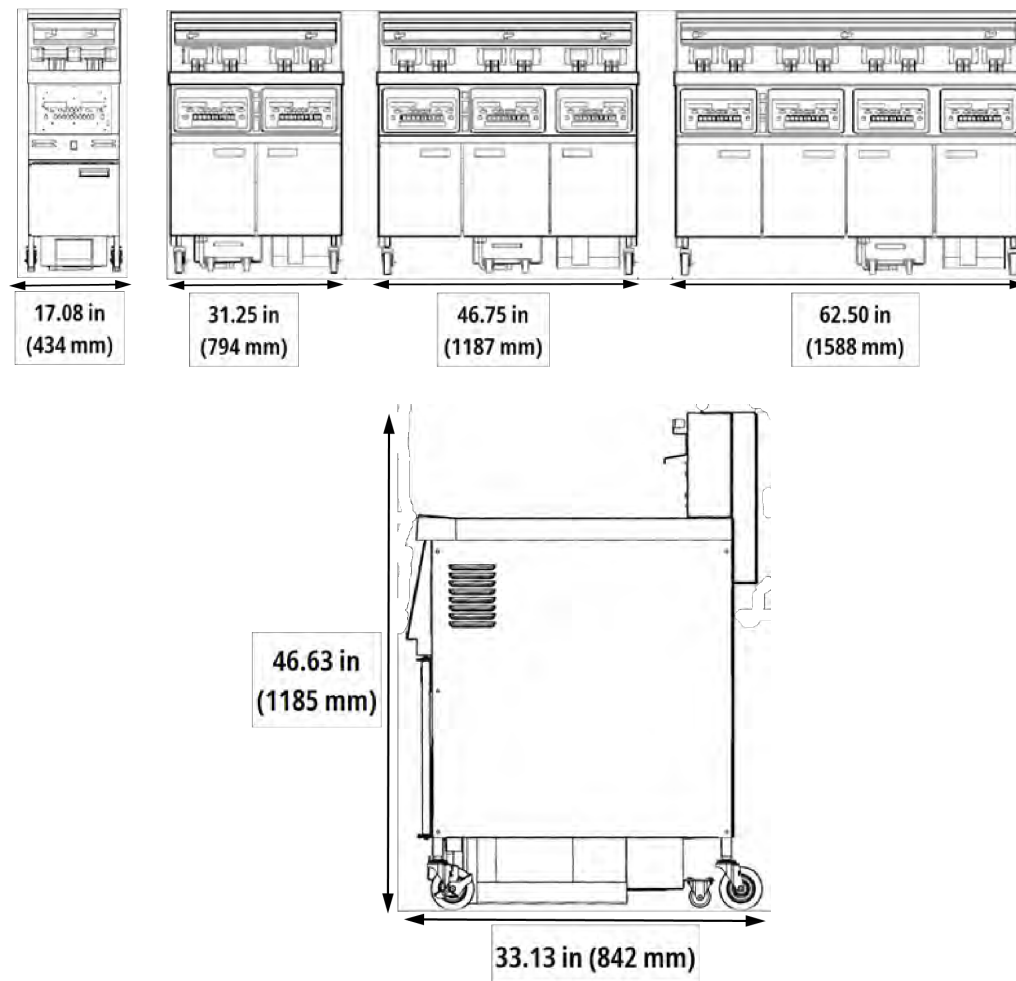




01180387

Alla kärl har två linjer som indikerar nivån inskrivna på kärlets bakre vägg. Den översta linjen visar den korrekta oljenivån vid tillagningstemperatur.

## Mått



**Mått opackad**

	<b>071</b>	<b>072</b>	<b>073</b>	<b>074</b>
<b>Bredd</b>	434 mm (17,08 tum)	794 mm (31,25 tum)	1187 mm (46,75 tum)	1588 mm (62,50 tum)
<b>Djup</b>	842 mm (33,13 tum)	842 mm (33,13 tum)	842 mm (33,13 tum)	842 mm (33,13 tum)
<b>Höjd</b>	1185 mm (46,63 tum)	1185 mm (46,63 tum)	1185 mm (46,63 tum)	1185 mm (46,63 tum)

**Mått inpackad**

	<b>071</b>	<b>072</b>	<b>073</b>	<b>074</b>
<b>Bredd</b>	551 mm (21,70 tum) (52,00)	915 mm (36,00 tum)	1310 mm	1700 mm (67,00)
<b>Djup</b>	918 mm (36,13 tum)	930 mm (37,00 tum)	930 mm (37,00 tum)	930 mm
<b>Höjd</b>	1361 mm (53,60)	1320 mm (52 tum)	1320 mm (52 tum)	1320 mm (52)
<b>Volym</b>		1,10 m <sup>3</sup> (40)	1,6 m <sup>3</sup> (57)	2,1 m <sup>3</sup> (74)

**Transportvikt**

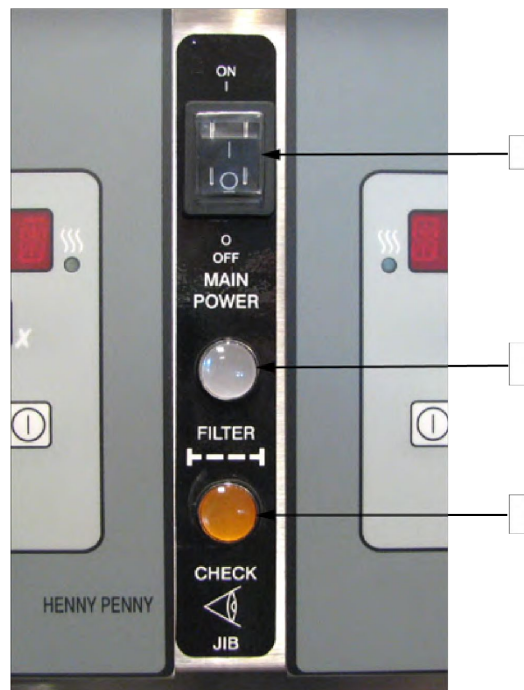
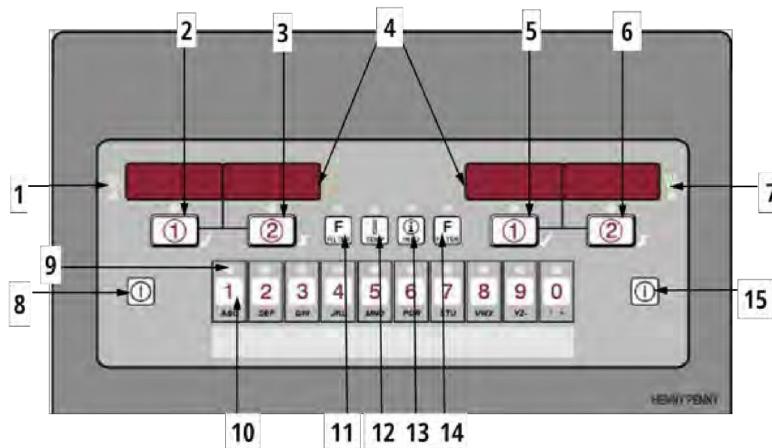
<b>Kärl</b>	<b>071</b>	<b>072</b>	<b>073</b>	<b>074</b>
1 full	135 kg (298)			
2 full		187 kg (412)		
2		213 kg (470)		
2 fulla, 1			255 kg (561)	
3			247 kg (544)	
3			276 kg (607)	
4				313 kg (750)



# Kapitel 3 Drift

## Driftkomponenter

### Styrningar och indikatorer



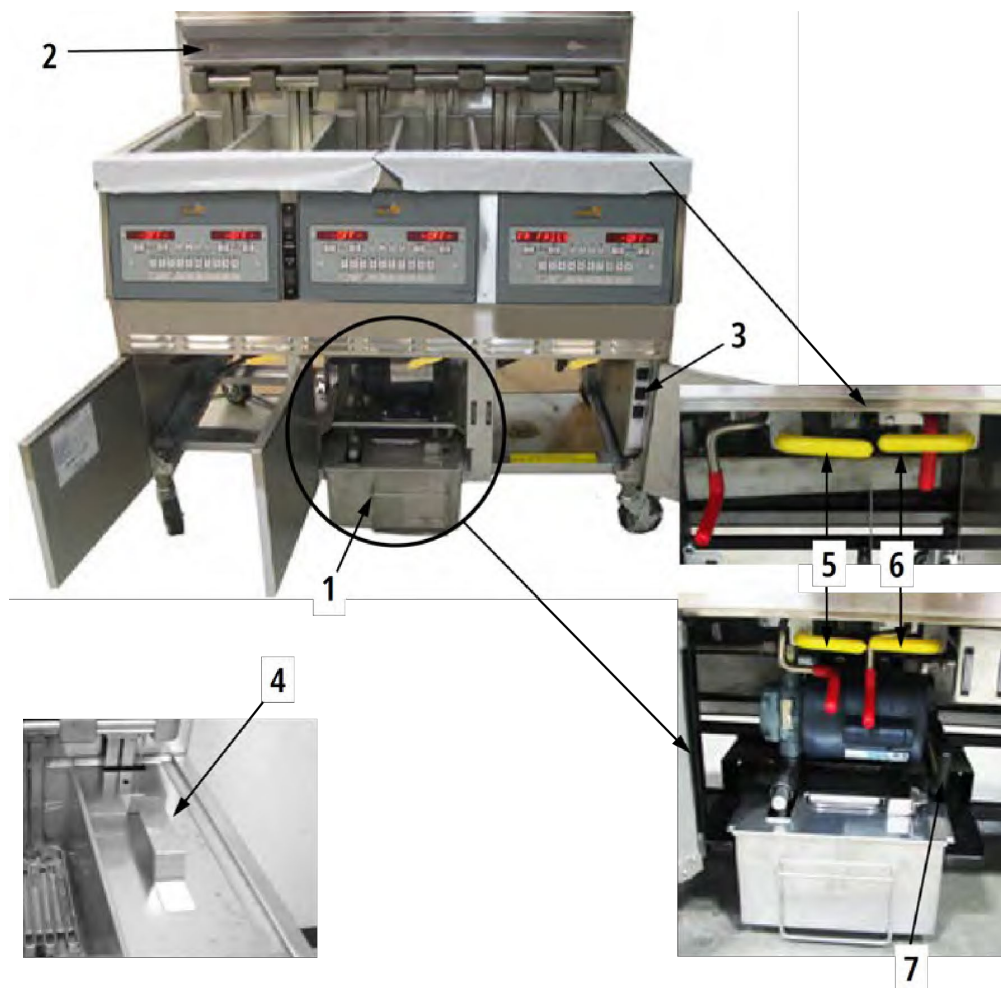
Artikelnr	Namn	Funktion
1	Vänster värmeindikator	Den här lysdioden tänds när styrningen begär värme för vänster kärl och elementen sätts på och värmer oljan.

Artikelnr	Namn	Funktion
2	Timerknapp 1 eller vänster bekräftelseknapp	Under normal drift trycker du på den här knappen för att starta och stoppa tillagningscykler för den vänstra korgen. Tryck även för att ändra visad produkt och används även för att ange JA eller för att bekräfta.
3	Timerknappen 2 eller vänster Avbryt-knapp	Under normal drift trycker du på den här knappen för att starta och stoppa tillagningscykler för den vänstra korgen. Tryck även för att ändra visad produkt och används även för att ange NEJ eller avbryta.
4	Digital display	Digital display Visar produktkoder, visar nedräkningen av timern under tillagningscykler, visar uppmaningar under filterlägena, visar valen i programläget, visar oljetemperaturen genom att trycka på Timer-knappen, visar felkoder (visas även på flera språk).
5	Timerknapp 1 eller höger bekräftelseknapp	Under normal drift kan du trycka på den här knappen för att starta och stoppa tillagningscykler för den högra korgen. Tryck även för att ändra visad produkt och bekräfta uppmaningar i filterlägena. Den används även för ✓ för att ange JA eller bekräftelse.
6	Timerknappen 2 eller höger Avbryt-knapp	Under normal drift trycker du på den här knappen för att starta och stoppa tillagningscykler för den högra korgen. Tryck även för att ändra visad produkt och neka uppmaningar i filterlägena. Den används även för X för att indikera NEJ eller avbryta.
7	Höger värmeindikator	Den här lysdioden tänds när styrningen kräver värme för höger kärl och elementen sätts på och värmer upp oljan.
8	Vänster värmeknapp	Tryck för att slå på och stänga av värmesystemet för det vänstra kärlet eller de vänstra kärnen.

9	Indikator för produktknapp	Varje produktknapps lysdioder tänds när den aktuella produkten har valts.
---	----------------------------	---

Artikelnr	Namn	Funktion
10	Produktknapp	Tryck för att välja önskad produkt eller när du namnger en produkt för att placera bokstäverna under knappen, i namnet.
11	Vänster filter knapp	Används i programmerings- och filtreringslägena, används även för eller-knapparna. Tryck på dem för att visa följande filtreringsstatistik: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. antalet tillagningscykler till nästa filter</li> <li>b. tid och datum för den senaste filtercykeln</li> <li>c. antalet timmar som det befintliga filtret har använts</li> </ul>
12	Temperaturknapp	Används i programmeringslägena, används i filtreringslägena, används vid fyllning och tömning av kärnen, används även för knapp, tryck för att visa följande temperaturstatistik: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. den faktiska oljetemperaturen i varje kärn</li> <li>b. vald måltemperatur för varje kärn</li> </ul>
13	Informationsknapp	Används i programmeringslägena, används även för knapp, tryck för att visa följande fritösinformation och statistik: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. återhämtningsuppgifter för varje kärn</li> <li>b. valda primära och sekundära displayspråk</li> </ul>
14	Höger filterknapp	Se 11
15	Höger värmeknapp	Tryck för att slå på och stänga av värmesystemet för höger kärn.
16	På/Av-vippbrytare	När den vrids till ON-läget (På) förses styrningarna och filterpumparna med ström.
17	Filterindikator	När den lyser blått indikerar den att en automatisk periodisk filtrering bör göras vid denna tidpunkt.
18	Indikator för låg JIB-nivå	När den lyser gult indikerar den att JIB behöver fyllas eller bytas ut.

## Enhetens komponenter



För att kompensera för avståndsproblem är handtagen för avlopps- och returventilerna placerade på olika sätt för fritöser med delade kärn på sidan längst till höger på fritösen.

Artikelnr	Namn	Funktion
1	Filterhållarenhet	Oljan töms i denna hållare och pumpas sedan genom filtren för att förlänga oljans användningstid.
2	Korgstöd	Korgarna hängs på denna när de inte används eller för att tömma produkten efter en tillagningscykel.
3	Höggränsbrytare	Endast på fritöser som har RTI-systemet på plats.



Artikelnr	Namn	Funktion
4	Lock för kärlen	Täcker kärlet när det inte används.
5	Handtag för filterventiler	Gula handtag öppnar och stänger filterventilen när olja pumpas in i kärlet.
6	Handtag för avloppsventil	Röda handtag öppnar och stänger avloppsventilerna.
7	Handtag för spolning	Vrid det svarta handtaget till tillagningsläget (öppet) under drift och vrid det till filterläget (stängt - visas ovan) vid filtrering.

## Påfyllning eller tillsättning av olja



### WARNING

För att undvika allvarliga brännskador när du håller varm olja i kärlet ska du bära personlig skyddsutrustning (PPE) och se till att undvika stänk.



### WARNING

Oljenivån måste alltid vara ovanför värmeelementen och vid den rätta oljenivåindikatorn på baksidan av kärlet. Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till brand, allvarliga brännskador och/eller skador på fritösen.



### CAUTION

Använd flytande stekolja av hög kvalitet i den öppna fritösen. Vissa lågkvalitativa oljor har en hög fukthalt som orsakar skumning och överkokning.



### CAUTION

För att undvika personskador och brand, se till att oljan helt täcker värmeelementen eller gasbrännarna.

Hoppa inte över smältcykeln. Den typ av olja som används i fritösen avgör hur mycket värme som tillförs under smältcykeln. Om reglagen är inställda på inställningen Solid (fast) appliceras mindre värme på den fasta oljan än om reglagen är inställda på Liquid (flytande). För mycket värme på fast olja orsakar mycket rökbildning och kan orsaka brand. Anpassa inställningen till den oljetyp som används för tillfället. När du använder ny fast olja rekommenderas att du smälter den fasta oljan på en extern källa innan du lägger oljan i kärlet. Fast olja rekommenderas inte eftersom det kan orsaka tilltäppning och pumpfel.

## Oljekapacitet

9,0 kg (10 lbs) per 071 delat kärl

18,3 L eller 16,5 kg (19,3 qt eller 37,8 lb) per 072, 073, 074 helt kärl

9,5 L eller 8,5 kg (10,0 qt eller 18,7 lb) per 072, 073, 074 delat käril



01180387

Alla käril har två linjer som indikerar nivån inskrivna på kärlets bakre vägg. Den översta linjen visar den rätta oljenivån vid tillagningstemperatur.

### Fylla kärlet manuellt



01180260

Fyll kärlet med rumstempererad olja till den nedre indikatorn.

### Inställningsläge

Vid den första starten kommer styrningarna att be dig bekräfta inställningarna för fritösen.

1. När huvudströmbrytaren är påslagen visas "OFF" på båda displayerna. Tryck på värmeknappen på endera sidan och \*SETUP\* \*MODE\* visas följt av "LANGUAGE" på den vänstra displayen, "ENGLISH" på den högra displayen.
2. Använd vänster- och högerpilen för att ändra displayen till "FRANCAIS", "CAN FREN", "ESPANOL", "PORTUG", "DEUTSCHE", "SVENSKA", "РУССКИЙ".

Meny Steg	Beskrivning
ZONE	USA, EUROPA eller ANDRA
TEMP FORMAT	°F eller °C
TID FORMAT	12-HR eller 24-HR
ENTER TIME	Tid på dagen (använd produktknapparna för att ändra)
ENTER TIME	AM eller PM
DATUM FORMAT	MM-DD-YY eller DD-MM-YY
ENTER DATE	Dagens datum (använd produktknapparna för att ändra)
FRYER TYPE	Typ av fritös, ELEKTRISK eller GAS
VAT TYPE	Typ av kärl, FULLT eller DELAT
BULK OIL DISPOSE?	Kassera bulkolja, YES eller NO 1. NO eller VAC: Välj för kärl som dräneras med en oljeavrinningsvagn. 2. RTI: Välj för kärl som dräneras med en RTI-omkopplare. 3. REAR: Välj för kärl utan sekundärbrytare. 4. FRONT: Används för närvarande inte (01/18).
BULK OIL SUPPLY	Tillförd bulkolja, YES eller NO
DAYLIGHT SAVING TIME	1. (Sommartid) OFF (AV) 2. USA (2007 och senare) 3. EURO 4. FSA (USA före 2007)

Inställningsläget kan också nås som en del av nivå 1-programmering efter den första inställningen. För att komma åt:

1. Håll Temp- och Infoknapparna intryckta tills LEVEL - 1 , följt av ENTER CODE visas.
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 (de fyra första produktknapparna). "PRODUCT" och "SELECT" visas.
3. Tryck på nedåtpilen 3 gånger och "FRYER SETUP" visas.
4. Tryck på bekräftelseknappen och \*SETUP\* \*MODE\* visas, följt av "LANGUAGE" på den vänstra displayen, "ENGLISH" på den högra displayen.

## Procedurer vid uppstart

**WARNING**

För att undvika allvarlig personskada eller materiella skador får du inte överskrida produktens maximala kapacitet. Filtrera enligt tillverkarens rekommendationer.

Överlasta inte och placera inte produkter med extremt hög fukthalt i hyllorna.

**WARNING**

För att undvika brand eller överdriven rökbildning: låt inte fritösen stå obevakad under smältcykeln och hoppa inte över smältcykeln om inte oljan helt täcker elementen.

**OBS -** Se till att korgstöden är på plats för att undvika skador på utrustningen.

1. Placera korgstödet inuti kärlet.
2. Se till att kärlet är fyllt med olja till rätt nivå.
3. Flytta strömbrytaren till läget ON och tryck sedan på värmeknappen (Heat) för att slå på värmen för önskat kärl. Om "IS POT FILLED?" visas, se till att oljan är på rätt nivå och tryck sedan på bekräftelseknappen för "YES".
4. Enheten går automatiskt in i smältcykeln tills oljetemperaturen når 82 °C (180 °F), varefter styrningen automatiskt avslutar smältcykeln.



Smältcykeln kan hoppas över om man vill genom att trycka på knappen Bekräfta eller Avbryt och hålla den intryckt i 5 sekunder. Kontrollen visar då "EXIT MELT" "YES NO". Tryck på bekräftelseknappen för "JA" och kärlet värms kontinuerligt tills den inställda måltemperaturen uppnås.

## Tillagning

### Tillagning med en dedikerad display

En dedikerad display innebär att tillagningsinställningarna för en produkt ställs in på ett specifikt kärl. Ett produktnamn visas alltid för ett visst kärl.

1. När smältcykeln är avslutad blinkar LOW TEMP tills den inställda måltemperaturen har uppnåtts. Inga tillagningscykler kan startas medan "LOW TEMP" visas. När den inställda temperaturen har uppnåtts visas nu produktnamnet, t.ex: NUGGETS, och produkten kan nu placeras i oljan.
2. Tryck på Timer-knappen 1 eller 2.
3. Namnet på produkten som tillagas (t.ex: "NUG") och en skärm som räknar ner timern.
4. När tillagningscykeln är klar ljuder ett larm och "PULL" visas.
5. Tryck på timerknappen under PULL för att stoppa larmet och lyft upp korgen ur kärlet.
6. Om en kvalitetstimer (hålltid) har programmerats startar hålltiden automatiskt när användaren trycker på timerknappen för att avsluta tillagningscykeln. Medan kvalitetstimern räknar

ner visas den tresiffriga produktförkortningen följt av "Qn", där "n" är antalet minuter som återstår, ex: "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4" osv.

I slutet av nedräkningen piper styrningen och "QUAL" följs av det tresiffriga produktnamnet: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Tryck på timerknappen för att avbryta timern.



Om du vill byta till en särskild produkt trycker du på den önskade produktknappen, t.ex: Produktknapp 3 och "<<<< >>>>" visas. Tryck sedan på och håll in (i 5 sekunder) Timer-knappen 1 eller 2 för det kärl som ska användas. Produktnamnet visas nu, t.ex. "HASH BRN".

## Tillagning med en multiprodukt-display

En multiprodukt-display innebär att en produkt måste väljas innan en tillagningscykel startas i ett visst kärl.

1. När smältcykeln är avslutad blinkar LOW TEMP tills den inställda måltemperaturen har uppnåtts. Sedan visas " " .
2. Tryck på en produktknapp, t.ex: Produktknapp 1 och produkten nu kan placeras i oljan.
3. "FR FRIES" visas. Om "<<<< >>>>" visas är oljetemperaturen inte korrekt för produkten. Välj antingen en annan produkt eller tryck och håll in Timer-knappen 1 eller 2 i fem sekunder.
4. Tryck på Timer-knappen 1 eller 2.
5. När tillagningscykeln är klar ljuder larmet och "PULL" visas.
6. Tryck på timerknappen under "PULL" för att stoppa larmet. Sedan visas " " eller, om en kvalitetstimer (hålltid) har programmerats visas timerns nedräkning.

## Ändra displayinställningarna

### Ändra den dedikerade displayen från frukost till lunch

Denna procedur innebär att man byter ut produkten som tillagas i ett kärl med en dedikerad display.

#### Frukost till lunch 1.

1. Tryck på en produktknapp, t.ex: Produktknapp
  1. "<<<< >>>>" visas.
2. Tryck på Timer-knappen 1 eller 2 och håll den intryckt i 5 sekunder och sedan visas "FR FRIES".

#### Lunch till frukost 1.

1. Tryck på en produktknapp, t.ex: Produktknapp
  3. "<<<< >>>>" visas.
2. Håll Timer-knappen 1 eller 2 intryckt i fem sekunder och sedan visas "HASH BRN".



Om man under en tillagningscykel försöker byta ut en produkt i en dedikerad display eller en multiprodukt-display men inte lyckas, så är inställningstemperaturerna för produkterna inte desamma. Vänta tills tillagningscykeln är klar och utför sedan bytesproceduren.

## Byte från en dedikerad display till en multiprodukt-display

Denna procedur är enkel och fungerar alltid (kommer inte att avvisas) eftersom det aldrig försöker ändra den inställda måltemperaturen.

1. Tryck och håll in Timer-knappen 1 eller 2 i fem sekunder tills styrningen piper.
2. Släpp timerknappen och "—————" visas, vilket anger att ändringen har gjorts till multiprodukt-displayläget.

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

## Byte från en multiprodukt-display till en dedikerad display

På displayen visas "———" om det är i multiprodukt-visningsläget och kan ändras till en dedikerad display.

1. Tryck på en produktknapp, t.ex: Produktknapp 1.
2. Om kärlets måltemperatur stämmer överens med produkten visas "FR FRIES". Om kärlets måltemperatur inte stämmer överens visas "<<<< >>>>".
3. Tryck och håll in Timer-knappen 1 eller 2 i fem sekunder tills styrningen piper.
4. Släpp timerknappen och "FR FRIES" visas, vilket anger att ändringen har gjorts till det dedikerade display-läget.

## Byte från en multiprodukt-display till en multiprodukt-display med olika inställda måltemperaturer

1. Tryck på en produktknapp, t.ex: Produktknapp 1.
2. Om kärlets måltemperatur stämmer överens med produkten visas "FR FRIES". Om kärlets måltemperatur inte stämmer överens visas "<<<< >>>>".
3. Tryck och håll in Timer-knappen 1 eller 2 i fem sekunder tills styrningen piper.
4. Släpp timerknappen och "FR FRIES" visas, vilket anger att ändringen har gjorts till det dedikerade display-läget.
5. Tryck och håll in Timer-knappen 1 eller 2 i fem sekunder tills styrningen piper.
6. Släpp timerknappen och "—————" visas, vilket visar att ändringen har gjorts i multiprodukt-displayläget.

## Snabb filtrering

**DANGER**

Risk för överfyllnad

Filtrera endast när oljetemperaturen är lägre än . Om du inte gör det kan oljan svämma över i kärlet och orsaka allvarliga brännskador, personskador och/eller egendomsskador.

**WARNING**

Risk för halka

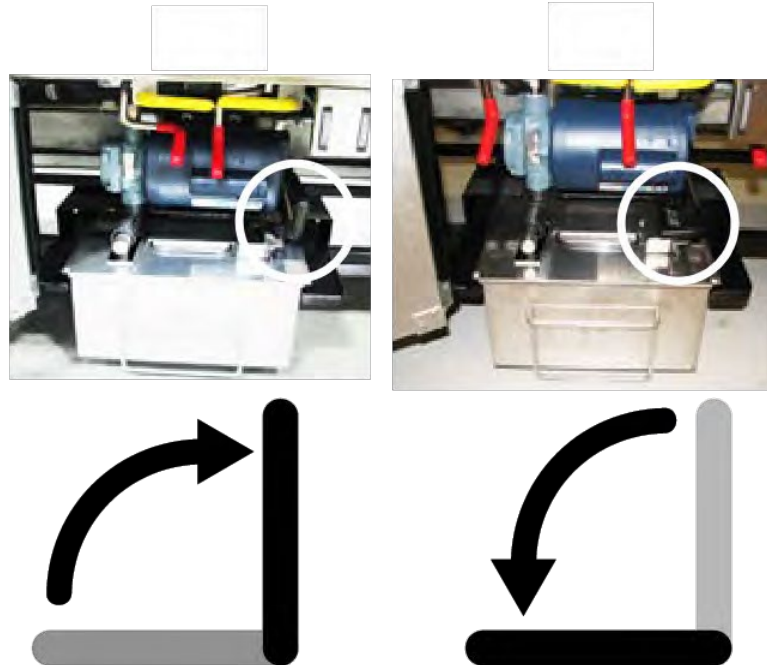
För att undvika personskador får du inte överskrida kapaciteten i filterhållaren (1 kärl eller 2 delade kärler). För att undvika överfyllning av filterhållaren bör du tömma endast 1 kärl åt gången.

**WARNING**

För att undvika personskador får du inte flytta fritösen eller filterhållaren medan den innehåller het olja. Filterhållaren måste sitta så långt bak som möjligt under fritösen och locket måste vara på plats. Se till att hålet i locket ligger i linje med avloppet innan du öppnar avloppet.

1. Tryck och håll in filterknappen (på endera sidan) tills "1.QUICK FILTER?" "YES NO" visas.
2. Välj ett av följande alternativ:
  - Om filtrering önskas, tryck på bekräftelseknappen för YES och "DRAIN PAN READY?". "YES NO" visas.
  - Om filtrering inte önskas trycker du på Avbryt-knappen så att fritösen återgår till normal drift .
3. Se till att filterhållaren är tryckt på plats, att locket för filterhållaren sitter på hållaren och tryck på Bekräftelseknappen.  
OBS: Spolningsventiler finns på vissa enheter för fast olja. Utför steg 4 om det finns en spolningsventil, annars fortsätt till steg 5.

**Spolningsventil**



4. "CLOSE PURGE VALVE" följt av "CONFIRM" visas. Vrid det svarta handtaget på spolningsventilen till läget för filter (stängt) och tryck på knappen Bekräfta.
5. Tryck på Bekräftelse-knappen och "SKIM VAT" följt av "CONFIRM" "YES NO" visas.
6. Skumma av smulorna från toppen av oljan och tryck sedan på knappen Confirm (bekräfta) för YES (ja). \*OPEN DRAIN\* visas.

#### Avloppsventil



7. Vrid det röda avloppshandtaget för att öppna avloppet. "DRAINING" visas och oljan töms från kärlet.
8. "VAT EMTY", följt av "CONFIRM" visas. Kontrollera att avloppet är öppet och att kärlet är tomt och tryck sedan på knappen Bekräfta.

#### Returventil





9. "OPEN RETURN VALVE" följt av "CONFIRM" visas. Vrid det gula handtaget på returventilen nedåt för att öppna ventilen och starta pumpen och tryck sedan på knappen Bekräfta. "WASHING" visas och filtreringen börjar.
10. När styrningen har avslutat filtreringen visas \*CLOSE DRAIN\*. Vrid det röda avloppshandtaget för att stänga avloppet.  
"FILLING" visas och kärlet fylls åter på med olja.
11. När kärlet är fyllt visas "IS POT FILLED" "YES NO". Kontrollera att kärlet är fullt och tryck sedan på knappen Bekräfta.
12. "CLOSE RETURN VALVE" följt av "CONFIRM" visas. Låt oljan bubbla i 10 till 15 sekunder och stäng sedan den gula returventilen.
13. Tryck på knappen Bekräfta och styrningen återgår till normal drift.  
OBS: Spolningsventiler finns på vissa enheter för fast olja. Utför steg 14 om det finns en spolningsventil.
14. "OPEN PURGE VALVE" följt av displayen "CONFIRM". Välj ett av följande alternativ:
  - Om fler kärl behöver filtreras trycker du på knappen Confirm (bekräfta), låter spolningshandtaget vara i läget filter (stängt) och upprepar ovanstående steg.
  - Om alla kärl har filtrerats öppnar du spolningsventilen och trycker på knappen Confirm (bekräfta).

## Underhåll Filtrering



### WARNING

Risk för brännskador

Använd personlig skyddsutrustning för att undvika brännskador när du filtrerar olja eller rengör kärlet.



### WARNING

För att undvika personskador får du inte flytta fritösen eller filterhållaren medan den innehåller het olja. Filterhållaren måste sitta så långt bak som möjligt under fritösen och locket måste vara på plats. Se till att hålet i locket ligger i linje med avloppet



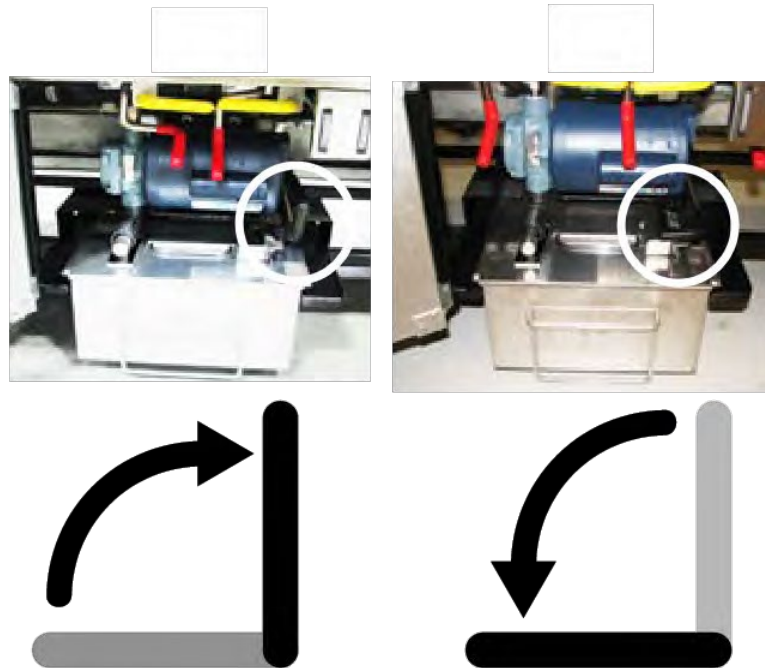


Ett nytt rengöringsfilter ska användas på det första filtret varje dag. Samma rengöringsfilter kan användas resten av dagen, utom för kärl för fisk. Efter filtrering av ett fiskkärl **MÅSTE** rengöringsfiltret bytas ut.

1. Se till att filterröret är ordentligt anslutet, att filterhållaren är så långt bak som möjligt under fritösen och att locket för filterhållaren är på hållaren. Om filterhållaren eller locket inte är på plats visas "CHK PAN".
2. Se till att oljan är varm: Bäst resultat får man om fritureoljan filtreras vid normal friteringsstemperatur.
3. Tryck och håll in filterknappen (på endera sidan) tills displayen "1.QUICK FILTER?" visas.
4. Tryck på och släpp knappen och displayen visar "2.MAINT FILTER?".
5. Tryck på bekräftelseknappen för YES och "DRAIN PAN READY?" visas.
6. Tryck på bekräftelseknappen för YES och "MNT FILTER" "YES NO" visas.

Spolningsventiler finns på vissa enheter för fast olja. Utför steg 7 om det finns en spolningsventil, annars fortsätt till steg 8.

### Spolningsventil



7. "CLOSE PURGE VALVE" visas, följt av "CONFIRM". Vrid det svarta handtaget på spolningsventilen för att stänga ventilen och tryck på knappen Bekräfta.
8. Välj ett av följande alternativ:
  - Tryck på Bekräftningsknappen för YES för att släppa olja, "DRAINING" visas och oljan töms från kärlet.

- Tryck på Avbryt-knappen för NO och styrningen återgår till normal drift. (Om styrningen misstänker att det finns olja i avloppsbrunn "CAUTION IS THERE OIL IN PAN" (VARNING Finns det olja i hållaren?) YES NO" kan visas. Se till att filterhållaren är tom innan du fortsätter.)



## WARNING

### Brandrisk

För att undvika brand:

- Låt inte korgarna påverka värmeelementen.
- Utöva inget tryck på värmeelementen.

Påverkan på värmeelementen kan förskjuta eller sträcka ut spolarna och orsaka brand.

**OBS -** För att undvika skador på utrustningen får du inte använda ett lyftverktyg i närheten av glödlampan med högt gränsvärde.



9. När oljan har runnit ut ur kärlet använder du lyftverktyget och lyfter det gångjärnsförsedda elementet från kärlet för att rengöra botten av kärlet.

**OBS -** För att undvika skador på utrustningen får du inte rengöra rostfritt stål med slipverktyg, slipande rengöringsmedel eller frätande kemikalier.

**OBS -** För att undvika skador på komponenterna får du inte använda vatten under tryck för att rengöra enheten.

10. Använd Hi-Temp Pad Holder, dyna och en liten mängd KAY QSR Fryer Cleaner för att skrubba väggarna, hörnen och botten på insidan av kärlet. Använd Hi-Temp Detail Brush för att avlägsna jord och skräp från spolarna, hörn av kärlet och andra svåråtkomliga områden. Var försiktig så att du inte skadar sensorerna.

11. När kärlet är rent visas "SCRUB VAT COMPLETE?" "YES NO", tryck på bekräftelseknappen för YES.

"OPEN RETURN VALVE TO WASH NAT" "CONFIRM" (ÖPPNA RETURVENTILEN TILL VATTEN" "BEKRÄFTELSE") visas.

12. Sänk elementet, vrid det gula returventilhandtaget för att öppna ventilen och tryck sedan på knappen Bekräfta.

"WASHING" visas. Oljan cirkulerar genom kärlet och när tvättcykeln är klar visas

"CLOSE DRAIN".

## Avloppsventil



13. Vrid det röda avloppshandtaget för att stänga avloppet och sedan visas "IS POT FILLED?" följt av "YES NO" .
14. När kärlet är fullt trycker du på bekräftelseknappen och "CLOSE RETURN VALVE" följt av "CONFIRM".

## Returventil



15. Stäng returventilen med hjälp av det gula handtaget och tryck sedan på knappen Bekräfta. "OPEN DRAIN" visas.
16. Vrid det röda handtaget för att öppna avloppet, RINSING visas och fritösen sköljer automatiskt kärlet. När sköljningen är klar visas "RINSE AGAIN?" "YES NO".
17. Välj ett av följande alternativ:
  - Tryck på knappen Confirm för YES om ytterligare en sköljning behövs,
  - Tryck på Avbryt-knappen för NO. "OPEN RETURN VALVE TO POLISH?" följt av displayen "CONFIRM".
18. Vrid det gula handtaget på returventilen för att öppna ventilen. Tryck på bekräftelseknappen för YES, oljan "poleras" genom att den cirkulerar genom filtreringssystemet.  
"5:00 STOP" visas och oljan cirkulerar genom filtersystemet i 5 minuter.
19. När oljan är polerad visas "CLOSE DRAIN". Vrid det röda handtaget för att stänga avloppet. "FILLING" visas och kärlet fylls med olja. Låt oljan fyllas tills den börjar bubbla. Låt oljan bubbla i cirka 15 sekunder för att se till att all olja är borta ur hållaren.

20. När den är full visas "IS POT FILLED?" "YES NO". Välj ett av följande alternativ:
  - Tryck på bekräftelseknappen för YES och "CLOSE RETURN VALVE" följt av displayen "CONFIRM".
  - Om du trycker på Avbryt-knappen visas "FILLING" och pumpen körs i 30 sekunder och stannar, "IS POT FILLED?" "YES NO" visas. Efter tre försök visas "ADD" "QUIT". Tryck och håll in knappen Bekräfta för att fylla hållaren och släpp sedan. Tryck på Avbryt-knappen och "IS POT FILLED?" "YES NO" visas. Tryck på knappen Bekräfta och fritösen återgår till normal drift.
21. Vrid det gula returhandtaget för att stänga ventilen och tryck på knappen Bekräfta. "OPEN PURGE HANDLE" följt av "CONFIRM".

Spolningsventiler finns på vissa enheter för fast olja. Utför steg 22 om det finns en spolningsventil, annars fortsätt till steg 23.
22. Stäng det svarta spolhandtaget och tryck sedan på knappen Bekräfta. Se till att oljan ligger på samma nivå som den övre indikatorlinjen på bakre väggen på kärlet.
23. Tryck på värmeknappen för att slå på värmen och fortsätta tillagningen.

## Kassera oljan



### WARNING

Vid långvarig användning sänks oljans flampunkt.

För att undvika personskador eller egendomsskador får du inte använda olja som skummar eller visar tecken på överdriven rökbildning.

Om oljetemperaturen överstiger 216 °C (420 °F) ska du omedelbart stänga av strömmen vid huvudströmbrytaren och låta reparera fritösen. Om oljetemperaturen överskrider dess flampunkt uppstår brand, vilket kan leda till allvarliga brännskador och/eller materiella skador.

**OBS -**

För att undvika skador på enheten bör trycket under oljekasseringen inte överstiga 40 psi. Om trycket överstiger 40 psi, kontakta en servicetekniker.



01180217



1. Öppna mittdörren och dra ut filterhållarenheten under fritösen.
2. Öppna locket på oljekasseringsbehållaren och öppna locket. Rulla oljekasseringsbehållaren under fritösen.

### Avloppsventil



3. Öppna avloppet med hjälp av det lämpliga röda avloppshandtaget och töm olja från kärlet.
4. När kärlet är tomt, stäng avloppsventilen och ta bort kasseringsbehållaren under fritösen och ersätt den med filterhållarenheten.

## Åtkomst till statistik för filter, information och Temp-knappen



Om inga knappar trycks in inom 5 sekunder i något av statistiklägena återgår styrningen till normal funktion.

### Infoknappen Statistik

Information om återhämtning	Tryck in och släpp infoknappen och REC visas till vänster och återhämtningstiden då oljetemperaturen gick från 121° C (250° F) till 149° C (300° F) visas
-----------------------------	---



för varje kärl	till höger. REC 1:05 betyder till exempel att det tog 1 minut och 5 sekunder för oljetemperaturen att återhämta sig från 121° C (250° F) till 149° C (300° F).
Valda språk	Om du trycker på och släpper Info-knappen två gånger visas det primära språket i den vänstra displayen och det sekundära språket i den högra displayen. Tryck på Bekräftningsknappen under ett av språken för att byta till det språket.

### Statistik för filterknappen

Återstående tillagningscykler före filtrering	Om du trycker på en av filterknapparna och släpper den visas "COOKS REMAIN" till vänster och antalet tillagningscykler innan nästa automatiska filtrering visas till höger. Till exempel betyder REMAIN 3 6 att efter ytterligare tre tillagningscykler i vänster kärl frågar styrningen operatören om han/hon är redo att filtrera eller inte. Men det återstår ytterligare 6 tillagningscykler i det högra kärlet.
Tid och datum	Tryck två gånger på någon av filterknapparna så visas tid och datum för den senaste filtreringsaktiviteten.
Rengöringsfilter Användning	Tryck på en av filterknapparna tre gånger och antalet timmar som det aktuella rengöringsfiltret har använts visas på displayen.

### Statistik för Temp-knappen

Faktisk oljetemperatur	Tryck på knappen Temperatur och den faktiska oljetemperaturen visas för varje kärl.
Inställd måltemperatur	Tryck två gånger på knappen Temperatur och SP visas tillsammans med den inställda (förinställda) måltemperaturen för varje kärl.

## Ändra produktinställningar

Detta är en del av nivå 1 i programmering.

1. Håll ned temperatur- och informationsknapparna tills LEVEL - 1 visas, följt av ENTER CODE.
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 (de fyra första produktknapparna). "PRODUCT" och "SELECTN" visas i displayen .
3. Tryck till höger på Bekräftelse-knappen och välj "SELECT PRODUCT" och "-P 1-" (t.ex:

Henny Penny  
NUGGETS) visas på displayerna.

Öppen fritös

## Ändra produktnamn

4. Använd vänster- och höger pilknappar för att bläddra bland de 40 produkterna eller tryck på önskad produktknapp.
5. Tryck på den högra knappen Bekräfta och produkten (t.ex: NUGGETS) visas till vänster och "MODIFY" och "YES NO" visas till höger. Tryck på knappen Bekräfta för att ändra produkten eller tryck på knappen Avbryt för att välja en annan produkt.
6. Om du trycker på knappen Bekräfta trycker du på en produktknapp och släpper den så att den blinkande bokstaven ändras till den första bokstaven under den produktknapp som du tryckte på. Om du till exempel trycker på produktknapp 1 ändras den blinkande bokstaven till ett "A".

Tryck på samma knapp igen och den blinkande bokstaven ändras till ett "B". Om du trycker på den igen ändras den blinkande bokstaven till ett "C". När den önskade bokstaven visas trycker du på högerpilknappen för att fortsätta till nästa bokstav och upprepa proceduren.

Tryck på nedåtpilen och håll in den högra Avbryt-knappen för att avsluta programläget, eller tryck på knappen för att gå vidare till "1. COOK TIME".

### **Ändra tider och temperaturer**

7. Tryck på nedåtpilen tills "COOK TIME" visas och använd sedan produktknapparna för att ändra tiden i minuter och sekunder, till högst 59:59.
8. Tryck och släpp nedåtpilen så visas "TEMP" och den förinställda temperaturen på displayens högra sida. Tryck på produktknapparna för att ändra temperaturen. Temperaturområdet är 88 °C (190 °F) till 193 °C (380 °F).

### **Ändra Cook ID (tillagnings-ID)**

9. Tryck på nedåtpilen tills "COOK ID" visas tillsammans med produkt-ID. NUG är till exempel ID för nuggets. Använd produktknapparna för att ändra ID:t, enligt samma procedur som i steg 6 ovan.

### **Larm (Duty 1 och 2)**

10. Tryck på nedåtpilen tills "DUTY 1" visas i den vänstra displayen och en larmtid i den högra displayen. Tryck på produktknapparna för att ställa in ett larm. Om t.ex. en matlagningscykel är inställd på 3 minuter och ett larm ska utlösas efter 30 sekunder i tillagningscykeln, visas "0:30" på displayen vid denna tidpunkt. När timern räknar ner till 2:30 ljuder larmet. När larmtiden har ställts in trycker du på nedåtpilen så att "DUTY 2" visas och ett andra larm kan programmeras.

### **Kvalitetstimer**

11. Tryck på knappen tills QUAL TMR visas tillsammans med den förinställda hålltiden. Tryck på produktknapparna för att justera hålltiden, upp till 2 timmar, 59 minuter.

## Inaktivera AIF

- Tryck på nedåtpilen tills "AIF DISABLE" visas tillsammans med "YES" eller "NO". Med hjälp av vänster- och högerpilknapparna kan du ändra displayen till "YES" om produkten inte ska ingå i i den automatiska periodiska filtreringen, eller "NO" om den ska ingå.

## Tilldela knapp

- Tryck på nedåtpilen tills "ASSIGN BTN" visas tillsammans med produkten (t.ex: NUGGETS). Om den här produkten redan har en produktknapp tilldelad lyser den lysdioden. Om du vill tilldela andra produktknappar till den produkten trycker du på produktknappen och håller den intryckt i 3 sekunder så att den lysdioden lyser. Om du vill ta bort en produkt från en knapp trycker du och håller in produktknappen med en lysande lysdiod tills lysdioden slocknar.

## Ställa in AIF-klockan

Detta är en del av nivå 1 i programmering.

Denna funktion gör det möjligt att ställa in styrningen för perioder av dagen som blockerar de automatiska uppmaningarna "Filtrera nu". Till exempel kan styrningen ställas in så att de inte avbryter med uppmaningar om att "filtrera nu" under lunchruschen och under kvällsruschen. Men om du vill filtrera under denna tid kan du trycka och hålla in en av filterknapparna för att komma åt filtermenyn.

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

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

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

- Håll ned temperatur- och informationsknapparna tills LEVEL - 1 visas, följt av ENTER CODE.
- Ange kod 1, 2, 3, 4 med hjälp av de fyra första produktknapparna. "PRODUCT" och "SELECTN" visas.
- Tryck på nedåtpilen en gång och "AIF CLOCK" visas.
- Tryck på knappen Bekräfta och använd vänster- och högerpilknapparna för att bläddra mellan "ENABLE" (Aktivera) och "DISABLE" (Inaktivera) och tryck sedan på knappen Bekräfta igen för att välja en.
- Om du väljer "ENABLE" (Aktivera) kan du använda knapparna och för att bläddra genom följande lista över spärrperioder:

Vänster display	Höger display
-----------------	---------------

M-F 1	XX:XX A XX
-------	------------

Vänster display	Höger display
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX A XX
SUN 2	XX:XX A XX
SUN 3	XX:XX A XX
SUN 4	XX:XX A XX

I 12-timmarsklockläge finns det tre punkter på varje rad: starttiden "XX:XX", inställningen A eller P (am/pm) och varaktigheten "XX". Använd vänster- och högerpilknapparna för att ställa in dessa objekt, som blinkar när objektet är valt.

För att ställa in en ny starttid använder du produktknapparna , för att ange det nya värdet.

Tryck på den högra pilknappen för att gå över till inställningen AM/PM. Du kan växla mellan A och P genom att trycka på produktknappen "0".

Tryck på högerpilen igen för att gå över till varaktighetsvärdet (i minuter). Ange ett nytt värde med hjälp av produktknapparna, .



I 24-timmarsklockläge finns det bara två objekt på varje rad: tiden (XX:XX) och varaktigheten (XX). Även här kan du med hjälp av vänster och höger pilknapp växla mellan dessa objekt.

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

## Ändra de avancerade produktinställningarna



- Använd uppåtpilen för att gå tillbaka till tidigare menyalternativ.
- Tryck på Avbryt-knappen när du är klar med den aktuella produkten för att återgå till steget PRODUCT SELECTN.
- Tryck på Avbryt-knappen en andra gång för att lämna PROD COMP-läget.

1. Håll knapparna Temp och Info intryckta tills LEVEL - 2 visas, följt av ENTER CODE.
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 med hjälp av de fyra första produktknapparna. "PROD" och "COMP" visas.
3. Tryck på den högra bekräftelseknappen och "SELECT PRODUCT" och "-P 1-" visas.
4. Använd vänster- och högerpilknapparna för att bläddra bland de 40 produkterna eller tryck på önskad produktknapp.
5. Tryck till höger på knappen Bekräfta och produkten (t.ex: NUGGETS) visas till vänster och "MODIFY" "YES NO" visas till höger. Tryck på knappen Bekräfta för att ändra denna produkt eller tryck på knappen Avbryt för att välja en annan produkt.

### **>Lastkompensation, referens för lastkompensation, full värme, PC-faktor<**

6. Om du trycker på knappen Bekräfta visas "LD COMP" tillsammans med värdet för lastkompensationen. Detta justerar automatiskt tiden för att ta hänsyn till storleken och temperaturen på tillagningen. Tryck på produktknapparna för att ändra detta värde från 0 till 20.
7. Tryck på nedåtpilen tills "LCMP REF" visas tillsammans med medeltemperaturen för lastkompensationen. (Om lastkompensationen är inställd på "OFF" visas " \_ \_ \_ \_ " och inställningen kan inte programmeras.) Detta är den genomsnittliga tillagningstemperaturen för varje produkt. Timern går snabbare vid temperaturer över denna inställning och långsammare vid temperaturer under denna inställning. Tryck på produktknapparna för att ändra värdet.
8. Tryck på nedåtpilen tills "FULL HT" visas tillsammans med värdet för full värme i sekunder, vilket innebär att värmen startar så snart du trycker på en timer-knapp, under den programmerade tiden. Tryck på produktknapparna för att ändra värdet mellan 0 och 90 sekunder.
9. Tryck på pilknappen nedåt tills "PC FACTOR" visas tillsammans med den proportionella temperaturen, vilket hjälper till att förhindra att oljan överskrider den inställda måltemperaturen. Tryck på produktknapparna för att ändra värdet från 0 till 50 grader.

### **Åtkomst till felkodsloggen (E-Log)**

1. Håll knapparna Temp och Info intryckta tills LEVEL - 2 visas, följt av ENTER CODE.
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 med hjälp av de fyra första produktknapparna. "PROD" och "COMP" visas.
3. Tryck på nedåtpilen och "E-LOG" visas.

4. Tryck på den högra bekräftelseknappen och "A" plus det aktuella datumet och klockan blinkar på displayen tillsammans med \*NOW\*.
5. Om ett fel registrerades visas "B" och information om datum, tid och felkod. Detta är den senaste felkoden som styrningen registrerade.
6. Tryck på knappen med nedåtpilen för att se nästa senaste felkod. Upp till 10 felkoder (B till K) kan lagras i E-Log-sektionen.



Håll ned den högra knappen Bekräfta för att se en kort beskrivning av felet.

## Ändra lösenordet

De fyrsiffriga lösenorden kan ändras för åtkomst till Inställning, Användning, Nivå 1, Nivå 2 och Get Mgr.)

1. Håll ned temperatur- och informationsknapparna tills LEVEL - 2 visas, följt av ENTER CODE.
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 med hjälp av de fyra första produktknapparna. "PROD" och "COMP" visas.
3. Tryck på nedåtpilen två gånger och "PASSWORD" visas.
4. Tryck på den högra bekräftelseknappen och "SET UP" visas. Lösenordet för inställning kan ändras vid detta tillfälle, eller tryck en gång för att ändra lösenordet USAGE, två gånger för lösenordet LEVEL 1, tre gånger för lösenordet LEVEL 2 eller fyra gånger för lösenordet GET MGR. Följ sedan instruktionerna nedan.
5. Om t.ex. lösenordet för inställningsläget ska ändras, tryck på den högra bekräftelseknappen och "MODIFY? "YES NO" visas. Tryck på den högra knappen Bekräfta för att ändra det fyrsiffriga lösenordet för inställningsläget med hjälp av produktknapparna.
6. När det nya lösenordet har angetts visas "CONFIRM PASSWORD". Välj ett av följande alternativ :
  - Tryck på bekräftelseknappen för att bekräfta.
  - Tryck på Avbryt-knappen för att välja ett annat lösenord.

## Ändra varningston och volym

1. Håll ned temperatur- och informationsknapparna tills LEVEL - 2 visas, följt av ENTER CODE.
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 med hjälp av de fyra första produktknapparna. "PROD" och "COMP" visas.
3. Tryck på nedåtpilen 3 gånger och "ALERT TONE" visas.
4. Tryck på den högra bekräftelseknappen och "VOLUME" visas tillsammans med volymvärdet. Använd produktknapparna för att ställa in volymen från 1 (lägst) till 10 (högst).
5. När volymen är inställd trycker du på knappen Bekräfta och "TONE" visas tillsammans med tonens



värde. Använd produktknapparna för att ställa in tonen från 50 till 2000 Hz.

6. Tryck på Avbryt-knappen för att lämna Alert Tone-läget.

## Byte av filter efter inställning

Detta är antalet tillagningscykler mellan filtren.

1. Håll ned temperatur- och informationsknapparna tills LEVEL - 2 visas, följt av ENTER CODE.
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 med hjälp av de fyra första produktknapparna. "PROD" och "COMP" visas.
3. Tryck på nedåtpilen 4 gånger och "FLTR AFTR" visas tillsammans med filtret efter värdet. Använd produktknapparna för att ställa in antalet tillagningscykler innan styrningen föreslår filtrering, 0 till 99.
4. När du har ställt in den trycker du på knappen Bekräfta för att bekräfta.

## Förslag om att byta filter

Detta är den tid som fritösen står stilla tills filtrering föreslås.

1. Håll ned temperatur- och informationsknapparna tills LEVEL - 2 visas, följt av ENTER CODE.
2. Ange kod 1, 2, 3, 4 med hjälp av de fyra första produktknapparna. "PROD" och "COMP" visas.
3. Tryck på nedåtpilen 5 gånger och "FLTR TIME" visas tillsammans med inaktivitetstiden (timmar och minuter). Använd produktknapparna för att ställa in hur länge fritösen ska vara inaktiv innan styrningen föreslår filtrering, 0 till 18:00 (18 timmar).
4. När du har ställt in den trycker du på knappen Bekräfta.



## Kapitel 4 Underhåll

### Korrekt skötsel

Precis som alla andra utrustningar för livsmedelsservice kräver Henny Penny Öppen Fritös skötsel och underhåll. Kraven på underhåll och rengöring finns i denna handbok och måste alltid vara en regelbunden del av enhetens drift.

### Byte av rengöringsfilter

För att säkerställa en god oljepumpning bör rengöringsfiltret (eller pappret) bytas minst en gång om dagen. I butiker som är öppna 24 timmar om dygnet ska rengöringsfiltret dock bytas två gånger om dagen.



Om rengöringsfiltret inte har bytts ut visas en påminnelse på displayen, "CHANGE PAD". Tryck på knappen Bekräfta för att avbryta meddelandet, men det visas igen var fjärde minut tills rengöringsfiltret har bytts ut.

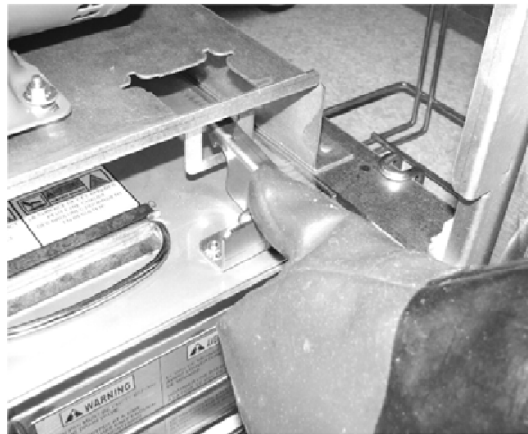


#### **WARNING**

##### **Risk för brännskador**

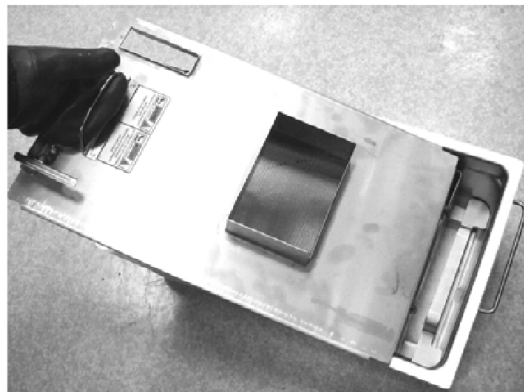
För att undvika brännskador ska du använda personlig skyddsutrustning när du hanterar filterlådan eller filterlådans lock.

1. Se till att huvudströmbrytaren är i läget ON.



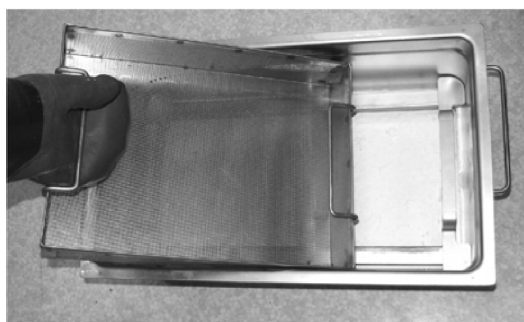
01180350

2. Öppna dörren, lyft upp filterhållarens stopp och dra ut filterhållaren med hjälp av handtaget på filterhållaren.



01180351

3. Lyft av locket från filterhållaren.



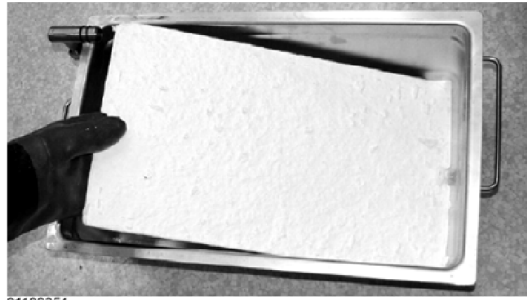
01180352

4. Lyft smulkorgen från filterhållaren. Torka bort olja och smulor från smulkorgen. Rengör smulkorgen med tvål och vatten och skölj sedan noggrant med varmt vatten.



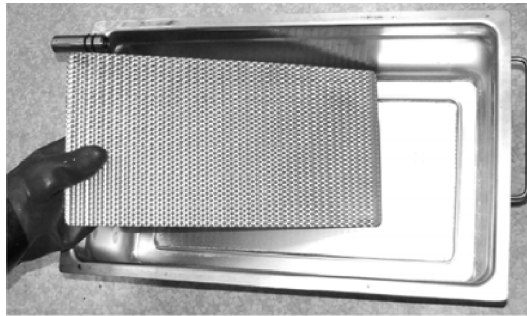
01180353

5. Ta bort rengöringsfiltret och rengör det noggrant med tvål och vatten. Skölj noga med varmt vatten.



01180354

6. Dra ut rengöringsfiltret från hållaren och släng det .



01180355

7. Ta bort bottenskärmen från hållaren och rengör den noggrant med tvål och vatten. Skölj nogga med varmt vatten.



01180356

8. Torka bort olja och smulor från filterhållaren. Rengör filterhållaren med tvål och vatten och skölj sedan noggrant med varmt vatten.

**OBS - Torka noggrant alla delar av filterhållaren innan du monterar dem.**

9. Sätt ihop den i omvänd ordning, placera först den nedre skärmen i filterhållaren och därefter rengöringsfiltret, hållringen och smulfångaren.

**OBS - Vid installation och återmontering ska du se till att olja appliceras på alla O-ringar för att smörja dem och förhindra att de går sönder och förlorar olja.**



01180358

10. Skjut tillbaka filterhållaren under fritösen och se till att filterröret på hållaren har en bra anslutning till kopplingen under fritösen.
11. Se till att filterhållarens stopp är inkopplat och att fritösen är redo för normal drift.

## Rengöring av korgstödet

Korgstödet på fritösens bakre kåpa ska tas bort och rengöras regelbundet.



### WARNING

Risk för brännskador

Använd personlig skyddsutrustning när du tar bort korgstödet för att undvika brännskador.

1. Ta tag i korgstödet med två händer och dra av det från "nyckelvägarna".
2. Ta den till ett handfat och rengör den med tvål och vatten. Torka noggrant.
3. Rengör området bakom korgstödet och sätt sedan tillbaka korgstödet.

## Använda läget för djupgående rengöring

Detta är en del av nivå 1 i programmering.



### WARNING

Risk för brännskador

Använd personlig skyddsutrustning för att undvika brännskador när du filtrerar olja eller rengör kärlet.



### WARNING

Föremål kan falla ner och stänka het olja eller hett vatten när du utför denna procedur. Täck kärlet med en plåt eller töm kärlet och låt det svalna, annars kan det uppstå allvarliga brännskador.

1. Täck intilliggande kärl för att undvika att oljan oavsiktligt förorenas med Deep Clean-lösningen från fritösen.
2. Tryck på knapparna Temperatur och Information och håll dem intryckta tills LEVEL - 1 visas, följt av ENTER CODE.
3. Ange kod 1, 2, 3, 4 med hjälp av de fyra första produktknapparna. "PRODUCT" och

4. Tryck två gånger på nedåtpilen och "DEEP CLEAN" visas.

5. Tryck på bekräftelseknappen och "DEEP CLN?" visas tillsammans med "YES NO". Tryck på knappen Confirm (bekräfta). Fritöser med fulla kärl, gå vidare till steg 7.
6. **Endast fritöser med delat kärl!** "LEFT RGHT" visas och du uppmanas att välja vilket kärl som ska rengöras.
  - a. Välj ett av följande alternativ:
    - Tryck på knappen Bekräfta för att välja vänster kärl.
    - Avbryt knappen för höger kärl. "OIL RMVD" "YES NO" visas.
  - b. Välj ett av följande alternativ:
    - Om oljan redan har avlägsnats trycker du på knappen Bekräfta och kontrollen hoppar ner till steg 10 "Solution Added?".
    - Om det fortfarande finns olja i kärlet trycker du på Avbryt-knappen. "MUST DRAIN OIL" "OFF" visas och enheten lämnar Deep Clean-läget. Kassera oljan i enlighet med anvisningarna för [kassering av olja](#) och upprepa steg 2-6.
7. "SOLUTION ADDED?" "YES NO" visas. Blanda McD Heavy-Duty Degreaser Solution i det kärl som ska rengöras och fyll kärlet till 25 mm (1 tum) över den övre fyllningslinjen. Tryck sedan på knappen Bekräfta och "START CLEAN" "YES NO" visas.
8. Tryck på bekräftelseknappen "CLEANING", och en nedräkningstimer visas. Värmen regleras till 91 °C (195 °F) för detta steg i en timme.



Tillsätt vatten vid behov under rengöringsprocessen för att hålla lösningen 25 mm (1 tum) över den övre fyllningslinjen. Om du vill avbryta rengöringscykeln i förtid trycker du på Avbryt-knappen. "QUIT DEEP CLN" "YES NO" visas. Tryck på knappen Bekräfta för att avbryta resten av nedräkningstiden och gå vidare till sköljningsstegen.

9. Följ McDonalds rutin för rengöring av kärl och efter en timme visas och piper "CLN DONE". Tryck på knappen Bekräfta och "REMOVE SOLUTION FROM VAT" visas.
10. Töm filterhållaren på de inre filterkomponenterna, ta komponenterna till en diskbänk för rengöring. Sätt tillbaka den tomma filterhållaren och locket i fritösen.



## WARNING

För att undvika allvarliga brännskador:

- Bär alltid personlig skyddsutrustning när du använder rengöringsmedel.
  - Pumpa inte in rengöringslösning eller vatten från avloppspannan i kärlet eller oljeledningar.
11. Använd en 2 liters kanna för att ta bort lösningen från kärlet och håll den i en värmebeständig hink för bortskaffande. Eventuell kvarvarande lösning kan tömmas i filterhållaren för bortskaffande i steg 14 nedan. Tryck på knappen Bekräfta och "VAT





**WARNING****Brandrisk**

För att undvika brand:

- Låt inte korgarna påverka värmeelementen.
- Utöva inget tryck på värmeelementen.

Påverkan på värmeelementen kan förskjuta eller sträcka ut spolarna och orsaka brand.

**OBS -** För att undvika skador på elementen får du inte skrapa eller skrubba med slipverktyg eller slipkuddar. Repor på elementen kan leda till att paneringen fastnar på dem och bränns.

**OBS -** För att undvika skador på utrustningen får du inte rengöra rostfritt stål med slipverktyg, slipande rengöringsmedel eller frätande kemikalier.

**OBS -** För att undvika skador på komponenterna får du inte använda vatten under tryck för att rengöra enheten.

- När kärlet är tomt trycker du på knappen Bekräfta och "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" visas. Använd Hi-Temp Detail Brush för att rengöra värmeelement och använd Hi-Temp Pad Holder och dyna för att rengöra insidan av kärlets väggar, hörn och topp.
- När kärlet är rent trycker du på bekräftelseknappen och "DRAIN PAN READY?" visas.
- Kontrollera att filterhållaren och locket är på plats och tryck på knappen Bekräfta. "OPEN DRAIN" visas.

**Avloppsventil**

- Vrid de röda handtagen för avloppsventilen för att öppna avloppet. "RINSE VAT" visas.
- Häll rent vatten i kärlet för att skölja det och låt sköljvattnet rinna ner i filterhållaren. Skölj minst tre gånger, men var försiktig så att du inte överfyller filterhållaren. "RINSE COMPLETE" "YES NO" visas.
- När kärlet är helt sköljt trycker du på knappen Bekräfta och "VAT DRY?". "YES NO" visas.

**WARNING****Risk för brännskador**

För att undvika brännskador får vatten inte blandas med friteringsolja.

18. Dra ut filterhållaren under fritösen och töm den med hjälp av 2 liters kannan och häll det i en värmebeständig hink för bortskaffande.
19. Torka kärlet ordentligt med en handduk och tryck sedan på knappen Bekräfta. "CLOSE DRAIN" visas.
20. Vrid på det röda handtaget för avloppsventilen för att stänga avloppet och styrningen återgår till normal drift. Se [Fylla på eller tillsätta olja](#) för att fylla på kärlet.

## Schema för planerat underhåll

Precis som all utrustning för matlagning kräver Henny Penny-fritösen skötsel och korrekt underhåll. Tabellen nedan ger en sammanfattning av de planerade underhållsrutiner som ska utföras av operatören.

Procedur	Hur ofta
Torka av utsidan.	Dagligen.
Filtrering av olja.	Dagligen.
Byte av rengöringsfilter.	Dagligen.
Smörj O-ringarna i filterhållaren.	Vid varje byte av rengöringsfilter.
Byte av olja.	När oljan ryker, skummar kraftigt eller smakar illa.
Rengöring av kärlet.	Varje oljebyte.
Inspektera O-ringarna i filterhållaren.	Kvartalsvis.
Rengör fläkt och ventiler.	Varje halvår.

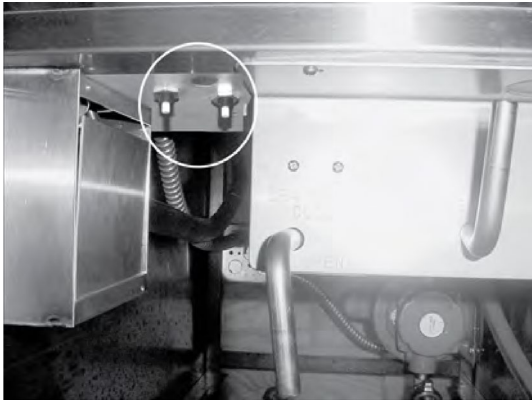


## Kapitel 5 Felsökning

### Felsökning

För att isolera ett fel går du tillväga på följande sätt:

- Definiera tydligt problemet (eller symtomet) och när det uppstår.
- Leta upp problemet i felsökningstabellen.
- Granska alla möjliga orsaker. Arbeta sedan igenom listan med korrigeringar, en i taget, tills problemet är löst.

Problem	Orsak	Lösning
POWER-omkopplaren är på ON men fritösen går inte att använda.	Öppen krets	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se till att enheten är inkopplad</li> <li>• Kontrollera brytare eller säkring i matningsboxen</li> <li>• Kontrollera spänningen vid vägguttaget</li> <li>• Kontrollera huvudströmbrytaren, byt ut om den är defekt</li> <li>• Kontrollera sladden och kontakten med avseende på skador</li> <li>• (Endast på platser utanför USA och vissa internationella platser) Brytare i fritösen utlöst - öppna vänster dörr och återställ brytare på fritös</li> </ul> 

<p>Oljan värms inte men lamporna lyser No Heat error "E-22"</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alla nätkablar är inte anslutna.</li><li>• Säkerheten har gått sönder eller lösts ut.</li><li>• Felaktig strömbrytare</li><li>• Felaktig sladd och kontakt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enheten har flera strömkablar, se till att alla är korrekt anslutna, låt kontrollera värmekretsen</li><li>• Återställ brytaren eller byt ut säkringsbrytaren i försörjningsboxen eller kontrollpanelen.</li><li>• Kontrollera strömbrytaren</li><li>• Kontrollera sladden och kontakten med avseende på skador</li></ul>
---	--	--


Problem	Orsak	Lösning
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Felaktig avloppsbytare</li> <li>- Felaktigt PC-kort</li> <li>- Kontrollbrytaren för hög gräns har utlösts "E- 10"</li> <li>- Avloppsventilen är öppen</li> <li>- Felaktig temperatursond</li> <li>- Felaktig gasventil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kontrollera strömmen i kontakten</li> <li>- Kontrollera avloppsbytaren</li> <li>- Kontrollera kontrollpanelen enligt underhållsavsnittet och byt ut den vid behov.</li> <li>- Låt fritösen svalna i 15-20 minuter. Återställ den höga gränsen genom att trycka ner och släppa den upphöjda sidan av brytaren för det kärl som inte är i drift. En återställningsbrytare finns bakom dörren till varje brunn. Om den höga gränsen inte återställs måste den höga gränsen bytas ut.</li> <li>- Stäng avloppsventilen</li> <li>- Byt ut temperatursonden</li> <li>- Kontrollera gasventilen</li> </ul>
Kontrollfelkod "E-10".	Öppen krets för hög gräns	Låt värmeelementen svalna (15-20 minuter) och nollställ den höga gränsen genom att trycka ner och släppa den upphöjda sidan av strömbrytaren för det kärl som inte är i drift. Brytare finns bakom den högra dörren bredvid JIB. Om den höga gränsen inte återställs måste den höga gränsen bytas ut.
Kärl är inte tillräckligt fyllt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Platser med RTI, 3-vägsventilen har fastnat i öppet läge</li> <li>- JIB är låg eller tom</li> <li>- JIB-oljeledningen är igensatt eller har kollapsat</li> <li>- Filterhållaren behöver rengöras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- RTI-systemet kan kopplas bort tills RTI reparerar ventilen</li> <li>- Fyll JIB:n</li> <li>- Kontrollera JIB-ledningen</li> <li>- Rengör filterhållaren och byt papper</li> </ul>

Olja som skummar eller kokar över toppen av kärlet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vatten i olja</li><li>• Felaktig eller dålig olja</li><li>• Felaktig filtrering</li><li>• Kall zon (botten av kärlet) full av</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Töm och rengör oljan</li><li>• Använd rekommenderad olja</li><li>• Se filtreringsförfaranden.</li><li>• Filtrera olja</li><li>• Rengör och skölj kärlet och torka sedan noggrant.</li></ul>
--	---	---



Problem	Orsak	Lösning
	<ul style="list-style-type: none"> <li>smulor</li> <li>• Felaktig sköljning efter rengöring av kärlet</li> </ul>	
Oljan rinner inte bort från kärlet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avloppsventilen är igensatt med smulor</li> <li>• Felaktigt ställdon</li> <li>• Avloppsrännan är igensatt</li> </ul>	<p><b>OBS -</b> Om du lämnar rengöringsredskap i avloppsventilen kan utrustningen skadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öppna ventilen, använd en rak vit borste för att tvinga smulorna genom avloppsventilen.</li> <li>• Byt ut ställdonet</li> <li>• Ta bort den högra sidopanelen och ta bort proppen från trågets ände och rengör tråget.</li> </ul>
Filtermotorn kör men pumpar olja långsamt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterledningsanslutningar lösa</li> <li>• Filterpapper eller rengöringsfilter är igensatt</li> <li>• O-ringar i filterhållaren är skadade eller saknas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dra åt alla filterledningsanslutningar.</li> <li>• Byt filterpapper eller rengöringsfilter</li> <li>• Montera nya o-ringar</li> </ul>
Bubblor i olja under hela filtreringsprocessen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterhållaren är inte helt i läge</li> <li>• Filterhållaren behöver rengöras</li> <li>• Filterhållaren är igensatt</li> <li>• Skadad O-ring på filterledningens mottagare på</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se till att filterhållaren returledning är helt nedtryckt i mottagaren på fritösen</li> <li>• Rengör filterhållaren och byt rengöringsfilter</li> <li>• Rengör filterhållaren och byt papper eller rengöringsfilter</li> <li>• Byt O-ring</li> </ul>

	fritösen	
Kontrollfelkod "E-31"	Elementen är uppe	Sänk ner elementen tillbaka i kärlet.
Filtermotorn går inte igång	<ul style="list-style-type: none"><li>• Strömkabeln till kärlet nr 1 är inte inkopplad.</li><li>• Öppen krets</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anslut nätsladden till ett uttag</li><li>• Brytare i fritösen utlöst - öppna vänster dörr och återställ brytaren i fritösen.</li></ul>

Problem	Orsak	Lösning
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den termiska återställningsknappen på baksidan av pumpmotorn har aktiverats.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Låt motorn svalna, ta bort JIB:n och använd sedan en minst 305 mm (12 tum) stjärnskruvmejsel och tryck hårt mot knappen tills den klickar.</li> </ul> 

## Felkoder

Vid fel i styrsystemet visas ett felmeddelande på den digitala displayen. Meddelandekoderna visas i kolumnen DISPLAY nedan. En konstant ton hörs när en felkod visas. För att stänga av denna ton trycker du på en valfri knapp.

Display	Orsak	Lösning
"E-4"	Styrkortet överhettas	Vrid omkopplaren till OFF-läget och vrid sedan omkopplaren tillbaka till ON. Om displayen visar "E-4" blir styrkortet för varmt, kontrollera att det inte finns några hinder i lamellerna på varje sida av enheten.
"E-5"	Överhettning av olja	Vrid omkopplaren till läget OFF och sedan tillbaka till ON. Om displayen visar "E-5" bör värmekretsarna och temperatursonden kontrolleras.
"E-6A"	Temperatursonden är öppen	Vrid omkopplaren till OFF-läge och vrid sedan omkopplaren tillbaka till ON. Om displayen visar "E-6A" bör temperatursonden kontrolleras.
"E-6B"	Temperatursonden är kortsluten	Vrid omkopplaren till OFF-läge och vrid sedan omkopplaren tillbaka till ON. Om

		displayen visar "E-6B", bör temperatur-
--	--	---

Display	Orsak	Lösning
		sonden kontrolleras.
"E-10A" "E-10B" "E-10C" "E-10D" "E-10F" "E-10M" "E-10Y"	Hög gräns utlöses över 149° C (300° F) Hög gräns utlöses under 149° C (300° F) Hög gräns utlöstes vid tillagning Den höga gränsen utlöstes inom 5 minuter efter det att automatisk filtrering upptäckte att kärlet hade fyllts igen. Hög gräns har utlöst filtrering eller någon användning av filtermenyalternativet. Hög gräns utlöses under smältning (avslutar smältning vid 82° C (180°F)). Hög gräns utlöstes mindre än 5 minuter efter att användaren svarat "YES" på frågan "Is Pot Filled?".	Låt enheten svalna (15-20 minuter) och nollställ den höga gränsen genom att trycka ner och släppa den upphöjda sidan av strömbrytaren för det kärl som inte är i drift. Brytare finns bakom den högra dörren bredvid JIB. Om den höga gränsen inte nollställs måste den höga gränsen bytas ut.
"E-15"	Avloppsventilen är öppen	Rengör och/eller stäng avloppsventilen för fiskkärl. Om den är ren och stängd, kontrollera kontinuiteten för avloppsrytaren.
"E-18-A" "E-18-B" "E-18-C"	Vänster nivågivare öppen Höger nivågivare öppen Båda nivågivarna öppna	Vrid omkopplaren till OFF-läget och vrid sedan omkopplaren tillbaka till ON. Om displayen fortfarande visar att sensorn är trasig, kontrollera kontakterna på styrkortet. Kontrollera sensorn och byt ut den vid behov.

"E-21"	Långsam värmeåterhämtning	Be en certifierad servicetekniker kontrollera att fritösen har rätt spänning till enheten, kontrollera kontakterna och värmeelementet, kontrollera om det finns lösa eller brända kablar i enheten.
--------	------------------------------	---

Display	Orsak	Lösning
"E-22"	Värmefel - ingen värme	Kontrollera nätkabeln och kontrollera värmekretsen.
"E-31"	Elementen är uppe	Sänk ner elementen tillbaka i kärlet
"E-41", "E-46"	Fel i programmeringen	Om displayen visar någon av dessa felkoder, låt styrningen initieras på nytt. Om felkoden kvarstår, låt kontrollkortet bytas ut.
"E-47"	Fel på analogt omvandlarchip eller fel på 12 volts matning	Vrid omkopplaren till OFF och sedan tillbaka till ON. Om "E-47" kvarstår, byt ut I/O-kortet eller PC-kortet.
"E-48"	Fel i inmatningssystemet	Ställ omkopplaren på OFF och sedan tillbaka till ON. Byt ut styrkortet om "E-48" kvarstår.
"E-54C"	Fel vid temperaturinmatning	Ställ omkopplaren på OFF och sedan tillbaka till ON. Byt ut styrkortet om "E-54C" kvarstår.
"E-60"	AIF-pc-kortet kommunicerar inte med styr-PC-kortet.	Vrid omkopplaren till OFF och sedan tillbaka till ON. Om "E-60" kvarstår, kontrollera 1,5 ampere-säkringen på AIF-kortet. Kontrollera kontakten mellan PC-korten, byt ut AIF-kortet eller styr-PC-kortet om det är nödvändigt.
"E-62A"	Kommunikationsfel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lös anslutning. Se service handboken.</li> <li>• Byt ut styrkortet.</li> <li>• Byt ut sensorn</li> </ul>
"E-70C"	Kopplingstråden för avloppsventilen saknas eller är bortkopplad.	Kontrollera kopplingstråden på PC-kortet i sammanlåsningläget för avloppskontakten.
"E-82A"	Väljarventilen har inte detekterats	Kontrollera ledningarna mellan valventilen och AIF-kortet.
"E-82B"	Väljarventilen har inte fungerat	Kontrollera "Home"-omkopplaren på väljarventilen.

Display	Orsak	Lösning
"E-83" "PRESSURE " "TOO HIGH"	Tryckgivare känner av för högt tryck i AIF-systemet	Kontrollera AIF-systemet eller RTI:s snabbkoppling, se detaljer nedan:
"E-83A"	För högt tryck i kärl 1 under filtrering	Kontrollera AIF-systemet i kärl nr 1
"E-83B",	För högt tryck i kärl 2 under filtrering	Kontrollera AIF-systemet i kärl nr 2
"E-83C"	För högt tryck i kärl nr 3 under filtrering	Kontrollera AIF-systemet i kärl nr 3
"E-83D"	För högt tryck i kärl nr 4 under filtrering	Kontrollera AIF-systemet i kärl nr 4
"E-83E"	För högt tryck i kärl nr 5 under filtrering	Kontrollera AIF-systemet i kärl nr 5
"E-83J"	RTI-omkopplaren "JIB FILL" är på ON och trycket är för högt	Låt kontrollera JIB-fyllningsventilerna.
"E-83R"	RTI-omkopplaren "DISPOSE" är på ON och trycket är för högt.	Kontrollera RTI-snabbkoppling bakom fritösen, RTI-telefonnummer vid behov: 888-796-4997
"E-93A"	24VDC Utlöst	Kontrollera motorerna för dräneringsventiler och valventilen.





**Kontakta [teknisk support](#) via:**

- telefon:  
USA och Kanada: +1-800-417-8405  
Globalt: +1-800-417-8405: +1-937-456-8405
- text:  
+1-937-456-8405
- E-post:  
[technicalservices@hennypenny.com](mailto:technicalservices@hennypenny.com)
- [live chatt](#)

**Kontakta delar av:**

- E-post: [partsdepartment@hennypenny.com](mailto:partsdepartment@hennypenny.com)

**Kontaktgaranti av:**

- E-post: [warranty@hennypenny.com](mailto:warranty@hennypenny.com)



Upphovsrätten tillhör Henny Penny Corporation 2022. Alla rättigheter förbehållna.

Henny Penny Corporation  
1219 U.S. 35, Eaton, OH  
45320  
1-937-456-8400  
1-800-417-8417  
[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)