



BEDIENINGSHANDLEIDING

**ELEKTRISCHE OPEN FRITUURINSTALLATIE
MET GESPLITST & VOLLEDIG VAT**

MODEL

GVE 071 / KVE 17x

GVE 072 / KVE 17x

GVE 073 / KVE 17x

GVE 074 / KVE 17x



HENNY PENNY

Engineered to Last

REGISTREER UW GARANTIE ONLINE VIA WWW.HENNYPENNY.COM

Lees de instructies voordat u het apparaat bedient

Dit zijn de originele versiegecontroleerde Henny Penny-instructies voor General Market Electric Low Oil Volume (GVE/KVE) 1, 2, 3 en 4 vaten, model 71, 72, 73 en 74 (GVE 71, 72, 73 en 74). Deze handleiding is beschikbaar op de openbare website van Henny Penny (www.hennypenny.com).

Lees deze instructies volledig voordat u dit apparaat installeert of in gebruik neemt zodat er zeker voldaan wordt aan alle vereiste installatie-, bedienings- en veiligheidsnormen. Lees en volg alle veiligheidsberichten om schade aan het apparaat en persoonlijk letsel te voorkomen.



WAARSCHUWING

- **Deze fritouse moet zodanig worden geïnstalleerd en gebruikt dat water niet in contact komt met de olie, want dit kan leiden tot spatte, overkoken van olie en stoomontwikkeling, wat kan leiden tot persoonlijk letsel; normaal productvocht is geen probleem.**
- **Risico op verbranding! Verplaats de frituurinstallatie of de filterafvoerpan niet wanneer deze hete olie bevat. Lichamelijk letsel of ernstige brandwonden kunnen het gevolg zijn van spattende hete olie.**

Dit apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik in keukens van restaurants, bakkerijen, ziekenhuizen, enz., maar niet voor de continue massaproductie van voedsel zoals in een fabrieksomgeving. Tijdens gebruik is de A-gewogen emissiegeluidsdruk in de lucht van de eenheid lager dan 70 db(A). Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, haar service-agent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen voor het vermijden van een gevaar.

Gebruik altijd trekontlasting. Installeer het meegeleverde stroomsnoer met de aarddraad met afmeting om falen tegen te gaan. Als het meegeleverde stroomsnoer of een bestaand snoer beschadigd raakt, gebruik het dan niet; vervang het in plaats daarvan door een bekend goed stroomsnoer. Het stroomsnoer moet worden vervangen door de fabrikant, haar service-agent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen voor het vermijden van een gevaar.

Om een veilige en continue werking van het apparaat te garanderen, moet er goed dagelijks, wekelijks, maandelijks, driemaandelijks en jaarlijks onderhoud aan dit apparaat worden uitgevoerd. Dit apparaat mag nooit worden gereinigd met een waterstraal of stoomreiniger. Er worden reinigingsborstels met het apparaat meegeleverd en de juiste reinigingsinstructies staan in deze handleiding.

Goed onderhoud verhoogt ook de bruikbare levensduur van het apparaat en de olie, wat de levensduurkosten verlaagt. Bovendien verhoogt oude olie de mogelijkheid van piekkoken en vuur vanwege het verminderde vlampunt van de olie. De olietemperatuur mag nooit hoger zijn dan 450 °F (230 °C).

Deze apparatuur is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij hierbij gesuperviseerd worden of instructies hebben ontvangen over het gebruik van de apparatuur van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het toestel.

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een ander afstandsbedieningssysteem.

Hoofdstuk	Pagina
Hoofdstuk 1. INLEIDING	1
1-1 Inleiding.....	1
1-2 Correct onderhoud	1
1-3 Ondersteuning.....	1
1-4 Veiligheid	2
 Hoofdstuk 2. UITPAKKEN/INSTALLATIE	 4
2-1 Inleiding.....	4
2-2 Uitpakinstructies.....	4
2-3 De locatie van de braadoven selecteren.....	5
2-4 De braadoven waterpas zetten	5
2-5 Ventilatie van de braadoven.....	6
2-6 Vereisten inzake stroomvoorziening	6
2-9 Afmetingen	8
 Hoofdstuk 3. BEDIENING	 10
3-1 Bedieningsonderdelen	10
3-2 Modus instellen.....	14
3-3 Vullen of bijvullen van met olie	15
3-4 Opstartprocedure in de ochtend.....	16
3-5 Werken met display voor enkel product.....	17
3-6 Werken met display voor meerdere producten.....	18
3-7 Wijzigen van ontbijt naar lunch en van lunch naar ontbijt.....	18
3-8 Wijzigen van display voor meerdere producten naar enkel product.....	19
3-9 Wijzigen van display voor enkel product naar display voor meerdere producten	19
3-10 Wijzigen van display voor meerdere producten naar display voor meerdere producten met verschillende instelpunttemperaturen	19
3-11 Snelle filtering	20
3-12 Onderhoud filter	22
3-13 Olie afvoeren uit vat met shuttle voor afvoeren olie	24
3-14 Filterkussen vervangen	25
3-15 Mandsteun verwijderen en reinigen	27
3-16 Statistieken knop Info.....	28
3-17 Statistieken knop Filter.....	28
3-18 Statistieken knop Temp.....	28
3-19 Modus Informatie	29

INHOUDSOPGAVE (vervolg)

Hoofdstuk		Pagina
Hoofdstuk 4.	NIVEAU 1 PROGRAMMEREN	31
	4-1 Productinstellingen wijzigen	31
	4-2 AIF-klok	33
	4-3 Modus grondig reinigen	34
	4-4 Instellen frituurinstallatie	38
Hoofdstuk 5.	NIVEAU 2 PROGRAMMEREN	39
	5-1 Geavanceerde productinstellingen	39
	5-2 E-Log (log foutcodes)	40
	5-3 Wachtwoord	41
	5-4 Alarmtoon	41
	5-5 Filter na	42
	5-6 Filtertijd.....	42
Hoofdstuk 6.	PROBLEEMOPLOSSING.....	43
	6-1 Gids voor het oplossen van problemen	43
	6-2 Foutcodes	45

HOOFDSTUK 1: INLEIDING

1-1 INLEIDING

De Henny Penny open frituurinstallatie is een basiseenheid voor de verwerking van voedingswaren. Deze eenheid wordt uitsluitend gebruikt voor institutionele en commerciële cateringactiviteiten.

1-2 CORRECT ONDERHOUD



OPMERKING

Vanaf 16 augustus 2005 is voor de Europese Unie de richtlijn Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur van kracht geworden. Onze producten zijn geëvalueerd voor deze richtlijn AEEA. Onze producten zijn ook herzien om vast te stellen of ze voldoen aan de richtlijn voor het beperken van het gebruik van gevaarlijke substanties (Restriction of Hazardous Substances, RoHS); producten zijn, indien dit nodig was, opnieuw ontworpen om hieraan te voldoen. Om aan deze richtlijnen te blijven voldoen mag deze eenheid niet bij het algemene huishoudelijke afval worden afgevoerd. Neem contact op met uw distributeur van Henny Penny voor een juiste afvoermethode.

Zoals elk toestel voor de verwerking van voedingswaren moet de Henny Penny open frituurinstallatie worden schoongemaakt en onderhouden. De vereisten inzake onderhoud en reiniging worden in deze handleiding beschreven en dienen steeds integraal deel uit te maken van het gebruik van de eenheid.

1-3 ONDERSTEUNING

Als externe ondersteuning nodig is, neem dan contact op met uw plaatselijke onafhankelijke distributeur, of met Henny Penny Corp. via +1-800-417-8405 of +1-937-456-8405.

1-4
VEILIGHEID

De instructies in deze handleiding zijn opgesteld om u de correcte procedures voor uw apparatuur te leren begrijpen. Wanneer de informatie extra belangrijk is of met veiligheid verband houdt, worden de woorden **OPMERKING**, **OPGEPAST** of **WAARSCHUWING** gebruikt. Het gebruik van deze termen wordt hieronder beschreven.

Herlees het installatiehoofdstuk van uw bedieningshandleiding als er zich een probleem voordoet bij de eerste ingebruikname van uw apparaat.

Voordat u de probleemoplossing raadpleegt, herleest u beter eerst het hoofdstuk **Bediening** van de bedieningshandleiding.

Wanneer informatie zeer belangrijk is, of gerelateerd aan de veiligheid, worden woorden als **GEVAAR**, **WAARSCHUWING**, **VOORZICHTIG** of **OPMERKING** gebruikt. Deze woorden worden in de volgende context gebruikt:



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGSSYMBOL wordt gebruikt met **GEVAAR**, **WAARSCHUWING** of **VOORZICHTIG**, wat aangeeft dat er een risico op lichamelijk letsel bestaat.

OPMERKING

OPMERKING wordt gebruikt om zeer belangrijke informatie te benadrukken.

VOORZICHTIG

*Gebruik van **VOORZICHTIG** zonder alarmsymbool geeft een potentieel risicovolle situatie aan die, indien deze niet vermeden wordt, kan leiden tot beschadiging aan eigendommen.*



*Gebruik van **VOORZICHTIG** met het symbool voor veiligheidsalarm geeft een potentieel risicovolle situatie aan die, indien deze niet vermeden wordt, kan leiden tot licht of gematigd letsel.*



WAARSCHUWING geeft een potentieel risicovolle situatie aan die, indien deze niet vermeden wordt, kan leiden tot overlijden of ernstig letsel.



GEVAAR GEEFT EEN ZEER RISICOVOLLE SITUATIE AAN DIE, INDIEN DEZE NIET VERMEDEN WORDT, ZAL LEIDEN TOT OVERLIJDEN OF ERNSTIG LETSEL.

1-4
VEILIGHEID
(VERVOLG)



Symbool Equipotentiale aarding



Symbool Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA)



OF



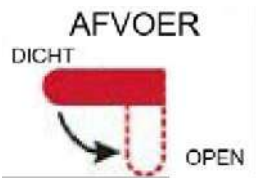
Symbool voor risico op schok



OF



Symbolen voor hete oppervlakken



Toont de richting voor het draaien van de rode hendel om de afvoerkraan te openen om olie uit het vat af te tappen



Toont de richting voor het draaien van de gele hendel om de vulklep te openen om olie in het vat te pompen

HOOFDSTUK 2: UITPAKKEN / INSTALLATIE

2-1 INLEIDING

In dit hoofdstuk staan de instructies voor installeren en uitpakken van de Henny Penny GVE-frituurinstallatie voor de algemene markt. Deze eenheid mag alleen geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd onderhoudstechnicus.

- Verkeerde installatie en onderhoud leidt tot het verlies van apparatuurfunctie en lichamelijk letsel. Lees de handleiding aandachtig door voorafgaand aan het installeren, bedienen en onderhouden.
- Deze handleiding is niet geschikt voor mensen: Met fysieke, zintuiglijke of intellectuele beperkingen, of met een gebrek aan ervaring of kennis (inclusief kinderen).



Doorboor de frituurinstallatie niet met objecten zoals boren of schroeven, omdat dit kan leiden tot beschadiging van onderdelen of elektrische schok.

2-2 UITPAKIN-STRUCTIES

OPMERKING

Enige schade tijdens verzending dient in aanwezigheid van de bezorger te worden vastgelegd en de documentatie hierover dient voordat deze vertrekt, ondertekend te worden.

1. Snijd de metalen banden rond de doos door en verwijder deze.
2. Verwijder het deksel van de verpakking en hef de hoofdverpakking van de braadoven.
3. Verwijder de ondersteuning in de hoeken (4).
4. Haal de krimpfolie rond de doos weg en verwijder deze vanaf de bovenzijde van het deksel van de frituurinstallatie.
5. Knip de metalen banden door waarmee de braadoven op het pallet is bevestigd en verwijder ze.

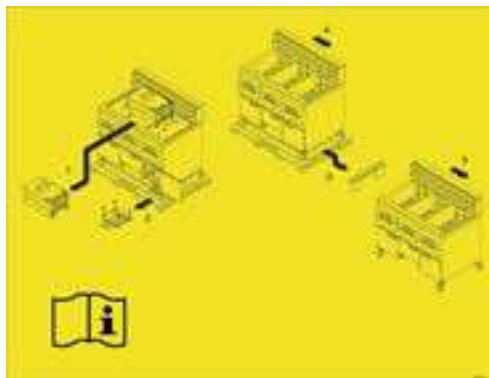
VOORZICHTIG

- Verwijder de verzendbeugel niet van de rechterkant van de frituurinstallatie totdat de eenheid zich op de definitieve locatie bevindt, omdat dit zou kunnen leiden tot schade aan de frituurinstallatie.
- Verwijder de filterafvoerpan van de frituurinstallatie voorafgaand aan het verwijderen van de frituurinstallatie van de pallet anders kan dit leiden tot schade aan de eenheid. Afbeelding 1.

6. Haal de braadoven van het pallet.



Betracht zorg bij het verplaatsen van de frituurinstallatie om persoonlijk letsel te voorkomen. De braadoven weegt ongeveer 600 lbs. (272 kg) tot 800 lbs. (363 kg).



Afbeelding 1

2-3 DE LOCATIE VAN DE FRITUURINSTALTI E SELECTEREN

De frituurinstallatie moet met de achterkant tegen de muur worden geïnstalleerd.

- Vrije ruimte aan de achterkant ≤ 100 mm. Niet van achter binnengaan.
- Vrije ruimte aan de voorkant ≥ 760 mm. Zorgt voor ruimte voor bediening.

De frituurinstallatie een geschikte plaats geven is erg belangrijk voor de bediening, de snelheid en het gebruiksgemak. De locatie van de open frituurinstallatie moet vrije ruimte hebben voor onderhoud en een juiste werking. Kies een locatie waar de oven gemakkelijk kan worden gevuld en leeggemaakt zonder daarbij de afwerking van de maaltijden te hinderen. Gebruikers zijn tot de conclusie gekomen dat, door het product te frituren van rauw tot gaar en de producten in warmhouders bewaren zorgt voor een snelle, continue dienstverlening. Houd er ook rekening mee dat de grootste efficiëntie wordt bereikt door in een rechte lijn te werken, d.w.z. het rauwe product er aan een kant in en het afgewerkte product er aan de andere kant uit. Het samenstellen van de bestellingen kan met slechts een klein verlies aan doeltreffendheid verplaatst worden.

VOORZICHTIG
BRANDGEVAAR

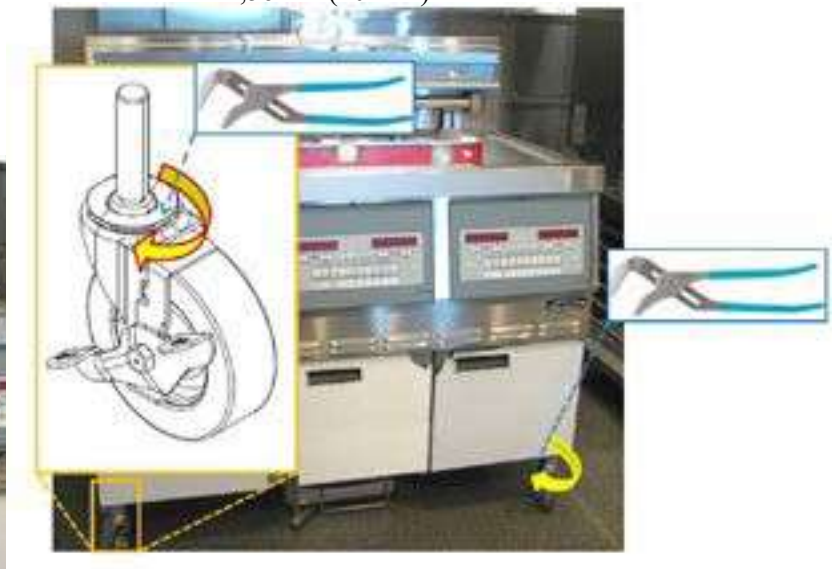
Om brand en bedorven voedsel te voorkomen mag de plaats onder de braadoven niet gebruikt worden om voorraden te bewaren.

2-4 DE FRITUURINSTALTI E WATERPAS ZETTEN

WAARSCHUWING
RISICO OP VERBRANDING

Om ernstige brandwonden als gevolg van het spetteren van de hete olie te voorkomen, moet de frituurinstallatie zo worden geplaatst en geïnstalleerd dat kantelen of beweging voorkomen wordt. Er kunnen bindstrips gebruikt worden voor stabilisatie.

Voor een juiste werking dient deze open frituurinstallatie waterpas te staan van zijde naar zijde en van voor naar achter. Gebruik een waterpas op de platte gebieden rond de opstaande rand van het vat, in de middelste bak en pas de wieltjes aan tot het geheel waterpas staat. Rolwielen instelbaar tot 1,562 in (40 mm)... zie hieronder.



2-5 VENTILATIE VAN DE BRAADOVEN

De frituurinstallatie moet geplaatst worden bij een voorziening voor ventilatie naar een geschikte afzuiginstallatie of ventilatiesysteem. Dat is van essentieel belang om een efficiënte afzuiging van ontsnappende stoom en braadgeuren mogelijk te maken. Er dienen speciale voorzorgsmaatregelen genomen te worden bij het ontwerp van de afzuiging om interferentie met de werking van de frituurinstallatie te voorkomen. Het wordt aanbevolen een plaatselijk gespecialiseerd bedrijf in te huren om te helpen bij het ontwerpen van een adequaat systeem.

OPMERKING

De ventilatie moet gebeuren conform plaatselijke, provinciale en landelijke richtlijnen. Raadpleeg de lokale brandweer of bouwautoriteiten.

2-6 ELEKTRISCHE VEREISTEN

Bekijk het gegevensplaatje, gemonteerd op de binnenkant van de linker deur, voor het bepalen van de juiste voeding.



Deze frituurinstallatie moet voldoende en op een veilige manier geaard zijn. Zo niet bestaat er gevaar voor elektrische schokken. Raadpleeg de plaatselijke elektrische codes voor juiste procedures voor aarding of gebruik, bij afwezigheid daarvan, de National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70- (huidige editie). In Canada moeten alle elektrische aansluitingen in overeenstemming zijn met CSA C22.1, Canadian Electrical Code Deel 1, en/of lokale voorschriften.

Om elektrische schokken te voorkomen, moet het toestel met worden uitgerust met een externe stroomverbreker die alle niet-geaarde stroomgeleiders onderbreekt. De hoofdstroomschakelaar op deze apparatuur koppelt niet alle leidinggeleiders los.

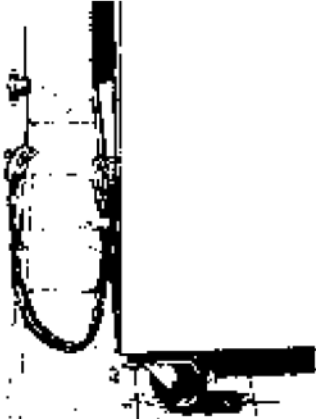
(ENKEL VOOR APPARATEN MET EEN CE-TEKEN!)

Om elektrische schokken te voorkomen moet dit apparaat met behulp van een potentiaalvereffeningsader worden verbonden met andere apparaten of aanraakbare metalen oppervlakken in de nabijheid van dit apparaat. Hiervoor is het apparaat uitgerust met een equipotentiaal contactpunt. Het equipotentiaal contactpunt is gemarkeerd met het volgende symbool.



2-8
ELEKTRISCHE
VEREISTEN
(VERVOLG)

KABELDOORVOER



De I-bout dient vastgezet te worden aan het gebouw; gebruik hierbij de geaccepteerde praktijk voor bouwconstructies

Een alpolige, afzonderlijke lastschakelaar met zekeringen of onderbrekers van de juiste capaciteit moet op een gemakkelijke locatie worden geïnstalleerd tussen de frituurinstallatie en de stroombron, en moet worden geïnstalleerd volgens nationale en lokale voorschriften.

Het wordt aanbevolen om een 30 mA nominale beschermend apparaat te gebruiken voor het circuit van de braadoven, zoals een aardlekschakelaar (RCCB), of aardlekschakelaar (GFCI).

Permanent aangesloten elektrische frituurinstallaties met zwenkwieltjes moeten worden geïnstalleerd met een flexibele buis en een kabeldoorvoer, indien geïnstalleerd in de Verenigde Staten. Zie illustratie links. Er zijn gaten aanwezig in het achterste frame van de frituurinstallatie voor het bevestigen van de kabeldoorvoer aan de frituurinstallatie. De kabeldoorvoer voorkomt niet dat de frituurinstallatie kantelt.

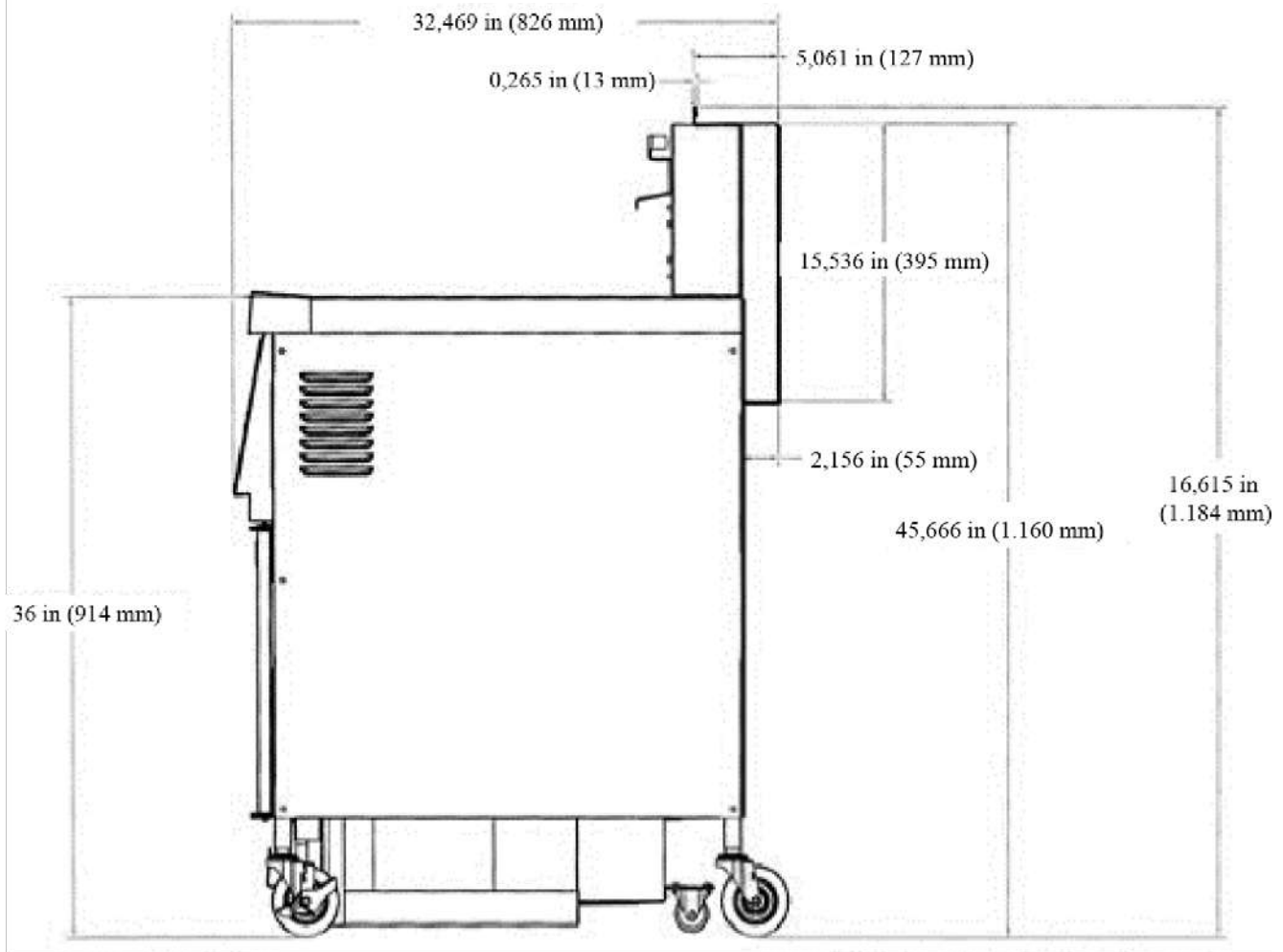
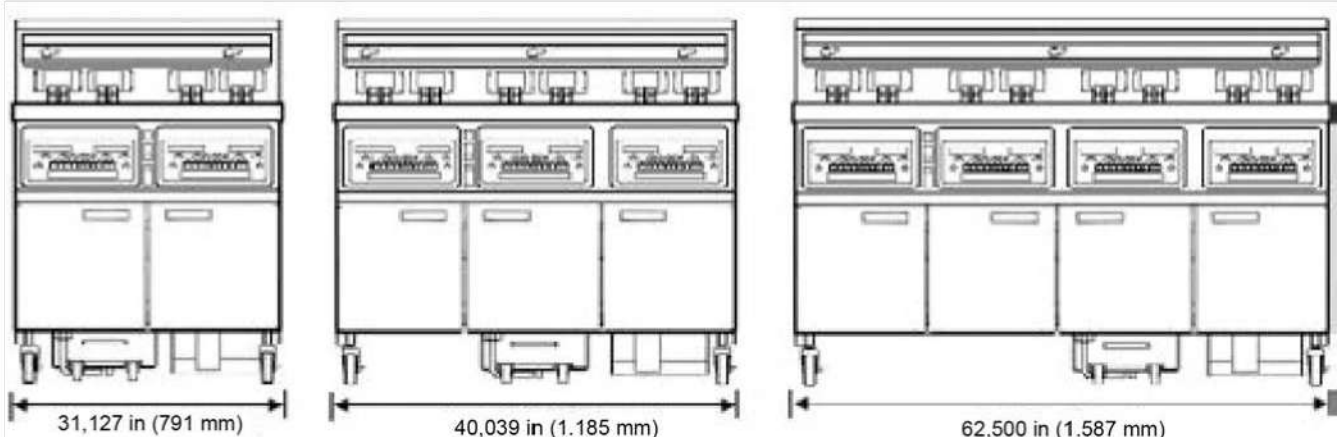
VOORZICHTIG

CONSTRUCTIE DROGE WAND

*Bevestig de I-bout aan een bouwspijker.
Niet alleen aan de droge muur bevestigen.
Voorkeursplaats voor de installatie is ca.
6 in (15 cm) aan één van de zijden van de
service. De kabeldoorvoer moet ten minste
vijftien cm korter zijn dan de flexibele
gasleiding.*

De geleverde netsnoeren zijn olie-bestendig, omhuld met flexibele kabel, niet lichter dan gewone polychloropreen of een andere gelijkwaardig synthetische elastomeeromhulde snoer. Het zou een geïsoleerde koperen geleider moeten zijn die geschikt is voor 600 Volt en 194 °F (90 °C). Voor afstanden van meer dan 50 ft (15,24 m) gebruikt u een geleider van een maat groter. CE-apparaten vereisen een minimale bedradingsdikte van 6 mm wanneer verbonden met het aansluitblok.

2-9a
AFMETINGE

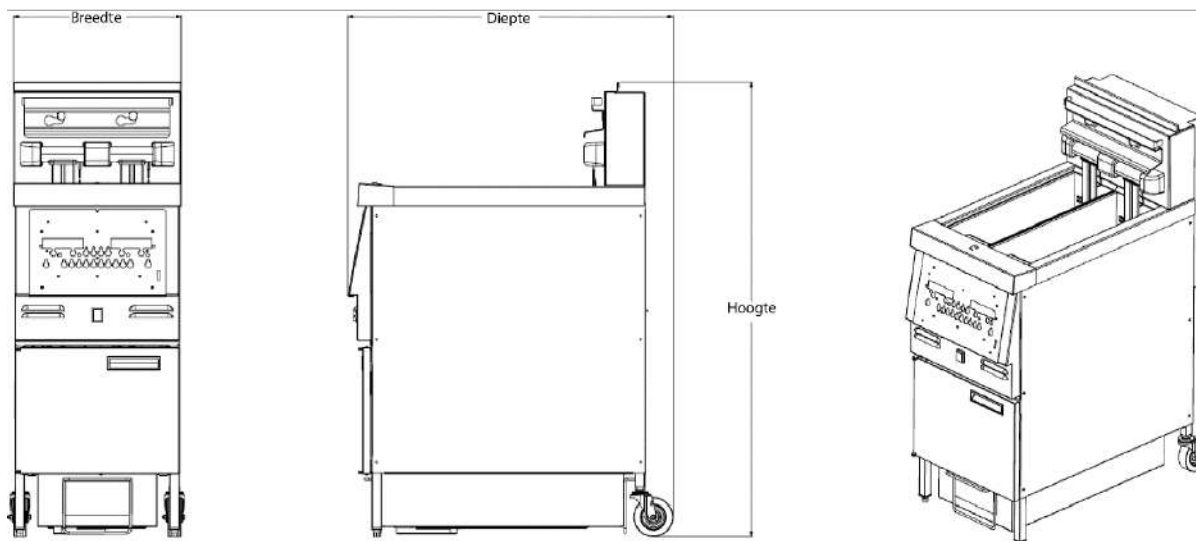


OPMERKING

De rolwielen zijn instelbaar tot 1,562 in (40 mm)

2-9b AFMETINGEN

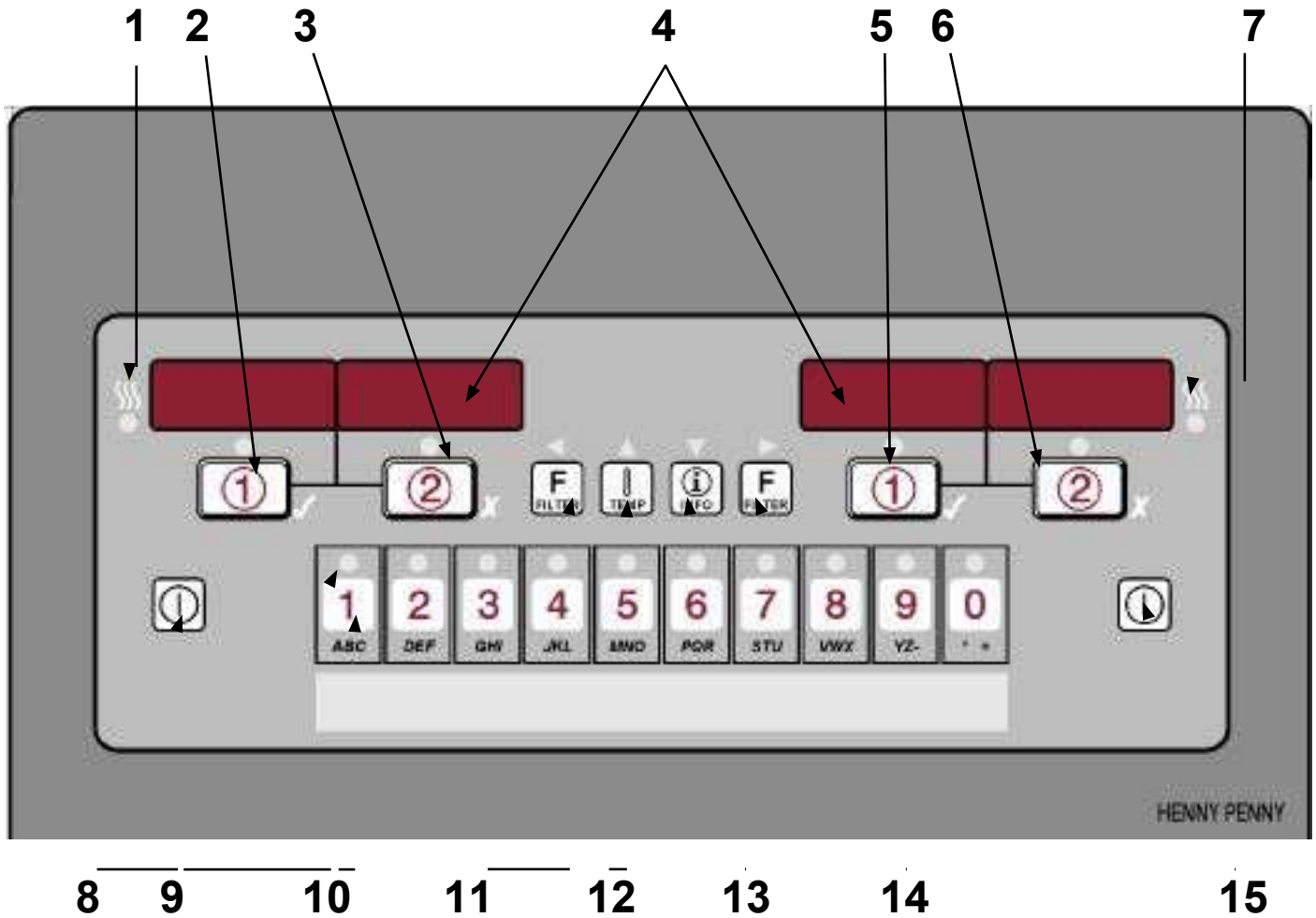
Afmetingen model met enkel vat 071 / 171:



Installeren:	
Breedte	17,08 in. (434 mm)
Diepte	33,13 in. (842 mm)
Hoogte	46,425 in. (1.180 mm) Instelbaar tot 0,800 in. (20 mm)
Gewicht	243 pond (110 kg)
In krat:	
Breedte	21,7 in. (551 mm)
Diepte	36,13 in. (918 mm)
Hoogte	53,60 in. (1361 mm)
Gewicht	298 lbs. (135 kg.)
Elektrisch:	
Volt	220/380
Fase	3
Hertz	50
kW	14
Ampère	24,3
Draad	3NG
Oliecapaciteit:	
Per gesplitst vat	10 lbs. of 9,0 kg.

HOOFDSTUK 3: BEDIENING

3-1. ONDERDELEN BEDIENING




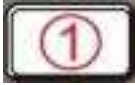
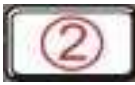


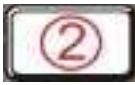




Afbeelding 3-1








Afbeelding 3-2

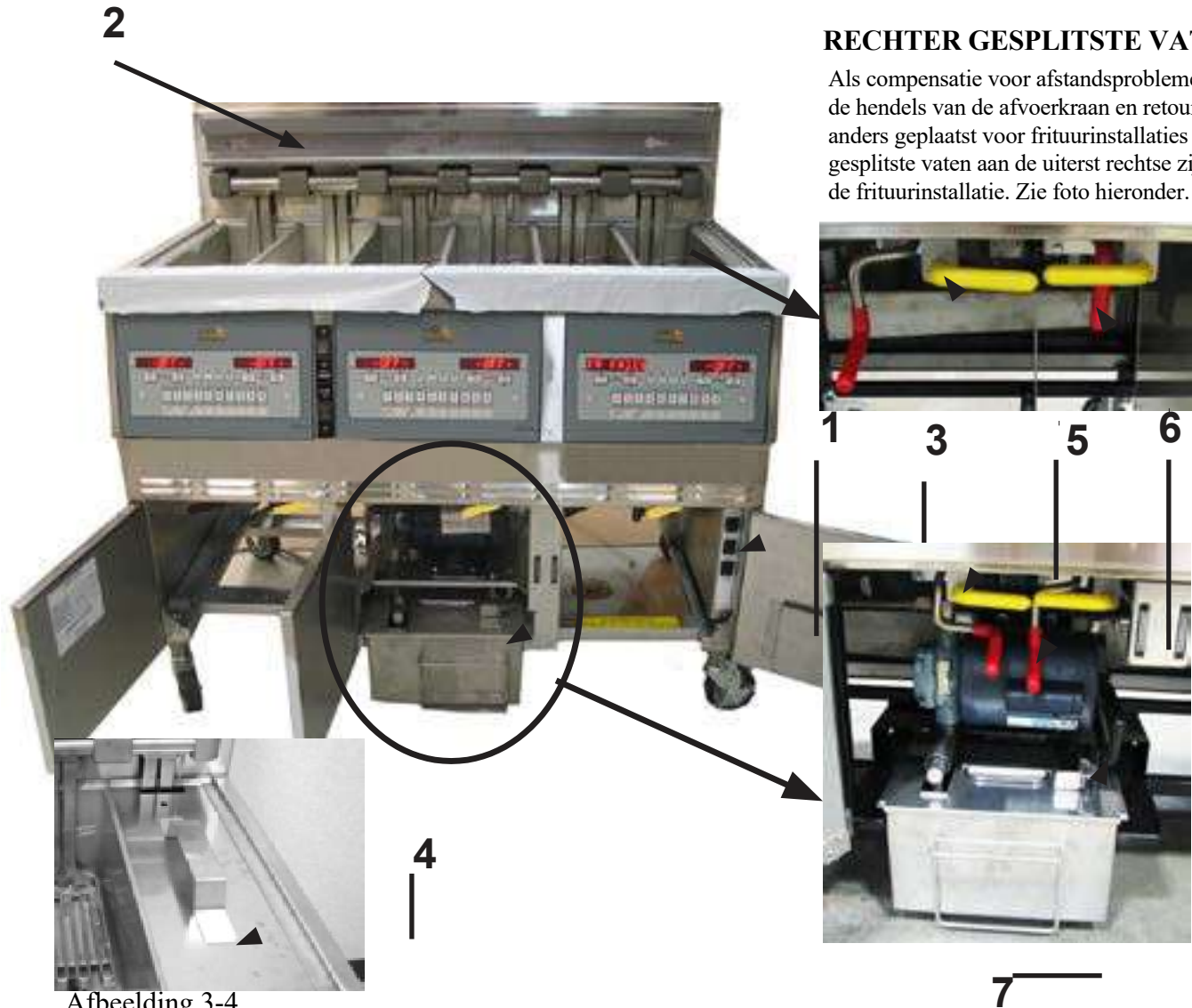
**3-1
BEDIENINGSO
NDERDELEN
(VERVOLG)**

Raadpleeg afbeeldingen 3-1 en 3-2 in samenhang met de onderstaande beschrijving van de functies.

Afb. nr.	Item nr.	Beschrijving	Funcie
3-1	1		Deze LED gaat branden wanneer de bediening vraagt om verhitting van het(de) vat(en) links; de elementen gaan aan en verhitten de olie
3-1	2		Druk tijdens normale werking op deze knop om bereidingscycli te starten en te stoppen voor de linkermant; druk om het weergegeven product te wijzigen; wordt ook gebruikt voor √ om JA aan te geven of om te bevestigen
3-1	3		Druk tijdens normale werking op deze knop om bereidingscycli te starten en te stoppen voor de linkermant; druk om het weergegeven product te wijzigen; wordt ook gebruikt voor X om NEE aan te geven of om te annuleren
3-1	4	Digitaal display	<p>Digitaal display toont de productcodes; toont het aftellen van de timer tijdens bereidingscycli; toont de prompts tijdens de filtermodi; toont de selecties in de programmamodus; toont de temperatuur van de olie</p> <p>door te drukken op  ; toont foutcodes (wordt tevens in meerdere talen weergegeven)</p>
3-1	5		Druk tijdens normale werking op deze knop om bereidingscycli te starten en te stoppen voor de rechtermant; druk om het weergegeven product te wijzigen; druk om opdrachten in de filtermodi te bevestigen; wordt ook gebruikt voor √ om JA aan te geven of om te bevestigen
3-1	6	 	Druk tijdens normale werking op deze knop om bereidingscycli te starten en te stoppen voor de rechtermant; druk om het weergegeven product te wijzigen; druk om opdrachten in de filtermodi te annuleren; wordt ook gebruikt voor ü om NEE aan te geven of om te annuleren
3-1	7		Deze LED gaat branden wanneer de bediening vraagt om verhitting van het(de) vat(en) rechts; de elementen gaan aan en verhitten de olie
3-1	8		Druk om het verwarmingssysteem voor het/de linker vat(en) in en uit te schakelen
3-1	9		Een LED van een productknop brandt wanneer dat product geselecteerd is
3-1	10		Druk om het gewenste product te selecteren; druk tijdens het benoemen van een product om de letters onder de knop, in de naam, te plaatsen

**3-1
BEDIENINGSO
NDERDELEN
(VERVOLG)**

Afb. nr.	Itemnr.	Beschrijving	Funcctie
3-1	11 & 14		Worden gebruikt in de modi voor Programmeren en Filteren; wordt ook gebruikt voor knoppen ◀ of ▶; druk om de volgende filterstatistieken te bekijken: a. het aantal bereidingscycli voor volgend filter b. tijd en datum laatste filtercyclus
3-1	12		Worden gebruikt in de modi voor Programmeren en Filteren; wordt ook gebruikt voor knop ▲; druk om de volgende temperatuurstatistieken te bekijken: a. huidige olietemperatuur voor elk vat b. ingestelde temperatuurwaarde voor elk vat
3-1	13		Wordt gebruikt in modi voor Programmeren; wordt ook gebruikt voor knop ▼; druk om de volgende informatie en status van de frituurinstallatie te laten tonen: a. informatie over herstel voor elk vat b. geselecteerde primaire en secundaire weergavetalen
3-1	15		Druk om het verhittingssysteem voor het/de juiste vat(en) in en uit te schakelen
3-2	16		In positie AAN wordt stroom toegevoerd naar de bedieningselementen



RECHTER GESPLITSTE VATEN


Als compensatie voor afstandsproblemen zijn de hendels van de afvoerkraan en retourklep anders geplaatst voor frituurinstallaties met gesplitste vaten aan de uiterst rechtse zijde van de frituurinstallatie. Zie foto hieronder.

Afbeelding 3-4

Afb. Nr.	Item Nr.	Beschrijving	Functie
3-4	1	Montage voor filterafvoerpan	Olie wordt in deze pan afgevoerd en daarna door filters gepompt om de levensduur van de olie te helpen verlengen.
3-4	2	Mandsteun	De mandjes hangen hierin wanneer ze niet in gebruik zijn, of om producten uit te laten lekken na een bereidingscyclus.
3-4	3	Begrenzer-schakelaars	Reset de schakelaars voor de oververhittingsbeveiligingsschakelaars voor elk vat.
3-4	4	Vatdeksels	Om de vaten af te dekken wanneer ze niet worden gebruikt.
3-4	5	Hendels filterklep	Met de gele hendels wordt de filterklep geopend en gesloten wanneer olie in het vat wordt gepompt.
3-4	6	Hendels van afvoerkraan	Met de rode hendels worden de afvoerkransen geopend en gesloten.
3-4	7	Spoelhendel	Draai de zwarte hendel naar de bereidingspositie (open) tijdens bedrijf en draai het naar de filterpositie (gesloten - hierboven getoond) tijdens filteren.

3-2 INSTELMODUS

Bij de eerste keer opstarten vragen de bedieningselementen om bevestiging van de instellingen voor de frituurinstallatie.

Wanneer de hoofdstroomschakelaar ingeschakeld wordt, tonen beide displays “OFF” (uit). Druk aan een van de zeiden op  en in de displays wordt *SETUP* *MODE* (instelmodus) getoond, gevolgd door, “LANGUAGE” (taal) in het display links en “ENGLISH” (Engels) in het display rechts.

Gebruik de knoppen ◀ of ▶ om het display voor bediening te wijzigen naar “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCHE”, “SVENSKA”, “РУССКИЙ”.

Druk op ▼ om door te gaan met de andere items voor instellen, die o.a. omvatten:

- ZONE - VS, EUROPA, CHINA, OVERIG
- TEMP FORMAAT - °F of °C
- TIJD FORMAAT - 12-HR of 24-HR
- TIJD INVOEREN - Tijd van de dag aangeven (gebruik de productknoppen om te wijzigen)
- TIJD INVOEREN - AM of PM
- DATUMNOTATIE - US of INTERNATIONAL
- DATUM INVOEREN - Datum van vandaag (gebruik de productknoppen om te wijzigen)
- FRITEUSETYPE - GAS of ELEC
- VATTYPE - VOLLEDIG of GESPLITST
- BEDIENINGSPPOSITIE - 1; 2; 3; 4 (positie links naar rechts)
- ZOMER-/WINTERTIJD AANPASSING - 1.UIT; 2.VS (2007 en later); 3.EURO; 4.FSA (VS voor 2007)
- INSTELLEN AFGEROND

Gebruik, tenzij anders aangegeven, ◀ of ▶ om instellingen te wijzigen.

OPMERKING

Modus Setup is ook toegankelijk via Niveau 1 van Programmeren. Zie Sectie 4-4.

**3-3
VULLEN OF
BIJVULLEN
MET OLIE**



Afbeelding 1



Afbeelding 2



Afbeelding 3


VOORZICHTIG

Het olieniveau moet altijd boven de verwarmingselementen blijven wanneer de frituurinstallatie verhit wordt en bij de indicatoren voor olieniveau aan de achterzijde van het vat. Als deze instructies niet gevolgd worden, kan dit leiden tot brand en/of beschadiging van de frituurinstallatie. Vaste olie wordt niet aanbevolen en kan verstoppingen en pompstoringen veroorzaken.


1. Het wordt aanbevolen vloeibare frituurolie van hoge kwaliteit te gebruiken in deze open frituurinstallatie. Sommige oliën van mindere kwaliteit hebben een hoog vochtgehalte wat schuimen en overkoken veroorzaakt.



Draag handschoenen om brandwonden te voorkomen wanneer hete olie in het vat gegoten wordt. Olie en alle metalen delen die in contact staan met de olie zijn erg heet, zorg ervoor dat spetteren vermeden wordt.

2. Oliecapaciteit:
Volledige vaten = 19,3 quarts/37,8 lbs (18,3 liter/16,5 kg)
Gesplitste vaten = 10 quarts/18,7 lbs (9,5 liter/8,5 kg).
Alle vaten zijn voorzien van twee niveau-indicatorlijnen op de achterwand van het vat, waarbij de bovenste lijn het juiste olieniveau weergeeft wanneer de olie heet is. Afbeeldingen 1 en 2.
3. Plaats mandsteun in vat. Afbeelding 3.
4. Vul vaste olie tot de onderste niveau-indicator (Afbeeldingen 1 & 2). Druk op  om de verwarming in te schakelen en de olie smelt langzaam. Voeg als nodig meer hete olie toe totdat de hete olie gelijk staat aan het bovenste niveau-indicatiestreepje. (Afbeeldingen 1 en 2).

3-4
**OPSTARTPROCEDURES
IN DE OCHTEND**

1. Zorg ervoor dat het vat met olie gevuld is tot het juiste niveau.
2. Schakel de stroomschakelaar naar positie AAN en druk dan op  om de verhitting voor het gewenste vat in te schakelen. Als het display “IS POT FILLED?” (is pot gevuld?) toont, controleer dan of de olie tot het juiste niveau gevuld is (zie Sectie 3-3) en druk daarna op knop √ voor “JA”.

De eenheid schakelt automatisch naar Smeltcyclus tot de temperatuur van de olie 180 °F (82 °C), waarna de Smeltcyclus automatisch verlaten wordt.

OPMERKING

Indien gewenst kan de Smeltcyclus overgeslagen worden door op knop √ of X te drukken en deze gedurende 5 seconden ingedrukt te houden.

De bediening toont dan “EXIT MELT” (Smelten verlaten) met daarbij “YES NO” (ja / nee). Druk op knop √ voor “JA”. en het vat wordt continu verhit tot de temperatuur van het instelpunt bereikt wordt.

VOORZICHTIG



Sla de smeltcyclus niet over tenzij er voldoende olie gesmolten is om alle elementen volledig te bedekken. Als de smeltcyclus gestopt wordt voordat alle elementen bedekt zijn, kan dit leiden tot overmatig roken van de olie en zelfs brand.



LEG NOOIT EEN TE GROTE HOEVEELHEID PRODUCT OF PRODUCT MET EEN TE HOOG VOCHTGEHALTE IN DE MANDJES. 3 LBS. (1,4 KG.) IS DE MAXIMALE HOEVEELHEID PRODUCT PER VOL VAT EN 1-1/2 LBS. (0,68 KG.) VOOR DE GESPLITSTE VATEN. WANNEER DEZE INSTRUCTIES NIET GEVOLGD WORDEN KAN DIT LEIDEN TOT HET OVERSTROMEN VAN DE OLIE UIT HET VAT WAT ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN EIGENDOMMEN KAN VEROORZAKEN.

**3-5
WERKEN MET
DISPLAY VOOR
ENKEL PRODUCT**

Een display voor een enkel product betekent dat er één product op het display van een bepaald vat wordt getoond.

1. Nadat de smeltcyclus afgelopen is, knippert LOW TEMP (lage temp) tot de temperatuur van het instelpunt bereikt is. Zolang “LOW TEMP” in het display wordt getoond, is het niet mogelijk bewerkingscycli te starten. Eens de ingestelde temperatuur bereikt is wordt de productnaam weergegeven op het display, bv.: NUGGETS, en het product kan nu in de olie geplaatst worden.
2. Druk op een timerknop  of .
3. Het display geeft de naam van het product weer dat gebakken wordt (bv.: “NUG”) en de timer telt af.


OPMERKING

Een alarm “DUTY” kan klinken om bijvoorbeeld aan te geven dat de mand moet worden geschud.



4. Wanneer de cyclus afgerond is, gaat een hoorbaar alarm af en toont het display “PULL” (trek).
5. Druk op de timerknop onder PULL om het alarm te stoppen en til het mandje uit het vat.
6. Als een kwaliteitstimer (pauzetimer) geprogrammeerd is, begint de pauzetijd automatisch wanneer de gebruiker op de timerknop drukt ter beëindiging van de bereidingscyclus. Zolang de kwaliteitstimer aftelt, toont het display de uit drie letters bestaande afkorting voor het product, gevolgd door “Qn”, waarbij “n” het aantal resterende minuten is.
bv.: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4”, enz.

Aan het eind van het aftellen van de timer, piept het bedieningselement en het display toont “QUAL”, gevolgd door de afkorting voor de productnaam: “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY”. Druk op de timerknop om de timer te annuleren.

OPMERKING







Om het enkele product te wijzigen, wordt op de gewenste productknop gedrukt, bv.:  en “<<<<< >>>>>” verschijnt op het display.



Druk hierna op de timerknop en houd deze (gedurende 5 seconden) ingedrukt  of  voor het gebruikte vat. De productnaam wordt in het display getoond, bijv. “HASH BRN”.

3-6 WERKEN MET DISPLAY VOOR MEERDERE PRODUCTEN

Een display voor meerdere producten betekent dat voordat in een bepaald vat met een bereidingscyclus begonnen wordt, een product gekozen moet worden.

1. Nadat de smeltcyclus afgelopen is, knippert LOW TEMP (lage temp) tot de temperatuur van het instelpunt bereikt is. Hierna toont het display “---- ----”. 
2. Druk op een productknop, bijv.:  en het product kan nu in de olie geplaatst worden.
3. Display toont “FR FRIES” (Frieten). Als het display “<<<< >>>>” toont, is de olietemperatuur niet juist voor dat product. Selecteer een ander product of druk 5 seconden op  or .
4. Druk op een timerknop  or .
5. Wanneer de bereidingscyclus afgerond is, gaat een hoorbaar alarm af en toont het display “PULL” (trek).
6. Druk op de timerknop onder “PULL” om het alarm te stoppen. Display toont dan “---- ----”, of als een kwaliteitstimer (bewaartijd) is geprogrammeerd, toont de display de timer die aftelt (zie stap 6, Hoofdstuk 3-5).

3-7 WIJZIGEN VAN ONTBIJT NAAR LUNCH of VAN LUNCH NAAR ONTBIJT

Deze procedure wijzigt feitelijk het product dat in een vat bereid wordt met een display voor een enkel product.

Ontbijt naar lunch

1. Druk op een productknop, bijv.: 
2. Display toont “<<<< >>>>”.
3. Druk op een timerknop  or  en houd deze 5 seconden ingedrukt; display toont “FR FRIES” (frieten).

Lunch naar ontbijt




1. Druk op een productknop, bijv.: 
2. Display toont “<<<< >>>>”.
3. Druk op een timerknop  or  en houd deze 5 seconden ingedrukt; display toont “HASH BRN”.

OPMERKING

Als tijdens een bereidingscyclus getracht wordt een product in een display voor een enkel of meerdere producten te wijzigen en dit mislukt, dan zijn de instelpunten voor temperatuur van deze producten niet gelijk. Wacht tot de bereidingscyclus afgerond is, en voer hierna de wijziging door.



**3-8
WIJZIGEN VAN
DISPLAY VOOR
MEERDERE
PRODUCTEN NAAR
ENKEL PRODUCT**

Het display toont “---- ----” indien in de modus voor meerdere producten en kan worden gewijzigd naar een specifieke display

1. Druk op een productknop, bijv.:  .
2. Het display toont “FR FRIES” (frietten) als het instelpunt van het vat overeenkomt met het product, of het display toont “<<<< >>>>” als dat niet zo is.
3. Druk op een timerknop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt tot het bedieningselement piept.
4. Laat de timerknop los en het display toont “FR FRIES”, waarmee wordt aangegeven dat de wijziging is aangebracht aan de modus voor een enkel product.

**3-9
WIJZIGEN VAN
DISPLAY VOOR
ENKEL PRODUCT
NAAR DISPLAY VOOR
MEERDERE
PRODUCTEN**






Deze procedure is eenvoudig en zal altijd werken (wordt niet afgewezen) omdat er nooit wordt getracht de temperatuur van het instelpunt te wijzigen.

1. Druk op een timerknop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt tot het bedieningselement piept.
2. Laat de timerknop los en het display toont “---- ----”, waarmee wordt aangegeven dat de wijziging is aangebracht aan de modus voor meerdere producten.

**3-10
WIJZIGEN VAN
DISPLAY VOOR
MEERDERE
PRODUCTEN
NAAR DISPLAY VOOR
MEERDERE
PRODUCTEN MET
VERSCHILLENDE
INSTELPUNTEN VOOR
TEMPERATUUR**

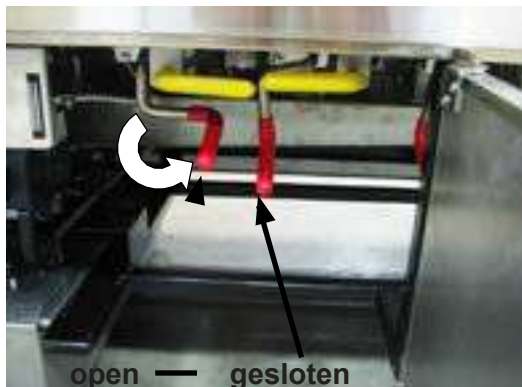
OPMERKING

Alleen producten die voor het hier ingestelde temperatuur-instelpunt geprogrammeerd zijn, kunnen geselecteerd worden voor bereiding.

1. Druk op een productknop, bijv.:  .
2. Het display toont “FR FRIES” (Frietten) als het instelpunt van het vat overeenkomt met het product, of het display toont “<<<< >>>>” als dat niet zo is.
3. Druk op een timerknop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt tot het bedieningselement piept.
4. Laat de timerknop los; het display toont “FR FRIES”, wat aangeeft dat de wijziging voor de modus voor een enkel product is doorgevoerd.
5. Druk op een timerknop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt tot het bedieningselement piept.
6. Laat de timerknop los en het display toont “---- ----”, waarmee wordt aangegeven dat de wijziging is aangebracht aan de modus voor meerdere producten, met gebruik van het instelpunt van frietten, in dit voorbeeld.

**3-11
SNELLE
FILTERING**

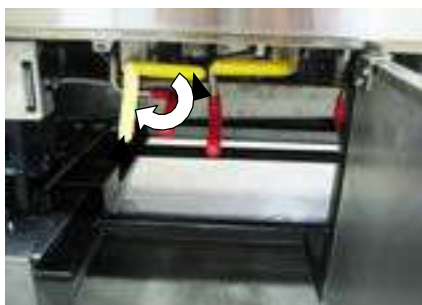
HENDEL VAN AFVOERKRAAN



HENDEL VAN SPOELKLEP



HENDEL RETOURKLEP



open — gesloten

1. Houd **F** (aan elke kant) ingedrukt totdat het display “1.QUICK FILTER?” “YES NO” (snel filteren? ja/nee) toont. Als filteren niet gewenst is, drukt u op de knop X en de frituurinstallatie hervat de normale werking.

filteren gewenst is, drukt u op de knop √ voor JA en het display toont “DRAIN PAN READY?” “YES NO” (afvoerpan gereed? ja/nee).. Zorg ervoor dat de filterafvoerpan op de plaats wordt gedruwd en het deksel van de filterpan op de pan zit.

OPMERKING: Spoelkleppen zijn beschikbaar op selecte eenheden voor bakvet van vaste vorm. Voer stap 3 uit indien een spoelklep beschikbaar is, en ga anders verder met stap 4.

2. Display toont “CLOSE PURGE VALVE” (spoelklep sluiten) gevolgd door “CONFIRM” (bevestigen). Draai de zwarte hendel van de spoelklep naar de filterpositie (gesloten) en druk op de knop √.
3. Druk op de knop √; het display toont “SKIM VAT” (vat afromen) gevolgd door “CONFIRM” “YES NO” (bevestigen, ja/nee). Wanneer de kruimels van de bovenkant van de olie zijn verwijderd, drukt u op de knop √ voor JA en het display toont *OPEN DRAIN* (afvoer openen). Draai de rode aftaphendel om de afvoer te openen en het display toont “DRAINING” (afvoeren) en olie wordt afgetapt uit het vat.



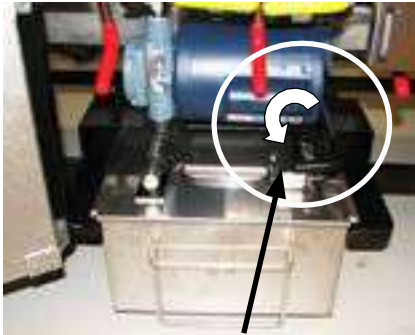
Ledig maar 1 vat tegelijkertijd om zo te voorkomen dat het afvoervat overloopt. In het afvoervat kan er net de inhoud van 1 volledig vat of van 2 gesplitste vaten. Als de afvoerpan overloopt kan dit ervoor zorgen dat de vloer glad wordt, wat kan leiden tot persoonlijk letsel.

4. Het display toont “VAT EMTY” (vat leeg), gevolgd door “CONFIRM” (bevestigen). Controleer dat de afvoer vrij is en dat het vat leeg is. Druk op de knop √.
5. Display toont “OPEN RETURN VALVE” (retourklep openen) gevolgd door “CONFIRM” (bevestigen). Draai de gele hendel van de retourklep omlaag om de klep te openen en de pomp te starten en druk vervolgens op de knop √. Het display toont nu “WASHING” (wassen) en het filterproces begint.
6. Wanneer de bediening het filterproces heeft voltooid, toont het display *CLOSE DRAIN* (sluit de afvoer). Draai aan de rode afvoerhendel om de afvoer te sluiten, en het display geeft “FILLING” (vullen) weer en het vat wordt opnieuw gevuld met olie.

Als het vat vol is verschijnt er “IS POT FILLED?” “YES NO” (is vat vol? ja/nee). Zorg ervoor dat het vat vol is en druk op de knop √.

**3-11.
SNELLE FILTERING
(VERVOLG)**

HENDEL VAN SPOELKLEP



Bereidingspositie (open)

7. Display toont “CLOSE RETURN VALVE” (retourklep sluiten) gevolgd door “CONFIRM” (bevestigen). Laat de olie 10 tot 15 seconden borrelen en sluit dan de gele hendel van de retourklep. Druk op de knop √ en de bediening keert terug naar de normale werking.

OPMERKING: Spoelkleppen zijn beschikbaar op selecte eenheden voor bakvet van vaste vorm. Voer stap 10 uit indien een spoelklep beschikbaar is, en ga anders verder met stap 3-12.

8. Display toont “OPEN PURGE VALVE” (spoelklep openen) gevolgd door “CONFIRM” (bevestigen).

BELANGRIJK: Laat de spoelklep in de gesloten stand als meer vaten moeten worden gefilterd. Druk op de knop √ en laat de spoelhendel in de filter (gesloten) positie en herhaal de bovenstaande stappen.


Wanneer alle vaten zijn gefilterd, opent u de spoelklep en drukt u op de knop √.


3-12
ONDERHOUD
FILTER
(EENMAAL
PER DAG)



Trek beschermende kleding aan. Zorg ervoor dat alle goedgekeurde veiligheidsuitrusting gebruikt wordt, waaronder schort, gezichtsbescherming en handschoenen. Begin nooit met het filteren voordat alle uitrusting gedragen wordt. Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.

1. Controleer de filterpan: Gebruik bij de eerste filtering van elke nieuwe dag een nieuw filterkussen; hetzelfde kussen kan gedurende de rest van de dag gebruikt worden, behalve voor visvaten. Het filterkussen MOET worden verwisseld nadat een visvat gefilterd is. Zorg ervoor dat de filterafvoerpan op de plaats wordt geduwd en het deksel van de filterpan op de pan zit.

2. **Zorg ervoor dat de olie heet is:** het beste resultaat wordt bereikt wanneer de frituurolie gefilterd wordt bij de normale frituurtemperatuur. Druk op de knop  het uitschakelen van de hitte naar het vat dat wordt gefilterd.

3. Houd  (aan elke kant) ingedrukt totdat het display “1.QUICK FILTER?” (snel filteren?) toont.

4. Druk op knop ▼ en laat deze los; het display toont “2.MAINT FILTER?” (onderhoud filter).

5. Druk op de knop √ voor JA en het display toont “DRAIN PAN READY?” (afvoerpan gereed?). Zorg ervoor dat de afvoerpan en het deksel zijn geplaatst en druk op de knop √. Het display toont “MNT FILTER?” “YES NO” (onderhoud filter? ja/nee).

OPMERKING: Spoelkleppen zijn beschikbaar op selecte eenheden voor bakvet van vaste vorm. Voer stap 6 uit indien een spoelklep beschikbaar is, en ga anders verder met stap 7.

6. Display toont “CLOSE PURGE VALVE” (spoelklep sluiten) gevolgd door “CONFIRM” (bevestigen). Draai aan de zwarte hendel van de spoelklep om de klep te sluiten en druk op √.

7. Druk op de knop √ voor JA en het display toont “OPEN DRAIN” (afvoer openen). Draai aan de rode afvoerhendel om de afvoer te openen en het display toont “DRAINING” (afvoeren) en de olie loopt uit het vat, of druk op knop X voor NEE en de bediening keert terug naar de normale werking.

8. Wanneer de olie is afgetapt uit het vat, gebruikt u het hefinstrument en heft u het scharnierende element uit het vat om de bodem van het vat te reinigen. Afbeelding 1.

HENDELS VAN AFVOERKRAAN



open  gesloten 



Afbeelding 1



Gebruik een beschermende doek of handschoenen bij het optillen van het element. Het element kan heet zijn, wat kan leiden tot brandwonden.

**3-12
ONDERHOUD
FILTER
(VERVOLG)**

HENDEL VAN SPOELKLEP



gesloten

HENDEL RETOURKLEP



open

gesloten

VOORZICHTIG

Vermijd het plaatsen van het hefinstrument in het midden van de elementen, in hetzelfde gebied als de begrenzerlamp, anders kan dit leiden tot schade aan de begrenzer.

- Gebruik het hulpmiddel voor schuren, een nylon schuursponsje en een kleine hoeveelheid Fryer Cleanser om de binnenkant van het vat te schrobben. Zorg ervoor dat u de sondes niet beschadigt.

VOORZICHTIG

Gebruik geen staalwol, andere schurende reinigingsmiddelen of reinigings-/ontsmettingsmiddelen met chloor, broom, jodium of ammoniak omdat deze chemicaliën het materiaal (roestvrij staal) aantasten en de levensduur van de eenheid verkorten. Gebruik geen waterstraal (onder druk) om de eenheid te reinigen, omdat dit kan leiden tot beschadiging van onderdelen.


- Als het vat schoon is, toont het display “SCRUB VAT COMPLETE?” “CONFIRM” (vat schrobben voltooid? bevestigen). Druk op de knop √ voor JA; het display toont “OPEN RETURN VALVE TO WASH VAT” (retourklep openen om vat te wassen) gevolgd door “CONFIRM” (bevestigen).
- Breng het element omlaag en draai aan de gele hendel van de retourklep om de klep te openen, en druk op de knop √. Het display toont “WASHING” (wassen). Olie circuleert door het vat en wanneer de wascyclus voltooid is, toont het display “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten). Draai aan de rode afvoerhendel om de afvoer te sluiten en dan toont het display “IS POT FILLED?” (is pot gevuld?) gevolgd door “YES NO” (ja/nee).
- Wanneer het vat vol is, drukt u op de knop √ en het display toont “CLOSE RETURN VALVE” (retourklep sluiten) gevolgd door “CONFIRM” (bevestigen). Sluit met gebruik van de gele hendel de retourklep, druk op √ en vervolgens toont het display “OPEN DRAIN” (afvoer openen). Draai de rode hendel om de afvoer te openen en het display toont “RINSING” (spoelen) en olie wordt afgetapt uit het vat, waarbij het vat wordt gespoeld. Wanneer het spoelen afgerond is, toont het display “RINSE AGAIN?” “YES NO” (opnieuw spoelen? ja/nee).
- Druk op knop √ voor JA als nogmaals spoelen nodig is, druk anders op knop X voor NEE. Het display toont “OPEN RETURN VALVE TO POLISH” (retourklep openen voor egaliseren) gevolgd door “CONFIRM” (bevestigen).
- Draai aan de gele hendel van de retourklep om de klep te openen. Olie wordt “geëgaliseerd” door deze door het filtersysteem te circuleren; het display toont “5:00 STOP POLISH”. Druk indien gewenst op de knop √ om te stoppen met egaliseren, anders wordt de olie gedurende 5 minuten geëgaliseerd.
- Na het egaliseren van de olie toont het display “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten). Draai aan de rode afvoerhendel om de afvoer te sluiten en het display toont “FILLING” (vullen) en het vat wordt gevuld met olie. Laat de olie vullen totdat het begint te borrelen. Laat de olie ongeveer 15 seconden borrelen om ervoor te zorgen dat alle olie uit de pan is.

**3-12
ONDERHOUD
FILTER
(VERVOLG)**

16. Wanneer het vat vol is, toont het display "IS POT FILLED?" "YES NO" (is de pot gevuld? ja/nee). Druk op de knop √ en het display toont "CLOSE RETURN VALVE" (retourklep sluiten) gevolgd door "CONFIRM" (bevestigen).

Draai aan de gele retourhendel om de klep te sluiten, en druk op de knop √. Display toont "OPEN PURGE HANDLE" (spoelhendel openen) gevolgd door "CONFIRM" (bevestigen).

OPMERKING: Spoelkleppen zijn beschikbaar op selecte eenheden voor bakvet van vaste vorm. Voer stap 17 uit indien een spoelklep beschikbaar is, en ga anders verder met stap 18.

17. Sluit de zwarte spoelhendel en druk vervolgens op de knop √. Controleer het oliepeil in het vat en voeg indien nodig verse olie toe totdat de olie gelijk staat aan het bovenste indicatiestreepje op de achterwand van het vat.
18. Druk op  om de verwarming in te schakelen en door te gaan met de bereiding.

**3-13
OLIE AFVOEREN
UIT VAT MET
SHUTTLE VOOR
AFVOEREN OLIE**



Afbeelding 1



Afbeelding 2



Afbeelding 3

1. Open de middelste deur, ontgrendel de stop van de afvoerpan en trek de afvoerpanmontage onder de frituurinstallatie uit
2. Ontgrendel het deksel op shuttle voor afvoer en open het deksel. Rol de shuttle voor afvoer onder de frituurinstallatie. Afbeeldingen 2 & 23.
3. Open de afvoer, met gebruik van de juiste rode afvoerhendel en tap olie af uit het vat.
4. Wanneer het vat leeg is, sluit u de afvoerkraan en verwijdert u de shuttle voor afvoer onder de frituurinstallatie vandaan en vervang deze door de montage met de afvoerpan.

**3-14
HET FILTERKUSSEN
VERVANGEN**



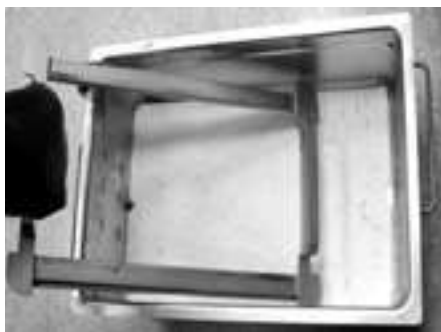
Afbeelding 1



Afbeelding 2



Afbeelding 3



Afbeelding 4

Om goede prestaties te waarborgen bij het rondpompen van de olie, dient het filterkussen (of -papier) ten minste eenmaal per dag verwisseld te worden.

In filialen die 24 uur per dag open zijn, dient het filter tweemaal daags verwisseld te worden.

1. Open de deur, met de afvoerpan open, ontgrendel de stop van de afvoerpan op en trek de montage met de afvoerpan naar buiten. Afbeelding 1.



De pan kan heet zijn! Gebruik beschermende lappen of handschoenen; anders kunnen brandwonden het resultaat zijn.

Als de filterpan verplaatst wordt terwijl deze vol zit met olie, moet zorg betracht worden om spetteren te voorkomen, omdat dit kan leiden tot brandwonden.

2. Til de deksel van de afvoerpan. Afbeelding 2.
3. Haal het kruimelmandje uit de afvoerpan. Veeg olie en kruimels uit het kruimelmandje. Reinig het kruimelmandje met water en zeep en spoel het daarna grondig uit met heet water. Afbeelding 3.
4. Verwijder de klemring van het filterkussen en reinig deze grondig met water en zeep. Grondig uitspoelen met heet water. Afbeelding 4.

**3-14
HET
FILTERKUSSEN
VERVANGEN
(VERVOLG)**



Afbeelding 5

5. Trek het filterkussen uit de pan en gooi het weg. Afbeelding 5.



Afbeelding 6

6. Verwijder het onderste scherm uit de pan en reinig het grondig met water en zeep. Grondig uitspoelen met heet water. Afbeelding 6.



Afbeelding 7

7. Veeg de olie en kruimels uit de afvoerpan. Afbeelding 7.

3-14 HET FILTERKUSSEN VERVANGEN (VERVOLG)



Afbeelding 8



Afbeelding 9

OPMERKING

Reinig de afvoerpan met water en zeep en spoel daarna grondig uit met heet water.

Zorg ervoor dat afvoerpan, onderste scherm, kruimelvanger en klemring goed droog zijn voordat het filterkussen in de pan geplaatst wordt; water zal het filterkussen oplossen.

8. Plaats het geheel in omgekeerde volgorde terug; plaats het onderste scherm eerst in de filterpan, gevolgd door filterkussen, klemring en kruimelvanger.

OPMERKING

Voordat de filterafvoerpan teruggeplaatst wordt, moeten de O-ringen (Afbeelding 8) op de filterleiding gesmeerd worden met koude olie.

9. Plaats de filterpanmontage terug onder de frituurinstallatie, waarbij ervoor gezorgd wordt dat de filterleiding op de pan goed aangesloten is op de fitting onder de frituurinstallatie. Afbeelding 9.

10. Zorg ervoor dat de stop van de afvoerpan goed zit; de frituurinstallatie is nu klaar voor normale werking. Afbeelding 9

3-15 MANDSTEUN VERWIJDEREN EN REINIGEN



De mandsteun, aan de achterzijde van de frituurinstallatie, dient regelmatig verwijderd en schoongemaakt te worden.




Gebruik beschermende handschoenen bij verwijdering van de mandsteun. De mandsteun kan heet zijn, wat kan leiden tot brandwonden.

1. Houd de mandsteun met twee handen vast en trek deze los van de "geleiders".
2. Plaats de wandsteun in een gootsteen en reinig deze met water en zeep. Grondig afdrogen.
3. Reinig het gebied achter de mandsteun en plaats de mandsteun hierna terug.

**3-16.
STATISTIEKEN
INFOKNOP**



Informatie over herstel voor elk vat

1. Druk op  en laat weer los; het linker display toont REC en het rechter display toont de hersteltijd waarin de olietemperatuur van 250 °F (121 °C) naar 300 °F (149 °C) gegaan is. Bijvoorbeeld:

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

 betekent dat het 1 minuut en 5 seconden duurde voordat de olie werd opgewarmd op 300 °F (149 °C) vanaf 250 °F (121 °C).

Geselecteerde talen



2. Druk tweemaal op  en laat los en de primaire taal wordt in het linker display getoond en de secundaire in het rechter display. Druk op de knop  onder één van de talen om de bediening voor de eenheid te wijzigen naar die taal.

OPMERKING

Als er binnen 5 seconden niet op een knop gedrukt wordt in een statistiekmodus, keert de bediening terug naar de normale werking.

**3-17.
STATISTIEKEN
INFOKNOP**

Resterende bedieningscycli voor filteren

1. Druk op een van de knoppen  of  en laat ze los en het linker display geeft "COOKS REMAIN" (resterende bereidingen) weer en het rechter het aantal bakcycli er nog over zijn totdat de volgende auto filter plaatsvindt. Bijvoorbeeld:

REMAIN	3	6
--------	---	---


 betekent dat na nog 3 bereidingscycli in het linkervat aan de bediener gevraagd wordt of er al dan niet gefilterd moet worden. Voor het rechter vat resteren nog 6 bereidingscycli.

Datum en tijd


2. Druk tweemaal op  of  en de tijd van de dag en de datum van de meest recente filteractiviteit wordt getoond op de displays.

**3-18.
STATISTIEKEN
INFOKNOP**


Huidige olietemperatuur

1. Druk op  en de huidige temperatuur van de olie voor elk vat wordt in het display getoond.

Instelpunt temperatuur

2. Druk  tweemaal op en het display toont SP met daarbij het instelpunt (SP) voor temperatuur (vooringesteld) voor elk vat.

**3-19
MODUS
INFORMATIE**

Deze modus verzamelt historische informatie over de prestaties van de frituurinstallatie en de operator. Houd  3 seconden ingedrukt totdat “*INFO* *MODE*” (informatiemodus) verschijnt op de displays.

Druk op de knoppen ▲ of ▼ voor toegang tot de stappen en druk op de knop √ voor het weergeven van de statistieken binnen elke stap.

Deze modus omvat de volgende informatie:

1. **FILTER STATS (Filter statistieken)** - informatie van de laatste 7 dagen over filteren
2. **REVIEW USAGE (Beoordeling gebruik)** - informatie die sinds de laatste keer dat deze gegevens handmatig gereset zijn, verzameld is
3. **LAST LOAD (Laatste lading)** - informatie over de meest recente bereidingscyclus of de cyclus die nu gaande is

OPMERKING: Druk op knop X om de informatiemodus te verlaten.

1. FILTER STATS

Druk op de knop √ om Filterstatistieken te selecteren, en druk vervolgens op ◀ en ▶ om de dag te selecteren waarvan de statistieken bekeken moeten worden. Druk vervolgens op de knoppen ▲ of ▼ om de volgende statistieken te bekijken:

- “FILTERED” = aantal keren dat er gefilterd is
- “FLT BPSD” = aantal keren dat filteren overgeslagen is
- “FLT AVG” = gemiddeld aantal bereidingscycli tussen filterbeurten

2. REVIEW USAGE

Druk op de knop √ voor het selecteren van Gebruik controleren en druk op de knoppen ▲ of ▼ voor weergeven het volgende:

FUNCTIE	DISPLAY BIJV.
Dag waarop de gebruiksgegevens de vorige keer gereset werden	SINDS 8:26A 4-19-10
Totaal aantal bereidingscycli	TOTALE BEREIDINGEN 462
Bereidingscycli die gestopt zijn voor “PULL”	BEREIDING AFSLUITEN 4
Aantal uur dat de frituurinstallatie aan stond (links)	L AAN UUR 165
Aantal uur dat de frituurinstallatie aan stond (rechts)	R AAN UUR 160
Reset gebruiksgegevens	RESET - JA NEE

**3-19
INFORMATIEMODUS
(VERVOLG)**

3. LAATSTE LADING

Druk op de knop √ om Last Load te selecteren (bijv.: -P1- = Product 1; "L1" = links, 1ste product) en druk op de knoppen ▲ of ▼ om het volgende te bekijken:



FUNCTIE	DISPLAY BIJV.	
Product (laatst bereide product)	PRODUCT	P1- L1
Tijd en dag waarop laatste bereidingscyclus werd gestart	STARTED 10.25A	AUG-11
Daadwerkelijk verstreken bereidingstijd (daadw. seconden)	ACTUAL TIME	7:38
Geprogrammeerde bereidingstijd	PROG TIME	3:00
Max. temperatuur tijdens bereidingscyclus	MAX TEMP	327 °F
Min. temperatuur tijdens bereidingscyclus	MIN TEMP	313 °F
Gem. temperatuur tijdens bereidingscyclus	AVG TEMP	322 °F
Verhitting aan (percentage) tijdens bereidingscyclus	HEAT ON	73%
Klaar? (Was frituurinstallatie klaar voor het starten?)	READY?	YES (ja)

HOOFDSTUK 4: NIVEAU 1 PROGRAMMEREN



4-1 PRODUCTINSTELLINGEN AANPASSEN

Niveau 1 omvat het volgende:

- Productinstellingen aanpassen
- AIF-klok (Blokkeert prompts “FILTER NOW” (nu filteren))
- Procedure voor Grondig reinigen uitvoeren
- Instelmodus frituurinstallatie

1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display “LEVEL - 1” (niveau - 1) toont, gevolgd door “ENTER CODE” (voer code in).
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen “PRODUCT” en “SELECTN” (selectie).
3. Druk p de knop √ rechts en de displays tonen ‘SELECT PRODUCT’ (product selecteren) en “-P 1-” (bijv.: NUGGETS) wordt getoond op de displays.


Productnamen wijzigen

4. Gebruik de knoppen ◀ en ▶ om te bladeren door de 40 producten, of druk op de gewenste productknop .
5. Druk op de knop √ rechts en het linker display toont het product (bijv.: NUGGETS) en het rechter display toont “MODIFY” (aanpassen) en “YES NO” (ja/nee). Druk op de knop √ om dit product te wijzigen, of op knop X om een ander product te kiezen.
6. Als op de knop √ gedrukt is, druk dan kort op een productknop; de knipperende letter wijzigt naar de eerste letter onder de ingedrukte productknop. Als bijvoorbeeld op  gedrukt wordt, wijzigt de knipperende letter naar een “A”.

Druk nogmaals op dezelfde knop en de knipperende letter wijzigt naar een “B”. Druk nogmaals op dezelfde knop en de knipperende letter wijzigt naar een “C”. Nadat de gewenste letter in het display staat, wordt op knop ▶ gedrukt om door te gaan naar de volgende letter; herhaal de procedure.

Druk op de knop X rechts om modus Programmeren te verlaten of druk op knop ▼ om door te gaan naar “1. COOK TIME” (bereidingstijd).

Wijzigen van tijden en temperaturen

7. Druk op knop ▼ tot het display “COOK TIME” (bereidingstijd) toont en gebruik daarna de productknoppen  om de tijd in minuten en seconden te wijzigen, tot een maximum van 59:59.

4-1
PRODUCTINSTELLINGEN AANPASSEN (VERVOLG)

1. Druk op knop ▼ en laat deze los; het display toont “TEMP” met daarbij de vooraf ingestelde temperatuur aan de rechterzijde.

Druk op de productknoppen  om de temperatuur te wijzigen. Het temperatuurbereik is 190 °F (88 °C) tot 380 °F (193 °C).

Wijzigen bereidings-ID

2. Druk op de knop ▼ tot het display “COOK ID” (bereidings-ID) toont met daarbij een product-ID. NUG is bijvoorbeeld het ID voor nuggets. Gebruik de productknoppen om het ID op te slaan; volg hierbij dezelfde procedure als stap 6 hierboven.


Alarmen (dienst 1 en 2)

3. Druk op de knop ▼ tot “DUTY 1” (dienst 1) wordt getoond op het display links, en  een alarmtijd op het rechter display. Druk op de productknoppen om een alarm in te stellen.

Als bijvoorbeeld een bereidingscyclus van 3 minuten ingesteld is en een alarm dat 30 seconden na aanvang van de bereidingscyclus af moet gaan, wordt hier “0:30” ingesteld in het display. Wanneer de timer afgeteld heeft naar 2:30, klinkt het alarm.

Druk, nadat de alarmtijd ingesteld is, op knop ▼ en het display toont “DUTY 2” (dienst 2); er kan een tweede alarm geprogrammeerd worden.

Kwaliteitstimer

4. Druk op de knop ▼ tot QUAL TMR (kwaliteitstimer) wordt weergegeven samen met de vooraf ingestelde bewaartijd. Druk op de productknoppen  om de pauzetijd in te stellen, tot 2 uur en 59 minuten.

AIF uitschakelen

5. Druk op knop ▼ tot het display “AIF DISABLE” (AIF uitschakelen) toont met daarbij “YES” (ja) of “NO” (nee). Gebruik de knoppen ◀ en ▶ om het display te wijzigen naar “YES” (ja) als dit product niet opgenomen moet worden in de procedure voor automatisch intermitterend filteren, of “NO” (nee) als het product wel opgenomen moet worden.

Knop toewijzen

6. Druk op knop ▼ tot het display “ASSIGN BTN” (knop toewijzen) toont met daarbij het product (bijv.: NUGGETS). Als het product al een productknop toegewezen gekregen heeft, zal de betreffende LED oplichten. Om een andere productknop aan het product toe te wijzen, wordt de productknop gedurende 3 seconden ingedrukt; die LED zal blijven branden. Om een product van een knop te verwijderen, wordt de productknop met een brandende LED ingedrukt gehouden tot de LED uitgaat.



4-2. AIF-KLOK

Deze functie maakt het mogelijk de bedieningselementen gedurende bepaalde delen van de dag in te stellen zodat de automatische vraag “Filter Now” (nu filteren) wordt geblokkeerd. De bedieningselementen kunnen bijvoorbeeld zo ingesteld worden dat er tijdens de lunchdrukte en dinerdrukte geen meldingen “Filter Now” worden gegenereerd.

Elke blokkeringsperiode voor AIF wordt gedefinieerd door een starttijd (een bepaalde tijd op de dag, XX:XX A, enz.) en een duur in minuten.

De wekdagen M-F worden samen genomen. Er kunnen van maandag t/m vrijdag tot vier verschillende blokkeringsperiodes voor AIF geprogrammeerd worden. (Alle dagen delen dezelfde instellingen.)


Er kan een aparte set van vier blokkeringsperiodes worden geprogrammeerd voor zaterdag en ook een aparte set voor zondag.

1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display “LEVEL - 1” (niveau - 1) toont, gevolgd door “ENTER CODE” (voer code in).
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen “PRODUCT” en “SELECTN” (selectie).
3. Druk eenmaal op knop ▼ en de displays tonen “AIF CLOCK” (AIF-klok).
4. Druk op de knop √ en gebruik de knoppen ◀ en ▶ om door “ENABLE” (inschakelen) en “DISABLE” (uitschakelen) te bladeren en druk daarna opnieuw op de knop √ om een waarde te selecteren.
5. Blader bij een keuze voor “ENABLE” met de knoppen voor ▲ en ▼ door de volgende lijst van blokkeringsperiodes:

Linker display	Rechter display
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	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

4-2. AIF-KLOK (VERVOLG)

In de 12-uurs klokmodus zijn er drie items in te voeren op elke regel: “XX:XX”, de instelling voor A of P (am/pm) en de duur “XX”. Gebruik de knoppen voor ◀ en ▶ om deze items in te stellen, deze knippen wanneer het item geselecteerd wordt.

Gebruik de productknoppen om een nieuwe instelling voor starttijd in te vullen en  de nieuwe waarde in te geven.

Druk op knop ▶ om door te gaan naar de instelling voor AM/PM. Door op productknop '0' te drukken wordt geschakeld tussen waarde A of P .

Druk opnieuw op knop ▶ om door te gaan naar de waarde voor duur (in minuten). Geef een nieuwe waarde in met de productknoppen.



OPMERKING

In de 24-uurs klokmodus zijn er per regel slechts twee items in te voeren: de tijd (XX:XX) en de duur (XX). Nogmaals: met de knoppen ◀ en ▶ kunt u verplaatsen tussen deze items.

Druk op knop X rechts om de modus voor het programmeren van de AIF-klok te verlaten.

4-3 MODUS GRONDIG REINIGEN





Trek beschermende kleding aan: Zorg ervoor dat alle goedgekeurde veiligheidsuitrusting gebruikt wordt, waaronder schort, gezichtsbescherming en handschoenen. Begin nooit met het proces voor Grondige reiniging voordat alle veiligheidsuitrusting aanwezig is. Hete olie of water kan ernstige brandwonden veroorzaken.

1. Dek naastgelegen vaten af om te voorkomen dat de olie onbedoeld verontreinigd raakt met de Deep Clean-oplossing.

OPMERKING

Bereid geen producten in de naastgelegen vaten wanneer het proces voor Grondige reiniging gaande is, om te voorkomen dat zowel olie als product verontreinigd raken.

2. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display “LEVEL - 1” (niveau - 1) toont, gevolgd door “ENTER CODE” (voer code in).
3. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen “PRODUCT” en “SELECTN” (selectie).
4. Druk tweemaal op knop ▼ en de displays tonen “DEEP CLEAN” (grondig reinigen). Druk op de knop √ en het display toont “DEEP CLN?” met daarbij “YES NO” (ja/nee). Druk op de knop √.
Frituurinstallaties met vol vat, ga door naar stap 6.

**4-3
MODUS GRONDIG
REINIGEN
(VERVOLG)**

5. Alleen voor frituurinstallaties met gesplitste vaten! Het display toont “LEFT RGHT” (linkerkant/rechterkant),, zodat geselecteerd kan worden welk vat gereinigd zal worden. Druk op de knop √ om het linkervat te selecteren of knop X om het rechtervat te selecteren.
6. Het display toont “OIL RMVD?” “YES NO” (olie verwijderd? ja/nee).
7. Als de olie al verwijderd is, druk dan op knop √ de bediening gaat verder bij stap “Solution Added?” (Oplossing toegevoegd).
Als het vat nog steeds olie bevat, drukt u op de knop X en het display toont “MUST DRAIN OIL” (moet olie aftappen) en “OFF” (uit) en sluit vervolgens de modus Grondig reinigen af. Verwijder de olie volgens Hoofdstuk 3-13.
Wanneer het vat leeg is, sluit u de afvoer en herhaalt u stappen 2 tot 6 en druk op √.
8. Het display toont “SOLUTION ADDED?” “YES NO” (oplossing toegevoegd? ja/nee). Giet Heavy-Duty Degreaser in het te reinigen vat en vul het vat tot 1 in. (25 mm) boven de bovenste vullijn. Druk vervolgens op de knop √; het display toont “START CLEAN” (beginnen met reinigen) met daarbij “YES NO” (ja / nee).
9. Druk op knop √; het display toont “CLEANING” (reinigen) met daarbij een aflopende teller. De hitte wordt voor deze stap gedurende 1 uur gereguleerd naar 195 °F (91 °C).

OPMERKING

Voeg tijdens het proces indien nodig water toe om de oplossing op 1 in. (25 mm) boven de bovenste vullijn te houden.

Druk op knop X om de reinigingscyclus voortijdig af te breken. Het display toont “QUIT DEEP CLN?” “YES NO” (grondig reinigen beëindigen? ja/nee). Druk op de knop √ om de resterende tijd van de teller te annuleren en door te gaan met de stappen voor spoelen.

10. Volg de procedure voor het reinigen van vaten en na verloop van een uur toont het display “CLN DONE” (reinigen voltooid) en er klinkt een piepton. Druk op de knop √; het display toont “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (oplossing verwijderen uit vat).
11. Haal interne filteronderdelen uit de afvoerpan en maak ze in een gootsteen schoon. Plaats de lege filterafvoerpan en deksel terug bij de frituurinstallatie.

**4-3
MODUS GRONDIG
REINIGEN
(VERVOLG)**

12. Verwijder de oplossing uit het vat met een kan van 2 liter en giet deze in een hittebestendige emmer voor afvoer. Laat achtergebleven oplossing voor afvoer in de afvoerpan lopen, in stap 14 hieronder. Druk op de knop √; het display toont “VAT EMTY” (vat leeg) “CONFIRM” (bevestigen).



- Om brandwonden te voorkomen bij het overgieten van de hete oplossing moeten handschoenen en beschermende uitrusting worden gedragen en moet spetteren voorkomen worden.
- Voor het vermijden van brandwonden tijdens de bediening moet u de reinigungsoplossing of water uit de afvoerpan niet pompen in het vat of de olieleidingen.

13. Druk, wanneer het vat leeg is, op knop √ display toont “SCRUB VAT COMPLETE” (Vat schrobben afgerond) met daarbij “YES NO” (Ja/Nee). Gebruik indien nodig een borstel om het element te reinigen en een schuursponsje om het vat te reinigen.

VOORZICHTIG

Schraap niet over de elementen van de elektrische frituurinstallatie en gebruik geen schuurspons op de elementen. Dit product veroorzaakt krassen op het oppervlak van het element, waarin paneermeel vast kan komen te zitten wat dan verbrandt.

Gebruik geen staalwol, andere schurende reinigingsmiddelen of reinigungs-/ontsmettingsmiddelen met chloor, broom, jodium of ammoniak omdat deze chemicaliën het materiaal (roestvrij staal) aantasten en de levensduur van de eenheid verkorten.

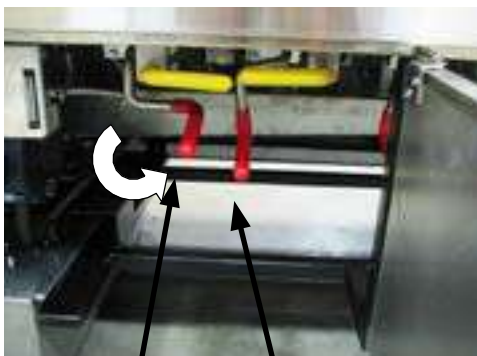
Gebruik geen waterstraal (onder druk) om de eenheid te reinigen, omdat dit kan leiden tot beschadiging van onderdelen. Zorg ervoor dat de binnenkant van het vat, de opening van de afvoerklep en alle onderdelen die in contact zullen komen met de nieuwe olie zo droog als mogelijk zijn.

OPMERKING

Gebruik het hefinstrument en hef het scharnierende element als nodig uit het vat.



HENDELS VAN AFVOERKRAAN



open

geslot

14. Wanneer het schrobben voltooid is, drukt u op de knop √. Het display toont “DRAIN PAN READY?” (afvoerpan gereed?). Zorg ervoor dat de afvoerpan en het deksel zijn geplaatst, druk op de knop √ en het display toont “OPEN DRAIN” (afvoer openen).
15. Draai aan de rode hendels van de afvoer kraan om de afvoer te openen en het display toont “RINSE VAT” (vat spoelen).

**4-3
MODUS GRONDIG
REINIGEN
(VERVOLG)**

16. Giet schoon water in het vat om het uit te spoelen en laat het spoelwater weglopen naar de afvoerpan. Spoel ten minste 3 maal, maar zorg ervoor dat de afvoerpan niet overvuld raakt. Het display toont "RINSE COMPLETE?" "YES NO" (afspoelen voltooid? ja/nee).
17. Druk, nadat het vat volledig uitgespoeld is, op de knop √; het display toont VAT DRY?" "YES NO" (vat droog? ja/nee).





Zorg er, om brandwonden te voorkomen, voor dat alle water en reinigingsoplossing uit het vat verwijderd is.

18. Trek de afvoerpan van onder de frituurinstallatie en leeg, met gebruik van de kan van 2 liter en giet deze in een hittebestendige emmer voor afvoer.
19. Droog het vat grondig met een handdoek, druk op de knop √ en het display toont "CLOSE DRAIN" (afvoer sluiten). Draai aan de rode hendel van de afvoerkraan om de afvoer en te sluiten en de bedieningen gaan terug naar normale werking.

Zie het hoofdstuk Vullen of bijvullen van olie voor het hervullen van het vat.

**4-4
INSTELLEN
FRITUURINSTA
LLATIE**

Deze modus heeft dezelfde instellingen zoals te zien bij de initiële opstart van de frituurinstallatie. Raadpleeg modus Instellen, Sectie 3-3.

1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display “LEVEL - 1” (niveau - 1) toont, gevolgd door “ENTER CODE” (voer code in).
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen “PRODUCT” en “SELECTN” (selectie).
3. Druk driemaal op knop ▼ en de displays tonen “FRYER SETUP” (instellen frituurinstallatie).
4. Druk op de knop √ en het display toont *SETUP* *MODE* (instelmodus) in de displays, gevolgd door “LANGUAGE” in het linker display en “ENGLISH” (taal) in het rechter display.

Gebruik de knoppen ◀ of ▶ om het display voor bediening te wijzigen naar “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCHE”, “SVENSKA”, “РУССКИЙ”.

Druk op ▼ om door te gaan met de andere items voor instellen, die o.a. omvatten:

- ZONE - VS, EUROPA, CHINA, OVERIG
- TEMP FORMAAT - °F of °C
- TIJD FORMAAT - 12-HR OF 24-HR
- TIJD INVOEREN - Tijd van de dag aangeven (gebruik de productknoppen om te wijzigen)
- TIJD INVOEREN - AM OF PM
- DATUMNOTATIE - US OF INTERNATIONAL
- DATUM INVOEREN - Datum van vandaag (gebruik de productknoppen om te wijzigen)
- FRITEUSETYPE - GAS of ELEC
- VATTYPER - VOLLEDIG OF GESPLITST
- BULKOLIEVERWIJDERING - JA/NEE (BULK heeft RTI-systeem)
- BULKOLIETOEVOER - JA/NEE (BULK heeft RTI-systeem)
- BEDIENINGSPPOSITIE - 1; 2; 3; 4 (positie links naar rechts)
- ZOMER-/WINTERTIJD AANPASSING - 1. UIT; 2. VS (2007 en later); 3.EURO; 4.FSA (VS voor 2007)



Gebruik, tenzij anders aangegeven, ◀ of ▶ om instellingen te wijzigen.

HOOFDSTUK 5: NIVEAU 2 PROGRAMMEREN

5-1 GEAVANCEERDE PRODUCTINSTELLINGEN



Wordt gebruikt voor toegang tot:

- Geavanceerde wijzigingen aan productinstellingen
- Log foutcodes
- Wachtwoord programmeren
- Alarmtoon/volume
- Aantal bereidingscycli voordat filteren wordt voorgesteld
- Automatische filtertijd



1. Houd  de  knoppen ingedrukt tot LEVEL - 2 (niveau - 2) wordt getoond op het display, gevolgd door ENTER CODE (voer code in).
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen “PROD” en “COMP”.
3. Druk p de knop √ rechts en de displays tonen ‘SELECT PRODUCT’ (product selecteren) en “-P 1-”.
4. Gebruik de knoppen ◀ en ▶ om te bladeren door de 40 producten, of druk op de gewenste productknop.
5. Druk op de knop √ rechts en het linker display toont het product (bijv.: NUGGETS) en het rechter display toont “MODIFY” (aanpassen) en “YES NO” (ja/nee). Druk op de knop √ om dit product te wijzigen, of op knop X om een ander product te kiezen.

>Laadcompensatie, Referentie laadcompensatie, Volle

hitte, PC-factor<

6. Indien op de knop √ werd gedrukt, wordt “LD COMP” getoond op het display, samen met de ladingcompensatiewaarde. Hiermee wordt automatisch de tijd aangepast om rekening te houden met de grootte en temperatuur van de bereidingslast. Druk op de productknoppen  om deze waarde te wijzigen van 0 naar 20.
7. Druk op de knop ▼ tot het display “LCMP REF” toont samen met de gemiddelde temperatuur van de ladingcompensatie. (Als de ladingcompensatie is ingesteld op “OFF” (uit), toont het display “_ _ _” en de instelling kan niet worden geprogrammeerd) Dit is de gemiddelde bereidingstemperatuur voor elk product. De timer gaat sneller lopen bij temperaturen boven deze instelling en langzamer bij temperaturen beneden deze instelling. Druk op de productknoppen  om de waarde te wijzigen.



**5-1
GEAVANCEERDE
PRODUCTINSTELLINGEN
(Vervolg)**

8. Druk op knop ▼ tot het display “FULL HT” toont met daarbij waarde voor volledige hitte in seconden, wat betekent dat er verhit wordt zodra op een timerknop gedrukt wordt, voor de geprogrammeerde tijdlengthe. Druk op de productknoppen  om deze waarde te wijzigen van 0 naar 90 seconden.
9. Druk op knop ▼ tot het display “PC FACTOR” toont met daarbij de proportionele temperatuur, wat helpt de olie onder het ingestelde instelpunt voor temperatuur te houden. Druk op de productknoppen  om deze waarde te wijzigen van 0 tot 50 graden.

OPMERKING

- Gebruik knop ▲ om terug te keren naar de voorgaande menu-items.
- Druk op knop X wanneer het huidige product klaar is om terug te keren naar stap PRODUCTSELECTIE.
- Druk nogmaals op knop X om modus PROD COMP te verlaten.

**5-2
E-LOG (LOG
FOUTCODES)**




1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display “LEVEL - 2” (niveau - 2) toont, gevolgd door “ENTER CODE” (voer code in).
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen “PROD” en “COMP”.
3. Druk op knop ▼ en het display toont “E-LOG” (log foutcodes).
4. Druk op knop √ rechts en het display toont “A” met de huidige datum en tijd, knipperend, met daarachter “*NOW*” (nu).
5. Druk op ▼ en als een fout vastgelegd is toont het display “B” en de datum, tijd en informatie over de foutcode. Dit is de nieuwste foutcode die vastgelegd is.
6. Druk op ▼ en de laatste foutcode die daarvoor vastgelegd is, wordt zichtbaar. Er kunnen tot 10 foutcodes (B t/m K) worden opgeslagen in deze E-Log-sectie.

OPMERKING





Druk op knop √ rechts en houd deze ingedrukt om een korte beschrijving van de fout te zien.

**5-3
WACHTWOORD**

De wachtwoorden van 4 tekens kunnen worden gewijzigd voor toegang tot Set-Up, Usage, Level 1, Level 2, en Get Mgr.)






1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display “LEVEL - 2” (niveau - 2) toont, gevolgd door “ENTER CODE” (voer code in).
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen “PROD” en “COMP”.
3. Druk tweemaal op knop ▼; het display toont “PASSWORD” (wachtwoord).
4. Druk op de knop √ rechts; het display toont “SET UP” (instellen). Hier kan het wachtwoord voor SET-UP gewijzigd worden, of druk eenmaal op ▼ voor wijziging van het wachtwoord voor GEBRUIK, tweemaal voor het wachtwoord voor NIVEAU 1, driemaal voor het wachtwoord van NIVEAU 2 of viermaal voor het wachtwoord van GET MGR. Volg daarna onderstaande instructies.
5. Als het wachtwoord voor (bijvoorbeeld) Set Up Mode gewijzigd moet worden, druk dan op knop √ rechts en “MODIFY? “YES NO” (aanpassen? ja/nee) verschijnt op het display. Druk op knop √ rechts om het wachtwoord van 4 tekens voor Set Up Mode te wijzigen; gebruik hiervoor de productknoppen .
6. Als het nieuwe wachtwoord ingegeven is, toont het display “CONFIRM PASSWORD” (bevestig wachtwoord). Druk op knop √ om te bevestigen of op knop X om een ander wachtwoord te kiezen.

**5-4
WAARSCHUWINGSTOON (EN VOLUME)**

1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display “LEVEL - 2” (niveau - 2) toont, gevolgd door “ENTER CODE” (voer code in).
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen “PROD” en “COMP”.
3. Druk driemaal op knop ▼; het display toont “ALERT TONE” (alarmtoon).
4. Druk op de knop √ rechts; het display toont “VOLUME” met daarbij de waarde voor het volume. Gebruik de productknoppen  om het volume in te stellen van 1 (zachtst) tot 10 (hardst).
5. Druk, nadat het volume is ingesteld, op knop √; het display toont “TONE” (toon) met daarbij de waarde voor de toon. Gebruik de productknoppen  om de toon tussen 50 en 2000 Hz in te stellen.
6. Druk op knop X om modus alarmtoon te verlaten.






5-5 FILTER AFTER

Dit is het aantal bereidingscycli tussen filterbeurten.

1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display “LEVEL - 2” (niveau - 2) toont, gevolgd door “ENTER CODE” (voer code in).
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen “PROD” en “COMP”.
3. Druk viermaal op knop ; het display toont “FLTR AFTR” (filter na) met daarbij de waarde voor filteren na. Gebruik de productknoppen  om het aantal bereidingscycli in te stellen voordat de bedieningen filteren aanraden, 0 tot 99.
4. Druk na het instellen op knop  om te bevestigen.

5-6 FILTERTIJD

Dit is de hoeveelheid tijd dat de frituurinstallatie niet in gebruik is voordat filteren wordt aangeraden.

1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display “LEVEL - 2” (niveau - 2) toont, gevolgd door “ENTER CODE” (voer code in).
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen “PROD” en “COMP”.
3. Druk 5 keer op knop ; het display toont “FLTR TIME” (filtertijd), samen met de tijd van inactiviteit (uren:minuten). Gebruik de productknoppen  voor het instellen van de tijd die de frituurinstallatie inactief is voordat de bedieningen filteren aanraden, 0 tot 18:00 (18 uur).
4. Druk na het instellen op knop  om te bevestigen.



HOOFDSTUK 6: NIVEAU 3 PROGRAMMEREN

6-1 SPECIAL


1. Houd de knoppen TEMP en INFO tegelijkertijd ingedrukt totdat 3 wordt weergegeven, voer wachtwoord 11221122 in en voer 3 niveaus van programmeren in.
2. Gebruik het lusmenu van de knop OMHOOG/OMLAAG voor het selecteren van Speciale programmering.
3. Met gebruik van het lusmenu van de knop OMHOOG/OMLAAG selecteert u SP-17 "User Polish Enabled?" (egaliseren gebruiker ingeschakeld?). Selecteer dan "JA".
4. Stel de egaliseertijd in; de standaardwaarde is 15 minuten.
5. Menu verlaten.

HOOFDSTUK 7: PROBLEEMOPLOSSING

7-1 PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS


Probleem	Oorzaak	Remedie
STROOMschakelaar AAN maar frituurinstallatie reageert niet	<ul style="list-style-type: none"> Open circuit 	<ul style="list-style-type: none"> Steek de stekker van de frituurinstallatie in het stopcontact Controleer circuitbreker of zekering in toevoerbox (Enkel niet-VS/sommige internationale locaties) Onderbrekers in frituurinstallatie uitgeschakeld- open linker deur en rest onderbreker op frituurinstallatie; zie onder 
Olie wordt niet verhit maar de lampjes zijn aan Geen hitte, fout "E-22"	<ul style="list-style-type: none"> Alle stroomsnoeren niet aangesloten 	<ul style="list-style-type: none"> De eenheid heeft 2 stroomsnoeren; zorg ervoor dat beide zijn aangesloten; laat het warmtecircuit controleren
Foutcode "E-10" bediening	<ul style="list-style-type: none"> Begrenzercircuit open 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de verwarmingselementen 15-20 minuten afkoelen en stel de bovenlimiet voor temperatuur opnieuw in door de schakelaar voor het vat dat niet gebruikt wordt in te drukken en weer los te laten; de schakelaars bevinden zich direct achter de deur; als de bovenlimiet voor temperatuur niet automatisch opnieuw ingesteld wordt, moet deze uitgewisseld worden. 
Vat is onvoldoende gevuld	<ul style="list-style-type: none"> Filterpan moet gereinigd worden 	<ul style="list-style-type: none"> Reinig de filterpan en verwissel het papier of kussen

**7-1
PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS
(VERVOLG)**

Probleem	Oorzaak	Remedie
Olie schuimt of kookt over rand van vat heen	<ul style="list-style-type: none"> • Water in de olie • Onjuiste of slechte olie • Onjuiste filtering • Onjuist uitspoelen na reiniging van het vat 	<ul style="list-style-type: none"> • Olie weg laten lopen en reinigen • Gebruik aanbevolen olie • Raadpleeg de procedures voor filteren • Reinig het vat, spoel het uit en droog het grondig af
Olie wordt niet uit vat afgevoerd	<ul style="list-style-type: none"> • Afvoerkraan verstopt met kruimels • Afvoergoot verstopt 	<ul style="list-style-type: none"> • Open de klep en gebruik een rechte witte borstel om kruimels door de afvoerkraan te forceren <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold; margin: 10px 0;">OPMERKING</div> <p>Laat de borstel niet in de afvoerkraan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwijder het paneel aan de rechterzijde en haal de stekker uit het uiteinde van de goot; reinig de goot
Motor van filter draait maar pompt de olie langzaam rond	<ul style="list-style-type: none"> • Losse aansluitingen filterleiding • Filterpapier of -kussen verstopt 	<ul style="list-style-type: none"> • Draai alle aansluitingen van de filterleiding goed aan • Verwissel het filterpapier of -kussen
Luchtbellen in de olie tijdens gehele filterproces	<ul style="list-style-type: none"> • Filterpan niet volledig gekoppeld • Filterpan verstopt • Beschadigde O-ring op ontvanger filterleiding frituurinstallatie 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de retourleiding van de filterpan volledig in de ontvanger op de frituurinstallatie wordt gedrukt • Reinig de filterpan en verwissel het papier of kussen • Verwissel de O-ring
Foutcode "E-31" bediening	<ul style="list-style-type: none"> • Elementen staan omhoog 	<ul style="list-style-type: none"> • Breng de elementen terug omlaag in het vat
Filtermotor draait niet	<ul style="list-style-type: none"> • Stroomsnoer voor vat #1 is niet aangesloten • Open circuit • De thermische resetknop aan de achterzijde van de pompmotor is omgezet 	<ul style="list-style-type: none"> • Steek stroomsnoer in stopcontact • Onderbrekers in frituurinstallatie uitgeschakeld-open linker deur en rest onderbreker op frituurinstallatie • Geef de motor tijd om af te koelen; Druk hard met behulp van een schroevendraaien op de knop totdat hij klikt 

**7-2
FOUTCODES**

In geval van een storing in het bedieningssysteem toont het digitale display een foutbericht. De berichtcodes worden in kolom DISPLAY hieronder getoond. Er is continu een pieptoon te horen wanneer een foutcode wordt weergegeven; druk op een willekeurige knop om deze toon uit te schakelen.

DISPLAY	OORZAAK	CORRECTIE
“E-4”	Printplaat van besturing raakt oververhit	Zet de schakelaar uit en daarna terug aan. Als het display “E-4” toont, wordt de controleplaat te warm. Controleer de lamellen aan beide zijden van de unit op obstakels
“E-5”	De olie raakt oververhit	Draai de schakelaar naar positie OFF (uit), en dan weer naar ON (aan); als display “E-5” toont, dienen de verhittingscircuits en temperatuursonde gecontroleerd te worden
“E-6A”	Temperatuursonde open	Schakelaar naar positie OFF (uit) , en dan weer naar ON (aan) schakelen; als display “E-6A” toont, dient de temperatuursonde te worden gecontroleerd.
“E-6B”	Kortsluiting temperatuursonde	Schakelaar naar positie OFF (uit), en dan weer naar ON (aan) schakelen; als display “E-6B” toont, dient de temperatuursonde te worden gecontroleerd.
“E-10”	Begrenzer	Laat de verwarmingselementen 15-20 minuten afkoelen en stel de bovenlimiet voor temperatuur opnieuw in door de schakelaar voor het vat dat niet gebruikt wordt in te drukken en weer los te laten; de schakelaars bevinden zich direct achter de deur; als de bovenlimiet voor temperatuur niet automatisch opnieuw ingesteld wordt, moet deze uitgewisseld worden.
		
“E-15”	Afvoerschakelaar	Zorg ervoor dat de afvoerhendel volledig naar de gesloten stand is gedraaid; indien E-15 aanhoudt, laat u de afvoerschakelaar controleren.
“E-21”	Langzame opwarming	Laat een bevoegde onderhoudsmonteur de friteuse controleren op de juiste spanning naar de eenheid; laat de schakelaars en het verwarmingselement controleren op losse of doorgebrande bedradingen.

**7-2
FOUTCODES**

DISPLAY	OORZAAK	CORRECTIE
“E-22”	Verwarmingsfout-Geen verwarming	Controleer het stroomsnoer en laat het warmtecircuit controleren
“E-31”	Elementen staan omhoog	Breng de elementen terug omlaag in het vat
“E-41”, “E-46”	Programmeerfout	Zet de schakelaar in OFF (uit), en vervolgens weer in ON (aan). Als het display een van deze foutcodes toont, herinitialiseer de bediening dan. Als er nog steeds foutcodes zijn, laat het bedieningsbord dan vervangen.
“E-47”	Storing analoge chip of 12-volttoevoer	Zet de schakelaar op OFF (uit) en weer op ON (aan); laat, als “E-47” aanhoudt, het PC-bord vervangen
“E-48”	Fout inputsysteem	Schakelaar naar OFF (uit) en weer naar ON (aan); laat, als “E-48” aanhoudt, het PC-bord vervangen
“E-54C”	Fout temperatuurinput	Schakelaar naar OFF (uit) en weer naar ON (aan); laat, als “E-54C” aanhoudt, het PC-bord vervangen
“E-70C”	Jumperdraad van de afvoerklep ontbreekt of niet verbonden	Laat de jumperdraad controleren op de PC-kaart aan de blokkeerpositie



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

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

Gratis in de VS
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

FM05-271A

Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Gereviseerd 03-06-2020