



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny

**Open frituurapparaten
met gescheiden &
niet-gescheiden bakken – Gas**

Model LVG-102

Model LVG-103

Model LVG-104

FM07-605-A - Dutch
10-16-09

GEBRUIKSHANDLEIDING

REGISTREER UW GARANTIE ONLINE OP
WWW.HENNYPENNY.COM

NOTICE LET OP

Deze handleiding dient op een gemakkelijk bereikbare plaats te worden bewaard zodat deze later altijd gemakkelijk kan worden gebruikt.

Een bedradingsschema voor dit apparaat is te vinden aan de binnenkant van het rechter zijpaneel.

Instructies die moeten opgevolgd als de gebruiker gas ruikt, dienen op een opvallende plaats te worden aangebracht. Deze informatie dient van de plaatselijke gasleverancier te worden verkregen.

De stroom van de verbrandings- en ventilatielucht mag niet worden geblokkeerd. Zorg voor voldoende speling rondom het apparaat zodat er voldoende lucht naar de verbrandingskamer kan stromen.

Het open frituurapparaat model LVG-10X is uitgerust met een continue waakvlam. Desondanks kan het open frituurapparaat niet zonder elektrische stroom worden gebruikt en men mag niet proberen het frituurapparaat tijdens een stroomstoring te gebruiken. Zodra de stroomvoorziening is hersteld, zal het apparaat weer normaal werken.

CAUTION VOORZICHTIG

Om brand te voorkomen, mogen er op de opstelplaats van het apparaat geen brandbare stoffen/gassen worden bewaard.

 **WARNING** WAARSCHUWING

Onjuist(e) installatie, in-/afstelling, wijziging of onderhoud kan materiële schade of (dodelijk) letsel veroorzaken. Lees de installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies grondig door voordat u dit apparaat installeert of onderhoudt.

 **DANGER** GEVAAR

BEWAAR GEEN BENZINE OF ANDERE ONTVLAMBARE DAMPEN EN VLOEISTOFFEN IN DE BUURT VAN DIT OF ENIG ANDER APPARAAT. DIT ZOU BRAND OF EXPLOSIES KUNNEN VEROOZAKEN.

Technische gegevens voor producten met CE-markering

Nominale belasting: (netto)	Aardgas (I2H) = 19 Aardgas (I2E) = 19,8 kW (67,560 Btu/h) Aardgas (I2E+) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Aardgas (I2L) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Aardgas (I2HS) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Vloeibaar propaan (I3P) = 19,8, kW (67.560 Btu/h)
Nominale belasting: (bruto)	Aardgas (I2H) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Aardgas (I2E) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Aardgas (I2E+) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Aardgas (I2L) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Aardgas (I2HS) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Vloeibaar propaan (I3P) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
Toevoerdruk:	Aardgas (I2H) = 20 mbar Aardgas (I2E) = 20 mbar Aardgas (I2E+) = 20/25 mbar Aardgas (I2L) = 25 mbar Aardgas (I2HS) = 25 mbar Vloeibaar propaan (I3P) = 30/37/50 mbar
Meetpuntdruk:	Aardgas (I2H) = 8,7 mbar Aardgas (I2E) = 8,7 mbar Natural (I2E+) = N.V.T. Aardgas (I2L) = 8,7 mbar Aardgas (I2HS) = 8,7 mbar Vloeibaar propaan (I3P) = 25 mbar
Injecteurmaat:	Aardgas (I2H) = 2,08 mm Aardgas (I2E) = 2,08 mm Aardgas (I2EE) = 1,70 mm Aardgas (I2L) = 2,30 mm Aardgas (I2HS) = 2,30 mm Vloeibaar propaan (I3P) = 1,30 mm

Dit apparaat moet volgens de instructies van de fabrikant en de geldende voorschriften worden geïnstalleerd en mag alleen op een geschikte, geventileerde plaats worden gebruikt. Lees de instructies voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

INHOUDSOPGAVE

Hoofdstuk	Pagina
Hoofdstuk 1. INLEIDING.....	1-1
1-1 Inleiding.....	1-1
1-2 Functies	1-1
1-3 Goed onderhoud	1-1
1-4 Ondersteuning	1-2
1-5 Veiligheid.....	1-2
Hoofdstuk 2. INSTALLATIE	2-1
2-1 Inleiding.....	2-1
2-2 Uitpakken	2-1
2-3 Kiezen van de opstelplaats voor het frituurapparaat	2-2
2-4 Waterpas stellen van het frituurapparaat	2-2
2-5 Ventilatie van het frituurapparaat	2-3
2-6 Gastoevoer.....	2-3
2-7 Gaslektest	2-6
2-8 Instelling van de gasdrukregelaar	2-6
2-9 Elektrische eisen	2-6
2-10 Motorlagers	2-7
2-11 Ontsteken en uitschakelen van de branders.....	2-7
2-12 Afmetingen.....	2-8
Hoofdstuk 3. BEDIENING.....	3-1
3-1 Bedieningselementen.....	3-1
3-2 Instelmodus	3-5
3-3 Vullen met of toevoegen van olie.....	3-6
3-4 Opstartprocedures ‘s morgens	3-7
3-5 Koken met aparte weergave	3-8
3-6 Koken met meervoudige productweergave	3-9
3-7 Overschakelen van ontbijt naar lunch & lunch naar ontbijt.....	3-9
3-8 Wijzigen van meervoudige productweergave naar aparte weergave.....	3-10
3-9 Wijzigen van aparte weergave naar meervoudige productweergave.....	3-10
3-10 Wijzigen van meervoudige productweergave naar meervoudige productweergave met verschillende instelpunten.....	3-10
3-11 Automatisch bijvullen	3-11
3-12 Automatische tussentijdse filtering (ATF).....	3-12
3-13 Filteronderhoud	3-14
3-14 Afvoeren van olie uit de bak m.b.v. RTI	3-16
3-15 Afvoer van olie uit de bak m.b.v. het olieafvoermechanisme	3-17
3-16 Vervangen van het filterelement	3-18
3-17 Verwijderen en reinigen van de mandsteun.....	3-20
3-18 Infoknoppen.....	3-21
3-19 Filterknoppen.....	3-21
3-20 Temperatuurknoppen.....	3-21
3-21 Informatiemodus	3-22

INHOUDSOPGAVE (vervolg)

Hoofdstuk	Pagina
Hoofdstuk 4. PROGRAMMEREN OP NIVEAU 1	4-1
4-1 Wijzigen van productinstellingen	4-1
4-2 AIF CLOCK (ATF-KLOK)	4-3
4-3 Deep Clean Mode (grondige reiniging).....	4-4
4-4 Instellen van het frituurapparaat	4-8
Hoofdstuk 5. PROGRAMMEREN OP NIVEAU 2	5-1
5-1 Geavanceerde productinstellingen.....	5-1
5-2 E-LOG (logboek met foutcodes)	5-2
5-3 Wachtwoord	5-3
5-4 Alarmtoon	5-3
5-5 Filter na.....	5-4
5-6 Filtertijd	5-4
Hoofdstuk 6. VERHELPEN VAN STORINGEN.....	6-1
6-1 Handleiding voor het verhelpen van storingen.....	6-1
6-2 Foutcodes.....	6-3

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 LET OP

- Met ingang van 16 augustus 2005 is in de Europese Unie de Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur in werking getreden. Onze producten zijn volgens deze richtlijn getest. Wij hebben ook gecontroleerd of onze producten voldoen aan de eisen in de Richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) 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 stedelijk afval. Neem voor de juiste manier van afvoer contact op met uw dichtstbijzijnde Henny Penny-distributeur.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Gemakkelijk schoon te maken
- Gebruikt 40% minder olie
- Gescheiden of niet-gescheiden bakken
- Computergestuurd
- Roestvrijstalen constructie
- Automatisch olie bijvullen
- Zelfdiagnosesysteem ingebouwd in de bedieningselementen
- Ingebouwd filter met automatische filtratie
- Werkt op propaan of aardgas; 75.000 BTU/bak (21,97 kW)

1-2. FUNCTIES

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 LET OP

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

1-4. ONDERSTEUNING

Als u externe hulp nodig hebt, bel dan uw plaatselijke onafhankelijk distributeur of neem telefonisch contact op met Henny Penny Corp. op +1-937-456-8405 (in de VS ook 1-800-417-8405).

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. Op plaatsen waar belangrijke of veiligheidsrelevante informatie wordt verstrekt, worden de woorden GEVAAR, WAARSCHUWING, VOORZICHTIG en LET OP gebruikt. Het gebruik ervan wordt hieronder beschreven.



LET OP

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

LET OP wordt gebruikt om specifiek belangrijke informatie te benadrukken.



VOORZICHTIG

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



VOORZICHTIG

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



WAARSCHUWING

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



GEVAAR

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

1-5. VEILIGHEID (vervolg)



Aardingssymbool



Symbol voor Europese Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur (AEEA)



OF



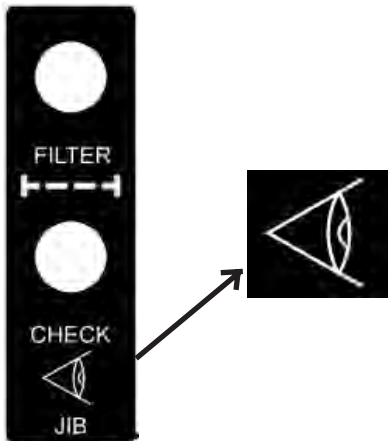
Symbolen voor gevaarlijke elektrische schokken



OF



Symbolen voor een heet oppervlak



Om te controleren of te bevestigen

HOOFDSTUK 2. INSTALLATIE

2-1. INLEIDING

In dit hoofdstuk worden instructies gegeven voor het installeren en uitpakken van het Henny Penny LVG frituurapparaat.

NOTICE LET OP

Dit apparaat mag alleen door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur worden geïnstalleerd.



WAARSCHUWING
GEVAAR VOOR
ELEKTRISCHE
SCHOKKEN

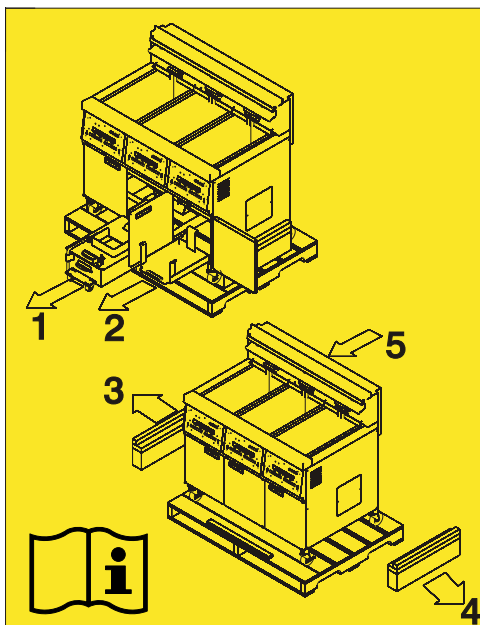
Prik geen gaten in het frituurapparaat met voorwerpen zoals boren of schroeven omdat onderdelen dan beschadigd kunnen worden en elektrische schokken kunnen ontstaan.

2-2. UITPAKKEN

NOTICE LET OP

Transportschade moet worden vastgesteld in aanwezigheid van de transporteur en het schadeformulier moet worden ondertekend voordat deze vertrekt.

1. Snij 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 verpakkingsteunnen in de hoeken (4).
4. Snij de flexibele folie rondom de transport/rekdoos los en verwijder het van de bovenkant van het deksel van het frituurapparaat.
5. Snij de metalen banden waarmee het frituurapparaat op het pallet is bevestigd door en verwijder deze. Haal het frituurapparaat vervolgens van het pallet.



Afb. 1

CAUTION VOORZICHTIG

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



WAARSCHUWING
ZWAAR
VOORWERP

Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het frituurapparaat om persoonlijk letsel te voorkomen. Het frituurapparaat weegt ca. 272 kg (600 lbs.) tot 363 kg (800 lbs).

**2-3. KIEZEN VAN DE
OPSTELPLAATS VOOR
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 leiden. 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 worden afgehandeld met slechts gering verlies van efficiëntie.



**VOORZICHTIG
BRANDGEVAAR**

Om brand te voorkomen, moet het open frituurapparaat op een minimumafstand tot alle brandbare materialen worden geïnstalleerd, d.w.z. 5,08 cm (2 inches) aan de zijkant en 10,16 cm (4 inches) aan de achterkant. De minimumafstand tot alle niet-brandbare materialen is 0,00 cm (0 inch) aan de zijkant en 0,00 cm (0 inch) aan de achterkant. Bij een juiste installatie is het open frituurapparaat uitsluitend ontworpen voor gebruik op niet-brandbare vloeren.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Om ernstige brandwonden door het spatten van hete olie te voorkomen, moet het frituurapparaat zo worden geplaatst en geïnstalleerd dat het niet kan kantelen of bewegen. Borgbanden kunnen 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 frituurbakkraag, in het midden van het apparaat, en stel dan de zwenkwielen 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 te raadplegen voor het ontwerpen van een passend systeem.

NOTICE LET OP

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

2-6. GASTOEVOER



WAARSCHUWING

Bij het installeren van het gasgestookte open frituurapparaat mag geen verlengstuk aan het verbrandsgasafvoersysteem worden bevestigd. Dit kan de goede werking van de brander aantasten en mogelijk storingen en terugstroming van verbrandingsgassen veroorzaken.

Het gasgestookte open frituurapparaat is vanaf de fabriek verkrijgbaar in twee uitvoeringen: voor aardgas of voor propaan. Controleer het typeplaatje aan de binnenkant van het linker voorpaneel van de kast voor de betreffende gastoevoereisen. De minimumtvoerdruk is 17,0 mbar (1,7 kPa) voor aardgas en 24,9 mbar (2,459 kPa) voor propaan.



**WAARSCHUWING
EXPLOSIEGEVAAR**

Gebruik uitsluitend het gas dat op het typeplaatje is vermeld. Het gebruik van een onjuist gassoort kan brand of een explosie veroorzaken, wat weer kan leiden tot ernstige verwondingen en/of materiële schade.

Zie hieronder voor de aanbevolen aansluiting van het frituurapparaat op het gastoevoersysteem.



WAARSCHUWING

Om mogelijk ernstig persoonlijk letsel te voorkomen:

- De installatie moet voldoen aan lokale, regionale en nationale voorschriften, de Amerikaanse norm ANSI Z223.1/NFPA 54 (meest recente versie) en de Natural Fuel Gas Code (Amerikaanse Wet inzake brandstoffen) en de plaatselijke gemeentelijke bouwverordeningen. In Canada moet worden voldaan aan de Natural Gas and Propane Installation Code (Wet inzake de installatie van aardgas en propaan) CSA B149.1 & installatiewetten - Gastoestellen en plaatselijke verordeningen. In Australië moet worden voldaan aan de voorschriften van de Australian Gas Authority AG601-2000, Deel AS5601.

2-6. GASTOEVOER (vervolg)

- Het frituurapparaat moet met behulp van de handmatig bediende afsluitkraan tijdens druktesten van het systeem bij een druk van meer dan 34,5 mbar (3,45 kPa) van het gastoevoersysteem worden afgesloten.
- Het frituurapparaat moet van het gastoevoersysteem worden afgesloten door de betreffende handmatig bediende afsluitkraan te sluiten tijdens druktesten van het gastoevoersysteem bij een testdruk van 34,5 (3,45 kPa).
- Een standaard 2,54 cm (1 inch) grote, zwarte stalen buis en vervormbare fittings dienen te worden gebruikt als gasaansluitingen voor open frituurapparaten met 3 & 4 bakken en van 1,91 cm (3/4 inch) voor die met 2 bakken.
- Gebruik geen gietijzeren fittings.
- Hoewel een 2,54 cm (1 inch) buis wordt aanbevolen voor frituurapparaten met 3 & 4 bakken en een 1,91 cm (3/4 inch) buis voor die met 2 bakken, moet de buis groot genoeg zijn om de maximaal vereiste gastoevoer te leveren zonder drukverlies tussen de meter en het open frituurapparaat. Het drukverlies in het leidingsysteem mag niet meer zijn dan 0,747 mbar.

De aansluitingen moeten lang genoeg zijn zodat het open frituurapparaat voor reiniging en onderhoud kan worden verplaatst. Dit kan worden bereikt door:

1. de installatie van een handmatig bediende afsluitkraan en een ontkoppeling of combinatie;
of
2. de installatie van een stevige, door CSA goedgekeurde connector. Om dit apparaat, dat met zwenkwielen is uitgerust, te kunnen onderhouden, moet een connector die voldoet aan ANSI Z21.69-CAN 6.16 of CAN 1-6.10m88 en een snelkoppeling die voldoet aan ANSI Z21.41 of CAN 1-6.9m70 worden geïnstalleerd. Het moet ook worden uitgerust met een trekontlasting ter bescherming tegen de overdracht van belasting op de connector zoals aangegeven in de instructies van de fabrikant van het apparaat.
3. Zie de Afb. op de volgende pagina voor de juiste aansluiting van een flexibele gasleiding en kabeltrekonlasting.

NOTICE LET OP

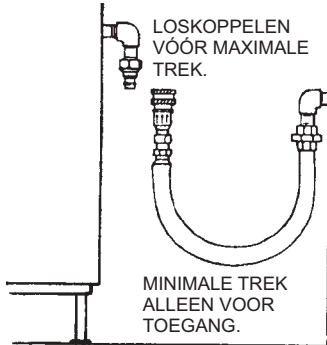
De kabeltrekonlasting beperkt de afstand waarover het open frituurapparaat van de wand kan worden geschoven. Voordat het apparaat wordt gereinigd en onderhouden, moet de trekontlasting van het open frituurapparaat worden losgeklikt en moet de flexibele gasleiding worden losgekoppeld. Men heeft dan beter toegang tot alle kanten van het open frituurapparaat. De gasleiding en kabeltrekonlasting moeten weer worden vastgemaakt nadat het apparaat is gereinigd of onderhouden.

2-6. GASTOEVOER (vervolg)

GASLEIDINGEN

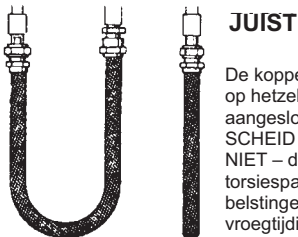
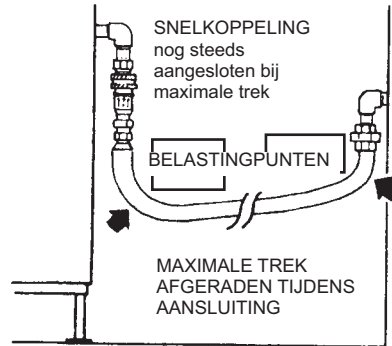
JUIST

MINIMALE TREK van koppeling tussen apparaat en wand toegestaan voor toegang tot snelkoppeling.

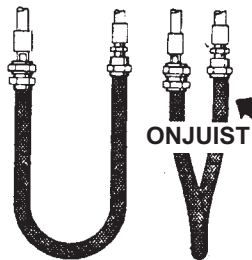


ONJUIST

VOORKOM SCHERPE BOCHTEN EN KNIKKEN bij het wegtrekken van het apparaat van de wand. (bij maximale trek zullen de uiteinden knikken, zelfs bij de juiste installatie, waardoor de levensduur van de connector wordt verlaagd.)



De koppelingen en slang moeten op hetzelfde vlak worden aangesloten (zie afb. links). **SCHEID DE KOPPELINGEN NIET** – dit veroorzaakt torsiespanningen en onnodige belastingen waardoor deze vroegtijdig falen.



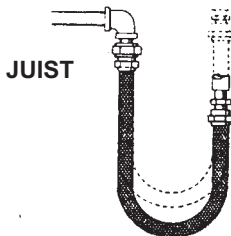
KABELTREKONTLASTING
De I-bout moet worden bevestigd aan het gebouw volgens acceptabele bouwkundige praktijken.

CAUTION

VOORZICHTIG

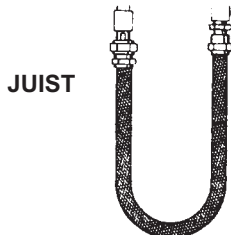
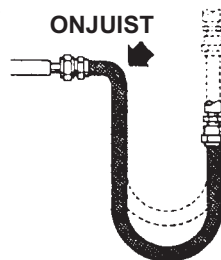
GISPLAATWANDEN

Bevestig de I-bout aan een steunbalk. Bevestig deze niet alleen aan de gipsplaatwand. Bevestig de I-bout op dezelfde hoogte als het gasaansluitpunt. De voorkeursinstallatie is ca. 15 cm (6 inch) aan weerszijden van het aansluitpunt. De kabeltrekонтlasting moet ten minste 15 cm (6 inch) korter zijn dan de flexibele gasleiding.



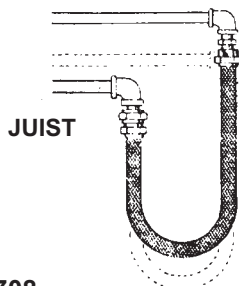
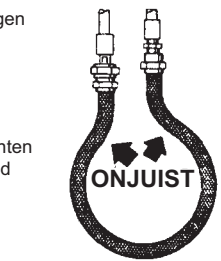
Dit is de juiste installatiemethode van een metalen slang voor een verticaal verloop. Let op de enkele, natuurlijke lus.

Door een scherpe bocht, zoals rechts afgebeeld, wordt de metalen slang zodanig belast en verdraaid dat de koppeling vroegtijdig faalt.



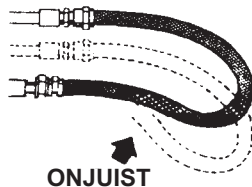
Door de minimale of grotere buigdiameter tussen de koppelingen te kiezen, bereikt u de langste levensduur van de koppelingen.

Door verkleining van de diameter bij de koppelingen, zoals rechts afgebeeld, ontstaan dubbele bochten waardoor de koppelingen vroegtijdig door veroudering zullen falen.



Bij alle installaties waarbij "zelfafvoer" niet noodzakelijk is, moet de metalen slang in een verticale lus worden aangesloten.

SLUIT DE METALEN SLANG NIET HORIZONTAAL AAN ... tenzij "zelfafvoer" noodzakelijk is. Gebruik dan een steun aan de onderkant, zoals links afgebeeld.



CAUTION

VOORZICHTIG

Gebruik, waar nodig, ellebogen om scherpe knikken of overmatig buigen te voorkomen. Installeer deze met een "luie" lus voor maximale beweging. Het gastoestel moet worden losgekoppeld voordat deze over de maximale afstand wordt verplaatst. (Minimale beweging is toegestaan voor het loskoppelen van de slang).

2-7. GASLEKTEST

NOTICE LET OP

Voordat de gastoevoer wordt ingeschakeld, moet worden gecontroleerd of de knop op de gasregelklep in de stand OFF (UIT) staat.

Na de eerste installatie, en na verplaatsing van het apparaat, moeten de leidingen en koppelingen op gaslekage worden gecontroleerd. Men kan dit eenvoudig controleren door de gaskraan te openen en op alle koppelingen een zeepoplossing aan te brengen. Als luchtbellens ontstaan, betekent dit dat gas ontsnapt. In dat geval moet de leiding opnieuw worden aangesloten.



Om brand of een explosie te voorkomen, mag voor een gaslektest nooit een lucifer of andere open vlam worden gebruikt. Ontbrand gas zou ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade kunnen veroorzaken

2-8. INSTELLING VAN DE GASDRUKREGELAAR

De gasdrukregelaar bij de gasregelklep is in de fabriek als volgt ingesteld:

- Aardgas: 8,72 mbar (0,87 kPa).
- Propan: 24,9 mbar (2,49 kPa).

NOTICE LET OP

De gasdrukregelaar is door Henny Penny ingesteld en mag niet door de gebruiker worden gewijzigd.

2-9. ELEKTRISCHE EISEN

- 120 V, 50/60 Hz, 1 FASE, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 FASE, 7 A

Het 120 V gasgestookte frituurapparaat is in de fabriek uitgerust met een geaard snoer en stekker ter bescherming tegen elektrische schokken. De stekker moet in een drievoudig, geaard stopcontact worden gestoken. Snij de aardingspen er niet af of verwijder deze. Elke 230 V-stekker die voor een 230 V-apparaat wordt gebruikt, moet voldoen aan alle plaatselijke, regionale en nationale 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.

2-9. ELEKTRISCHE EISEN
(vervolg)



**WAARSCHUWING
GEVAAR VOOR
ELEKTRISCHE
SCHOKKEN**


Om elektrische schokken te voorkomen, mag de aardingsstekker niet worden losgekoppeld. Dit frituurapparaat moet goed en veilig worden geaard. Raadpleeg uw plaatselijke elektrische voorschriften voor de juiste aardingsprocedures of, bij afwezigheid ervan, de nationale elektrische 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 voorschriften.



Schakel de stroomvoorziening uit voordat u het frituurapparaat grondig reinigt of onderhoudt.

2-10. MOTORLAGERS

De elektrische motorlagers motor zijn levenslang gesmeerd. NIET (NA)SMEREN.


1. Draai de AAN/UIT-uitschakelaar in de stand OFF (UIT).
2. Wacht ten minste 5 minuten en draai de AAN/UIT-uitschakelaar dan in de stand ON (AAN).
3. Druk op  op de bedieningselementen (links of rechts).
4. De brander wordt ontstoken en voert een Smeltcyclus uit totdat de frituurolie een vooraf ingestelde temperatuur heeft bereikt.
5. Als op het scherm een productkeuze of dubbele strepen verschijnen, drukt u op de gewenste productknop.



Het frituurapparaat is uitgerust met een ontstekingsvonkmodule met een ontstekingsveiligheidstijd (TSA) van 90 seconden.

**2-11. ONTSTEKEN EN
UITSCHAKELEN VAN
DE BRANDERS**

Om de brander uit te schakelen:

1. Druk op  op de bedieningselementen (links of rechts).
2. Draai de AAN/UIT-uitschakelaar in de stand OFF (UIT).

OPM.: hierdoor worden alle bakken uitgeschakeld.

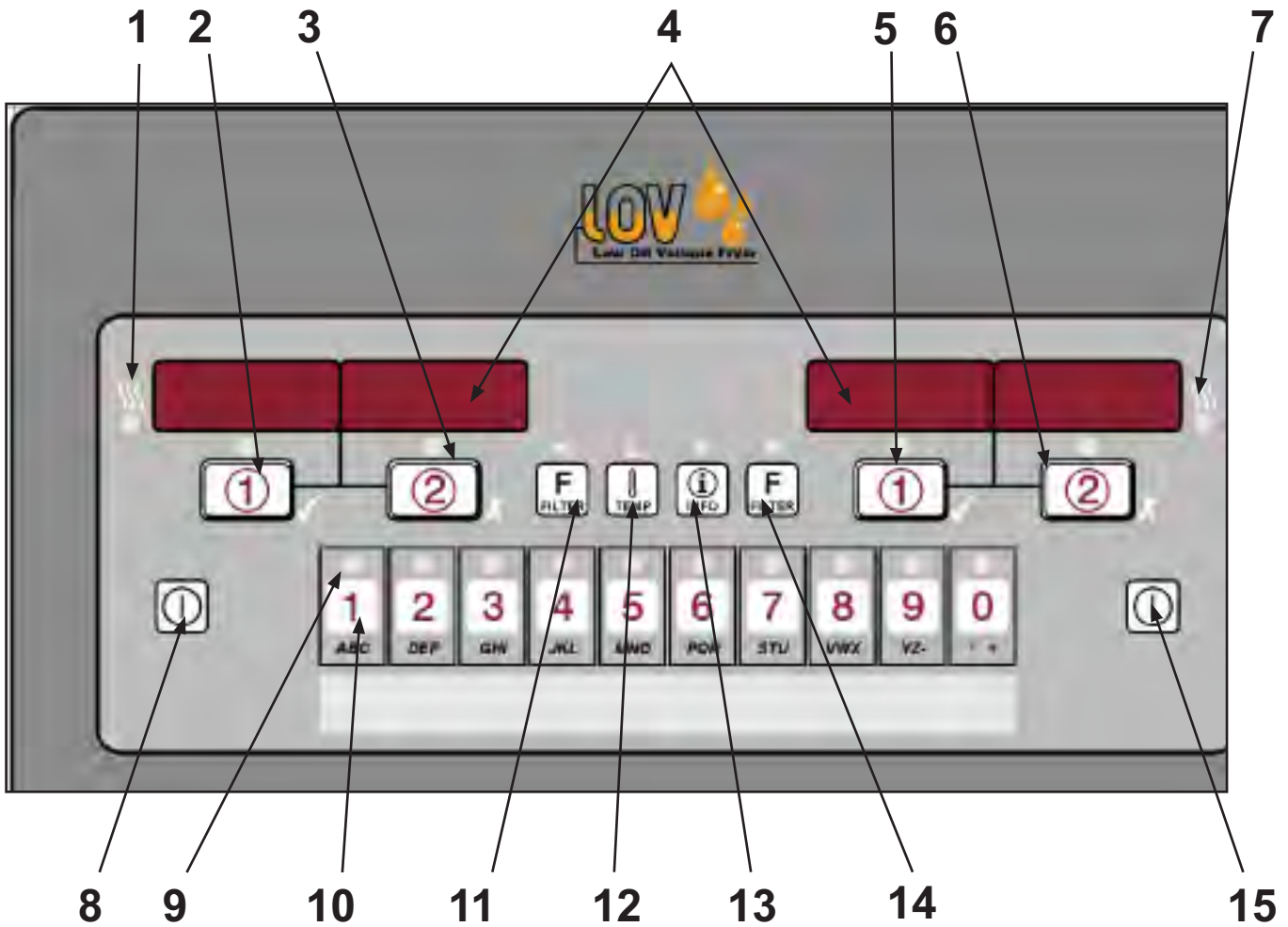
2-12. AFMETINGEN



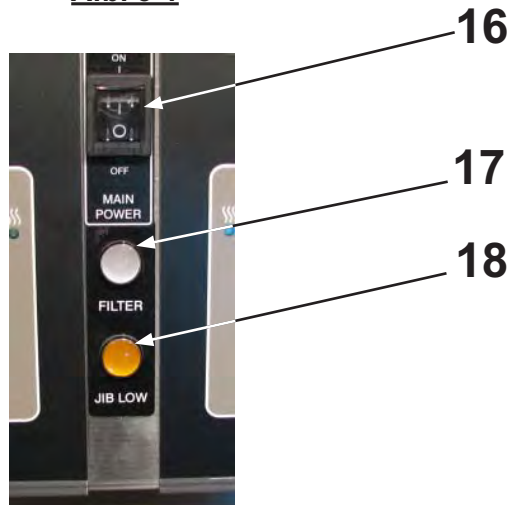
Model LVG-103

HOOFDSTUK 3. GEBRUIK

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



Afb. 3-1



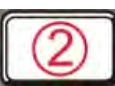









Afb. 3-2

3-1. OPERATING COMPONENTS









(Continued)

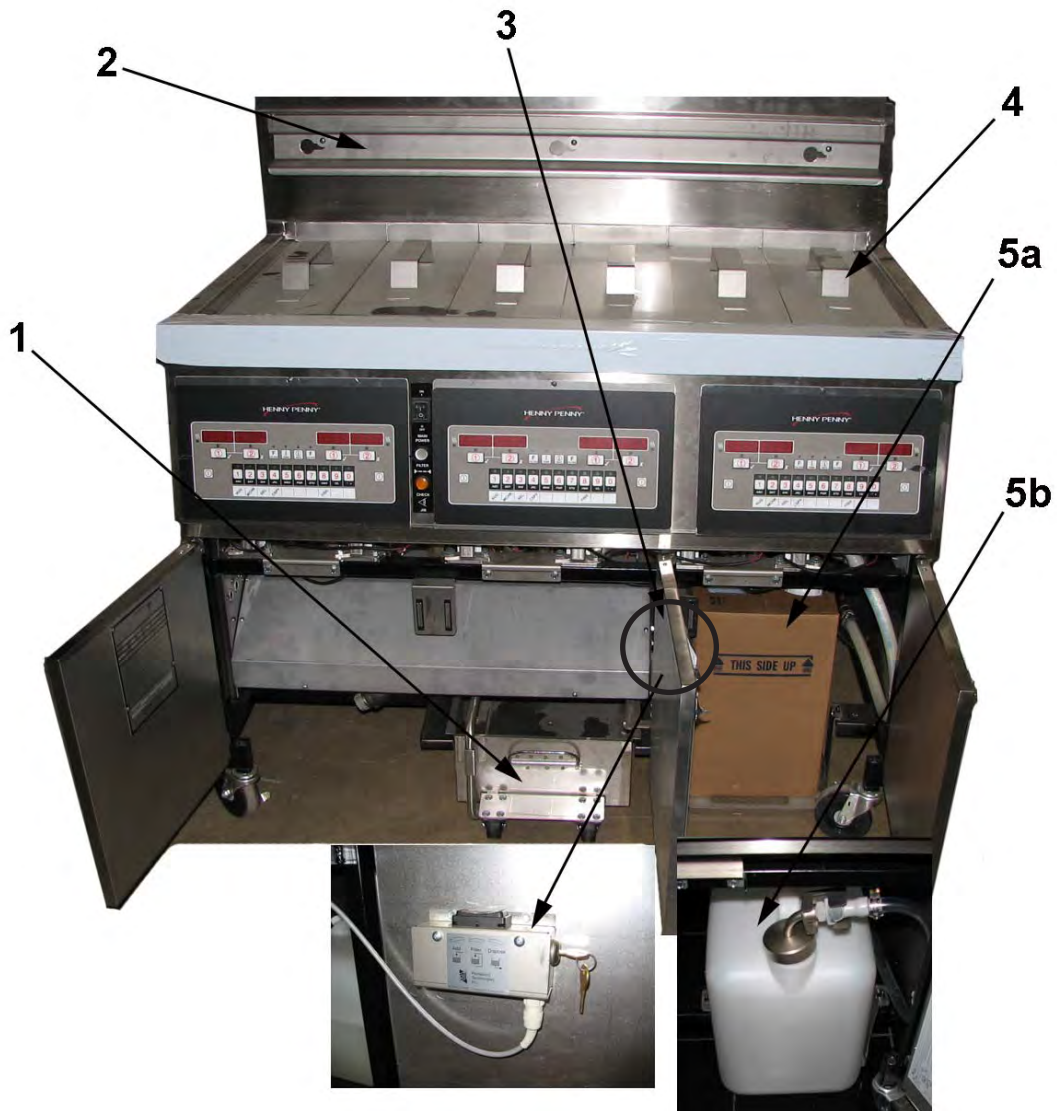
Raadpleeg Afb. 3-1 & 3-2 in combinatie met de onderstaande beschrijving van de functies.

Afb. nr.	Itemnr.	Omschrijving	Functie
3-1	1		Deze LED brandt als het apparaat warmte vraagt voor de linker bak(ken) en de branders worden ingeschakeld en de olie opwarmen.
3-1	2		Druk bij normaal gebruik op deze knop om de kookcyclus voor de linkermand te starten en te stoppen; druk op deze knop om het weergegeven product te wijzigen; wordt ook gebruikt als ✓ om YES (JA) aan te geven of te bevestigen
3-1	3		Druk bij normaal gebruik op deze knop om de kookcyclus voor de linkermand te starten en te stoppen; druk op deze knop om het weergegeven product te wijzigen; wordt ook gebruikt als X om NO (NEE) aan te geven of te annuleren
3-1	4	Digitaal beeldscherm	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		Druk bij normaal gebruik op deze knop om de kookcyclus voor de rechtermand te starten en te stoppen; druk op deze knop om het weergegeven product te wijzigen en om meldingen in de filtermodi te bevestigen; wordt ook gebruikt als ✓ om YES (JA) aan te geven of te bevestigen
3-1	6		Druk bij normaal gebruik op deze knop om de kookcyclus voor de rechtermand te starten en te stoppen; druk op deze knop om het weergegeven product te wijzigen en om meldingen in de filtermodi te weigeren; wordt ook gebruikt als X om NO (NEE) aan te geven of te annuleren
3-1	7		Deze LED brandt als het apparaat warmte vraagt voor de rechter bak(ken) en de branders worden ingeschakeld en de olie opwarmen
3-1	8		Druk op deze knop om het verwarmingssysteem voor de linker (bak)ken in en uit te schakelen
3-1	9		De LED van elke productknop brandt als het betreffende product is geselecteerd
3-1	10		Druk op deze knop om het gewenste product te selecteren en om, tijdens het benoemen van een product, de letters onder de knop te plaatsen in de naam

3-1. BEDIENINGSELEMENTEN

(vervolg)

Afb. nr.	Itemnr.	Omschrijving	Funcctie
3-1	11 & 14		Wordt gebruikt in de Programmeer- en Filtermodi en als ◀ of ▶ knop; druk op deze knop om de volgende filtergegevens te bekijken: a. het aantal kookcycli tot aan het volgende filter b. het aantal keer dat de bak op die dag is gefilterd c. het gemiddeld aantal filtraties per dag d. het gemiddeld aantal kookcycli tussen de filtraties.
3-1	12		Wordt gebruikt in de Programmeermodi, in de Filtermodi, bij het vullen en legen van de frituurbakken en als ▲ knop; druk op deze knop om de volgende gegevens te bekijken: a. werkelijke olietemperatuur in elke bak b. insteltemperatuur voor elke bak c. datum en tijd
3-1	13		Wordt gebruikt in de Programmeermodi en als ▼ knop; druk op deze knop om de opwarmgegevens voor elke bak te bekijken; druk op deze knop en houd deze ingedrukt om naar de Informatiemodus te gaan a. opwarmgegevens voor elke bak b. aantal keren dat de kookcycli die dag vroegtijdig werden gestopt c. aantal keren dat de kookcycli die week vroegtijdig werden gestopt
3-1	15		Druk op deze knop om het verwarmingssysteem voor de rechter (bak)ken) in en uit te schakelen
3-2	16		Als deze knop in de stand ON (AAN) staat, wordt stroom geleverd aan de bedieningselementen en filterpompen
3-2	17		Brandt deze LED blauw  , dan moet op dat moment een automatische tussentijdse filtering worden uitgevoerd
3-2	18		Als deze LED geel brandt, moet de JIB worden gevuld of vervangen




Afb. 3-3

Afb. nr.	Itemnr.	Omschrijving	Funcctie
3-3	1	Filteropvangbak	Olie wordt in deze bak opgevangen en dan door filters gepompt om de olie langer te kunnen gebruiken
3-3	2	Mandsteun	De manden hangen aan deze steun als zij niet worden gebruikt of om na het frituren de olie te laten afdruipe
3-3	3	RTI-schakelaar	Alleen bij frituurapparaten die ter plaatse zijn uitgerust met het RTI-systeem
3-3	4	Bakdeksels	Dekken de frituurbak af als deze niet in gebruik zijn
3-3	5a	JIB	Jug-In-a-Box (container-in-een-does) voor plaatsen zonder RTI-systemen; bevat olie
3-3	5b	JIB	Container voor plaatsen met RTI-systemen; bevat olie

3-2. INSTELMODUS

Als u het frituurapparaat voor de eerste keer in gebruik neemt, 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* *MODE* (instelmodus) verschijnt op de schermen, gevolgd door "LANGUAGE (taal)" op het linkerscherm en "ENGLISH" (Engels) op het rechterscherm.

Gebruik de ◀ of ▶ knop om de weergave te wijzigen in "FRANCAIS" (Frans), "CAN FREN" (Canadees Frans), "ESPANOL" (Spaans), "PORTUG" (Portugees), "DEUTSCHE" (Duits), "SVENSKI" (Zweeds) of "RUSSIAN" (Russisch).

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

- ZONE - VS of NIET-VS
- 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) - AMERIKAANS OF INTERNATIONAAL
- ENTER DATE (datum invoeren) - datum van vandaag (wijzigen met productknoppen)
- FRYER TYPE (type frituurapparaat) - GAS of ELEC (elektrisch)
- VAT TYPE (type frituurbak) - FULL (niet-gescheiden) OF SPLIT (gescheiden)
- OIL SYSTEM (oliesysteem) - JIB (container-in-een-doo) (zonder RTI-systeem)/BULK (met RTI-systeem)
- DAYLIGHT SAVING TIME (zomertijdregeling) (- 1.UIT; 2.VS (vanaf 2007);3.EURO; 4.FSA (VS vóór 2007)
- SETUP COMPLETE (instelling voltooid)

Tenzij anders vermeld, wordt ◀ of ▶ gebruikt voor het wijzigen van de instellingen.

NOTICE LET OP

De Instelmodus kan ook wordt geopend bij programmeren op niveau 1. Zie paragraaf 4-4.

3-3. VULLEN MET OF TOEVOEGEN VAN OLIE



Afb. 1

CAUTION VOORZICHTIG

Het oliepeil moet zich altijd boven de branderbuizen bevinden als het frituurapparaat wordt opgewarmd en de oliepeilaanduidingen aan de achterkant van de bak bedekken. Het niet-opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand/en of beschadiging van het frituurapparaat. 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.

WARNING WAARSCHUWING **BURN RISK** GEVAAR VAN BRANDWONDEN

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. Niet-gescheiden bakken = 14,2 liter/13,6 kg (15 quarts/30 lbs)
Gescheiden bakken = 7,1 liter/6,8 kg (7,5 quarts/15 lbs).
Visbak (diepe gescheiden bak) = 9,5 liter/9,1 kg (10 quarts/20 lbs)
In alle bakken zijn 2 oliepeilaanduidingen aangebracht in de achterwand van de bak, waarbij de bovenste lijn het aanbevolen (maximum)oliepeil aangeeft als de olie is opgewarmd. Zie afb. 1 & 2.
3. Koude olie moeten worden (bij)gevuld tot aan het onderste lijn.


Bak vullen met behulp van het RTI-systeem

1. Zet de hoofdschakelaar in de stand ON (AAN).
2. Plaats de mandsteun in de frituurbak. Afb. 2.
3. Druk op  (aan een van beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op het scherm *FILTER MENU* verschijnt en 1.AUTO FILTER?
4. Druk de ▼ knop 5 x in en laat deze los totdat op het scherm "6.FILL POT FROM BULK" (bak vullen vanuit systeem) verschijnt. (Moet in de Instelmodus op "BULK (systeem)" worden gezet)
5. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt "FILL POT FROM BULK" "YES NO" (bak vullen vanuit systeem - ja/nee). Druk nogmaals op ✓ en houd deze ingedrukt om de bak te vullen en op het scherm verschijnt "FILLING" (vullen).
6. Als de bak vol is, laat u de ✓ los en drukt u 2x op X om het scherm af te sluiten en naar normale bediening terug te keren.



Afb. 2

3-4. STARTPROCEDURES
'S MORGENS

1. Controleer of de bak voldoende olie bevat.
2. 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 op X te drukken en deze 5 seconden ingedrukt te houden.

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

CAUTION VOORZICHTIG

Laat het frituurapparaat nooit zonder toezicht en sla de Smeltcyclus niet over tenzij er voldoende olie is gesmolten om alle branderbuizen te bedekken. Als de Smeltcyclus wordt overgeslagen voordat alle branderbuizen 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 EN 0,68 KG (1,5 LBS.) VOOR GESCHEIDEN BAKKEN. ANDERS KAN OLIE UIT DE BAK STROMEN, WAARDOOR ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF MATERIËLE SCHADE KUNNEN ONTSTAAN.

ALS DE OLIE TEMPERATUUR 216 °C (420 °F) OVERSCHRIJDT, MOET U DE STROOMVOORZIENING MET DE HOOFDSCHAKELAAR ONMIDDELIJK 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. KOKEN MET APARTE WEERGAVE

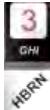
Dit betekent dat de gegevens van een product altijd worden weergegeven op het scherm van een paalde bak.



1. Als de Smeltcyclus eenmaal is voltooid, knippert de melding LOW TEMP (lage temp.) totdat de insteltemperatuur is bereikt. Er kunnen geen kookcycli worden gestart als het scherm "LOW TEMP" weergeeft. Nadat de insteltempeatuur is bereikt, verschijnt de productnaam op het scherm, bijv. NUGGETS, en het product kan dan in de olie worden geplaatst.
2. Druk op timer-knop  of .
3. Op het scherm verschijnt de naam van het betreffende product (bijv: "NUG") en de timer begint met aftellen.
4. Als het product gereed is, klinkt er een alarm en op het scherm verschijnt "PULL" (optillen).
5. Druk op de timer-knop onder PULL om het alarm uit te schakelen en haal de mand uit de bak.
6. Als een hoogwaardige timer is geprogrammeerd, dan start de verblijftijd automatisch als de gebruiker de timer-knop indrukt aan het einde 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.

bijv: "FRY (frituren)" / "Q5" / "FRY" / "Q5" / "FRY" / "Q4" etc.

Is de tijd verstreken, dan hoort u een pieptoon en op het scherm 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 het product te wijzigen, moet u op de gewenste productknop drukken, bijv:  en "<<<< >>>>" verschijnt op het scherm.






Druk op de timer-knop  of  voor de te gebruiken bak in en houd deze (gedurende 5 seconden) ingedrukt. De productnaam verschijnt dan op het scherm, bijv. "HASH BRN".

**3-6. KOKEN MET
MEERVOUDIGE
PRODUCTWEERGAVE**

Meervoudige productweergave betekent dat een product moet worden geselecteerd voordat een kookcyclus in een bepaalde frituurbak kan worden gestart.

1. Als de Smeltcyclus eenmaal is voltooid, knippert de melding LOW TEMP (lage temp.) totdat de insteltemperatuur is bereikt. Op het scherm verschijnt dan “---- ----”.






2. Druk op een productknop, bijv.: .
3. Op het scherm verschijnt “FR FRIES”. Als op het scherm “<<<<<>>>>” verschijnt, is de olietemperatuur niet geschikt voor dat product. Selecteer een ander product of druk op  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt.
4. Druk op timer-knop  of .
5. Als het product gereed is, klinkt er een alarm en op het scherm verschijnt “PULL” (optillen).
6. Druk op de timer-knop onder “PULL” om het alarm uit te schakelen. Op het scherm verschijnt dan “---- ----”, of als een hoogwaardige timer (verblijftijd) is geprogrammeerd, ziet u op het scherm dat het aftellen loopt (zie stap 6, paragraaf 3-5).

Bij deze procedure wordt in principe het product gewijzigd dat in een bak met aparte weergave wordt gefrituurd.

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




Ontbijt naar lunch



1. Druk op een productknop, bijv.: .
2. Op het scherm verschijnt “<<<<>>>>”.
3. Druk op timer-knop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt en op het scherm verschijnt dan “FR FRIES”.

Lunch naar ontbijt



1. Druk op een productknop, bijv.: .
2. Op het scherm verschijnt “<<<<>>>>”.
3. Druk op timer-knop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt en op het scherm verschijnt dan “HASH BRN”.




NOTICE LET OP

Als tijdens een kookcyclus tevergeefs wordt geprobeerd een product in een aparte weergave of meervoudige productweergave te wijzigen, dan zijn de insteltemperaturen van de producten niet identiek. Wacht totdat de kookcyclus is voltooid en voer dan de wijziging uit.

3-8. WIJZIGEN VAN MEERVOUDIGE PRODUCTWEERGAVE IN APARTE WEERGAVE



Op het scherm verschijnt “---- ----” als de meervoudige productweergave is geselecteerd en deze kan worden gewijzigd in een aparte weergave.



1. Druk op een productknop, bijv.: .
2. Op het scherm verschijnt “FR FRIES” als de insteltemperatuur van de bak overeenkomt met het product, of “<<<< >>>>” als dit niet geval is.
3. Druk op timer-knop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt todat u een piepton hoort.
4. Laat de timer-knop los en op het scherm verschijnt “FR FRIES”; dit betekent dat het apparaat zich nu in de aparte weergavemodus bevindt.

3-9. WIJZIGEN VAN APARTE WEERGAVE NAAR MEERVOUDIGE PRODUCTWEERGAVE

Deze procedure is eenvoudig en werkt altijd (zal niet worden geweigerd) omdat nooit zal worden geprobeerd de insteltemperatuur te wijzigen.






1. Druk op timer-knop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt todat u een piepton hoort.
2. Laat de timer-knop los en op het scherm verschijnt “---- --- -”; dit betekent dat het apparaat zich nu in de meervoudige productweergavemodus bevindt.

NOTICE LET OP

U kunt alleen producten selecteren die zijn geprogrammeerd voor deze insteltemperatuur.



3-10. WIJZIGEN VAN MEERVOUDIGE PRODUCTWEERGAVE IN EEN MEERVOUDIGE PRODUCTWEERGAVE MET VERSCHILLENDE INSTELTEMPERATUREN

1. Druk op een productknop, bijv.: .
2. Op het scherm verschijnt “FR FRIES” als de insteltemperatuur van de bak overeenkomt met het product, of “<<<< >>>>” als dit niet geval is.
3. Druk op timer-knop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt todat u een piepton hoort.
4. Laat de timer-knop los en op het scherm verschijnt “FR FRIES”; dit betekent dat het apparaat zich nu in de aparte weergavemodus bevindt.
5. Druk op timer-knop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt todat u een piepton hoort.
6. Laat de timer-knop los en op het scherm verschijnt “---- --- -”; dit betekent dat het apparaat zich nu in de meervoudige productweergavemodus bevindt, in dit voorbeeld met behulp van de insteltemperatuur van patat.

3-11. AUTOMATISCH BIJVULLEN

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



Afb. 1



Afb. 2

JIB vullen met behulp van het RTI-systeem

1. Op het scherm verschijnt “JIB IS LOW” (JIB is laag) en een geel lampje gaat branden aan de voorkant van het frituurapparaat. Afb. 1.
2. Open de deur met de RTI-schakelaar (afb. 2). Druk op de ADD (toevoegen) kant van de RTI-schakelaar om olie bij te vullen in de JIB.



Afb. 3

Vervangen van de JIB (plaatsen zonder RTI)

1. Op het scherm verschijnt “JIB IS LOW” (JIB is laag) en een geel lampje gaat branden aan de voorkant van het frituurapparaat. Afb. 1.
2. Open de rechterdeur en 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. 3

**3-12. AUTOMATISCHE
TUSSENTIJDSE
FILTERING (ATF)**



Afb. 1

NOTICE LET OP

ATF is NIET beschikbaar voor visbakken (diepe gescheiden bakken). Visbakken moeten alleen één keer worden gefilterd, namelijk aan het eind van de dag.

1. Bij normaal gebruik en na een bepaalde aantal kookcycli, gaat het blauwe lampje 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).
2. Als filtering gewenst is, druk op de knop ✓ voor YES (ja) en op het scherm verschijnt “*SKIM VAT*” (bak afschuimen) en “CONFIRM” “YES NO” (bevestigen - ja/nee).
3. Als de kruimels eenmaal zijn verwijderd van de bovenkant van de olie (afgeschuimd), druk op ✓ voor YES (ja) en op het scherm verschijnt “DRAINING” (aftappen) De afvoerklep wordt geopend en de olie stroomt uit de bak. (Als het systeem vermoedt dat er olie in de opvangbak zit, kan de melding “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (voorzichtig! Zit er olie in de opvangbak? ja/nee) op het scherm verschijnen. Zorg dat de opvangbak leeg is voordat u doorgaat)

NOTICE LET OP

Als filtering NIET gewenst is, druk op X en de ATF (automatische tussentijdse filtering) wordt geannuleerd. Het blauwe lampje gaat uit en het apparaat keert terug naar normaal gebruik. Na nog een aantal kookcycli stelt het systeem opnieuw voor om een filtering uit te voeren.

4. Op het scherm “VAT EMTY” (bak leeg), gevolgd door “YES NO” (ja/nee). Druk op ✓ en op het scherm verschijnt DRAINING (bezig met aftappen), gevolgd door WASHING” (wassen) en “FILLING” (vullen).
5. Als op het scherm “IS POT FILLED?” “YES NO” (is bak gevuld? ja/nee) verschijnt, controleer dan of de bak vol is en druk dan op ✓ voor YES (ja) en het apparaat keert terug naar normaal gebruik.

Filterfout

6. Als tijdens de ATF niet het juiste oliepeil is bereikt, druk dan op X voor NO (nee) en op het scherm verschijnt “FILL POT FROM DRN PAN” (bak bijvullen vanuit olieopvangbak).
7. Druk op ✓ en de pomp wordt 30 seconden ingeschakeld.
8. Op het scherm verschijnt “IS POT FILLED?” “YES NO” (is bak gevuld? ja/nee). Druk op ✓ en het apparaat keert terug naar normaal gebruik. Druk op X en de pomp wordt nogmaals 30 seconden ingeschakeld. U kunt 3x proberen de frituurbak te vullen.

**3-12. AUTOMATISCHE
TUSSENTIJDSE
FILTERING (ATF)
(vervolg)**

9. Nadat u 3x tevergeefs hebt geprobeerd om de bak te vullen, verschijnt op het scherm “CHANGE FILTER PAD?” “YES NO” (filterelement vervangen? ja/nee). Als u dan het filterelement wilt vervangen, druk dan op ✓ en vervang het filterelement zoals beschreven in het hoofdstuk Vervangen van het filterelement of -papier. Het apparaat keert terug naar normaal gebruik.

Als het filterelement later moet worden vervangen, druk dan op X en de herinnering “CHANGE FILTER PAD?” (filterelement vervangen?) verschijnt 15 minuten later.

10. Tijdens de volgende ATF met een nieuw filterelement, als de bak na 3 pogingen niet is gevuld, verschijnt op het scherm “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” (filter moet worden vervangen - zie Handleiding voor het opsporen en verhelpen van storingen).

Als de melding “Service Required” (onderhoud nodig) verschijnt, verschijnt om de 15 minuten de melding “FILTER PROBLEM FIXED? YES NO” (filterprobleem opgelost? ja/nee). Als het probleem nog niet is opgelost, druk dan op X. Is het probleem wel opgelost, druk dan op ✓ en het apparaat keert terug naar normaal gebruik.

NOTICE LET OP

Om ervoor te zorgen dat de frituurbak volledig wordt gevuld, moet u de filteropvangbak ten minste elke dag reinigen, het filterelement (tijdig) vervangen en controleren of de JIB vol is en of O-ringen van de filteropvangbak in goede staat zijn.

3-13. FILTERONDERHOUD



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Draag persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM): gebruik alle door McDonald goedgekeurde PBM waaronder schort, gezichtsscherm en handschoenen. Start pas met het filteronderhoud als u alle beschermingsmiddelen draagt. Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.

Verplaatsing van het frituurapparaat of filteropvangbak met daarin hete olie wordt afgeraden. Hete olie kan eruit spatten en ernstige brandwonden veroorzaken.

1. Controle van de filteropvangbak Elke dag moet worden begonnen met een nieuw filterelement, maar hetzelfde filterelement kan dan voor de rest van de dag worden gebruikt, met uitzondering van visbakken. Na het filteren van een visbak MOET het filterelement worden vervangen.



Afb. 1 (visbakken)

Controleer of de filterbuis goed is vastgedraaid en dat de filteropvangbak zich zo ver mogelijk naar achteren onder het frituurapparaat bevindt en dat het deksel op de filteropvangbak ligt. Als de filteropvangbak c.q. het deksel ervan niet goed is geplaatst, verschijnt op het scherm “CHK PAN” (bak controleren).

2. Zorg dat de olie heet is: de beste resultaten worden verkregen als de frituurolie wordt gefilterd bij normale frituurtemperatuur.
3. Druk op (aan een van beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op het scherm “1.AUTO FILTER?”(1. autom. filtering?) verschijnt.
4. Druk op , laat de knop los en op het scherm verschijnt “2.MAINT FILTER?” (2. onderhoud filter?).
5. Druk op voor YES (ja) en op het scherm verschijnt “MAN FILTER” “YES NO” “YES NO” (man. filter - ja/nee).
6. Druk op voor YES (ja) om olie af te tappen en op het scherm verschijnt “DRAINING” (aftappen) en de olie stroomt uit de bak, of druk op X voor NO (nee) en het apparaat keert terug naar normaal gebruik. (Als het systeem vermoedt dat er olie in de opvangbak zit, kan de melding “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (voorzichtig! Zit er olie in de opvangbak? ja/nee). op het scherm verschijnen. Zorg dat de opvangbak leeg is voordat u doorgaat)



Afb. 1

NOTICE LET OP

De aftapkranen van visbakken moeten met de hand worden geopend. Open de deur en draai de aftaphendel van de horizontale stand in de verticale stand en de olie stroomt uit de bak. Afb. 1.

7. Als alle olie uit de bak is gestroomd, moet de baksteun uit de bak worden verwijderd. Afb. 1



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Draag beschermende middelen of handschoenen als u het element optilt. De stuen kan heet zijn en brandwonden veroorzaken.

3-13. FILTERONDERHOUD
(vervolg)

8. Gebruik het schuurmiddel, een nylon schuurspons en wat McD Fryer Cleanser en schuur de binnenkant van de bak schoon. Beschadig de sensors daarbij niet.

CAUTION 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 bak schoon is, verschijnt op het scherm de melding “SCRUB VAT COMPLETE?” “YES NO” (bak gereinigd? ja/nee). Druk op ✓ voor YES (ja) en op het scherm verschijnt “WASH VAT” “YES NO” (was bak ja/nee).
10. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “WASHING” (bezig met wassen). De olie circuleert enkele minuten door de bak. Als de wascyclus is voltooid, verschijnt op het scherm “WASH AGAIN?” “YES NO” (nogmaals wassen? ja/nee).
11. Druk op ✓ voor YES (ja) als nogmaals moet worden gewassen; druk anders op X voor NO (nee) en op het scherm verschijnt RINSING (uitspoelen) en de frituurbak wordt automatisch uitgespoeld. Als de bak is uitgespoeld, verschijnt op het scherm “RINSE AGAIN?” “YES NO” (nogmaals spoelen? ja/nee).
12. Druk op ✓ voor YES (ja) als de bak nogmaals moet worden uitgespoeld of druk op X voor NO (nee). Op het scherm verschijnt “POLISH?” “YES” (oppoetsen? ja).
13. Druk op ✓ voor YES (ja), en de olie wordt “opgepoetst” en op het scherm verschijnt “5:00 STOP”. Druk, indien gewenst, op ✓ voor STOP om te stoppen met het oppoetsen; anders wordt de olie 5 minuten lang ‘opgepoetst’.
14. Als de olie is opgepoetst, verschijnt op het scherm “FILL VAT?” (vat vullen) en “YES” (ja) Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “FILLING” (bezig met vullen) en de bak wordt met olie gevuld.

NOTICE LET OP

De aftapkranen van visbakken moeten met de hand worden gesloten voordat deze (weer) met olie worden gevuld. Open de deur en draai de aftaphendel van de verticale stand in de horizontale stand en de olie stroomt uit de bak. Afb. 3

15. Als de bak gevuld is, verschijnt op het scherm “IS POT FILLED?” “YES NO” (is bak gevuld? ja/nee). Druk op ✓ voor YES (ja) en het apparaat keert terug naar normaal gebruik..

Als u op X drukt, verschijnt op het scherm “FILLING” (bezig met vullen) en als de pomp stopt, verschijnt de melding “CHANGE FILTER PAD?” (filterelement vervangen?), d.w.z. het filterelement kan verstopt zijn.



Afb. 1 (visbakken)

3-14. AFVOEREN VAN OLIE UIT DE BAK M.B.V. RTI




**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, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF MATERIËLE SCHADE ONTSTAAN.



Afb. 1

1. Druk op  (aan een van beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op het scherm *FILTER MENU* verschijnt en “1.AUTO FILTER?”
2. Druk op ▼ en laat de knop los, en doe dat nogmaals totdat op het scherm 3.DISPOSE (afvoeren) verschijnt.
3. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt DISPOSE? “YES NO” (afvoeren? ja/nee).
4. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met aftappen) en de olie stroomt in de filteropvangbak.
5. Op het scherm verschijnt “VAT EMTY” “YES NO” (bak leeg - ja/nee).
6. “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (bak gereinigd - ja/nee). Als de bak schoon is, druk op ✓.
7. Als de bak schoon is, druk op ✓ en de afvoerklap wordt gesloten en op het scherm verschijnt “FILL POT FROM BULK” “YES NO” (bak vullen vanuit systeem - ja/nee). Open de deur met de RTI-schakelaar (Figuur 1), druk op de knop “DISPOSE” (afvoeren) op de RTI-schakelaar en houd deze ingedrukt totdat de filteropvangbak leeg is.
8. Om de bak opnieuw te vullen, druk op ✓ en houd deze ingedrukt totdat de koude olie de onderste olieaanduiding in de bak heeft bereikt, zie paragraaf 3-3.
9. Druk op X button en op het scherm verschijnt “IS POT FILLED?” “YES NO” (is bak gevuld? ja/nee). Is de bak vol, druk dan op ✓ en het apparaat keert terug naar normaal gebruik. Is de bak niet vol, druk dan op X en u keert terug naar de vorige stap.


**3-15. AFVOEREN VAN OLIE
UIT DE BAK M.B.V.
OLIEAFVOERMECHANISME**



Afb. 1



Afb. 2

1. Open de middelste deur en trek de opvangbak onder het frituurapparaat uit en vervang deze met het olieafvoermechanisme. Zie afb. 1 & 2.
2. Druk op  (aan een van beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op het scherm *FILTER MENU* verschijnt en "1.AUTO FILTER?"
3. Druk op ▼ en laat de knop los, en doe dat nogmaals totdat op het scherm "3.DISPOSE" (3. afvoeren) verschijnt. Druk op [check mark] en op het scherm verschijnt "DISPOSE?" "YES NO" (afvoeren? ja/nee). (Als het systeem vermoedt dat er olie in de opvangbak zit, kan de melding "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" (voorzichtig! Zit er olie in de opvangbak? ja/nee) op het scherm verschijnen. Zorg dat de opvangbak leeg is voordat u doorgaat)
4. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? "YES NO" (is afvoermechanisme op zijn plaats? ja/nee).
5. Als het afvoermechanisme op zijn plaats is gerold, druk op ✓ en op het scherm verschijnt "DRAINING" (bezig met afvoeren). De olie stroomt nu vanuit de bak in het afvoermechanisme.

NOTICE LET OP

Aftapkranen van visbakken moeten met de hand worden geopend. Open de deur en draai de aftaphendel van de horizontale stand in de verticale stand en de olie stroomt uit de bak. Afb. 3

6. Op het scherm verschijnt "VAT EMTY" (bak leeg) en "YES NO" (ja/nee). Controleer of de bak leeg is en druk op ✓ .
7. Op het scherm verschijnt "CLN VAT COMPLETE" "YES NO" (bak gereinigd - ja/nee). Als de bak schoon is, druk op ✓ .
8. Op het scherm verschijnt "MANUAL FILL POT" (bak handmatig vullen), gevolgd door "IS POT FILLED?" "YES NO" (is bak gevuld? ja/nee). Vul de bak tot de onderste aanduiding aan de achterkant van de bak en druk dan op ✓ (Zie de instructies onder **Vullen met of toevoegen van olie (plaatsen zonder RTI)** in paragraaf 3-2.

Het apparaat keert terug naar normaal gebruik.

9. Haal het afvoermechanisme onder het frituurapparaat uit en plaats de filteropvangbak weer terug.

3-16. VERVANGEN VAN HET FILTERELEMENT



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4

Om een goede pompwerking te garanderen, moet het filterelement (of -papier) ten minste 1x 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.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Deze opvangbak kan heet zijn! Draag beschermende middelen 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. Haal de kruimelmand uit de opvangbak. Veeg de olie en kruimels uit de kruimelmand. Reinig de kruimelmand met water en zeep en spoel het daarna goed af met heet water. Afb. 4.

3-16. VERVANGEN VAN HET FILTERELEMENT (vervolg)



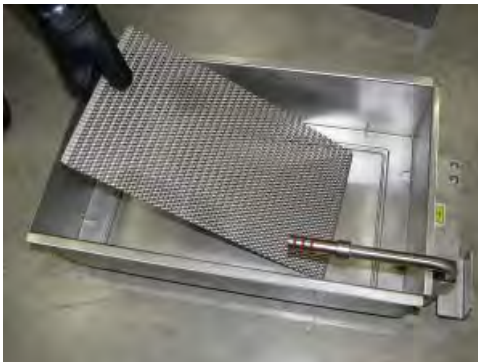
Afb. 5

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.

3-16. VERVANGEN VAN HET FILTERELEMENT (vervolg)

NOTICE LET OP



Afb. 9

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

9. Monteer alles weer in omgekeerde volgorde: plaats eerst het bodemrooster in de filteropvangbak, gevolgd door het filterelement, de borgring en de kruimelvanger.
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.



Afb. 10

11. Controleer of de aanslag van de opvangbak goed vastzit. Het frituurapparaat is nu weer klaar voor gebruik. Afb. 10.

3-17. 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 mand kan heet zijn en brandwonden veroorzaken.


Trek de mandsteun met twee handen uit de “sleutelgaten”.

Reinig het in een spoelbak met water en zeep. Droog het goed af.

Reinig de ruimte achter de mandsteun en bevestig de mandsteun dan weer.

3-18. INFOKNOPPEN

Opwarminformatie voor elke frituurbak

1. Druk op  en laat deze los. Dan verschijnt op het linkerscherm 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. FILTERKNOPPEN

Resterende kookcycli tot aan filtering

1. Druk op  of  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. Voor de rechterbak gebeurt dit na 6 kookcycli.

Datum en tijd


2. Druk 2x op  of  en de huidige tijd en datum verschijnen op het scherm.

3-20. TEMPERATUURKNOPPEN


Werkelijke olietemperatuur

1. Druk op  en op het scherm verschijnt, voor elke bak, de werkelijke olietemperatuur.

Insteltemperatuur

2. Druk 2x op  en op het scherm verschijnt SP, samen met de (vooraf) ingestelde temperatuur voor elke bak.

3-21. INFORMATIEMODUS

In deze modus wordt historische informatie over het frituurapparaat en de bediening door de gebruiker verzameld en opgeslagen. Druk op  en houdt deze 3 seconden ingedrukt totdat *INFO* *MODE** (Infomodus) op de schermen verschijnt.

Druk op ▲ of ▼ om de stappen te selecteren en druk op ✓ om de gegevens binnen elke stap te bekijken.

In deze modus is de volgende informatie beschikbaar:

1. FILTER STATS (filtergegevens) - filteringgegevens voor de laatste 7 dagen
2. REVIEW USAGE (gebruik bekijken) - informatie die sinds de laatste handmatig reset van deze gegevens is verzameld
3. LAST LOAD (laatste belasting) - informatie over de meest recente kookcyclus of de cyclus die momenteel wordt gebruikt

NOTICE LET OP

Druk op X om de Informatiemodus af te sluiten.

1. FILTER STATS (filtergegevens)

Druk op ✓ om Filter Stats (filtergegevens) te selecteren en druk dan op ◀ en ▶ om de datum te selecteren waarvan u de gegevens wilt bekijken. Druk dan op ▲ of ▼ om de volgende gegevens te bekijken:




- “FILTERED” = aantal keer dat het apparaat werd gefilterd
- “FLT BPSD” = aantal keer dat de filtering werd overgeslagen
- “FLT AVG” = gemiddeld aantal kookcyclis tussen de filteringen

2. REVIEW USAGE (gebruik bekijken)

Druk op ✓ om Review Usage (gebruik bekijken) te selecteren en druk dan op ▲ of ▼ om het volgende informatie te bekijken:

FUNCTIE	SCHERMVOORBEELD:
Dag waarop de gebruiksgegevens eerder werden gereset	SINCE APR-19
Totaal aantal kookcycli	TOTAL CKS 462
Kookcycli gestopt voordat	“PULL” QUIT CKS 4
Aantal uur dat het frituurapparaat was ingeschakeld (links)	L ON HRS 165
Aantal uur dat het frituurapparaat was ingeschakeld (rechts)	R ON HRS 160

3-21. INFORMATIEMODUS
(vervolg)
3. LAST LOAD (laatste belasting)



Druk op  om Last Load (laatste belasting) te selecteren (bijv: -P1- = product 1; "L1" = links, 1e product) en druk dan op  of  om de volgende gegevens te bekijken:

FUNCTIE	SCHERMVOORBEELD:	
Product (laatst bereide product)	PRODUCT	P1- L1
Tijdstip waarop de laatste kookcyclus werd gestart	STARTED	10.25A
Werkelijk verstreken kooktijd (seconden)	ACTUAL TIME	7:38
Geprogrammeerde kooktijd	PROG TIME	3:00
Max. temperatuur tijdens kookcyclus	MAX TEMP	327°F
Min. temperatuur tijdens kookcyclus	MIN TEMP	313°F
Gem. temperatuur tijdens kookcyclus	AVG TEMP	322°F
Verwarming AAN (percentage) tijdens kookcyclus	HEAT ON	73%
Gereed? (Was frituurapparaat gereed voorafgaand aan de start?)	READY?	JA

HOOFDSTUK 4. PROGRAMMEREN OP NIVEAU 1



Niveau 1 bevat het volgende:

- Productinstellingen wijzigen
- De ATF-klok instellen voor producten
- De Deep Clean-procedure uitvoeren
- Instelmodus van het frituurapparaat

1. Druk op  and  en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 1 (niveau 1) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (code invoeren).
2. Voer code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). “PRODUCT” (product) en “SELECTN” (bezig met selecteren) verschijnen op de schermen.
3. Druk op de rechter ✓ en ‘SELECT PRODUCT’ en “-P 1-” (bijv: NUGGETS) verschijnen op de schermen.

4-1. PRODUCTINSTELLINGEN WIJZIGEN


Wijzigen van productnamen

4. Blader met ◀ and ▶ door de 40 producten of druk op de gewenste productknop .
5. Druk op de rechter ✓ knop en het product (bijv: NUGGETS) verschijnt op het linkerscherm en “MODIFY” “YES NO” (wijzigen - ja/nee) verschijnt op het rechterscherm. Druk op ✓ om dit product te wijzigen of druk op X om een ander product te selecteren.
6. Als u op ✓ hebt gedrukt, druk dan op een productknop en laat deze los; de knipperende letter verandert dan in de eerste letter onder de ingedrukte productknop. 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, druk dan op ▶ om door te gaan naar de volgende letter en de procedure te herhalen.

Druk de rechter X knop in en houd deze ingedrukt om de Programmeermodus af te sluiten, of druk op ▼ om door te gaan naar “1. COOK TIME” (kooktijd).

Wijzigen van tijden en temperaturen

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

4-1. PRODUCTINSTELLINGEN WIJZIGEN (vervolg)

8. Druk op ▼ en laat deze los; “TEMP” verschijnt op het scherm samen met de vooraf ingestelde temperatuur op de rechterkant van het scherm.

Wijzig de temperatuur met de productknoppen




. Het temperatuurbereik ligt tussen 88 °C (190 °F) en 193 °C (380 °F).

Wijzigen van kook-ID

9. Druk op ▼ totdat “COOK ID” (kook-ID) op het scherm verschijnt samen met het product-ID. Voorbeeld: NUG is de ID voor nuggets. Wijzig de ID met de productknoppen volgens dezelfde procedure als stap 6 hierboven.

Alarmmeldingen (Duty 1 & 2)

10. Druk op ▼ totdat “DUTY 1” (alarm 1) op het linkerscherm en een alarmtijd op het rechterscherm verschijnt. Druk op de productknoppen  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 op het scherm nu “0:30” worden ingesteld. Als de timer aftelt en 2:30 heeft bereikt, klinkt het alarm.

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

Hoogwaardige timer

11. Druk op ▼ totdat QUAL TMR (hoogwaardige timer) op het scherm verschijnt samen met de vooraf ingestelde verblijftijd.

Druk op de productknoppen  om de verblijftijd te wijzigen (maximaal 59:59).


AIF Disable (ATF uitschakelen)

12. Druk op ▼ totdat “AIF DISABLE” (ATF uitschakelen) op het scherm verschijnt samen met “YES” of “NO” (ja of nee). Verander het scherm met ◀ en ▶ in “YES” (ja) als dat product niet moet worden opgenomen in de automatische tussentijdse filtering (ATF) of in “NO” (nee) als het wel moet worden opgenomen.

Toewijzingsknop

13. Druk op ▼ totdat “ASSIGN BTN” (toewijzingsknop) 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 ingeschakelde LED indrukken en ingedrukt houden, en de LED gaat dan uit.










4-2. AIF-KLOK

Met deze functie kan het frituurapparaat worden ingesteld op bepaalde perioden van de dag waarin de automatische melding “Filter Now” (nu filtering uitvoeren) worden geblokkeerd. Voorbeeld: het apparaat kan zo worden ingesteld dat de “Filter Now”-melding worden geblokkeerd tijdens de drukke lunchperiode en de drukke dinerperiode. Als filtering desondanks tijdens deze periode noodzakelijk is, moet u een  knop indrukken en ingedrukt houden om het filtermenu te openen.

Elke ATF-blokkeerperiode wordt gedefinieerd door een begintijd (tijdstip op een dag, XX:XX A, etc) en een duur in minuten.

Weekdagen Ma-Vr zijn allemaal gegroepeerd. Er kunnen max. vier verschillende ATF-blokkeerperioden worden geprogrammeerd gedurende de dag voor maandag t/m vrijdag. (Alle dagen hebben dezelfde instellingen.)

Een aparte set van vier blokkeerperioden kan worden geprogrammeerd voor zaterdag en een definitieve set van vier blokkeerperioden kan worden geprogrammeerd voor zondag.

1. Druk op  and  en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 1 (niveau 1) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (code invoeren).
2. Voer code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). “PRODUCT” (product) en “SELECTN” (bezig met selecteren) verschijnen op de schermen.
3. Druk 1x op  en op het scherm verschijnt “AIF CLOCK” (ATF-klok).
4. Druk op  en blader met  en  door “ENABLE” (inschakelen) en “DISABLE” (uitschakelen) en druk dan nogmaals op  om er een te selecteren.
5. Als u “ENABLE” (inschakelen) hebt geselecteerd, blader dan met  en  door de volgende lijst met blokkeerperioden:

Linkerscherm	Rechterscherm
Ma-Vr 1	XX:XX A XX
Ma-Vr 2	XX:XX A XX
Ma-Vr 3	XX:XX A XX
Ma-Vr 4	XX:XX A XX
ZAT 1	XX:XX A XX
ZAT 2	XX:XX A XX
ZAT 3	XX:XX A XX
ZAT 4	XX:XX A XX
ZON 1	XX:XX A XX
ZON 2	XX:XX A XX
ZON 3	XX:XX A XX
ZON 4	XX:XX A XX

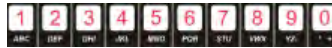
4-2. ATF-KLOK (vervolg)

Bij een 12-uursklok zijn er drie elementen op elke regel: de begintijd “XX:XX”, de A- of P-instelling (vóór/na de middag) en de duur “XX”. Stel deze elementen in met ◀ en ▶, die knippert als het element wordt geselecteerd.

Om een nieuwe begintijd in te stellen, voer de nieuwe waarde met de productknoppen  in.

Druk op ▶ om door te gaan naar de AM/PM-instelling. U kunt wisselen tussen de A en P door op de ‘0’-productknop te drukken.

Druk nogmaals op ▶ om door te gaan naar de duur (in minuten). Voer een nieuwe waarde in met behulp van de productknoppen,



NOTICE LET OP

Bij een 24-uursklok zijn er slechts twee elementen op elke regel: de tijd (XX:XX) en de duur (XX). Gebruik opnieuw ◀ en ▶ om tussen deze elementen te schakelen.

Druk op de rechter X knop om de ATF-klokprogrammeermodus af te sluiten.

4-3. DEEP CLEAN MODE (GRONDIGE REINIGING)





**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Draag persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM): gebruik alle door McDonald goedgekeurde PBM waaronder schort, gezichtsschermband en handschoenen. Start pas met de grondige reiniging als u alle beschermingsmiddelen draagt. Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.

1. Dek naast elkaar gelegen frituurbakken af om te voorkomen dat de olie per ongeluk wordt verontreinigd met de Deep Clean-oplossing.

NOTICE LET OP

Frituur geen producten in een naast gelegen bak als het apparaat grondig wordt gereinigd om te voorkomen dat de olie en het product worden verontreinigd.

2. Druk op  and  en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 1 (niveau 1) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (code invoeren).
3. Voer code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). “PRODUCT” (product) en “SELECTN” (bezig met selecteren) verschijnen op de schermen.
4. Druk 2x op ▼ en op de schermen verschijnt “DEEP CLEAN” (grondige reiniging). Druk op ✓ en op het scherm verschijnen “DEEP CLN?” en “YES NO” (grondige reiniging? ja/nee). Druk op ✓. **Ga bij frituurapparaten met niet-gescheiden bakken door naar stap 6.**

4-3. DEEP CLEAN MODE
(GRONDIGE REINIGING)
(vervolg)



5. Uitsluitend voor frituurapparaten met gescheiden bakken! Op het scherm verschijnt “LEFT RIGHT” (links/rechts), waarna u moet aangeven welke bak wordt gereinigd. Druk op ✓ om de linkerbak te selecteren of op X voor de rechterbak.
6. Op het scherm verschijnt “OIL RMVD” “YES NO” (olie verwijderen - ja/nee).
7. Als de olie al is verwijderd, druk op ✓ en u gaat dan door naar de stap “Solution Added?” (oplossing toegevoegd?).

Als de bak nog olie bevat, druk op X en op het scherm verschijnt “DISPOSE” “YES NO” (afvoeren - ja/nee). Druk op ✓ om de olie af te voeren of op X om de Deep Clean Mode af te sluiten. (Als het systeem vermoedt dat er olie in de opvangbak zit, kan de melding “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (voorzichtig! Zit er olie in de opvangbak? ja/nee) op het scherm verschijnen. Zorg dat de opvangbak leeg is voordat u doorgaat)

Uitsluitend voor JIB-systemen! Op het scherm verschijnt “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO” (is afvoermechanisme op zijn plaats? ja/nee). Als “NO” (nee) wordt geselecteerd, verschijnt “INSERT DISPOSAL UNIT” (plaats afvoermechanisme). Als het afvoermechanisme eenmaal op zijn plaats is, druk op ✓ voor YES (ja) en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren) en de olie stroomt uit de bak.

Alleen bij frituuroliesystemen! Op het scherm verschijnt “CHK PAN” “YES NO” (controleer opvangbak - ja/nee) als de filteropvangbak ontbreekt. Als de bak eenmaal op zijn plaats is, druk op ✓ voor YES (ja) en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren) en de olie stroomt uit de bak. Als de frituurbak leeg is, open de deur met de RTI-schakelaar (aan de linkerkant), druk op de knop “DISPOSE” (afvoeren) op de RTI-schakelaar en houd deze ingedrukt totdat de opvangbak leeg is.

Op het scherm verschijnt “VAT EMTY” “YES NO” (bak leeg - ja/nee). Druk op ✓ als u klaar bent en op het scherm verschijnt “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (bak gereinigd - ja/nee). Als de bak schoon is, druk op ✓ en de afvoerklep wordt gesloten.

8. Op het scherm verschijnt “SOLUTION ADDED?” “YES NO” (oplossing toegevoegd? ja/nee). Meng de McD Heavy-Duty Degreaser Solution (ontvettingsoplossing) in de te reinigen bak en vul de bak tot 25 mm (1 inch) boven de bovenste vullijn. Druk dan op ✓ en op het scherm verschijnt “START CLEAN” “YES NO” (reiniging starten - ja/nee).
9. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt “CLEANING” (reiniging) en een timer die aftelt. Voor deze stap wordt de warmte gedurende één uur op 91 °C (195 °F) constant gehouden.

NOTICE LET OP

Voeg, indien nodig, water toe tijdens het reinigingsproces om de oplossing 25 mm (1 inch) boven de bovenste vullijn te houden.

Druk op X om de reinigingscyclus eerder te stoppen. Op het scherm verschijnt “QUIT DEEP CLEAN?” “YES NO” (stoppen met grondige reiniging? ja/nee). Druk op ✓ om de rest van de afteltijd te annuleren en door te gaan met het uitspoelen.

4-3. DEEP CLEAN MODE
(GRONDIGE REINIGING)
(vervolg)

10. Volg McDonald's bakreinigingsprocedure en na één uur verschijnt op het scherm "CLEAN DONE" (reiniging uitgevoerd) en u hoort een pieptoon. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt "REMOVE SOLUTION FROM VAT" (oplossing uit bak verwijderen).
11. Verwijder inwendige filtercomponenten uit de filteropvangbak en reinig deze in een spoelbak. Plaats de lege filteropvangbak en het deksel weer terug in het frituurapparaat.
12. Verwijder de oplossing met een 2 liter (1/2 gallon) kan uit de bak en giet het in een hittebestendige afvoermemmer. Eventuele resterende oplosmiddelen kunnen in stap 14 hieronder worden afgevoerd naar de opvangbak voor definitieve afvoer. Druk op ✓ en op het scherm verschijnt "VAT EMTY" "YES NO" (bak leeg - ja/nee).



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Om bij het uitgieten van de hete oplossing brandwonden te voorkomen, moet u handschoenen en beschermingsmiddelen dragen en spatten vermijden.

13. Als de bak leeg is, druk op ✓ en op het scherm verschijnt "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO" (bak gereinigd - ja/nee). Reinig de elementen met een borstel en de bak met een schuurspons, indien nodig.



VOORZICHTIG

*Schraap de branderbuizen **niet** en gebruik de schuurspons niet voor de branderbuizen. Dit veroorzaakt krassen op het oppervlak van het buizen waardoor paneermiddel vast komt te zitten en gaat branden.*

*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 (hogedrukreiniger) om het apparaat te reinigen, anders kunnen onderdelen worden beschadigd. Controleer of de binnenkant van de bak, de opening van de afvoerklap en alle onderdelen die met de nieuwe olie in contact komen, zo droog mogelijk zijn.*

14. Als de bak leeg is, druk op ✓ en op het scherm verschijnt "RINSE VAT" (bak uitspoelen) en de afvoerklap wordt geopend.

4-3. DEEP CLEAN MODE
(GRONDIGE REINIGING)
(vervolg)

15. Giet schoon water in de bak om de bak uit te spoelen en laat het spoelwater in de afvoerbak stromen. Spoel ten minste 3x, maar vul de opvangbak niet teveel. Op het scherm verschijnt nu “RINSE COMPLETE” “YES NO” (uitspoelen voltooid - ja/nee).
16. Als de bak helemaal is uitgespoeld, druk op ✓ en op het scherm verschijnt “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” (oplossing uit olieleidingen verwijderen) “✓ =PUMP” “X =DONE” (pomp X = gereed)

om ervoor te zorgen dat er geen reinigingsoplossing in de olieleidingen achterblijft, druk op ✓ en houd deze enkele seconden ingedrukt. Als de leidingen schoon zijn, druk dan op X en op het scherm verschijnt VAT DRY?” “YES NO” (bak drogen? ja/nee).
17. Trek de opvangbak van onder het frituurapparaat vandaan en leeg het m.b.v. een 2 liter (1/2 gallon) kan en giet het in een hittebestendige afvoeremmer.
18. Droog de bak goed af met een handdoek en druk dan op ✓.

Handmatig opnieuw vullen

19. De afvoerklap wordt gesloten en op het scherm verschijnt “MANUAL FILL POT” “YES NO” (bak handmatig vullen - ja/nee). Vul de bak tot de onderste aanduiding aan de achterkant van de bak en druk dan op ✓. (Zie de instructies **Vullen met of toevoegen van olie (plaatsen zonder RTI)** in paragraaf 3-2.



Het apparaat keert terug naar normaal gebruik.

Bak opnieuw vullen vanuit systeem

19. De afvoerklap wordt gesloten en op het scherm verschijnt “FILL POT FROM BULK” “YES NO” (bak vullen vanuit systeem - ja/nee).
20. Om de bak opnieuw te vullen, druk op ✓ en houd deze ingedrukt totdat de koude olie de onderste olieaanduiding in de bak heeft bereikt, zie paragraaf 3-3.
21. Druk op X en op het scherm verschijnt “VAT FULL” “YES NO”. (bak vol - ja/nee) Is de bak vol, druk dan op ✓ en het apparaat keert terug naar normaal gebruik. Is de bak niet vol, druk dan op X en u keert terug naar de vorige stap.

4-4. INSTELLEN VAN HET FRITUURAPPARAAT

Deze modus heeft dezelfde instellingen als bij de allereerste keer dat het frituurapparaat wordt ingeschakeld. Zie Instelmodus, paragraaf 3-3.

1. Druk op  and  en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 1 (niveau 1) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (code invoeren).
2. Voer code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). “PRODUCT” (product) en “SELECTN” (bezig met selecteren) verschijnen op de schermen.
3. Druk 3x op ▼ en op de schermen verschijnt “FRYER SETUP” (instellen van het frituurapparaat).
4. Druk op ✓ aan een van beide kanten en *SETUP* *MODE* (instelmodus) verschijnt op de schermen, gevolgd door “LANGUAGE” (taal) op het linkerscherm en “ENGLISH” (Engels) op het rechterscherm.

Gebruik de knoppen ◀ of ▶ om de weergave te wijzigen in “FRANCAIS” (Frans), “CAN FREN” (Canadees Frans), “ESPANOL” (Spaans), “PORTUG” (Portugees), “DEUTSCHE” (Duits), “SVENSKI” (Zweeds) of “RUSSIAN” (Russisch).

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

- ZONE - VS of NIET-VS
- 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 (voor de middag) OF PM (na de middag)
- DATE FORMAT (datumformaat) - AMERIKAANS OF INTERNATIONAAL
- ENTER DATE (datum invoeren) - datum van vandaag (wijzigen met productknoppen)
- FRYER TYPE (type frituurapparaat) - GAS of ELEC (elektrisch)
- VAT TYPE (type frituurbak) - FULL (niet-gescheiden) OF SPLIT (gescheiden)
- OIL SYSTEM (oliesysteem) - JIB (container-in-een-doo) (zonder RTI-systeem)/BULK (met RTI-systeem)
- DAYLIGHT SAVING TIME (zomertijdregeling) (- 1.UIT; 2.VS (vanaf 2007);3.EURO; 4.FSA (VS vóór 2007)



Tenzij anders vermeld, gebruik ◀ of ▶ om de instellingen te wijzigen.

HOOFDSTUK 5. PROGRAMMEREN OP NIVEAU 2

Dit niveau wordt gebruikt voor de volgende functies:

- Geavanceerde wijzigingen van de productinstellingen
- Logboek met foutcodes
- Wachtwoordprogramming
- Alarmtoon/-volume
- Aantal kookcycli voordat filtering wordt voorgesteld
- Automatische filtertijd


5-1. GEAVANCEERDE PRODUCTINSTELLINGEN

1. Druk op  en  en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 2 (niveau 2) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (code invoeren).
2. Voer code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). “PRODUCT” en “COMP” verschijnen op de schermen.
3. Druk op de rechter ✓ en ‘SELECT PRODUCT’ (product selecteren) en “-P 1-” verschijnen op de schermen.
4. Blader met ◀ en ▶ door de 40 producten of druk op de gewenste productknop.
5. Druk op de rechter ✓ en het product (bijv: NUGGETS) verschijnt op het linkerscherm en “MODIFY” “YES NO” (wijzigen - ja/nee) verschijnt op het rechterscherm. Druk op ✓ om dit product te wijzigen of druk op X om een ander product te selecteren.

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

6. Als de ✓ werd ingedrukt, verschijnt “LD COMP” (belastingcompensatie) op het scherm samen met de belastingcompensatiewaarde. Daardoor wordt automatisch de tijd aangepast omdat rekening worden gehouden met de grootte en temperatuur van de kookbelasting.

Druk op de productknoppen  om deze waarde van 0 in 20 te wijzigen.

7. 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. Wijzig deze waarde met de productknoppen .

**5-1. GEAVANCEERDE
PRODUCTINSTELLINGEN
(vervolg)**

8. Druk op ▼ totdat “FULL HT” (maximale warmte) op het scherm verschijnt 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  om deze waarde van 0 in 90 seconden te wijzigen.



9. Druk op ▼ totdat “PC FACTOR” (pc-factor) op het scherm verschijnt samen met de proportionele temperatuur, die helpt voorkomen dat de olie de insteltemperatuur overschrijdt. Druk

op de productknoppen  om deze waarde van 0 in 50 graden te wijzigen.

NOTICE LET OP

- Gebruik de knop ▲ om terug te gaan naar vorige menuopties.
- Druk op X als u klaar bent met het huidige product en om terug te keren naar de stap PRODUCT SELECTN (productselectie).
- Druk nogmaals op X om de PROD COMP-modus af te sluiten.

5-2. E-LOG (logboek met foutcodes)




1. Druk op  and  en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 2 (niveau 2) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (code invoeren).
2. Voer code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). “PRODUCT” en “COMP” verschijnen op de schermen.
3. Druk op ▼ en op het scherm verschijnt “E-LOG” (logboek met foutcodes).
4. Druk op de rechter ✓ en “A” plus de huidige datum & tijd knippen op het scherm samen met *NOW* (nu).
5. Druk op ▼ en als een fout werd geregistreerd, verschijnen “B” en de datum, tijd en foutcode op het scherm. Dit is de meest recente foutcode die werd geregistreerd.
6. Druk op ▼ en de volgende, meest recente foutcode verschijnt. In het E-Log-geheugen kunnen max. 10 foutcodes (B t/m K) worden opgeslagen.

NOTICE LET OP





Druk op de rechter ✓ knop en houd deze ingedrukt om een korte beschrijving van de fout te bekijken.

5-3. WACHTWOORD

De viercijfigere wachtwoorden kunnen worden gewijzigd voor toegang tot instellen, gebruik, niveau 1, niveau 2 en Haal manager.




1. Druk op  and  en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 2 (niveau 2) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (code invoeren).
2. Voer code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). “PRODUCT” en “COMP” verschijnen op de schermen.
3. Druk 2x op ▼ en op het scherm verschijnt “PASSWORD” (wachtwoord).
4. Druk op de rechter ✓ en op het scherm verschijnt “SET UP” (instellen)? Het instelwachtwoord kan nu worden gewijzigd of druk 1x op ▼ om het gebruikerswachtwoord, 2x voor het NIVEAU 1-wachtwoord, 3x voor het NIVEAU 2-wachtwoord of 4x om het HAAL MGR-wachtwoord te wijzigen. Volg dan de onderstaande instructies.
5. Als het wachtwoord voor (bijv.) de Instelmodus moet worden gewijzigd, druk dan op de rechter ✓ en “MODIFY? “YES NO” (wijzigen? ja/nee) verschijnt op het scherm samen met de rechterknop ✓ om het viercijferige wachtwoord voor de Instelmodus te wijzigen met behulp van de productknoppen .
6. Als u het nieuwe wachtwoord hebt ingevoerd, verschijnt “CONFIRM PASSWORD” (wachtwoord bevestigen) op het scherm. Druk op ✓ om dit te wijzigen of druk op X om een ander wachtwoord te selecteren.

5-4. ALARMTOON (en -volume)

1. Druk op  and  en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 2 (niveau 2) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (code invoeren).
2. Voer code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). “PRODUCT” en “COMP” verschijnen op de schermen.
3. Druk 3x op ▼ en op het scherm verschijnt “ALERT TONE” (alarmtoon).
4. Druk op de rechter ✓ en op het scherm verschijnt “VOLUME” samen met de volumewaarde. Stel met de productknoppen  het volume in tussen 1 (zachtst) tot 10 (luidst).
5. Als het volume eenmaal is ingesteld, druk op ✓ en op het scherm verschijnt “TONE” samen met de toonwaarde. Stel met de productknoppen  de toon is tussen 50 en 2000 Hz.
6. Druk op X om de Alarmtoonmodus af te sluiten.




5-5. FILTER AFTER
(FILTER NA)

Dit is het aantal kookcycli tussen filtering.

1. Druk op  and  en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 2 (niveau 2) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (code invoeren).
2. Voer code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). “PRODUCT” en “COMP” verschijnen op de schermen.
3. Druk 4x op ▼ en op het scherm verschijnt “FLTR AFTR” (filter na) samen met de filter na-waarde. Stel met de productknoppen  het aantal kookcycli in voordat het systeem filtering voorstelt (tussen 0 en 99).
4. Als dit eenmaal is ingesteld, druk op ✓ om dit te bevestigen.

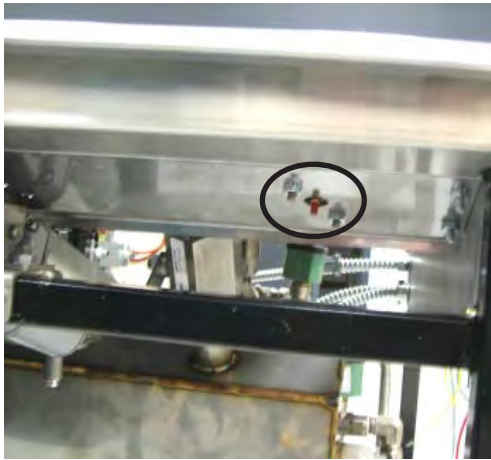
5-6. FILTER TIME (FILTERTIJD)

Dit is de tijd dat het frituurapparaat niet wordt gebruikt totdat filtering wordt voorgesteld.

1. Druk op  and  en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 2 (niveau 2) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (code invoeren).
2. Voer code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). “PRODUCT” en “COMP” verschijnen op de schermen.
3. Druk 5x op ▼ en op het scherm verschijnt “FLTR TIME” (filtertijd) samen met de tijd dat het apparaat niet wordt gebruikt (uren:minuten).?? Stel met de productknoppen  de tijd in dat het apparaat niet wordt gebruikt voordat filtering wordt voorgesteld, tussen 0 en 18:00 (18 uur).
4. Als dit eenmaal is ingesteld, druk op ✓ om dit te bevestigen.


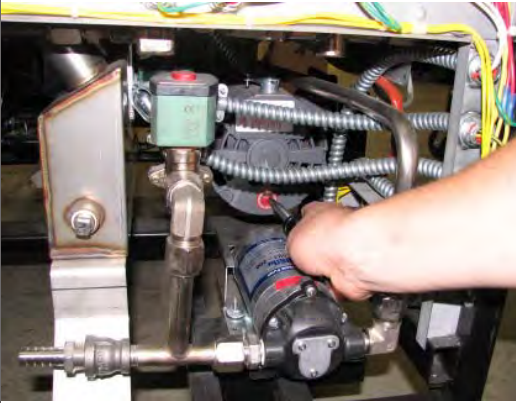
HOOFDSTUK 6. OPSPOREN EN VERHELPELEN VAN STORINGEN

6-1. HANDLEIDING VOOR HET OPSPOREN EN VERHELPELEN VAN STORINGEN

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Hoofdschakelaar AAN, maar frituurapparaat werkt helemaal niet	<ul style="list-style-type: none"> • Open circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Steek de stekker in het stopcontact • Controleer de stroomonderbreker of zekering in de voedingskast
Olie wordt niet opgewarmd, maar Led's zijn aan; foutmelding: geen verwarming "E-22"	<ul style="list-style-type: none"> • Branders kunnen niet worden ontstoken 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat gasklep en verwarmingscircuit controleren
Bedieningsfoutcode "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> • OlieTemperatuur te hoog 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de rode resetknop onder de rechterkant van de bedienings-elementen; als de overbelastingschakelaar niet kan worden gereset, moet deze worden vervangen 
Bak is onvoldoende 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


6-1. HANDLEIDING VOOR HET OPSPOREN EN 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 filteringprocedures • Reinig en spoel de bak uit en droog deze dan goed af
Olie stroomt niet uit de bak	<ul style="list-style-type: none"> • Afvoerklep verstopt met kruimels • Afvoerkap 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
Filtermotor loopt niet	<ul style="list-style-type: none"> • De thermische resetknop aan de achterkant van de pompmotor is geactiveerd  <p>WAARSCHUWING SCHAKEL EERST DE STROOMVOORZIENING UIT</p> <p>Om brandwonden door spatten met frituurolie te voorkomen, moet de AAN/UIT-schakelaar van het apparaat in de stand OFF (UIT) worden gezet voordat de handmatige resetbeveiliging van de filterpompmotor wordt gereset.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder het rechter zijpaneel en laat de motor afkoelen. Druk dan met een schroevendraaier hard tegen de knop totdat deze klikt 

6-2. FOUTCODES

In het geval van een storing van het bedieningssysteem, verschijnt een foutcode op het digitale scherm. 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”	<ul style="list-style-type: none"> • Bedieningspaneel is ververhit 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 het bedieningspaneel te heet; controleer of de roosters aan weerszijden van het apparaat wellicht geblokkeerd zijn.
“E-5”	<ul style="list-style-type: none"> • Olie is oververhit 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 verwarmings-circuits en de temperatuursensor worden gecontroleerd.
“E-6A”	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuursensor open 	<ul style="list-style-type: none"> • Draai de schakelaar eerst in de stand OFF (UIT) en dan terug in de stand ON (AAN); als op het scherm “E-6A” verschijnt, moet de temperatuursensor worden gecontroleerd.
“E-6B”	<ul style="list-style-type: none"> • Kortsluiting temperatuursensor 	<ul style="list-style-type: none"> • Draai de schakelaar eerst in de stand OFF (UIT) en dan terug in de stand ON (AAN); als op het scherm “E-6B” verschijnt, moet de temperatuursensor worden gecontroleerd.
“E-10”	<ul style="list-style-type: none"> • Overbelasting-schakelaar 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op de rode resetknop onder de rechterkant van de bedienings-elementen; als de overbelastingsschakelaar niet kan worden gereset, moet deze worden vervangen 
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	<ul style="list-style-type: none"> • Linker niveausensor open • Rechter niveausensor open • Beide niveausensors open 	<ul style="list-style-type: none"> • Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als op het scherm nog steeds een sensor-fout wordt aangegeven, moeten de connectors op het bedieningspaneel worden gecontroleerd; laat de sensor controleren/vervangen.

5-2. FOUTCODES

SCHERM	OORZAAK	OPLOSSING
“E-20-A” “FAN SENSOR STUCK CLOSED” (ventilator-sensor zit vast of gesloten)	<ul style="list-style-type: none"> Defecte drukschakelaar Bedradingsprobleem Defect I/O-paneel/plaat 	<ul style="list-style-type: none"> Als de ventilator draait, moet de drukschakelaar worden gecontroleerd; als er geen luchtdruk is, moet het circuit open zijn Als de ventilator draait, is er een bedradingsfout of het relais op het I/O-paneel is gesloten
“E-20-B” “NO DRAFT” “CHECK FAN” (geen trek, controleer ventilator)	<ul style="list-style-type: none"> Defecte drukschakelaar/slang zit los Defecte trekventilator/lage spanning Afvoer of afvoerkap geblokkeerd 	<ul style="list-style-type: none"> Druk op de AAN/UIT-knop om de bak uit en weer in te schakelen; als E-20-B aanhoudt, moet de drukschakelaar worden gecontroleerd; als er geen luchtdruk is, moet het circuit open zijn; controleer of de slang op de ventilator en drukschakelaar is aangesloten Laat de trekventilator controleren; laagspanning naar ventilator Controleer of de afvoer en afvoerkap niet geblokkeerd zijn
“E-20-D” “IGNITION” “FAILURE” (ontstekings-storing)	<ul style="list-style-type: none"> Geen ontsteking/geen vlam gedetecteerd 	<ul style="list-style-type: none"> Druk op de AAN/UIT-knop om de bak uit en weer in te schakelen; als E-20-D aanhoudt, moeten de gasleidingaansluitingen worden gecontroleerd; controleer de gasafsluiter; laat de ontstekingsmodule, vlamsensorafstanden gasklep controleren en laat de bedrading van de gasklep en ontstekingsmodule controleren
“E-22” “NO HEAT” (geen verwarming)	<ul style="list-style-type: none"> Brander kan niet worden ontstoken 	<ul style="list-style-type: none"> Laat gasklep en verwarmingscircuit controleren
“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, vervang dan het bedieningspaneel.
“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"> Temperatuurinputfout 	<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 printplaat 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 eerst uit en dan weer in te schakelen; 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-70C”	<ul style="list-style-type: none"> Jumperdraad voor afvoerklepschakelaar ontbreekt of is losgekoppeld 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de jumperdraad op de printplaat controleren in de afvoerschakelaarvergrendelingspositie.

