



HENNY PENNY®

Engineered to Last

Henny Penny Evolution Elite™- YRI

**Open frituurapparaten met
beperkte oliecapaciteit
(met niet-gescheiden bakken –
elektrisch)**

Model EEE-142

Model EEE-143

Model EEE-144

GEBRUIKERSHANDLEIDING

REGISTREER UW GARANTIE ONLINE OP WWW.HENNYPENNY.COM

HOOFDSTUK 1. INLEIDING

1-1. INLEIDING

Het open frituurapparaat van Henny Penny is een elementair voedselverwerkingsapparaat dat is ontworpen om voedsel beter en sneller te bereiden. Dit wordt o.a. dankzij het op een microcomputer gebaseerd ontwerp mogelijk gemaakt. Dit apparaat wordt uitsluitend gebruikt voor institutionele en commerciële toepassingen en mag alleen door gekwalificeerd personeel worden gebruikt.



NOTICE OP

- Met ingang van 16 augustus 2005 is in de Europese Unie de Richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in werking getreden. Onze producten zijn volgens deze zog. AEEA-richtlijn getest. Wij hebben ook gecontroleerd of onze producten voldoen aan de eisen in de Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur (RoHS) en hebben onze producten, waar nodig, aangepast om aan deze eisen te voldoen. Om te blijven voldoen aan deze richtlijnen, mag dit apparaat niet worden afgevoerd als ongesorteerd gemeentelijk afval. Neem voor de juiste manier van afvoer contact op met uw dichtstbijzijnde Henny Penny-distributeur.
- Het door dit apparaat gegenereerde geluid is minder dan 70 dB(A)

1-2. KENMERKEN

- Gemakkelijk schoon te maken
- Gebruikt 40% minder olie
- Computergestuurd
- Roestvrijstalen constructie
- Automatisch olie bijvullen
- Zelfdiagnosesysteem ingebouwd in de bedieningselementen
- Ingebouwd filter met automatische filtratie
- Elektrische dompelpverwarmers

1-3. GOED ONDERHOUD

Zoals bij alle voedselverwerkingsapparatuur moet ook het Henny Penny open frituurapparaat goed worden gereinigd en onderhouden. Deze handleiding bevat onderhouds- en reinigingsvoorschriften die regelmatig onderdeel moeten worden van het gebruik van het apparaat.

NOTICE OP

Schakel voor groot onderhoud of reparatie van het apparaat een deskundige onderhoudsmonteur in.

1-4. ONDERSTEUNING

Als u externe hulp nodig hebt, belt u uw plaatselijke onafhankelijke distributeur of neemt u telefonisch contact op met Henny Penny Corp. op +1-937-456-8405.

1-5. VEILIGHEID

Het Henny Penny open frituurapparaat is uitgerust met vele veiligheidsvoorzieningen. Desondanks kan het veilige gebruik alleen worden gegarandeerd als u de juiste installatie-, gebruiks- en onderhoudsprocedures volledig begrijpt. De instructies in deze handleiding zijn bedoeld als hulpmiddel voor het leren van de juiste procedures.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met een gebrek aan kennis en ervaring, tenzij dit geschiedt onder toezicht of na ontvangst van instructies over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Waar belangrijke of veiligheidsrelevante informatie wordt gegeven, worden de woorden GEVAAR, WAARSCHUWING, VOORZICHTIG en LET OP gebruikt. Het gebruik ervan wordt hieronder beschreven.



NOTICE

CAUTION



VEILIGHEIDSRELEVANTE SYMBOLEN worden gebruikt bij GEVAAR, WAARSCHUWING of VOORZICHTIG, die wijzen op het gevaar van een bepaald soort lichamelijk letsel.

LET OP wordt gebruikt om zeer belangrijke informatie te benadrukken.

Wordt VOORZICHTIG gebruikt zonder het veiligheidssymbool, dan wijst dit op een mogelijk gevaarlijke situatie die tot materiële schade kan leiden, als deze niet wordt vermeden.

Wordt VOORZICHTIG gebruikt met het veiligheidssymbool, dan wijst dit op een mogelijk gevaarlijke situatie die tot licht of matig letsel kan leiden, als deze niet wordt vermeden.

WAARSCHUWING wijst op een mogelijk gevaarlijke situatie die tot ernstig of dodelijk letsel zou kunnen leiden, als deze niet wordt vermeden.

GEVAAR WIJST OP EEN DIRECT GEVAARLIJKE SITUATIE DIE TOT ERNSTIG OF DODELIJK LETSEL ZAL LEIDEN, ALS DEZE NIET WORDT VERMEDEN.

1-5. VEILIGHEID (VERVOLG)



Aardingsymbool



Symbool voor de Europese Richtlijn inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA)



OF



Symbolen voor gevaarlijke elektrische schokken



OF



Symbolen voor een heet oppervlak

HOOFDSTUK 2. INSTALLATIE

2-1. INLEIDING

In dit hoofdstuk worden instructies gegeven voor het installeren en uitpakken van het Henny Penny Evolution Elite®-frituurapparaat.

NOTICE

LET OP

Dit apparaat mag alleen door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur worden geïnstalleerd.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN ELEK-
TRISCHE SCHOKKEN**

Prik geen gaten in het frituurapparaat met voorwerpen zoals boren of schroeven omdat onderdelen dan beschadigd kunnen worden en elektrische schokken kunnen ontstaan.

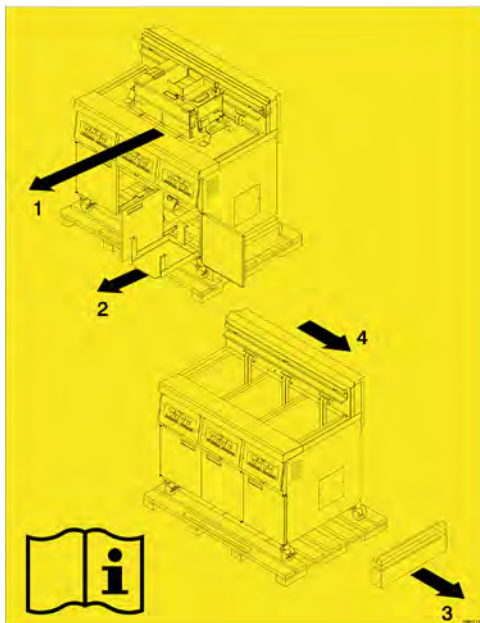
2-2. UITPAKKEN

NOTICE

LET OP

Eventuele transportschade moet worden vastgesteld in aanwezigheid van de transporteur en het schadeformulier moet worden ondertekend voordat hij/zij vertrekt.

1. Knip de metalen banden van de doos door en verwijder deze.
2. Verwijder het deksel van de doos en til de hoofddoos van het frituurapparaat.
3. Verwijder de verpakkingsteunen in de hoeken (4).
4. Snijd de flexibele folie rondom de transport-/rekdoos los en verwijder deze van de bovenkant van het deksel van het frituurapparaat.
5. Knip de metalen banden waarmee het frituurapparaat op de pallet is bevestigd door en verwijder deze. Haal het frituurapparaat vervolgens van de pallet.



Afb. 1

CAUTION

VOORZICHTIG

Verwijder de filteropvangbak en het JIB-schap voordat u het frituurapparaat van de pallet haalt, anders kan het apparaat beschadigd worden. Afb. 1.



**WAARSCHUWING
ZWAAR VOORWERP**

Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het frituurapparaat om lichamelijk letsel te voorkomen. Het frituurapparaat weegt ca. 272 kg (600 lbs.) t/m 363 kg (800 lbs).

**2-3. KIEZEN VAN DE
OPSTELPLAATS
VAN HET
FRITUURAPPARAAT**

De juiste plaats van het frituurapparaat is zeer belangrijk voor de goede werking, de snelheid en het gebruiksgemak. Op de opstelplaats moet voldoende ruimte rondom het open frituurapparaat aanwezig zijn voor onderhoud en het juiste gebruik. Kies een zodanige plaats dat voedsel gemakkelijk in het frituurapparaat kan worden geplaatst en eruit kan worden gehaald zonder de aflevering van de bestellingen te onderbreken. De ervaring leert dat het frituren van ongekookt tot gereed product en het warmhouden van het product leiden tot een snelle en ononderbroken service. Denk eraan dat de meest efficiënte werkwijze wordt bereikt bij een rechte lijn, d.w.z. ongekookt product aan de ene kant en gereed product aan de andere kant. Zo kunnen de bestellingen zo efficiënt mogelijk worden afgehandeld.



*VOORZICHTIG
BRANDGEVAAR*

Om brand en vernieling van voedselvoorraden te voorkomen, mag de ruimte onder het frituurapparaat niet worden gebruikt voor het bewaren van voorraden.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN BRAND-
WONDEN**

**Om ernstige brandwonden te voorkomen door het spat-
ten van hete olie, moet het frituurapparaat zo worden
geplaatst en geïnstalleerd dat het niet kan kantelen of be-
wogen. Indien nodig, kunnen borgbanden als stabilisering
worden gebruikt.**

**2-4. WATERPAS
STELLEN VAN HET
FRITUURAPPARAAT**

Voor een juiste werking moet het open frituurapparaat zowel zijwaarts als van voren naar achteren waterpas staan. Plaats daarvoor een waterpas op de vlakke gedeelten rondom de frituurbak-
kraag, in het midden van het apparaat, en stel dan de zwenkwie-
len in totdat het apparaat waterpas staat.

2-5. VENTILATIE VAN HET FRITUURAPPARAAT

Het frituurapparaat moet zodanig worden opgesteld dat er afvoer mogelijk is naar een passende afzuigkap of ventilatiesysteem. Dit is essentieel voor een efficiënte afvoer van stoom en frituurgeuren. Speciale voorzorgsmaatregelen zijn noodzakelijk bij het ontwerp van een afvoerkap om het gebruik van het frituurapparaat niet te belemmeren. Wij raden u aan een plaatselijk ventilatie- of verwarmingsbedrijf om advies te vragen bij het ontwerpen van een passend systeem.

NOTICE

LET OP

De ventilatie moet voldoen aan plaatselijke, gemeentelijke en nationale voorschriften. Raadpleeg de plaatselijke brandweer of bouwinstanties.

2-6. ELEKTRISCHE EISEN

Controleer of de plaatselijke stroomvoorziening overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje, dat zich aan de binnenkant van deuren bevindt.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN ELEK-
TRISCHE SCHOKKEN**

Om elektrische schokken te voorkomen, mag de geaarde stekker niet worden losgekoppeld. Dit frituurapparaat moet goed en veilig worden geaard. Raadpleeg uw plaatselijke elektrische normen en voorschriften voor de juiste aardingsprocedures of, bij afwezigheid ervan, de nationale elektrische normen en voorschriften; in de VS: The National Electrical Code, ANSI/NFPA Nr. 70 (de meest recente versie). In Canada moeten alle elektrische aansluitingen voldoen aan CSA C22.2, Canadian Electrical Code Part 1 en/of plaatselijke normen en voorschriften.

Om elektrische schokken te vermijden, moet dit apparaat worden uitgerust met een externe stroomonderbreker die alle niet-geaarde geleiders zal uitschakelen. De hoofdschakelaar van dit apparaat schakelt niet alle stroomgeleiders uit.

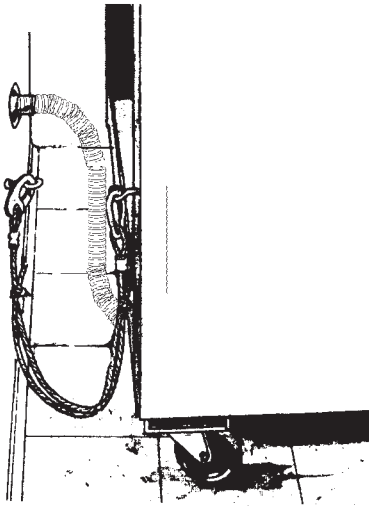
(UITSLUITEND VOOR APPARATUUR MET CE-MARKERING!)

Om elektrische schokken te voorkomen, moet dit apparaat worden verbonden met andere apparaten of aan te raken metalen oppervlakken in de onmiddellijke nabijheid van dit apparaat die zijn uitgerust met een beschermingsleiding. Daarvoor is dit apparaat uitgerust met een aardingskabelschoen. De aardingskabelschoen wordt aangeduid met het volgende symbool



2-6. ELEKTRISCHE EISEN (VERVOLG)

KABELTREKONTLASTING



De I-bout moet worden bevestigd aan het gebouw volgens acceptabele bouwkundige praktijken.



VOORZICHTIG
GIPSPLAATWANDEN
Bevestig de I-bout aan een steunbalk. Niet alleen aan de gipsplaatwand bevestigen. De voorkeursinstallatie is ca. 15 cm (6 inch) aan weerszijden van het aansluitpunt. De kabeltrekonlasting moet ten minste 15 cm (6 inch) korter zijn dan de flexibele kabelbuis.

Een aparte alpolige aan/uit-schakelaar voorzien van zekeringen of stroomonderbrekers met voldoende vermogen moet worden geïnstalleerd op een gemakkelijk bereikbare plaats tussen het frituurapparaat en de stroomvoorziening volgens de nationale en plaatselijke normen en voorschriften. Het moet bestaan uit een geïsoleerde koperen geleider geschikt voor 600 V en 90 °C. Als de afstand groter is dan 15,24 m (50 feet) moet de daaropvolgende geleidermaat worden gebruikt. Bij apparaten met CE-markering is voor de aansluiting op het klemmenblok een minimale draaddoorsnede van 6 mm noodzakelijk.

Wij raden u aan voor de stroomketen van het frituurapparaat een 30 mA-beveiliging te gebruiken zoals een aardlekschakelaar of een beveiliging tegen aardfoutstromen.

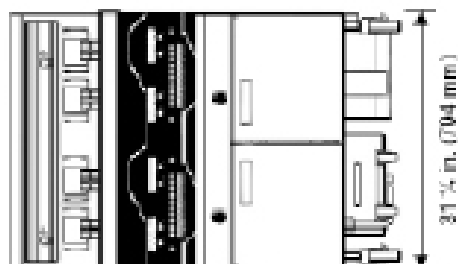
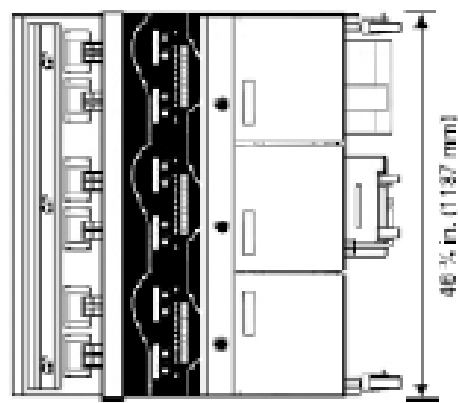
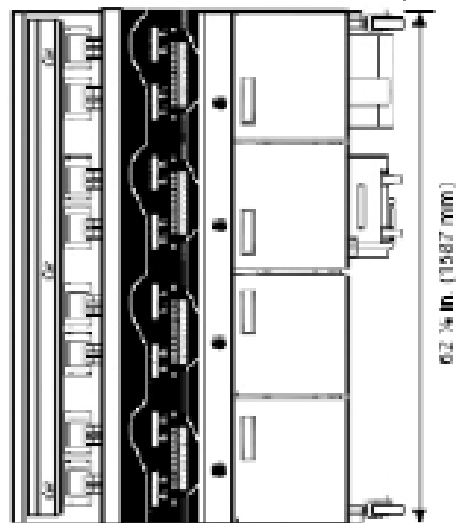
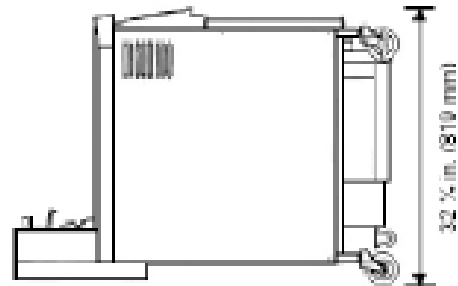
Permanent aangesloten elektrische frituurapparaten met zwenkwielen moeten worden geïnstalleerd met een flexibele kabelbuis en een kabeltrekonlasting, als zij worden geïnstalleerd in de VS. Zie afbeelding links. In de achterkant van het frame van het frituurapparaat zitten gaten waarmee de kabeltrekonlasting aan het frituurapparaat kan worden bevestigd. De kabeltrekonlasting voorkomt niet dat het frituurapparaat kantelt.

Elke frituurbak heeft zijn eigen voedingskabel en maakt gebruik van een NEMA 15-50 rechte stekker of NEMA 15-60P. NEMA 15-50 Straight Plug or NEMA 15-60P.



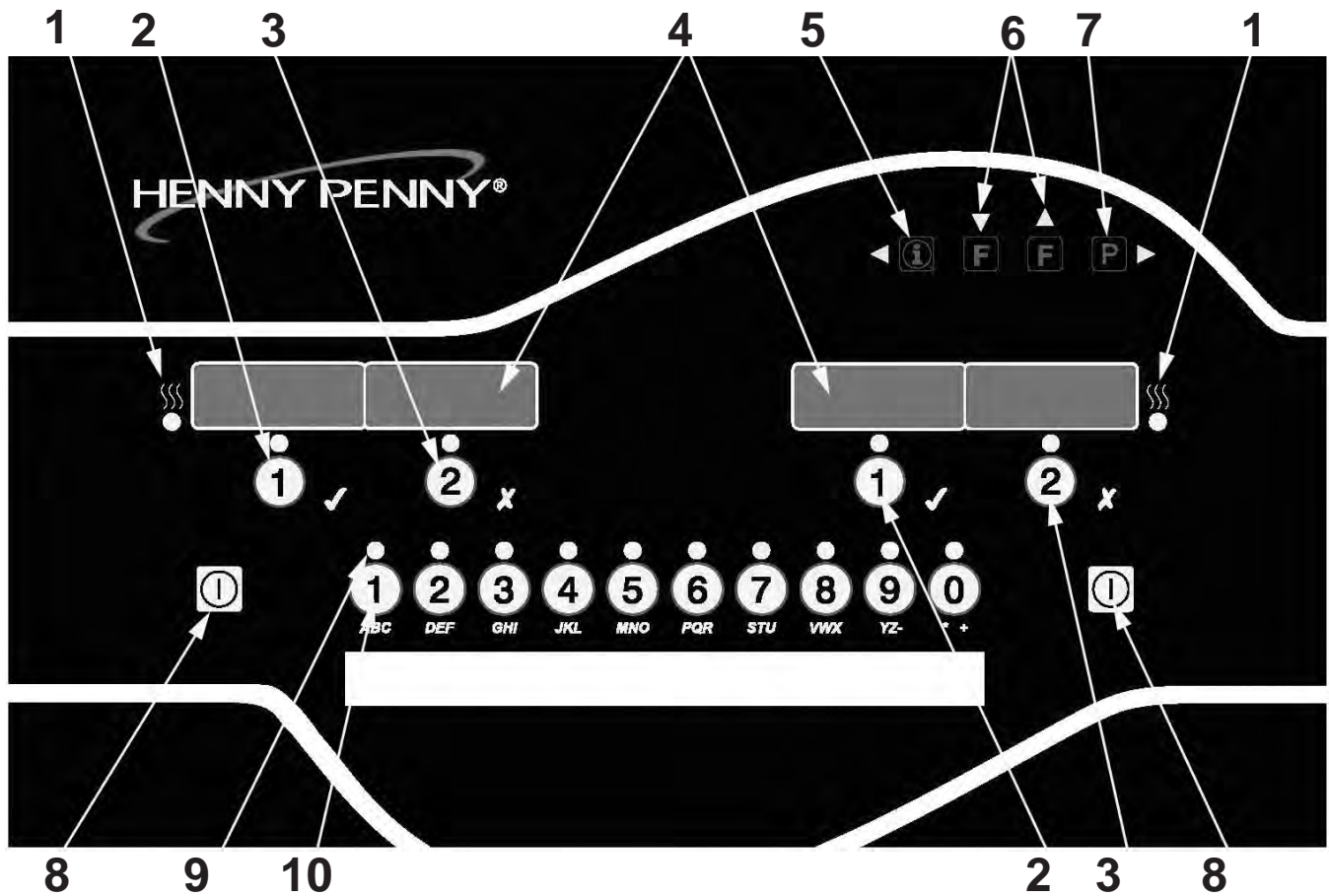
De voedingskabels moeten oliebestendig en flexibel zijn en voorzien van een kabelmantel en mogen niet lichter zijn dan een kabel met een kabelmantel van normaal polychloropreen of een andere gelijkwaardige synthetische elastomeer.

2-7. AFMETINGEN

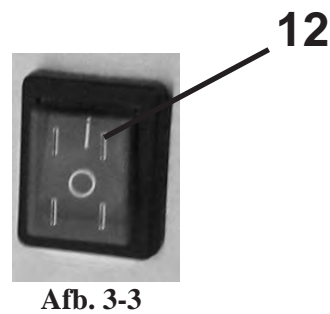
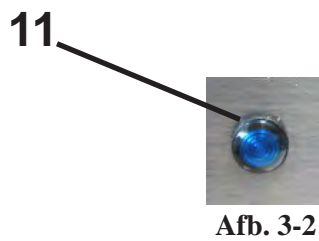


HOOFDSTUK 3. BEDIENING

3-1. BEDIENINGSELEMENTEN Raadpleeg de uitleg op de volgende pagina's.
















Afb. 3-1








3-1. BEDIENINGSELEMENTEN
(vervolg)

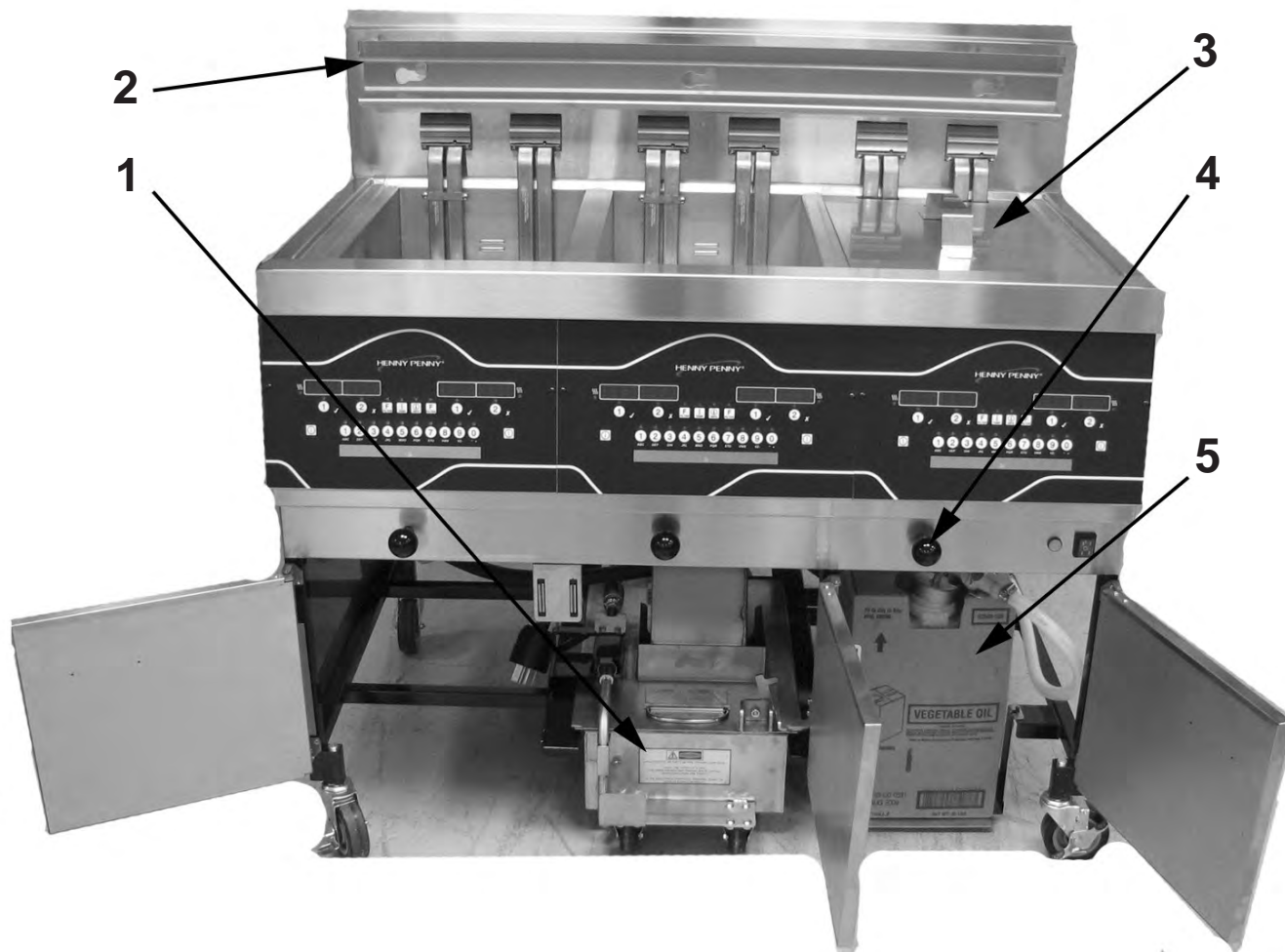
Raadpleeg Afb. 3-1, 3-2 & 3-3 in combinatie met de onderstaande beschrijving van de functies.

Afb. nr.	Item nr.	Beschrijving	Functie
3-1	1		Deze LED brandt als warmtetoevoer nodig is
3-1	2		Wordt gebruikt voor ✓ om JA aan te geven of om te bevestigen; starten en stoppen van kookcycli
3-1	3		Wordt gebruikt voor ✓ om NEE aan te geven of te annuleren; starten en stoppen van kookcycli.
3-1	4	Digitale display	Toont de productcodes, de countdown tijdens het koken, de meldingen tijdens de filtermodi, de keuzes in de Programmamodus, de olietemperatuur door op  te drukken, toont storingscodes (ook weergegeven in diverse talen).
3-1	5		Eén keer indrukken om de olietemperatuur weer te geven, twee keer indrukken om de olie-insteltemperatuur weer te geven en drie keer indrukken om de opwarmgegevens voor elk vat weer te geven. Wordt gebruikt in de Programmeermodi; wordt gebruikt als  knop om terug te gaan naar een vorige parameter in de Programma- en Filtermodi.
3-1	6	 	Wordt gebruikt om het Filtermenu te openen; wordt ook gebruikt als  of  knop; één keer indrukken om het aantal kookcycli weer te geven vóór het volgende filter (Algemeen Filter) of de modus of het toegestane filterpercentage (Gemengd Filter); twee keer indrukken om de tijd en datum van het meest recente filter in elke bak weer te geven; of drie keer indrukken om het aantal gebruiksuren weer te geven van het filterelement dat nu in de opvangbak zit.
3-1	7		Wordt gebruikt om de Programmamodi te openen; wordt gebruikt als  knop om naar de volgende parameters in de Programma- en Filtermodi te gaan; indrukken om de 2e taal en het volume te selecteren.
3-1	8		Indrukken om elementen in en uit te schakelen.

3-1. BEDIENINGSELEMENTEN

(vervolg)

Afb. nr.	Item nr.	Beschrijving	Functie
3-1	9 & 10		<p>De LED van elke productknop brandt als het betreffende product is geselecteerd of als het geschikt is voor de frituurtemperatuur</p>
		<p>Druk de knop in om het gewenste product te selecteren</p>	<p>De  kan worden gebruikt om een Onbelaste modus te starten als deze in de Speciale programmamodus is ingeschakeld</p>
3-2	11		<p>Een Filter Beacon® is zichtbaar naast elke zwarte afvoerknop; als deze blauw brandt , betekent dit dat de olie nu moet worden gefilterd; het zwaailicht knippert als de afvoer moet worden geopend of gesloten</p>
3-3	12		<p>Als de aan/uit-schakelaar in de stand ON (AAN) staat, wordt stroom geleverd aan de bedieningselementen en pompen</p>




Afb. 3-5

Afb. nr.	Item nr.	Beschrijving	Functie
3-5	1	Filteropvangbak.	Olie wordt in deze bak opgevangen en dan door filters gepompt om de olie langer te kunnen gebruiken
3-5	2	Mandsteun	De manden hangen aan deze steun als zij niet worden gebruikt of om na het frituren de olie te laten afdruipe
3-5	3	Bakdeksels	Dekken de frituurbak af als deze niet worden gebruikt
3-5	4	Afvoerklepknop	Trek de zwarte knoppen naar buiten om de afvoerklep te openen en olie uit de bak te laten stromen; druk deze in om de afvoerklep te sluiten en olie in de bak te laten pompen
3-5	5	JIB	Jug-in-a-Box (container-in-een-doos); bevat olie dat in de bakken moet worden gepompt om olie bij te vullen volgens het Oil Guardian™-methode



3-2. INSTELMODUS

Als u het frituurapparaat voor de eerste keer inschakelt, wordt u gevraagd de instellingen te bevestigen.

Als de hoofdschakelaar is ingeschakeld, verschijnt op beide schermen "OFF (uit)". Druk op  aan een van beide kanten en *SETUP* *ENTER CODE* (instellen - code invoeren) verschijnt op de schermen. Druk op 1, 2, 3 en "LANGUAGE" (taal) verschijnt op het linkerscherm en "ENGLISH" (Engels) op het rechterscherm.

Met ▲ of ▼ kunt u het bedieningsscherm wijzigen in: Grieks "ΕΛΛΗΝΙΚΑ", Russisch "РУССКИЙ", Zweeds "SVENSKA", Duits "DEUTSCHE", Portugees "PORTUG.", Spaans "ESPAÑOL" of Frans "FRANCAIS".

Druk op ► om door te gaan met de andere instellingen waaronder:

- TEMP FORMAT (temp.formaat) - °F of °C
- TIME FORMAT (tijdsformaat) - 12-UUR OF 24-UUR
- ENTER TIME (tijd invoeren) - Tijdstip van de dag (wijzigen met productknoppen)
- ENTER TIME (tijd invoeren) - AM (vóór de middag) of PM (na de middag)
- DATE FORMAT (datumformaat) - MM-DD-JJ of DD-MM-JJ
- ENTER DATE (datum invoeren) - datum van vandaag (wijzigen met productknoppen)
- DAYLIGHT SAVING TIME (zomertijd) (- 1.UIT; 2.VS (vanaf 2007); 3.EURO; 4.FSA (VS vóór 2007))
- FRYER TYPE (type frituurapparaat) - ELEC (elektrisch) of GAS
- VAT TYPE (type frituurbak) - FULL (niet-gescheiden) OF SPLIT (gescheiden)
- AUTOLIFT ENABLED? (AUTOMATISCH FRITUURMANDBEDIENING INGESCHAKELD?) - NO LIFT (uitgeschakeld) of YES LIFT (ingeschakeld)
- BULK OIL SUPPLY (bulkolieaanvoer) - YES (ja) of NO (nee)
- BULK OIL DISPOSE? (bulkolieafvoer?) - YES (ja) of NO (nee)
- S/N - toont serienummer van het apparaat of kan worden ingevoerd (DIT SERIENUMMER MOET OVEREENKOMEN MET HET SERIENUMMER OP HET TYPEPLAATJE OP DE DEUREN.)
- 2nd LANGUAGE (2e taal) - Door het instellen van een tweede taal kunnen nu gemakkelijk 2 talen worden gekozen door tijdens normaal gebruik op  te drukken. De ene taal wordt op het linkerscherm en de tweede taal wordt op het rechterscherm weergegeven. Door op ✓ onder de gewenste taal te drukken, wordt de taal geselecteerd die op de schermen wordt weergegeven.
- 2nd VOLUME (2e volume) - Door het instellen van een tweede volume kunnen nu gemakkelijk 2 volumes worden gekozen door tijdens normaal gebruik twee keer op  te drukken. De ene volume-instelling wordt op het linkerscherm weergegeven (GEEN tot 10, waarbij 10 het hoogst is) en het tweede volume wordt op het rechterscherm weergegeven. Om het volume te selecteren, drukt u op ✓ onder het gewenste volume.
- SETUP COMPLETE (instellen voltooid) - OFF (UIT) verschijnt en het apparaat wordt uitgeschakeld.

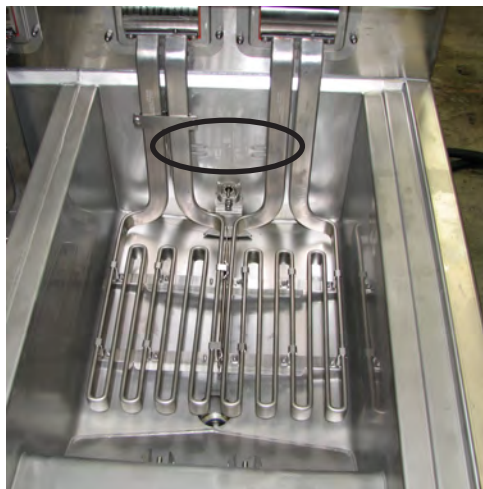
NOTICE

LET OP

Tenzij anders vermeld, gebruikt u ▲ of ▼ om de instellingen te wijzigen.

De Instelmodus kan ook worden geopend door de bedieningselementen opnieuw te initialiseren, in de Speciale Programmeermodus onder Programmeren op niveau 2 (SP-3).

3-3. VULLEN MET OF TOEVOEGEN VAN OLIE



Afb. 1



Afb. 2

CAUTION VOORZICHTIG

Voordat u het frituurapparaat gebruikt en de bakken met olie vult, moet u de vaten uitwassen met de optie 'Afvoeren en reinigen' in het Filtermenu, om de minerale olie te verwijderen die op het apparaat werd gespoten om roestvorming tijdens het transport te voorkomen. Door de minerale olie zal de olie overkoken en wordt de levensduur van de frituurolie verminderd.

Het oliepeil moet zich altijd boven de verwarmingselementen bevinden als het frituurapparaat wordt opgewarmd en de oliepeilaanduidingen aan de achterkant van de bak bedekken. Anders kunnen brand en/of beschadiging van het frituurapparaat ontstaan.

Het gebruik van vaste olie wordt afgeraden. Vaste olie kan verstopping en storingen van de pomp veroorzaken.

1. Wij raden u aan een hoogwaardige vloeibare frituurolie te gebruiken voor het open frituurapparaat. Sommige kwalitatief mindere oliesoorten hebben een hoog vochtgehalte wat leidt tot schuimvorming en overkoken.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN BRAND-
WONDEN**

Draag handschoenen om ernstige brandwonden te vermijden als u hete olie in de bak giet. Olie en alle metalen onderdelen die in contact zijn gekomen met de olie, zijn zeer heet. Voorkom spatten.

2. **Oliecapaciteit:**
Niet-gescheiden bakken = 14,2 liter/13,6 kg (15 quarts/30 lbs)


In alle bakken zijn 2 oliepeilaanduidingen aangebracht in de achterwand van de bak. De bovenste lijn geeft het (maximum)oliepeil aan als de olie is opgewarmd. Afb. 1.
3. Plaats de mandsteun in de bak en vul de bak met koude olie tot aan de onderste olieaanduiding. Afb. 2.

3-4. STARTPROCEDURES 'S MORGENS

1. Zet de opvangbak in elkaar.
2. Controleer of de JIB (oliereservoir) met olie is gevuld.
3. Zorg dat de mandsteun zich in de bak bevindt.
4. Controleer de helderheid van de olie in elke bak. Raadpleeg de Bibliotheek met productnormen: oliebeheer

NOTICE LET OP

Start elke dag met de bak met de helderste olie (langste resterende frituurtijd). Schakel de bak met de minst heldere olie (kortste resterende frituurtijd) uit, als u deze niet nodig hebt. Dit zorgt ervoor dat de resterende frituurtijd in alle bakken gelijkmatig daalt. Olie dat bijna moet worden afgevoerd in de ene bak heeft een negatieve invloed op verse olie in een andere bak, als zij dezelfde filtereenheid gebruiken

5. Zet de hoofdschakelaar in de stand ON (aan) en druk dan op  om de gewenste bak op te warmen. Als op het scherm "IS POT FILLED?" (is bak gevuld?) verschijnt, controleer dan het oliepeil (zie paragraaf 3-2) en druk dan op ✓ voor "YES" (ja).

Het apparaat start dan automatisch de Smeltcyclus totdat de olie een temperatuur van 82 °C (180 °F) heeft bereikt, waarna de Smeltcyclus automatisch wordt uitgeschakeld.

NOTICE LET OP

De Smeltcyclus kan, indien gewenst, worden overgeslagen door op ✓ of X te drukken en deze 5 seconden ingedrukt te houden.

Op het scherm verschijnt dan "EXIT MELT?" en "YES NO?" (Smeltcyclus afsluiten - ja/nee). Druk op ✓ voor "YES" (ja) en de bak wordt continu opgewarmd totdat de insteltemperatuur is bereikt.

CAUTION VOORZICHTIG

Laat het frituurapparaat nooit zonder toezicht en sla de Smeltcyclus niet over tenzij er voldoende olie is gesmolten om alle elementen te bedekken. Als de Smeltcyclus wordt overgeslagen voordat alle elementen zijn bedekt, zal sterk rokende olie of brand ontstaan.

DANGER GEVAAR **OVERFLOW RISK** OVERSTROOMGEVAAR

PLAATS NIET TE VEEL PRODUCTEN OF PRODUCTEN MET EEN EXTREEM HOOG VOCHTGEHALTE IN DE MANDEN. 1,4 KG (3 LBS) IS DE MAXIMALE HOEVEELHEID PRODUCT VOOR NIET-GESCHEIDEN BAKKEN. ANDERS KAN OLIE UIT DE BAK STROMEN, WAARDOOR ERNSTIGE BRANDWONDEN, LICHAMELIJK LETSEL, BRAND EN/OF MATERIËLE SCHADE KUNNEN ONTSTAAN.

ALS DE OLIE TEMPERATUUR 216 °C (420 °F) OVERSCHRIJDT, MOET U DE STROOMVOORZIENING ONMIDDELIJK MET DE HOOFDSCHAKELAAR UITSCHAKELEN EN HET FRITUURAPPARAAT LATEN REPAREREN. ALS DE OLIE TEMPERATUUR ZIJN VLAMPUNT OVERSCHRIJDT, ZAL BRAND ONTSTAAN, WAARDOOR ERNSTIGE BRANDWONDEN EN/OF MATERIËLE SCHADE ZULLEN WORDEN VEROORZAAKT.


3-5. BASISBEDIENING

1. Als de Smeltcyclus eenmaal is voltooid, knippert de melding LOW TEMP (lage temp.) totdat de insteltemperatuur is bereikt. Nadat de insteltemperatuur is bereikt, verschijnt de productnaam op het scherm, bijv. FRY (frituren), en het product kan dan in de olie worden geplaatst.
2. Druk op timer-knop  of .
3. Op de display verschijnt de naam van het betreffende product (bijv: "FRY" (frituren) en de timer begint met aftellen.
4. Wanneer het product is gefrituurd, klinkt er een alarm en op het scherm verschijnt "DONE" (klaar).
5. Druk op de timer-knop onder "DONE" om het alarm uit te schakelen en haal de mand uit de bak.
6. Als een hoogwaardige timer is geprogrammeerd, start de verblijftijd automatisch als de gebruiker de timer-knop indrukt aan het eind van de kookcyclus. Terwijl de hoogwaardige timer aftelt, verschijnt op het scherm de drieletterige productafkorting gevolgd door "Qn", waarbij "n" het aantal resterende minuten aangeeft. "FRY" (frituren) / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4" etc.


Is de tijd verstreken, dan hoort u een pieptoon en op de display verschijnt "QUAL" gevolgd door de drieletterige productnaam: "QUAL" / "FRY" / "QUAL" / "FRY". Druk op de timer-knop om de timer uit te schakelen.

NOTICE LET OP

Om een kookcyclus op elk gewenst moment te stoppen, drukt u op de timer-knop  of .

Als de Onbelaste modus eenmaal is geprogrammeerd, kan deze worden gebruikt om olie- en elektriciteitskosten te besparen door het instelpunt van de olie te verlagen wanneer de bak niet wordt gebruikt. Om de Onbelaste modus te activeren, drukt u op de knop , of het apparaat kan zo worden geprogrammeerd dat de Onbelaste modus automatisch wordt geactiveerd nadat de bak "X" minuten niet is gebruikt.

3-6. ONBELASTE MODUS

De olie wordt op een lagere temperatuur gehouden totdat de knop  wordt ingedrukt en de olie wordt daarna weer op frituurtemperatuur gebracht. Zie de Speciale programmamodi SP-7, SP-7A, SP-7B & SP-7C.

3-7. OIL GUARDIAN™ (AUTOMATISCH BIJVULLEN)

Tijdens normaal gebruik wordt automatisch het oliepeil in de bak bewaakt. Als de sensor ziet dat het oliepeil te laag is, wordt olie vanuit de JIB in de bak gepompt om het juiste oliepeil te behouden.




Handmatig bijvullen

Als het oliepeil wat aan de lage kant is, kan op elk gewenst moment olie aan de bak worden toegevoegd totdat het juiste peil weer is bereikt. Volg daarvoor de onderstaande stappen. Deze procedure wordt NIET aanbevolen voor het vullen van een lege bak.

1. Druk op **F** (aan een van beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op het scherm “*FILTER MENU*” gevolgd door “1.EXPRESS FILTER?” verschijnen.
2. Druk 5 keer op **▶** totdat “5.FILL FROM JIB” (vullen vanuit JIB) op het scherm verschijnt.
3. Druk op **✓** ; “FILL VAT” “**✓** =PUMP” “X=EXIT” (bak vullen =POMP X=AFSLUITEN) verschijnt.
4. Druk op en houd **✓** ingedrukt totdat op het scherm “FILLING” (bezig met vullen) verschijnt en olie vanuit de JIB in de bak wordt gepompt.
5. Als de bak vol is, laat u **✓** los; “FILL VAT” “**✓** =PUMP” “X=EXIT” (bak vullen =POMP X=AFSLUITEN) verschijnt. Druk 2 keer op X om terug te keren naar normaal gebruik.

3-8. KIEZEN VAN EEN PRODUCT MET EEN ANDERE INTELTEMPERATUUR

Als bij het kiezen van een product “XXX XXX” op het scherm verschijnt, is de insteltemperatuur voor dit product niet juist. Verander de insteltemperatuur voor het gewenste product als volgt:

1. Druk op een productknop, bijv.:  (FRY) (frituren).
2. Op het scherm verschijnt “XXX XXX”.
3. Druk op timer-knop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt, waarna “FRY” (frituren) op het scherm verschijnt.
4. Wacht totdat de olietemperatuur de insteltemperatuur heeft bereikt en doe het product dan pas in de olie.

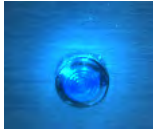
3-9. VERVANGEN VAN DE JIB



Afb. 1

1. Op het scherm verschijnt “JIB IS LOW” (JIB is laag) en een alarmsignaal klinkt.
2. Open de rechterdeur, trek de JIB uit het apparaat, verwijder de dop aan de bovenkant van de JIB, gooi de lege JIB weg en vervang deze door een volle. Afb. 1.

3-10. SMARTFILTER EXPRESS™



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3

1. Bij normaal gebruik en na 16 kookcycli, gaat de® aan de voorkant van het frituurapparaat branden (Figuur 1), en op het scherm verschijnt regelmatig de melding “FLTR NOW?” “YES NO” (nu filteren? ja/nee).

Als X voor NEE wordt ingedrukt, gaat het frituurapparaat weer terug naar normaal gebruik en op het scherm verschijnt “FILR NOW” (nu filteren) totdat de bak is gefilterd.

2. Controleer de filteropvangbak: Als de filteropvangbak c.q. het deksel ervan niet goed is geplaatst, verschijnt op het scherm “CHK PAN” (bak controleren). Controleer of de filterbuis goed is vastgedraaid, of de filteropvangbak zich zo ver mogelijk naar achteren onder het frituurapparaat bevindt en of het deksel op de filteropvangbak ligt.
3. Druk op ✓ voor JA en op het scherm verschijnt *SKIM VAT* (bak afschuimen) en “CONFIRM” “YES NO” (bevestigen ja/nee). Schuim de bak af, druk op ✓ voor JA en op het scherm verschijnt “OPEN DRAIN” (afvoer openen). Trek de afvoerknop naar buiten (Afb. 2) en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren) en de olie stroomt uit de bak.



WAARSCHUWING

Om te voorkomen dat de opvangbak te vol raakt, mag tegelijkertijd slechts 1 bak worden geleegd. De opvangbak is geschikt voor de inhoud van 1 niet-gescheiden bak. Als de opvangbak te vol raakt, kan de vloer glad worden waardoor lichamelijk letsel kan ontstaan.



LET OP

Als filteren NIET gewenst is, drukt u op ①, waarna op het scherm “STOPPED” (gestopt) verschijnt gevolgd door “CONTINUE FILTER” “YES NO” (doorgaan met filteren - ja/nee). Druk op X, waarna op het scherm “QUIT FILTER” “YES NO” (stoppen met filteren - ja/nee) verschijnt, druk op ✓; Express Filter wordt geannuleerd en het apparaat keert terug naar normaal gebruik. Op het scherm verschijnt het advies om na nog eens 4 kookcycli te filteren.

Als de afvoer door voedselresten is verstopt, verschijnt op het scherm “VAT EMPTY” (vat leeg), gevolgd door “YES NO” (ja/nee). Reinig de afvoer met de rechte witte borstel en druk vervolgens op ✓. Op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren). Het filterproces wordt voortgezet.

4. Aan het eind van de afvoercyclus verschijnt “VAT EMPTY” (bak leeg) gevolgd door “YES NO” (ja/nee). Controleer visueel of de bak leeg is en druk dan op ✓, waarna “WASHING” (bezig met wassen) verschijnt. Als het filterproces is voltooid, verschijnt “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten) op het scherm. Duw de afvoerknop naar binnen om de afvoer te sluiten (Afb. 3). Op het scherm verschijnt “FILLING” (bezig met vullen) en de bak wordt weer met olie gevuld.

3-10. SMARTFILTER EXPRESS™
(vervolg)

5. Als de bak weer is gevuld, verschijnt op het scherm “IS POT FILLED?” “YES NO” (is bak gevuld? ja/nee). Controleer of de bak vol is en druk dan op ✓ voor JA en het frituurapparaat wordt uitgeschakeld (“OFF”).
6. Als tijdens de SmartFilter Express™ niet het juiste oliepeil is bereikt, drukt u op X voor NEE en de pomp wordt nog eens 30 seconden ingeschakeld. U kunt 3x proberen de frituurbak te vullen.

Filterfout

7. Nadat u 3x tevergeefs hebt geprobeerd de bak te vullen, verschijnt op het scherm “*CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED?” (filterelement vervangen - verstopt?). Druk op ✓ en het apparaat wordt uitgeschakeld (OFF). Vervang het filterelement volgens de procedures in het hoofdstuk Vervangen van het filterelement.

Als het filterelement niet is vervangen, verschijnt om de 4 minuten de herinnering “CHANGE FILTER PAD?” (filterelement vervangen?) totdat het filterelement is vervangen.

8. Tijdens de volgende SmartFilter Express™ met een nieuw filterelement, als de bak na 3 pogingen nog niet is gevuld, verschijnt op het scherm “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” (filter moet worden vervangen - zie Handleiding voor het verhelpen van storingen) gevolgd door “YES” (ja). Druk op ✓ en het apparaat wordt uitgeschakeld (OFF).

NOTICE LET OP

Om ervoor te zorgen dat de frituurbak volledig wordt gevuld, moet u de filteropvangbak ten minste elke dag reinigen, het filterelement ten minste één keer per dag vervangen en controleren of de JIB vol is en of de O-ringen van de filteropvangbak in goede staat zijn. Als uw restaurant 24 uur per dag geopend is, moet de filteropvangbak twee keer per dag worden gereinigd en moet het filterelement twee keer per dag worden vervangen.

3-11. DAGELIJKS FILTEREN

Bij deze filterprocedure, die één keer per dag moet worden uitgevoerd, wordt de bak grondiger gereinigd. De olie in de bak kan worden gefilterd als geen voedsel wordt gefrituurd. Maar, vanaf 21:00 uur verschijnt op het scherm automatisch “DAILY FILTER” “YES NO” (dagelijks filteren ja/nee) voor de eerste bak, en om de 30 minuten daarna voor de andere bak, als een herinnering dat de bak moet worden gefilterd. Ga direct naar Stap 4 als u op dit punt start.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Om brandwonden door hete olie te voorkomen, moet goedgekeurde veiligheidsapparatuur inclusief schort, gelaatsscherm en handschoenen worden gebruikt voordat u met deze filterprocedure begint.

Verder mag, om te voorkomen dat de opvangbak te vol raakt, tegelijkertijd slechts 1 bak worden gelegd. De opvangbak is geschikt voor de inhoud van 1 niet-gescheiden bak. Als de opvangbak te vol raakt, kan de vloer glad worden waardoor lichamelijk letsel kan ontstaan.



Afb. 1

1. Controleer de filteropvangbak: Elke dag moet worden begonnen met een nieuw filterelement, maar hetzelfde filterelement kan dan voor de rest van de dag worden gebruikt.

Controleer of het deksel op de filteropvangbak zit, de filterafvoerbuïs goed vastzit en de filteropvangbak naar binnen is geschoven en op zijn plaats is vergrendeld. Als de filteropvangbak c.q. het deksel ervan niet goed vastzitten, verschijnt op het scherm “CHK PAN” (bak controleren).

2. Druk op **F** en houd deze ingedrukt totdat op het scherm “1.EX-PRESS FILTER?” verschijnt.
3. Druk op de ► knop en op het scherm verschijnt “2.DAILY FILTER” “YES NO” (dagelijks filteren ja/nee).
4. Druk op ✓ voor JA en op het scherm verschijnt “OPEN DRAIN” (afvoer openen). Trek de afvoerknop naar buiten (Afb. 1) en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren) en de olie stroomt uit de bak, of druk op X voor NEE en het apparaat keert terug naar normaal gebruik. Als het dagelijks filteren niet gedurende de daaropvolgende 9 uur plaatsvindt, verschijnt op het scherm “DAILY FILTER” (dagelijks filteren) totdat de bak is gefilterd.
5. Als alle olie uit de bak is gestroomd, moet de baksteun uit de bak worden verwijderd. Afb. 2.



Afb. 2



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN BRAND-
WONDEN**

Gebruik een beschermdoek of handschoenen als u de mandsteun optilt. De steun kan heet zijn en brandwonden veroorzaken.

3-11. DAGELIJKS FILTEREN **(vervolg)**



Afb. 3

6. Nadat de olie is weggestroomd, verschijnt op het scherm “LIFT ELEMENT” (element optillen) en klinkt er een akoestisch signaal. Gebruik, indien nodig, het tilhulpmiddel om het scharnierelement uit de bak te tillen om de bodem van de bak te reinigen. Afb. 3.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Gebruik een beschermende doek of handschoenen als u het element met het tilhulpmiddel optilt. Het element kan heet zijn en ernstige brandwonden veroorzaken.



VOORZICHTIG

Zet het tilhulpmiddel niet in het midden van de elementen op dezelfde plaats als het overbelastinglampje, anders kan het worden beschadigd.

7. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “WASH VAT” (bak wassen).
8. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “SCRUB VAT TO REMOVE CRUMBS” (bak schrobben om kruimels te verwijderen). Schrob de zijkanten en de bodem van de bak. Voorkom dat daarbij de sensors worden beschadigd. De olie circuleert enkele minuten door de bak om de kruimels op de bodem van de bak te verwijderen.



VOORZICHTIG

Gebruik geen staalwol, andere schurende reinigingsmiddelen of reinigings-/desinfectiemiddelen die chloor, broom, jodium of ammoniak bevatten, omdat deze het roestvrij staal aantasten en de levensduur van het apparaat verkorten.

Gebruik geen waterstraal (hogedrukspuit) voor het reinigen van het apparaat, anders kunnen componenten worden beschadigd.

9. Als de wascyclus is voltooid, verschijnt op het scherm “WASH AGAIN?” “YES NO” (nogmaals wassen ja/nee).



LET OP

De WASH-stap van het eerste filter duurt bij een nieuw filterelement 45 seconden langer dan normaal om het element ‘in te lopen’.

10. Druk op ✓ voor JA als nogmaals moet worden gewassen; druk anders op X voor NEE.
11. Op het scherm verschijnt “LOWER ELEMENT” (laat element zakken) en er klinkt een akoestisch signaal. Laat het element zakken en breng de mandsteun weer aan.
12. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten). Druk de afvoerknop naar binnen om de afvoer te sluiten (Afb. 4) en op het scherm verschijnt “RINSING” (bezig met uitspoelen) en de bak wordt gevuld met olie.



Afb. 4

3-11. DAGELIJKS FILTEREN **(vervolg)**



Afb. 5

3-12. BAK VULLEN VANUIT **OLIEOPVANGBAK (als** **afvoerknop per ongeluk werd** **uitgetrokken)**

13. Als de bak is gevuld, verschijnt “OPEN DRAIN” (afvoer openen) op het scherm. Trek de afvoerknop naar buiten om de afvoer te openen (Afb. 5) en op het scherm verschijnt “RINSING” (bezig met uitspoelen). Als de bak is uitgespoeld, verschijnt op het scherm “RINSE AGAIN?” “YES NO” (nogmaals uitspoelen ja/nee).
 14. Druk op ✓ voor JA als nogmaals moet worden uitgespoeld; druk anders op X voor NEE. Op de display verschijnt “POLISH?” “YES” (oppoetsen? ja).
 15. Druk op ✓ voor JA en de olie wordt “opgepoetst” door het 5 minuten door het filtersysteem te laten lopen.
 16. Als de olie is opgepoetst, verschijnt op de display “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten). Druk de afvoerknop naar binnen om de afvoer te sluiten (Afb. 3) en op het scherm verschijnt “FILLING” (bezig met vullen) en de bak wordt dan weer gevuld met olie.
1. Druk op **F** en houd dit ingedrukt totdat op het scherm “*FILTER MENU*”, gevolgd door “1. EXPRESS FILTER?” verschijnt.
 2. Druk op de ► knop totdat op het scherm “4.FILL FROM PAN” (vullen vanuit opvangbak) verschijnt.
 3. Druk op ✓ voor JA en op het scherm verschijnt “FILL VAT, ✓ = PUMP X = DONE” (bak vullen = POMP X = KLAAR).
 4. Druk op ✓ voor JA en op het scherm verschijnt “FILLING” (vullen), gevolgd door “X = STOP”.
 5. Als alle olie is teruggepompt, drukt u op X om de pomp te stoppen.
 6. Op het scherm verschijnt “FILL VAT, ✓ = PUMP X = DONE” (bak vullen = POMP X = KLAAR).
 7. Druk op X , waarna u terugkeert naar het filtermenu. Druk op de **F** knop totdat op het scherm “7.EXIT” (afsluiten) verschijnt. Druk op ✓ voor JA om het filtermenu af te sluiten.
 8. De bak is uitgeschakeld. Druk op **Ⓢ** om de verwarming voor de betreffende bak in te schakelen.

3-13. OLIEAFVOER- & REINIGINGSMODUS

NOTICE

LET OP

Vóór een olieafvoer- en reinigingsprocedure wordt een Express Filter aanbevolen om eventueel aanwezige kruimels onder de elementen te verwijderen.



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4

Volg deze procedure als de frituurolie niet meer bruikbaar is om olie af te voeren en de bak te reinigen voordat deze weer met verse olie wordt gevuld. Afvoer en reinigen moeten plaatsvinden voordat het restaurant wordt geopend of net vóór sluitingstijd omdat de nabijgelegen bakken niet mogen worden gebruikt als een bak wordt gereinigd.



**GEVAAR
BRANDGEVAAR**

HOE LANGER U DE OLIE GEBRUIKT, DES TE LAGER WORDT HET VLAMPUNT. GOOI DE FRITUUROLIE WEG BIJ OVERMATIGE ROOK- OF SCHUIMVORMING. ANDERS KUNNEN ERNSTIGE BRANDWONDEN, LICHAAMELIJK LETSEL, BRAND EN/OF MATERIËLE SCHADE ONTSTAAN.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN BRAND-
WONDEN**

Om brandwonden door hete olie te voorkomen, moet goedgekeurde veiligheidsapparatuur inclusief schort, gelaatsscherm en handschoenen worden gebruikt voordat u met deze filterprocedure begint.

Verder mag, om te voorkomen dat de olieafvoerwagen te vol raakt, tegelijkertijd slechts 1 bak worden gelegegd. Als de olieafvoerwagen te vol wordt, kan de vloer glad worden waardoor lichamelijke letsel kan ontstaan.

1. Open de deur, til de aanslag van de opvangbak op en trek de opvangbak eruit m.b.v. het handvat van de opvangbak. Zie Afb. 1 & 2.
2. Druk op **F** (aan een van beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op het scherm “*FILTER MENU*” verschijnt, en “1.EXPRESS FILTER?”.
3. Druk op de knop **▶** en laat deze dan los totdat op het scherm “6.DISPOSE AND CLEAN-OUT” (afvoer en reinigen) verschijnt.
4. Druk op **✓** en op het scherm verschijnt “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? “YES NO” (is afvoerwagen op zijn plaats? ja/nee).
5. Als de afvoerwagen op zijn plaats is gerold (Afb. 3), drukt u op **✓** en op het scherm verschijnt “OPEN DRAIN” (afvoer openen). Trek de afvoerknop naar buiten (Afb. 4) op de afvoer te openen en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren) en de olie stroomt vanuit de bak in de afvoerwagen.
6. Op het scherm verschijnt “CLEARING OLD OIL FROM OIL LINES” (oude olie uit olieleidingen verwijderen), gevolgd door “VAT EMPTY “YES NO” (bak leeg ja/nee). Controleer of de bak leeg is en druk op **✓**. (Als de bak niet leeg is, gebruikt u de rechte borstel om verstoppingen in de afvoer te verhelpen.)

3-13. OLIEAFVOER- & REINIGINGSMODUS
(vervolg)



CHEMISCHE SPATBRIL



CHEMISCH BESTENDIGE HANDSCHOENEN



Afb. 5

- Op het scherm verschijnt “REMOVE DISPOSAL UNIT AND INSERT EMPTIED FLTR PAN” (afvoerwagen verwijderen en geleegde filterbak plaatsen). Verwijder de afvoerwagen en giet de olie in afvaloliecontainers. Haal de kruimelmand, de borgring, het filterelement en het metalen rooster uit de olieopvangbak en reinig deze in een spoelbak. Plaats de lege opvangbak weer terug in en het deksel weer terug op het frituurapparaat; zorg er daarbij voor dat deze goed op hun plaats worden geduwd en vastklikken.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Draag altijd een chemisch bestendige spatbril of gelaatsscherm en beschermende rubberen handschoenen bij het reinigen van het frituurapparaat omdat de reinigungsoplossing veel alkaline bevat. Voorkomen spatten in of ander contact van uw ogen of huid met de oplossing. Dit kan ernstige brandwonden veroorzaken. Lees de aanwijzingen op het reinigungsmiddel goed door. Als de oplossing is uw ogen komt, spoel uw ogen dan grondig met koud water en raadpleeg direct een arts.

- Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten). Duw de afvoerknop (Afb. 5) naar binnen om de afvoer te sluiten en op het scherm verschijnt “SOLUTION ADDED?” “YES NO” (oplossing toegevoegd? ja/nee). Vul de bak tot de bovenste vullijn met heet water en voeg een chemisch reinigungsmiddel toe.
- Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “START CLEAN” (start reinigen).
- Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “CLEANING” (bezig met reinigen). De oplossing wordt 20 minuten verwarmd tot 91 °C (195 °F).
- 5 minuten vóór het einde van de reinigungscyclus verschijnt op het scherm “SCRUB VAT” (bak schrobben) en klinkt er een akoestisch signaal. Schrob de binnenkant van de bak en elementen met de L-vormig borstel.



VOORZICHTIG

*Schraap de elektrische elementen van het frituurapparaat **niet** en gebruik geen schuurspons voor de elementen. Dit veroorzaakt krassen op het oppervlak van het element waardoor paneermiddel vast komt te zitten en gaat branden.*

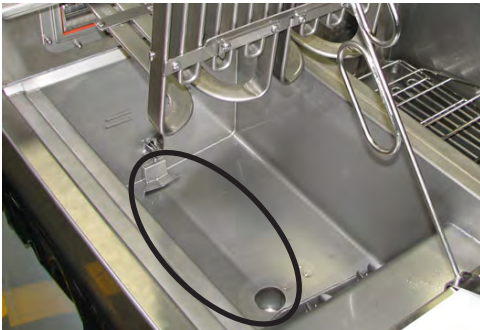
*Gebruik **geen** staalwol, andere schurende reinigungsmiddelen of reinigungs-/desinfectiemiddelen die chloor, broom, jodium of ammoniak bevatten, omdat deze het roestvrij staal aantasten en de levensduur van het apparaat verkorten.*

*Gebruik **geen** waterstraal (hogedrukreiniger) om het apparaat te reinigen, anders kunnen onderdelen worden beschadigd.*

- Na 20 minuten verschijnt op het scherm “CLN DONE” (reiniging klaar) en klinkt er een piepsignaal.
- Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (oplossing uit bak verwijderen).

**3-13. OLIEAFVOER- &
REINIGINGSMODUS**
(vervolg)

14. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten). Duw de afvoerknop naar binnen om de afvoer te sluiten.
15. Op het scherm verschijnt “FILL VAT WITH CLEAN COLD WATER” (vul de bak met schoon koud water). Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “LIFT ELEMENT” (element optillen) en er klinkt een akoestisch signaal. Verwijder de mandsteun en gebruik het tilhulpmiddel om het element uit de bak te tillen.
16. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “ELEMENTS CLEANED?” (elementen gereinigd?) Reinig de onderkant van de elementen met een borstel.
17. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “LOWER ELEMENT” (laat element zakken) en er klinkt een akoestisch signaal. Laat het element zakken en breng de mandsteun weer aan.
18. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “CAUTION” “IS DRAIN PAN EMPTY?” “YES NO” (VOORZICHTIG Is opvangbak leeg? ja/nee). Leeg de opvangbak en duw deze terug op zijn plaats.
19. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “*OPEN DRAIN*” (afvoer openen). Trek de afvoerknop naar buiten om de afvoer te openen en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren). Het water stroomt nu vanuit de bak in de opvangbak.
20. Op het scherm verschijnt “CAUTION” “IS DRAIN PAN EMPTY?” “YES NO” (VOORZICHTIG Is opvangbak leeg? ja/nee). Leeg de opvangbak en duw deze terug op zijn plaats.
21. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “RINSE VAT WITH HOT WATER” (was bak met heet water). Giet heet water in de bak en spoel de bak uit. Leeg de opvangbak en duw deze terug op zijn plaats.
22. Op het scherm verschijnt “CLEARING OLD OIL FROM OIL LINES” (oude olie uit olieleidingen verwijderen), gevolgd door “VAT DRY?” (bak drogen?). Droog de bak eerst grondig met een droge doek en dan met een papieren handdoek. Droog ook de binnenkant van de afvoeropening en de onderkant van de vin aan de achterkant van de bak. Afb. 6.
23. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten). Duw de afvoerknop naar binnen om de afvoer te sluiten.
24. Op het scherm verschijnt “MANUAL FILL POT” (bak handmatig vullen), gevolgd door “IS VAT FULL?” “YES NO” (is bak vol ja/nee). Vul de bak met verse olie tot de onderste vullijn.
25. Druk op ✓ om terug te keren naar normaal gebruik.



Afb. 6

3-14. OPVANGBAK REINIGEN & FILTERELEMENT VERVANGEN



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4

Om een goede pompwerking te garanderen, moet het filterelement (of -papier) ten minste 1 keer per dag worden vervangen. In restaurants die 24 uur per dag geopend zijn, moet het element echter twee keer per dag worden vervangen.

NOTICE LET OP

Als het filterelement niet is vervangen, verschijnt de herinnering "CHANGE PAD" (filter vervangen). Druk op ✓ om het bericht te annuleren, hoewel het daarna om de 4 minuten verschijnt totdat het filterelement is vervangen.

1. Controleer of de hoofdschakelaar in de stand ON (aan) staat.
2. Open de deur, til de aanslag van de opvangbak op en trek de opvangbak eruit m.b.v. het handvat van de opvangbak. Zie Afb. 1 & 2.

WARNING
BURN RISK

WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN

Deze opvangbak kan heet zijn! Gebruik een beschermende doek of handschoenen, anders kunnen ernstige brandwonden ontstaan.

Als de met olie gevulde filteropvangbak wordt verplaatst, voorkom dan spatten, anders kunnen brandwonden ontstaan.

3. Haal het deksel van de opvangbak. Afb. 3.
4. Til de kruimelmand uit de opvangbak. Veeg de olie en kruimels uit de kruimelmand. Reinig de kruimelmand met water en zeep en spoel deze daarna goed af met heet water. Afb. 4.

3-14. OPVANGBAK REINIGEN & FILTERELEMENT VERVANGEN (vervolg)



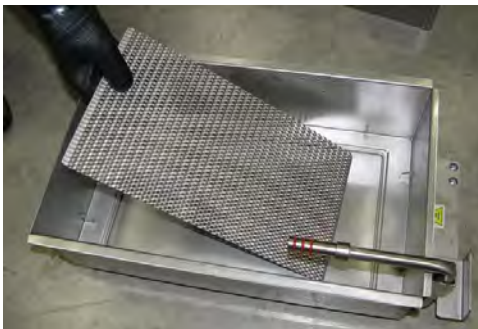
Afb. 5

5. Verwijder de borgring van het filterelement en reinig de ring goed met water en zeep. Spoel het daarna goed af met heet water. Afb. 5.



Afb. 6

6. Trek het filterelement uit de opvangbak en gooi het weg. Afb. 6.



Afb. 7

7. Verwijder het bodemrooster uit de bak en reinig dit goed met water en zeep. Spoel het daarna goed af met heet water. Afb. 7.



Afb. 8

8. Veeg de olie en kruimels uit de opvangbak. Reinig de opvangbak met water en zeep en spoel deze daarna goed af met heet water. Afb. 8.

NOTICE LET OP

Controleer of de opvangbak, het bodemrooster, de kruimelvangster en de borgring goed droog zijn voordat u het filterelement weer in de bak plaatst, anders zal het water het filterelement oplossen.

3-14. OPVANGBAK REINIGEN & FILTERELEMENT VERVANGEN (vervolg)



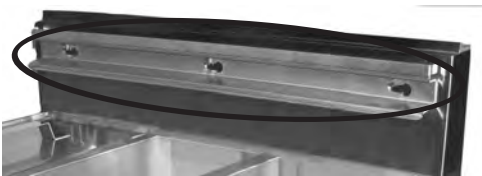
Afb. 9



Afb. 10

9. Monteer het weer in omgekeerde volgorde: plaats eerst het bodemrooster in de filteropvangbak, gevolgd door het filterelement, de borgring en de kruimelvangner.
10. Duw de opvangbak onder het frituurapparaat en controleer of de filterbuis van de bak goed is aangesloten op de fitting onder het frituurapparaat. Afb. 9.
11. Controleer of de aanslag van de opvangbak goed vastzit. Het frituurapparaat is nu weer klaar voor gebruik. Afbeelding 1.

3-15. VERWIJDEREN EN REINIGEN VAN DE MANDSTEUN



De mandsteun, die aan de achterkap van het frituurapparaat is bevestigd, moet regelmatig worden verwijderd en gereinigd.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Gebruik handschoenen bij het verwijderen van de mandsteun. De mandsteun kan heet zijn en brandwonden veroorzaken.

1. Pak de mandsteun vast met twee handen en til en trek deze van de pennen af.
2. Was de steun in een spoelbak met water en zeep. Droog hem daarna goed af.
3. Reinig de plaats achter de mandsteun en breng de steun dan weer aan.

3-16. O-RINGEN VAN DE FILTEROPVANGBAK CONTROLLEREN/ VERVANGEN



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4

Om oliekkage te voorkomen, en om het filteren zo goed mogelijk te laten verlopen, dienen de O-ringen van de filteropvangbak ten minste om de 3 maanden op knikken en scheuren te worden gecontroleerd. Afb. 1

Houd een set vervangende O-ringen bij de hand, voor het geval u deze nodig hebt. Zie de volgende stappen voor inspectie en vervanging.

1. Open de deur, til de aanslag van de opvangbak op en trek de opvangbak eruit m.b.v. het handvat van de opvangbak. Zie Afb. 2 & 3



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Deze opvangbak kan heet zijn! Gebruik een beschermende doek of handschoenen, anders kunnen ernstige brandwonden ontstaan.

2. Controleer visueel of de 3 O-ringen op de buis van de filteropvangbak scheuren of breuken vertonen en vervang de ringen, indien nodig.
3. Gebruik voor het vervangen van de O-ring een kleine, platte schroevendraaier, wrik de O-ring daarmee los en trek deze uit het uiteinde van de buis. Rol de nieuwe O-ring in de inkeping op de buis. Smeer de O-ringen op de filterbuis met verse, koude olie en duw de filteropvangbak weer op zijn plaats. Afb. 4



WAARSCHUWING

Om oliemorsen te voorkomen, moet de filteropvangbak goed zijn vastgeklikt en moet het deksel zijn aangebracht voordat de afvoer wordt geopend. De opvangbak is geschikt voor de inhoud van 1 niet-gescheiden bak. Als de opvangbak te vol raakt, kan de vloer glad worden waardoor persoonlijk letsel kan ontstaan.



3-17. FILTERKNOPPEN

Resterende kookcycli tot aan filtering

1. Druk op een van de twee **F** knoppen en laat deze los. Dan verschijnt op het linkerscherm “COOKS REMAINING” (resterende kookcycli) en op het rechterscherm het aantal kookcycli tot aan de volgende automatische filtering.

Voorbeeld:

REMA	INING
------	-------

3	6
---	---

 betekent dat na 3 kookcycli voor de linkerbak de gebruiker wordt gevraagd of een filtering noodzakelijk is of niet. Maar voor de rechterbak resteren er nog 6 kookcycli.

Datum en tijd

2. Druk 2 keer op een van de twee **F** en op de schermen verschijnt “FILTERED” (gefilterd), samen met het tijdstip en datum waarop de laatste filtering plaatsvond.
3. Druk drie keer op een van beide **F** knoppen en “FLTR PAD” “XX HOURS” (filterelement XX uur) verschijnt op het scherm om het aantal uur dat het huidige filterelement is gebruikt, weer te geven.

3-18. INFOKNOPPEN

Werkelijke olietemperatuur

1. Druk op **i** op de display verschijnt, voor elke bak, de werkelijke olietemperatuur.

Insteltemperatuur

2. Druk 2 keer op **i** en op de display verschijnt SP, samen met de (vooraf) ingestelde temperatuur voor elke bak.

Opwarmgegevens voor elke frituurbak

3. Druk 3 keer op **i** en op het linkerscherm verschijnt REC en op het rechterscherm de opwarmtijd, d.w.z. de tijd waarin de olietemperatuur steeg van 121 °C (250 °F) naar 149 °C (300 °F).

Voorbeeld:

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

 betekent dat de olietemperatuur in 5 minuten en 30 seconden steeg van 121 °C (250 °F) naar 149 °C (300 °F).

NOTICE LET OP

Als binnen 5 seconden geen enkele knop wordt ingedrukt, keert het apparaat terug naar normaal gebruik.

3-19. PREVENTIEF
ONDERHOUDSSCHEMA

Zoals bij alle voedselverwerkingsapparatuur moet ook het Henny Penny open frituurapparaat goed worden gereinigd en onderhouden. De onderstaande tabel geeft een overzicht van de geplande onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden uitgevoerd.

Procedure	Frequentie
Filteren van de frituurolie (paragraaf 3-11)	Dagelijks
Vervangen van het filterelement (paragraaf 3-13)	Dagelijks
Inspecteren van de O-ringen van de filteropvangbak (paragraaf 3-18)	Telkens als het filterelement wordt vervangen
Smeren van de O-ringen van het EEE-141 oliereservoir	Als het reservoir wordt verwijderd
Olie verversen	Als de olie rookt, flink schuimt of slecht smaakt
Reinigen van de bak (paragraaf 3-15)	Telkens als de olie wordt verversd
Inspecteren van de O-ringen van de filteropvangbak (paragraaf 3-18)	Om de 3 maanden

HOOFDSTUK 4. INFORMATIEMODUS

Deze historische gegevens kunnen worden opgeslagen en gebruikt voor het gebruik en technische hulp. U kunt de volgende gegevens bekijken:



1. E-LOG (logbestand met foutcodes)
2. LAST LOAD (laatste belasting)
3. DAILY STATS (dagelijkse gegevens)
4. OIL STATS (oliegegevens)
5. REVIEW USAGE (gebruik bekijken)
6. INPUTS (ingangen)
7. OUTPUTS (uitgangen)
8. OIL TEMP (olietemp.)
9. CPU TEMP (CPU-temp.)
10. COMMUNICATION INFO (communicatie-info)
11. ANALOG INFO (analoge info)
12. ACTIVITY LOG (activiteitenlogboek)
13. OIL LEVELS (oliepeil)
14. PUMP VALVE INFO (info over pompklep)
15. AIF INFO (ATF-info)

NOTICE LET OP

Niet alle functies van de Informatiemodus worden in dit hoofdstuk besproken. Voor een goede werking van het frituurapparaat verzoeken wij u Henny Penny Corp. te raadplegen voordat u een van deze instellingen wijzigt. Voor meer informatie over deze functies kunt u contact opnemen met de Technische ondersteuning op nummer +1-800-417-8405 (binnen de VS) of +1-937-456-8405 (buiten de VS).

4-1. DETAILS VAN DE INFORMATIEMODUS

1. E-LOG (logbestand met foutcodes)

Druk tegelijkertijd op  en  en op het scherm verschijnt “*INFO MODE*” (infomodus), gevolgd door “1. E-LOG”.

NOTICE LET OP

Druk op  en  om de Informatiemodus op elk gewenst moment af te sluiten.

Druk op ▼ en “A. (date & time) *NOW*” (datum & tijd NU) verschijnen op de schermen. Dit is de huidige datum en tijd.

Druk op ▼ als er een fout werd geregistreerd, verschijnen “B. (date, time, and error code information)” (datum, tijd en foutcode) op het scherm. Dit is de meest recente foutcode die werd geregistreerd.



Druk op ▼ en de volgende, meest recente foutcode verschijnt.

In het E-LOG-geheugen kunnen max. 10 foutcodes (B t/m K) worden opgeslagen.


**4-1. DETAILS VAN DE
INFORMATIEMODUS
(vervolg)**


2. LAST LOAD (laatste belasting) (informatie over recente kookcyclus)

Druk op ► en “2. LAST LOAD” (laatste belasting) verschijnt op de schermen.

Druk op timer-knop  of  voor het product waarvan u de kookgegevens wilt zien en de LED knippert.

Druk op ▼ om de kookgegevens te bekijken.

Als bijv. de linker  LED knippert, verschijnt “PRODUCT FRY L1” (product frituren L1) op de schermen.

Als de rechter  LED knippert, verschijnt “PRODUCT FRY R2” (product frituren R1) op de schermen.

Druk op ▼ om de kookgegevens te bekijken.

FUNCTIE	SCHEMVOORBEELD:
Product (laatst gefrituurde product)	FRY L1
Tijdstip waarop de laatste kookcyclus werd gestart	STARTED FEB-06 2:25P
Werkelijk verstreken kooktijd (seconden)	ACTUAL TIME 1:06
Geprogrammeerde kooktijd	PROG TIME 1:00
Max. temperatuur tijdens kookcyclus	MAX TEMP 350°F
Min. temperatuur tijdens kookcyclus	MIN TEMP 313°F
Gemiddelde temperatuur tijdens kookcyclus	AVG TEMP 322°F
Verwarming AAN (percentage) tijdens kookcyclus	HEAT ON 45%
Klaar? (Was frituurapparaat gereed voorafgaand aan de start?)	READY? JA
Wanneer de kookcyclus werd gestopt: vroeg	QUIT AT 0:10 REM OF
Na afloop kookcyclus	*DONE* +6 SEC
Verschil (%) tussen werkelijke en geprogrammeerde kooktijd	ACT/PROG 1%

**4-1. DETAILS VAN DE
INFORMATIEMODUS
(vervolg)**

3. DAILY STATS (dagelijkse gegevens) (gebruiksinfo over frituurapparaat voor de laatste 7 dagen)

Druk op  en “3. DAILY STATS” (dagelijkse gegevens) verschijnt op de schermen.

Druk op  om de kookgegevens te bekijken.

Druk op de rechter  om de gegevens voor andere weekdagen te bekijken.

FUNCTIE	SCHERMVOORBEELD:		
Dag waarvoor deze gegevens werden opgeslagen	APR-30	TUE	
Aantal uren:minuten dat het frituurapparaat was ingeschakeld	(L/R) ON HRS	TUE	3:45
Aantal keren dat het apparaat is gefilterd	(L/R) FILTERD	TUE	4
Aantal keren dat het filteren is overgeslagen	(L/R) SKIPPED	TUE	4
Aantal keren dat olie werd bijgevuld	(L/R) ADD OIL	TUE	4
Aantal keren dat olie werd afgevoerd	(L/R) DISPOSE	TUE	0
Opwarmtijd olie	(L/R) RECOVERY	TUE	1:45
Totaal aantal kookcycli op die dag	(L/R) TOT CK	TUE	38
Aantal cycli gestopt vóór	*DONE* QUIT CK	TUE	2
Kookcycli voor productnr. 1	COOK -1-	TUE	17
Kookcycli voor productnr. 2	COOK -2-	TUE	9
Kookcycli voor productnr. 3	COOK -3-	TUE	5
Kookcycli voor productnr. 4	COOK -4-	TUE	0
Kookcycli voor productnr. 5	COOK -5-	TUE	0
Kookcycli voor productnr. 6	COOK -6-	TUE	6
Kookcycli voor productnr. 7	COOK -7-	TUE	0
Kookcycli voor productnr. 8	COOK -8-	TUE	0
Kookcycli voor productnr. 9	COOK -9-	TUE	1
Kookcycli voor productnr. 0	COOK -0-	TUE	0

**4-1. DETAILS VAN DE
INFORMATIEMODUS
(vervolg)**





4. OIL STATS (oliegegevens) (informatie over de huidige olie en gemiddelde van laatste 4 gebruikte oliebatches)

Druk op ► en “4. OIL STATS” (oliegegevens) verschijnt op de schermen.

Druk op ▼ om de kookgegevens te bekijken.

FUNCTIE	SCHERMVOORBEELD:
Startdatum van nieuwe olie	(L/R) NEW OIL MAR-23
Aantal dagen dat de olie wordt gebruikt	(L/R) OIL USE 4 DAYS
Aantal keer dat deze olie is gefilterd	(L/R) FILTERD 4
Aantal keren dat het filteren is overgeslagen	(L/R) SKIPPED 0
Aantal kookcycli van deze olie	(L/R) TOT CK 38
Gemiddeld aantal dagen waarna de olie werd ververs	(L/R) AVG DAYS 13.8 PER OIL CHANGE DAYS
Gemiddeld aantal kookcycli waarna de olie werd ververs	(L/R) AVG CKS 388 CKS PER OIL CHANGE

Druk op een productknop (1 t/m 4) en houd deze ingedrukt om de gegevens van de vorige 4 gebruikte oliebatches te bekijken.

Druk op  om de oude oliegegevens te bekijken:	Vb.: OIL-4	14 DAYS
Druk op  om de op 2 na oudste oliegegevens te bekijken:	Vb.: OIL-3	12 DAYS
Druk op  om de op 1 na oudste oliegegevens te bekijken:	Vb.: OIL-2	15 DAYS
Druk op  om de vorige oliebatch te bekijken:	Vb.: OIL-1	13 DAYS

4-1. DETAILS VAN DE INFORMATIEMODUS (vervolg)

5. REVIEW USAGE (gebruik bekijken) (cumulatieve gegevens sinds het resetten van de gegevens)

Druk op ► en “5. REVIEW USAGE” (gebruik bekijken) verschijnt op de schermen.

Druk op ▼ om de kookgegevens te bekijken.


FUNCTIE	SCHERMVOORBEELD:
Dag waarop de gebruiksgegevens de laatste keer werden gereset	SINCE APR-23 2011
Aantal uren dat het frituurapparaat was ingeschakeld	(L/R) ON HRS 4
Aantal keren dat het apparaat is gefilterd	(L/R) FILTERD 4
Aantal keren dat het filteren is overgeslagen	(L/R) SKIPPED 0
Aantal keren dat olie werd bijgevuld	(L/R) ADD OIL 4
Aantal keren dat olie werd afgevoerd	(L/R) DISPOSE 1
Totaal aantal kookcycli	(L/R) TOT CK 38
Aantal cycli gestopt vóór *DONE*	QUIT CK 2
Kookcycli voor productnr. 1	COOK -1- 17
Kookcycli voor productnr. 2	COOK -2- 9
Kookcycli voor productnr. 3	COOK -3- 5
Kookcycli voor productnr. 4	COOK -4- 0
Kookcycli voor productnr. 5	COOK -5- 0
Kookcycli voor productnr. 6	COOK -6- 6
Kookcycli voor productnr. 7	COOK -7- 0
Kookcycli voor productnr. 8	COOK -8- 0
Kookcycli voor productnr. 9	COOK -9- 1
Kookcycli voor productnr. 0	COOK -0- 0
Gebruiksgegevens resetten: Voer de gebruikscodes - 1, 2, 3 bij deze stap in om alle gebruiksgegevens weer op nul te zetten verwijdert alle gebruiksinformatie	RESET USAGE / ENTER CODE -----

HOOFDSTUK 5. PRODUCTPROGRAMMAMODUS


In deze modus kunt u het volgende programmeren:

- Productnamen wijzigen
- Knop toewijzen
- Tijden & temperaturen wijzigen
- Kook-ID wijzigen
- Alarmsignalen
- Hoogwaardige timers
- Meerekenen bij filteraantal (algemeen)
- Filteren bij X aantal belastingen (gemengd)
- Belastingcompensatie
- Belastingcompensatiereferentie
- Maximale warmte
- PC-factor

5-1. WIJZIGEN VAN PRODUCTINSTELLINGEN

1. Druk op en houd  ingedrukt totdat “PROG” op het scherm verschijnt, gevolgd door “ENTER CODE” (code invoeren).
2. Voer code 1, 2, 3 in (eerste 3 productknoppen). “PRODUCT” en “PROGRAM” verschijnen op de schermen, gevolgd door “SELECT PRODUCT” (product selecteren) en “-P 1-” (bijv.: NUG).

Wijzigen van productnamen

3. Blader met ▲ en ▼ door de 40 producten of druk op de gewenste productknop.
4. Druk op ► en “NAME” (naam) verschijnt op het linker-scherm en het product (bijv: NUGGETS) verschijnt op het rechterscherm.
5. Druk op ✓ en de eerste letter van de naam knippert. Druk op een productknop en de knipperende letter verandert in de eerste letter van de productknop die u hebt ingedrukt. Voorbeeld: als  werd ingedrukt, verandert de knipperende letter in een “A”.

Druk dezelfde knop nogmaals in en de knipperende letter verandert in een “B”. Druk de knop nogmaals in en de knipperende letter verandert in een “C”. Als de gewenste letter op het scherm verschijnt, drukt u op ► om door te gaan naar de volgende letter en herhaalt u de procedure.

Druk op de rechter X in en houd deze ingedrukt om de Programmeermodus af te sluiten, of druk op ► om door te gaan naar “COOK TIME” (kooktijd).

Knop toewijzen

6. Druk op ► totdat “ASSIGN BTN” (knop toewijzen) op het scherm verschijnt samen met het product (bijv. NUGGETS). Als aan dit product reeds een productknop is toegewezen, zal de betreffende LED branden. Om andere productknoppen aan dit product toe te wijzen, moet u de productknop indrukken en gedurende 3 seconden ingedrukt houden en de betreffende LED blijft branden. Om een product van een knop te verwijderen, moet u de productknop met brandende LED indrukken en ingedrukt houden, en de LED gaat dan uit.

**5-1. WIJZIGEN VAN
PRODUCTINSTELLINGEN
(vervolg)**

Wijzigen van tijden en temperaturen

7. Druk op ► totdat “COOK TIME” (kooktijd) op het scherm verschijnt en gebruik vervolgens de productknoppen, of ▲ en ▼ om de tijd in minuten en seconden te wijzigen (maximaal 59:59).

8. Druk op ► en “TEMP” (temperatuur) verschijnt op het scherm samen met de vooraf ingestelde temperatuur aan de rechterkant van het scherm.

Druk op de productknoppen of op ▲ en ▼ om de temperatuur te wijzigen. Het temperatuurbereik ligt tussen 88 °C (190 °F) en 191 °C (375 °F).

Kook-ID wijzigen

9. Druk op ► totdat “COOK ID” (kook-ID) op het scherm verschijnt samen met de product-ID. Voorbeeld: NUG is de ID voor nuggets. Druk op de productknoppen of op ▲ en ▼ om de ID te wijzigen.

Alarmsignalen (1 & 2)

10. Druk op ► totdat “ALRM 1” (alarm 1) op het linkerscherm en een alarmtijd op het rechterscherm verschijnt. Druk op de productknoppen of op ▲ en ▼ om een alarm in te stellen.

Voorbeeld: als een kookcyclus was ingesteld op 3 minuten en een alarm moet afgaan 30 seconden na het begin van de kookcyclus, moet nu “2:30” worden ingesteld op het scherm. Als de timer aftelt en 2:30 heeft bereikt, klinkt het alarm.

Druk, nadat de alarmtijd is ingesteld, op ► en “ALRM 2” (alarm 2) verschijnt op het scherm, en een tweede alarm kan worden geprogrammeerd.

Hoogwaardige timer (verblijftijd)

11. Druk op ► totdat “QUAL TMR” (hoogwaardige timer) op het scherm verschijnt samen met de vooraf ingestelde verblijftijd. Druk op de productknoppen of op ▲ en ▼ om de verblijftijd te wijzigen (maximaal 2 uur:59 minuten).

Algemeen filterproces volgen

Meerekenen bij filteraantal

- 12a. Druk op ► totdat “INCL IN FLTR CNT” (meerekenen bij filteraantal) op het scherm knippert samen met “YES” (ja) of “NO” (nee). Verander het scherm met ▲ en ▼ in “YES” (ja) als de kookcycli van dat product moeten worden meegerekend als onderdeel van het aanbevolen filterproces Kies “NO” (nee) als u dat niet wilt.

**5-1. WIJZIGEN VAN
PRODUCTINSTELLINGEN
(vervolg)**

Gemengd filterproces volgen

Filteren na X aantal belastingen

12b. Druk op ► totdat “FILTER AFTER...” (filteren na) op het linkerscherm knippert en het aantal kookcycli tussen het filteren op het rechterscherm knippert. Druk op de productknoppen of op ▲ en ▼ om deze waarde van 0 in 99 te wijzigen. Dit moet voor elk product worden ingesteld.

>Belastingcompensatie, belastingcompensatiereferentie, maximale warmte, pc-factor<

13. Druk op ► totdat “LD COMP” (belastingcompensatie) op het scherm verschijnt samen met de belastingcompensatiewaarde. Daardoor wordt automatisch de tijd aangepast om rekening te houden met de grootte en temperatuur van de kookbelasting.

Druk op de productknoppen of op ▲ en ▼ om deze waarde van 0 in 20 te wijzigen.

14. Druk op ► totdat “LCMP REF” (belastingcompensatiereferentie) op het scherm verschijnt samen met de gemiddelde temperatuur van de belastingcompensatie (als de belastingcompensatie in de stand “OFF” (uit) is gezet, verschijnt “_ _ _” op het scherm en de instelling kan niet worden geprogrammeerd). Dit is de gemiddelde kooktemperatuur voor elk product. De timer gaat sneller lopen bij temperaturen boven deze instelling en gaat langzamer lopen bij temperaturen onder deze instelling. Druk op de productknop of op ▲ en ▼ om deze waarde te wijzigen.

15. Druk op ► totdat “FULL HT” (maximale warmte) verschijnt op het scherm samen met de maximale warmtewaarde in seconden, d.w.z. dat de warmte wordt ingeschakeld zodra een timer-knop wordt ingedrukt, voor de geprogrammeerde duur. Druk op de productknoppen of op ▲ en ▼ om deze waarde van 0 in 90 seconden te wijzigen.

16. Druk op ► totdat “PC FACTOR” (pc-factor) verschijnt op het scherm samen met de proportionele temperatuur, die zorgt dat de olie de insteltemperatuur niet overschrijdt. Druk op de productknoppen of op ▲ en ▼ om deze waarde van 0 in 50 graden te wijzigen.

NOTICE

LET OP

- Druk op ◀ om terug te gaan naar vorige menuopties.
- Druk op ► als u klaar bent met het huidige product en terug wilt keren naar de stap “SELECT PRODUCT” (product selecteren).
- Druk op **P** en houd deze ingedrukt om de PRODUCTPROGRAMMEERMODUS af te sluiten.

HOOFDSTUK 6. PROGRAMMEREN OP NIVEAU 2

Dit niveau wordt gebruikt voor de volgende functies:

- Speciale Programmeermodus
- Klok instellen
- Datacommunicatie
- Verwarmingsregeling
- Tech-modus
- Statistische gegevens
- Filterregeling


6-1. SPECIALE PROGRAMMAMODUS

De Speciale Programmeermodus wordt gebruikt om meer gedetailleerde instellingen uit te voeren zoals:

- SP-1** • Graden Fahrenheit of Celsius
- SP-2** • Taal: Engels, Grieks “ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, Russisch “РУССКИЙ”, Zweeds “SVENSKA”, Duits “DEUTSCHE”, Portugees “PORTUG.”, Spaans “ESPANOL” of Frans “FRANCAIS”.
- SP-3** • Systeeminicialisatie (fabriekinstellingen)
- SP-4** • Audiovolume
- SP-5** • Audiotoon
- SP-6** • Smeltcyclus selecteren - 1.VLOEIBAAR; 2.VAST
- SP-7** • Onbelaste modus ingeschakeld - JA of NEE
- SP-7A** • Kies “0” voor ONBELAST
- SP-7B** • Aantal onbelaste minuten
- SP-7C** • Insteltemperatuur onbelast
- SP-8** • Filterproces volgen - 1.GEMENGD of 2.ALGEMEEN
- SP-8A** • Filteren voorstellen bij... - 75% tot 100% (GEMENGD)
- SP-8B** • Filtervergrendeling ingeschakeld? - JA of NEE (GEMENGD)
- SP-8A** • Filtercycli linkerbak - 0 t/m 99 (ALGEMEEN)
- SP-8B** • Filtercycli rechterbak - 0 t/m 99 (ALGEMEEN)
- SP-8C** • Filtervergrendeling ingeschakeld? - JA of NEE (ALGEMEEN)
- SP-9** • Oppoetsduur - X:XX M:SS
- SP-10** • Tijd voor herinnering filterelement vervangen - XX UUR
- SP-11** • Reinigingstijd - XX MIN
- SP-12** • Reinigingstemperatuur - XXX oF of C
- SP-13** • Kookgebruiker IO - Na afloop van kookcyclus verschijnt op het scherm het vorige menu of “----”
- SP-14** • Aantal manden - 2 MANDEN of 4 MANDEN
- SP-15** • Kookindicator weergeven - JA of NEE
- SP-16** • 2e taal: Engels, Grieks “ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, Russisch “РУССКИЙ”, Zweeds “SVENSKA”, Duits “DEUTSCHE”, Portugees “PORTUG.”, Spaans “ESPANOL” of Frans “FRANCAIS”.
- SP-17** • 2e audiovolume
- SP-18** • Energiebesparing ingeschakeld? - JA of NEE
- SP-19** • Type frituurapparaat - GAS of ELEKTRISCH
- SP-20** • Type frituurbak - GESCHEIDEN of NIET-GESCHEIDEN
- SP-21** • Automatische frituurmandbediening ingeschakeld? - NO LIFT (uitgeschakeld) of YES LIFT (ingeschakeld)
- SP-22** • Bulkolieaanvoer? - YES SUPL (aanvoer ja) of NO SUPL (aanvoer nee)
- SP-23** • Directe olieafvoer? - YES DISP (afvoer ja) of NO DISP (afvoer nee)

6-1. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)


- SP-24** • Serienr. van frituurapparaat
- SP-25** • Managercode wijzigen - 1 = JA
- SP-26** • Gebruikscodes wijzigen - 1 = JA
- SP-27** • Code vereist voor afvoer? - JA of NEE
- SP-28** • Langere vultijd ingeschakeld - JA of NEE
- SP-29** • Mag gebruiker het vullen beëindigen? - JA of NEE
- SP-30** • Oproep voor afschuimen overslaan? - JA of NEE
- SP-31** • 2-traps wassen ingeschakeld? - JA of NEE

Druk op  en houd deze 5 seconden ingedrukt totdat “LEVEL 2” (niveau 2) gevolgd door “SP PROG” (speciaal programma) en “ENTER CODE” (code invoeren) op het scherm verschijnt.

Voer de code 1,2,3 in en “SP-1”, “TEMP”, “FORMAT” verschijnen op de schermen.

NOTICE LET OP

Als een verkeerde code werd ingevoerd, klinkt er een geluidssignaal en “BAD CODE” (verkeerde code) verschijnt op het scherm. Wacht enkele seconden, totdat het apparaat weer naar de kookmodus terugkeert, en herhaal de bovengenoemde stappen.

Om de Speciale Programmeermodus op elk gewenst moment af te sluiten, drukt u op  en houdt u deze 2 seconden ingedrukt.

Graden Fahrenheit of Celsius (SP-1)

Op het linkerscherm knippert “SP-1” en “TEMP”, “FORMAT”. Druk op ▲ of ▼ om °F of °C te kiezen.

NOTICE LET OP

- Druk op ◀ om terug te gaan naar vorige menuopties
- Druk op ▶ als u klaar bent met de huidige Niveau 2 stap

Taal (SP-2)

Druk op ▶ en “SP-2” en “LANGUAGE” (taal) knipperen op het linkerscherm. Druk op ▲ of ▼ om de gewenste taal te selecteren.

Systeeminitialisatie (SP-3)

Druk op ▶ en “SP-3” en “DO SYSTEM INIT” (systeeminitialisatie uitvoeren) knipperen op het scherm, samen met “INIT” (initialisatie) op het rechterscherm. Om de bedieningselementen weer naar de standaard fabrieksinstellingen terug te zetten, drukt u op ✓ en houd deze ingedrukt en op het scherm ziet u dat wordt afgeteld: “IN3”, “IN2”, “IN1”. Als op het scherm “-INIT-” & *DONE* (initialisatie uitgevoerd) verschijnt, hebben de bedieningselementen weer de standaard fabrieksinstellingen.

6-1. SPECIALE
PROGRAMMAMODUS
(vervolg)

Audiovolume (SP-4)

Druk op ► en “SP-4” and “VOLUME” knippen op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen, om het volume van de luidspreker in te stellen, waarbij 10 het maximumvolume en 1 het minimumvolume is.

Audiotoon (SP-5)

Druk op ► en “SP-5” en “TONE” (toon) knippen op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen, om de toon van de luidspreker in te stellen, waarbij 2000 de maximumwaarde en 50 de minimumwaarde is.

Gebruik van vloeibare of vaste frituurolie (SP-6)


Druk op ► totdat op het linkerscherf “SP-6 MELT CYCLE SELECT” (SP-6 Smeltcyclus selecteren) verschijnt. Tenzij vaste olie in de frituurbakken wordt gebruikt, moet op het rechterscherf “1.LIQUID” (1.VLOEIBAAR) worden weergegeven.

Als vaste olie wordt gebruikt, MOET het apparaat zo uitgerust zijn dat het vaste olie kan gebruiken. Met ▲ en ▼ kunt u het rechterscherf wijzigen in “2.SOLID” (2.VAST)

Onbelaste modus ingeschakeld (SP-7)

Een Onbelaste modus biedt de mogelijkheid de olietemperatuur te verlagen als het frituurapparaat niet wordt gebruikt. Dit bespaart frituurolie en elektriciteitskosten.

Druk op ► en “SP-7” en “IDLE MODE ENABLED?” (Onbelaste modus ingeschakeld?) knippen op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼ om JA of NEE te kiezen.

Als “YES” (ja) op het scherm wordt weergegeven, drukt u op ► en “SP-7A” en “USE ‘0’ FOR IDLE” (Kies ‘0’ voor onbelast) knippen op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼ om JA of NEE te kiezen. Als JA is geselecteerd, kan een Onbelaste modus worden geprogrammeerd voor productknop .

Druk op ▼ en “SP-7B” en “AUTOIDLE MINUTES” (aantal onbelaste minuten) knippen op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen, om de tijd (0 tot 60 minuten) in te stellen gedurende welke het frituurapparaat onbelast blijft voordat het automatisch naar de onbelaste modus gaat.

“30” betekent bijvoorbeeld dat als in die frituurbak gedurende 30 minuten geen product werd gefrituurd, de olie automatisch wordt verlaagd naar de onbelaste insteltemperatuur.

Druk op ► en “SP-7C” en “IDLE SETPT?” (Onbelast instelpunt) knippen op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen, om de onbelaste temperatuur tussen 91 en 191 °C (200 to 375 °F) in te stellen.

**6-1. SPECIALE
PROGRAMMAMODUS
(vervolg)**

Product	Aantal kook- cycli	Cyclus- waarde
Vis	2	1/2
Patat	8	1/8
Kip	4	1/4

Filterproces volgen (SP-8)

Filterproces volgen ('Filter Tracking') geeft de gebruiker aan wanneer de olie moet worden gefilterd door het aantal kookcycli tussen de filteringen te tellen.

Druk op ► en "SP-8" en "FILTER TRACKING MODE" (filterproces volgen) knipperen op het scherm. Druk op ▲ en ▼ om "1.MIXED" (gemengd) of "2.GLOBAL" (algemeen) te kiezen.

NOTICE

LET OP

GLOBAL (algemeen) betekent dat alle producten hetzelfde aantal kookcycli tussen de filteringen hebben.

MIXED (gemengd) betekent dat elk product met een verschillend aantal kookcycli tussen filteringen kan worden ingesteld. Het frituurapparaat voegt het aantal cycli (zie voorbeeld links) toe en als het aantal 1 of groter is, wordt een filtering voorgesteld.

Vb: 1x vis, 2x patat, 1x kip is gelijk aan $1. \frac{1}{2} + \frac{1}{8} + \frac{1}{8} + \frac{1}{4} = 1$.

GEMENGD

Als MIXED (gemengd) is geselecteerd, drukt u op ► en "SP-8A" en "SUGGEST FILTER AT" (filteren voorstellen bij...) verschijnt op het linkerscherf, en een waarde tussen 75% en 100% verschijnt op het rechterscherf. Druk op ▲ en ▼ om deze waarde te wijzigen.

Hoe lager de waarde, des te sneller filteren wordt voorgesteld. Vb.: Als 75% is geselecteerd, wordt filteren voorgesteld nadat 3/4 van de geprogrammeerde kookcycli is uitgevoerd, terwijl bij 100% alle kookcycli moeten zijn uitgevoerd voordat filteren wordt voorgesteld.

Druk op ► en "SP-8B" en "LOCKOUT ENABLED?" (vergrendeling ingeschakeld?) knipperen op het linkerscherf. Druk op ▲ en ▼ om JA of NEE te kiezen.

Als u YES (ja) hebt gekozen, en filteren wordt voorgesteld, verschijnt "FILTER LOCKOUT"/"YOU *MUST* FILTER NOW" (filter vergrendeld/u MOET nu filteren) op het scherm en nieuwe kookcycli kunnen pas worden uitgevoerd nadat de olie in de frituurbak is gefilterd.

Druk op ► en "SP-8C" en "LOCKOUT AT..." (vergrendeling bij) verschijnt op het linkerscherf, terwijl een waarde tussen 100% en 250% op het rechterscherf wordt weergegeven. Druk op ▲ en ▼ om deze waarde te wijzigen. Hoe lager de waarde, des te eerder de "vergrendeling" wordt uitgevoerd.

Vb: Als de waarde op 100% is ingesteld, wordt het frituurapparaat "vergrendelt" als het aantal cycli 1 of groter is. Bij 200% worden twee keer zoveel cycli geteld voordat "vergrendeling" plaatsvindt. Zie voorbeeld hierboven.

6-1. SPECIALE
PROGRAMMAMODUS
(vervolg)

Filterproces volgen (SP-8) (vervolg)

ALGEMEEN

Als GLOBAL (algemeen) is geselecteerd, drukt u op ► .

Gescheiden bakken

Als het frituurapparaat gescheiden bakken heeft, verschijnen “SP-8A” en “LEFT VAT FILTER CYCLES” (filtercycli linkerbak) op het linkerscherf, en het aantal kookcycli tussen filteringen wordt op het rechterscherf weergegeven (0 t/m 99). Druk op ▲ en ▼ om dit aantal te wijzigen of druk op de productknoppen.

Druk op ► en “SP-8B” en “RIGHT VAT FILTER CYCLES” (filtercycli rechterbak) verschijnen op het linkerscherf, terwijl het aantal kookcycli tussen filteringen op het rechterscherf wordt weergegeven (0 t/m 99).

Druk op ► en “SP-8C” en “LOCKOUT ENABLED?” (vergrendeling ingeschakeld?) verschijnt op het linkerscherf. Druk op ▲ en ▼ om JA of NEE te kiezen.

Als YES (ja) is geselecteerd, drukt u op ► en op het linkerscherf verschijnen “SP-8D” en “LEFT VAT LOCKOUT CYCLES” (vergrendelcycli linkerbak), terwijl op het rechterscherf het aantal kookcycli vóór vergrendeling van het filter wordt weergegeven (0 tot 99). Druk op ▲ en ▼ om dit aantal te wijzigen of druk op de productknoppen.

Druk op ► en op het linkerscherf verschijnen “SP-8E” en “RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES” (vergrendelcycli rechterbak), terwijl op het rechterscherf het aantal kookcycli vóór vergrendeling van het filter wordt weergegeven (0 t/m 99). Druk op ▲ en ▼ om dit aantal te wijzigen of druk op de productknoppen.

Als het betreffende aantal kookcycli eenmaal is bereikt, verschijnt “FILTER LOCKOUT”/”YOU *MUST* FILTER NOW” (filter vergrendeld/u MOET nu filteren) op het scherf en nieuwe kookcycli kunnen pas worden uitgevoerd nadat de olie in de frituurbak is gefilterd.

Niet-gescheiden bakken

Als het frituurapparaat niet-gescheiden bakken heeft, verschijnen “SP-8A” en “FULL VAT FILTER CYCLES” (filtercycli niet-gescheiden bak) op het linkerscherf, en het aantal kookcycli tussen filteringen wordt op het rechterscherf weergegeven (0 t/m 99). Druk op ▲ en ▼ om dit aantal te wijzigen of druk op de productknoppen.

Druk op ► en “SP-8B” en “FILTER LOCKOUT ENABLED?” (filtervergrendeling ingeschakeld) verschijnen op het linkerscherf. Druk op ▲ en ▼ om JA of NEE te kiezen.

Als YES (ja) is geselecteerd, drukt u op ► en op het linkerscherf verschijnen “SP-8C” en “FULL VAT LOCKOUT CYCLES” (vergrendelcycli niet-gescheiden bak), terwijl op het rechterscherf het aantal kookcycli vóór vergrendeling van het filter wordt weergegeven (0 tot 99). Druk op ▲ en ▼ om dit aantal te wijzigen of druk op de productknoppen.

Als het betreffende aantal kookcycli eenmaal is bereikt, verschijnt “FILTER LOCKOUT”/”YOU *MUST* FILTER NOW” (filter vergrendeld/u MOET nu filteren) op het scherf en nieuwe kookcycli kunnen pas worden uitgevoerd nadat de olie in de frituurbak is gefilterd.

6-1. SPECIALE
PROGRAMMAMODUS
(vervolg)

Oppoetsduur (SP-9)

Druk op ► en “SP-9” en “POLISH TIME” (oppoetsduur) knippen op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen, om de oppoetsduur te wijzigen, tussen 0 en 10 minuten.

Tijd voor herinnering filterelement vervangen (SP-10)

Druk op ► en “SP-10” en “CHANGE PAD REMINDER” (herinnering filterelement vervangen) knippen op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen, om de tijd te wijzigen tussen 0 en 100 uur.

Reinigingstijd (SP-11)

Druk op ► en “SP-11 CLEAN-OUT TIME” (reinigingstijd) knippert op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen, om de tijd te wijzigen tussen 0 en 99 minuten.

Reinigingstemperatuur (SP-12)

Druk op ► en “SP-12 CLEAN-OUT TEMP” (reinigingstemperatuur) knippert op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen, om de temperatuur tussen 0 en 90 °C (195 °F) in te stellen.

Kookgebruiker IO (SP-13)

Druk op ► en “SP-13” en “COOKING USER IO” (kookgebruiker IO) knippen op het scherm. Druk op ▲ of ▼ om “SHOWPREV” (vorige tonen) of “SHOW----” (---- tonen) te kiezen.

Als u SP-13 op SHOWPREV instelt, wordt na een kookcyclus op het scherm het laatst gefrituurde product weergegeven. SHOW---- betekent dat na een kookcyclus “----” op het scherm verschijnt. Er moet dan een product worden geselecteerd voordat de volgende kookcyclus kan worden gestart.

Aantal manden (SP-14)

Druk op ► en “SP-14 NUMBER OF BASKETS” (aantal manden) knippert op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼ om 2 of 4 manden per bak te kiezen.

Kookindicator (SP-15)

Druk op ► en “SP-15 SHOW COOKING INDICATOR” (kookindicator weergegeven) knippert op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼ om YES (ja) te kiezen en tijdens een kookcyclus geeft “*” aan welke timer aftelt. Kies NO (nee) en “*” wordt tijdens een kookcyclus niet weergegeven.

6-1. SPECIALE
PROGRAMMAMODUS
(vervolg)

2e taal (SP-16)

Druk op ► en “SP-16 2ND LANGUAGE” (2e taal) knippert op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼ om de gewenste 2e taal te selecteren.

Door het instellen van een tweede taal kunnen nu gemakkelijk 2 talen worden gekozen door tijdens normaal gebruik op **P** te drukken.

De ene taal wordt op het linkerscherf en de tweede taal wordt op het rechterscherf weergegeven. Druk op ✓ om de taal op de schermen te selecteren.

2e volume (SP-17)

Druk op ► en “SP-17 2ND VOLUME” (2e volume) knippert op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼ of gebruik de productknoppen om het gewenste 2e volume te selecteren.

Door het instellen van een tweede volume kunnen nu gemakkelijk 2 volumes worden gekozen door tijdens normaal gebruik op **P** te drukken.

De ene volume-instelling wordt op het linkerscherf weergegeven (GEEN tot 10, waarbij 10 het hoogst is) en het tweede volume wordt op het rechterscherf weergegeven. Om het volume te selecteren, drukt u op ✓ onder het gewenste volume.

Energiebesparingsmodus (SP-18)

Druk op ► en “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?” (energiebesparing ingeschakeld?) knippert op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼ om JA of NEE te kiezen.

Als YES (ja) is geselecteerd, wordt automatisch een Energiebesparingsmodus gestart als het frituurapparaat niet wordt gebruikt, waardoor de ventilatoren worden uitgeschakeld. Als daarna een product wordt geselecteerd en een kookcyclus wordt gestart, zullen de ventilatoren en verwarming weer worden ingeschakeld. Als NO (nee) is geselecteerd, zijn de ventilatoren constant ingeschakeld.

Type frituurapparaat (SP-19)

Druk op ► en “SP-19 FRYER TYPE” (type frituurapparaat) knippert op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼ om “GAS” or “ELEC” (elektrisch) te kiezen.

Type frituurbak (SP-20)

Druk op ► en “SP-20 VAT TYPE” (type frituurapparaat) knippert op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼ om “SPLIT” (gescheiden) of “FULL” (niet-gescheiden) te kiezen.

6-1. SPECIALE
PROGRAMMAMODUS
(vervolg)

Automatische frituurmandbediening ingeschakeld (SP-21)

Druk op ► en “SP-21 AUTOLIFT ENABLED?” (automatische frituurmandbediening ingeschakeld?) knippert op het linkerscherm. Druk op ▲ of ▼ om “YES LIFT” (autom. frituurmandbediening ja) of “NO LIFT” (autom. frituurmandbediening nee) te kiezen.

Als het frituurapparaat is uitgerust met de optionele automatische frituurmandbediening, moet SP-21 op “YES LIFT” (ingeschakeld) worden ingesteld. Zo niet, dan moet SP-21 op “NO LIFT” (uitgeschakeld) worden ingesteld.

Bulkolieaanvoer (SP-22)

Druk op ► en “SP-22 BULK OIL SUPPLY?” (bulkolieaanvoer?) knippert op het linkerscherm. Druk op ▲ of ▼ om “YES SUPL” (bulkaanvoer ja) of “NO SUPL” (bulkaanvoer nee) te kiezen.

Als YES SUPL (ja) is geselecteerd, wordt de olie vanuit een extern oliereservoir in de frituurbakken gepompt. Stel SP-22 anders in op NO (nee).

Bulkolieafvoer (SP-23)

Druk op ► en “SP-23 BULK OIL DISPOSE?” (bulkolieafvoer?) knippert op het linkerscherm. Druk op ▲ of ▼ om choose “YES DISP” (bulkafvoer ja) of “NO DISP” (bulkafvoer nee) te kiezen.


Als “YES DISP” (bulkafvoer ja) is geselecteerd, wordt de olie bij het afvoeren uit de frituurbakken naar een extern oliereservoir gepompt. Stel SP-23 anders in op “NO DISP” (nee).


Logbestand met serienummer (SP-24)

Druk op ► en “SP-24 S/N ✓ EDIT” (serienummer bewerken) en knippert op de schermen, samen met het serienummer van het apparaat. DIT SERIENUMMER MOET OVEREENKOMEN MET HET SERIENUMMER OP HET TYPEPLAATJE OP DE DEUREN. ZO NIET, DAN KAN HET WORDEN INGEVOERD C.Q. BEWERKT.

Programmacode wijzigen (SP-25)


De gebruiker kan hiermee de programmacode wijzigen (in de fabriek ingesteld op 1, 2, 3) die wordt gebruikt om de Productprogrammeermodus en de PROGRAMMEERMODUS op niveau 2 te openen.


Druk op ► en “SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES” (managercode wijzigen - 1=ja) knippert op het scherm. Druk op  en “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (nieuwe code invoeren, P=klaar, I=annuleren) wordt op het scherm weergegeven. Druk de productknoppen voor de nieuwe code.

Als u tevreden bent met de code, drukt u op  en “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (nieuwe code herhalen, P=klaar, I=annuleren) verschijnt op het scherm. Druk op dezelfde codeknoppen.

6-1. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)



Programmacode wijzigen (SP-25) (vervolg)


Als u tevreden bent met de code, drukt u op  en “*CODE CHANGED*” (code gewijzigd) verschijnt op het scherm.


Als u niet tevreden bent met de code, drukt u op  en “*CANCEL*” (annuleren) verschijnt op het scherm, waarna “SP-25” en “CHANGE, MGR CODE? 1=YES” (gebruikscode wijzigen? 1=ja) weer verschijnt. Nu kunnen de bovenstaande stappen worden herhaald.


Gebruikscode wijzigen (SP-26)

De gebruiker kan hiermee de code voor het resetten van het gebruik wijzigen (in de fabriek ingesteld op 1, 2, 3) om de gebruikshoeveelheden van elk product te resetten. Zie de stap Review Usage (gebruik bekijken) in de Informatiemodus.




Druk op  en “SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES” (gebruikscode wijzigen - 1=ja) knippert op het scherm. Druk op  en “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (nieuwe code invoeren, P=klaar, I=annuleren) wordt op het scherm weergegeven. Druk op de productknoppen voor de nieuwe code.

Als u tevreden bent met de code, drukt u op  en “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (nieuwe code herhalen, P=klaar, I=annuleren) verschijnt op het scherm. Druk op dezelfde codeknoppen.




Als u tevreden bent met de code, drukt u op  en “*CODE CHANGED*” (code gewijzigd) verschijnt op het scherm.

Als u niet tevreden bent met de code, drukt u op  en “*CANCEL*” (annuleren) verschijnt op het scherm, waarna “SP-26” en “CHANGE, USAGE CODE? 1=YES” (gebruikscode wijzigen? 1=ja) weer verschijnt. Nu kunnen de bovenstaande stappen worden herhaald.




Code vereist voor afvoer? (SP-27)

Druk op  en “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE?” (code vereist voor afvoer?) knippert op het linkerscherm. Druk op  of  om JA of NEE te kiezen. Als JA is geselecteerd, moet code 1, 2, 3 worden ingevoerd om olie, met behulp van de Afvoermodus, uit de frituurbak af te voeren.

Langere vultijd (SP-28)

Druk op  en “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?” (langere vultijd ingeschakeld?) knippert op het linkerscherm. Druk op  of  om JA of NEE te kiezen.

Mag gebruiker het vullen beëindigen (SP-29)

Druk  en “SP-29 LET USER EXIT FILL” (mag gebruiker het vullen beëindigen) knippert op het linkerscherm. Druk op  of  om JA of NEE te kiezen. Als JA is geselecteerd, mag de gebruiker het Express Filter™ -vulproces beëindigen.

**6-1. SPECIALE
PROGRAMMAMODUS
(vervolg)**

Oproep voor afschuimen overslaan? (SP-30)

Druk op ► en “SP-30 SKIP ‘SKIM’ PROMPT?” (oproep voor afschuimen overslaan?) knippert op het linkerscherm. Druk op ▲ of ▼ om JA of NEE te kiezen.

2-traps wassen ingeschakeld? (SP-31)

Druk op ► en “SP-31 2-STAGE WASH ENABLED?” (2-traps wassen ingeschakeld?) knippert op het linkerscherm. Druk op ▲ of ▼ om JA of NEE te kiezen.

6-2. NIET STOREN

Het frituurapparaat kan zo worden ingesteld dat de melding “FILTER NOW?” (nu filteren?) tijdens bepaalde piektijden niet verschijnt. Er zijn drie groepen dagen: maandag t/m vrijdag (M-F), zaterdag (SAT) en zondag (SUN). Binnen elk dagengroep kunnen max. 4 periodes (M-F 1 t/m M-F 4, SAT 1 t/m SAT 4 en SUN 1 t/m SUN 4) worden geprogrammeerd. Een periode kan tussen 1 en 180 minuten duren.

1. Druk op **P** en houd deze 5 seconden ingedrukt totdat “LEVEL 2” (niveau 2) gevolgd door “SP PROG” (speciaal programma) en “ENTER CODE” (code invoeren) op het scherm verschijnt.
2. Druk nogmaals op **P** en “DO NOT DISTURB” (niet storen) en “ENTER CODE” (code invoeren) knipperen op het linkerscherm.
3. Voer code 1, 2, 3 in (eerste 3 productknoppen).
4. “DO NOT DISTURB ENABLED?” (niet storen ingeschakeld?) knippert op het linkerscherm en YES (ja) of NO (nee) verschijnt op het rechterscherm. Druk op ▲ of ▼ om JA of NEE te kiezen.
5. Druk op **P** en “M-F 1” verschijnt op het linkerscherm, terwijl de tijd op het rechterscherm knippert. Druk op ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen, om de tijd te wijzigen.
6. Druk op **P** en “M-F 1” verschijnt op het linkerscherm, terwijl “A” (AM = vóór de middag) of “P” (PM = na de middag) op het rechterscherm knippert. Druk op ▲ of ▼ om AM of PM te kiezen.
7. Druk op **P** en “M-F 1” verschijnt op het linkerscherm en het teken helemaal aan de rechterkant knippert. Druk op de productknoppen om de tijd (max. 180 minuten) in te voeren waarin het filteren wordt geblokkeerd na de tijd die u bij stap 5 hebt ingevoerd.
8. Druk op **P** om door te naar de volgende timerperiode, M-F 2.
9. Herhaal stap 5, 6, 7 en 8 voor andere gewenste periodes.

6-3. KLOK INSTELLEN



1. Druk op **P** en houd deze 5 seconden ingedrukt totdat “LEVEL 2” (niveau 2) gevolgd door “SP PROG” (speciaal programma) en “ENTER CODE” (code invoeren) op het scherm verschijnt.
2. Druk nogmaals op **P** en “CLK SET” (klok instellen) en “ENTER CODE” (code invoeren) knippen op het linkerscherf.
3. Voer code 1, 2, 3 in (eerste 3 productknoppen).
4. “CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY” (datum als mm-dd-jj invoeren) knippert op het linkerscherf. Stel de datum op het rechterscherf in met behulp van de productknoppen.
5. Druk op **▶** en “CS-2 ENTER TIME” (tijd invoeren) knippert op het linkerscherf, terwijl de tijd op het rechterscherf knippert. Druk op **▲** of **▼**, of gebruik de productknoppen, om de tijd te wijzigen.
6. Druk op **▶** en “CS-2 ENTER TIME” (tijd invoeren) knippert op het linkerscherf, terwijl “AM” (vóór de middag) of “PM” (na de middag) op het rechterscherf knippert. Druk op **▲** of **▼** om AM of PM te kiezen.
7. Druk op **▶** en “CS-3 TIME FORMAT” (tijdsformaat) knippert op het linkerscherf, terwijl “12-HR” (12 uur) of “24-HR” (24 uur) op het rechterscherf knippert. Druk op **▲** of **▼** om het 12-uursformaat of het 24-uursformaat te kiezen.
8. Druk op **▶** en “CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME” (zomertijd) knippert op het linkerscherf. Druk op **▲** of **▼** om de zomertijd voor uw regio te kiezen: 1.OFF (uit); 2.US (2007 & after) (VS, vanaf 2007); 3.EURO; of 4.FSA (US before 2007) (VS vóór 2007).
9. Druk op **P** en houd deze ingedrukt om de Programmeermodus af te sluiten.

6-4. MODI DATALOGGEN, VER- WARMINGSREGELING, TECH-MODUS, STATIS- TISCHE GEGEVENS EN FILTERREGELING


De modi Dataloggen, Verwarmingsregeling, Tech-modus, Statistische gegevens en Filterregeling zijn geavanceerde diagnose- en programmamodus, die bijna uitsluitend voor gebruik door Henny Penny bestemd zijn. Voor meer informatie over deze modi kunt u contact opnemen met de Serviceafdeling op nummer +1-800 4178405 (binnen de VS) of +1-937456-8405 (buiten de VS).

HOOFDSTUK 7. VERHELPEN VAN STORINGEN

7-1. HANDLEIDING VOOR HET VERHELPEN VAN STORINGEN


Probleem	Oorzaak	Oplossing
Aan/uit-uitschakelaar in de stand ON (aan), maar het frituurapparaat werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Open circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Steek de stekker van het frituurapparaat in het stopcontact • Controleer de stroomonderbreker of zekering in de verdeelkast • (Alleen niet-VS/sommige internationale plaatsen) Stroomonderbrekers in frituurapparaat ingeschakeld; open linker deur en reset stroomonderbreker op frituurapparaat; zie hieronder 
Olie wordt niet opgewarmd, maar lampjes zijn aan	<ul style="list-style-type: none"> • Geen enkele voedingskabel aangesloten 	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat heeft 2 voedingskabels; controleer of beide kabels zijn aangesloten
Bedieningsfoutcode "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> • Open overbelastingscircuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat het apparaat afkoelen (15-20 minuten), reset de overbelastingsschakelaar met het overbelastingshulpmiddel aan de binnenkant van de linkerdeur en duw dit voorzichtig in het gat in het scharnier van het verwarmingselement; als de overbelastingsschakelaar niet kan worden gereset, moet deze worden vervangen 
Bak is niet genoeg gevuld	<ul style="list-style-type: none"> • JIB is (bijna) leeg • JIB-olieleiding is verstopt of ingeklapt • Filteropvangbak moet worden gereinigd 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul de JIB • Controleer de JIB-leiding • Reinig de filteropvangbak en vervang filterelement of -papier

7-1. HANDLEIDING VOOR HET VERHELPEN VAN STORINGEN (vervolg)

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Olie schuimt of kookt zodat de bak overstroomt	<ul style="list-style-type: none"> • Water in olie • Verkeerde of kwalitatief mindere olie • Onjuiste filtering • Onvoldoende uitspoelen na reiniging van de bak 	<ul style="list-style-type: none"> • Tap de olie af en reinig deze • Gebruik de aanbevolen olie • Raadpleeg de filterprocedures • Reinig en spoel de bak uit en droog deze dan goed af
Olie stroomt niet uit de bak	<ul style="list-style-type: none"> • Afvoerlep verstopt met kruimels • Afvoerlep verstopt 	<ul style="list-style-type: none"> • Open de klep en steek een reinigingsborstel door de afvoerleiding • Verwijder het rechter zijpaneel en verwijder de plug uit het uiteinde van de kap en reinig de kap
Filtermotor loopt, maar verpompt olie langzaam	<ul style="list-style-type: none"> • Filterleiding-aansluitingen zitten los • Filterelement of -papier verstopt 	<ul style="list-style-type: none"> • Haal alle filterleidingaansluitingen aan • Vervang filterelement of -papier
Luchtbellen in olie tijdens filtering	<ul style="list-style-type: none"> • Filteropvangbak niet geheel aangesloten • Filteropvangbak verstopt • Beschadigde O-ring in filterleidingaansluiting op frituurapparaat 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk de retourleiding van de filteropvangbak helemaal in de aansluiting op het frituurapparaat • Reinig de filteropvangbak en vervang filterelement of -papier • Vervang de O-ring
Bedieningsfoutcode "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> • Elementen staan omhoog 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat de elementen weer in de bak zakken
Filtermotor loopt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Voedingskabel voor baknr. 1 is niet aangesloten • Open circuit • De thermische resetknop aan de achterkant van de pompmotor is geactiveerd 	<ul style="list-style-type: none"> • Steek de voedingskabel in het contact • Stroomonderbrekers in frituurapparaat ingeschakeld-open de linkerdeur en reset stroomonderbreker in frituurapparaat • Laat de motor afkoelen en druk dan, met een schroevendraaier, hard tegen de knop totdat deze klikt 

7-2. FOUTCODES

In het geval van een storing van het bedieningssysteem, verschijnt een foutcode op de digitale display. De berichtcodes worden weergegeven in de onderstaande SCHERM-kolom. U hoort een constant geluid als een foutcode verschijnt en u kunt elke willekeurige knop indrukken om dit geluid uit te schakelen.

SCHERM	OORZAAK	OPLOSSING
“E-4”	Bedieningsprintplaat is oververhit	Draai de schakelaar eerst in de stand OFF (UIT) en dan terug in de stand ON (AAN); als op het scherm “E-4” verschijnt, wordt de bedieningsprintplaat te heet; controleer of de roosters aan weerszijden van het apparaat wellicht geblokkeerd zijn.
“E-5”	Olie is oververhit	Draai de schakelaar eerst in de stand OFF (UIT) en dan terug in de stand ON (AAN); als op het scherm “E-5” verschijnt, moeten de verwarmingscircuits en de temperatuursensor worden gecontroleerd
“E-6A”	Temperatuursensor open	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als op het scherm “E-6A” verschijnt, moet de temperatuursensor worden gecontroleerd.
“E-6B”	Kortsluiting temperatuursensor	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als op het scherm “E-6B” verschijnt, moet de temperatuursensor worden gecontroleerd.
“E-10”	Overbelastingschakelaar	Laat het apparaat afkoelen (15-20 minuten), reset de overbelastingsschakelaar met het overbelastingshulpmiddel aan de binnenkant van de linkerdeur en duw dit voorzichtig in het gat in het scharnier van het verwarmingselement; als de overbelastingschakelaar niet kan worden gereset, moet deze worden vervangen
		
“E-15”	Afvoerschakelaar	Controleer of de afvoerknop helemaal is ingedrukt; als E-15 dan nog steeds aanwezig is, moet de afvoerschakelaar worden gecontroleerd
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	Linker niveausensor open Rechter niveausensor open Beide niveausensors open	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als op het scherm nog steeds een sensorfout wordt aangegeven, moeten de connectors op de bedieningsprintplaat worden gecontroleerd; laat de sensor controleren en, indien nodig, vervangen.

7-2. FOUTCODES (vervolg)

SCHEM	OORZAAK	OPLOSSING
“E-21”	<ul style="list-style-type: none"> • Langzame opwarming 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat een erkende onderhoudsmonteur controleren of de voedingsspanning van het apparaat juist is; laat het verwarmingscircuit controleren en laat controleren of er losse of verbrande draden zijn
“E-22” “NO HEAT” “CHECK PWR CORD AND BREAKER” (geen verwarming, controleer netsnoer en stroomonderbreker)	<ul style="list-style-type: none"> • Elementen worden niet opgewarmd 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat het netsnoer en het verwarmingscircuit controleren
“E-31”	<ul style="list-style-type: none"> • Elementen staan omhoog 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat de elementen helemaal in de bak zakken
“E-41”, “E-46”	<ul style="list-style-type: none"> • Programmeerfout 	<ul style="list-style-type: none"> • Draai de AAN/UIT-knop van de bak eerst in de stand OFF (UIT) en dan terug in de stand ON (AAN); als één van deze codes blijft verschijnen, laat de bedieningselementen dan opnieuw initialiseren; als foutcode blijft bestaan, laat dan het bedieningspaneel vervangen
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> • Analoge omvormer gebroken of 12 V-voedingsspanningsfout 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de AAN/UIT-knop om de bak eerst uit en dan weer in te schakelen; als de foutcode “E-47” nog steeds aanwezig is, laat dan het I/O-paneel of de printplaat vervangen; als de luidsprekertonen laag zijn, is waarschijnlijk het I/O-paneel defect; laat het I/O-paneel vervangen
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> • Inputsysteemfout 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat de printplaat vervangen
“E-54C”	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuuringangfout 	<ul style="list-style-type: none"> • Draai de schakelaar eerst in de stand OFF (UIT) en dan terug in de stand ON (AAN); laat de bedieningsprintplaat vervangen als de fout “E-54C” niet verdwijnt.
“E-60”	<ul style="list-style-type: none"> • ATF-printplaat communiceert niet met de bedieningsprintplaat 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de AAN/UIT-knop om de bak uit te schakelen; wacht dan 15 seconden en schakel de bak dan weer in. Als de code “E-60” niet verdwijnt, laat dan de connector tussen de printplaten controleren; vervang, indien nodig, de ATF-printplaat of de bedieningsprintplaat
“E-93-A” “24 VDC SUPPLY TRIPPED” (probleem met voedingsspanning)	<ul style="list-style-type: none"> • Motor van automatische frituurmandbediening defect of storing 	<ul style="list-style-type: none"> • Als de automatische frituurmandbediening niet werkt, moeten beide motoren van de automatische frituurmandbediening worden gecontroleerd



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

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

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

* FM05 - 0%ž - & * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 10-11-13

Dutch