



**HENNY PENNY®**

Engineered to Last

# Henny Penny

gesplitst vat en volledig vat  
**Open frituurinstallaties – gas**

**Model LVG-202**

**Model LVG-203**

**Model LVG-204**

FM08-208-B - Dutch

08-28-12

Oversættelse af den oprindelige brugsanvisning

# BEDIENINGSHANDLEIDING

REGISTREER UW GARANTIE ONLINE VIA [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)



## OPMERKING

Deze handleiding dient op een gemakkelijk toegankelijke locatie te worden bewaard voor toekomstig gebruik.

Aan de binnenkant van het paneel aan de rechterzijde bevindt zich een bedradingsdiagram voor deze apparatuur.

Plaats de instructies die gevolgd moeten worden wanneer iemand gas ruikt op een duidelijk zichtbare locatie. Deze informatie zal verkregen worden van de plaatselijke leverancier van gas.

Belemmer de doorstroming van de verbrandings- en ventilatielucht niet. Er dient rond de apparatuur voldoende vrije ruimte gelaten te worden om lucht naar de verbrandingskamer te laten stromen.

De open frituurinstallatie van model LVG-20X is uitgerust met een continue piloot. Deze kan niet bediend worden zonder elektrische stroom; er mag niet getracht worden de frituurinstallatie te bedienen wanneer er sprake is van stroomuitval. De eenheid zal, wanneer de stroom hersteld wordt, automatisch terugkeren naar de normale werking.

## OPGELET

*Om brand te voorkomen, moet het gebied rond de apparatuur vrij van brandbare middelen te zijn.*



**Onjuist uitgevoerde installatie, wijzigingen of onderhoud kunnen leiden tot beschadiging van eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden. Lees de instructies voor installatie, bediening en onderhoud grondig door voordat deze apparatuur wordt geïnstalleerd of onderhouden.**



**IN DE NABIJHEID VAN DEZE OF ENIGE ANDERE APPARATUUR MOGEN GEEN GASSEN OF ANDERE ONTVLAMBARE VLOEISTOFFEN WORDEN GEBRUIKT OF OPGESLAGEN. DIT KAN LEIDEN TOT BRAND OF EEN EXPLOSIE.**

## Technische gegevens voor producten die de CE-markering dragen

Nominale hitte-invoer: (Netto)	Natuurlijk (I2H) = 19,8 kW (67.560 Btu/u) Natuurlijk (I2E) = 19,8 kW (67.560 Btu/u) Natuurlijk (I2E+) = 19,8 kW (67.560 Btu/u) Natuurlijk (I2L) = 19,8 kW (67.560 Btu/u) Natuurlijk (I2HS) = 19,8 kW (67.560 Btu/u) Vloeibaar propaan (I3P) = 19,8 kW (67.560 Btu/u) Vloeibaar propaan/butaan (I3B/P) = 19,8 kW (67.560 Btu/u)
Nominale hitte-invoer: (Bruto)	Natuurlijk (I2H) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/u) Natuurlijk (I2E) = 21,98 kW (75.000 Btu/u) Natuurlijk (I2E+) = 21,98 kW (75.000 Btu/u) Natuurlijk (I2L) = 21,98 kW (75.000 Btu/u) Natuurlijk (I2HS) = 21,98 kW (75.000 Btu/u) Vloeibaar propaan (I3P) = 21,98 kW (75.000 Btu/u) (79,13 MJ/u) Vloeibaar propaan/butaan (I3B/P) = 21,98 kW (75.000 Btu/u) (79,13 MJ/u)
Toevoerdruk:	Natuurlijk (I2H) = 20 mbar (2,0 kPa) Natuurlijk (I2E) = 20 mbar Natuurlijk (I2E+) = 20/25 mbar Natuurlijk (I2L) = 25 mbar Natuurlijk (I2HS) = 25 mbar Vloeibaar propaan (I3P) = 30/37/50 mbar (3,0/3,7/5,0 kPa) Vloeibaar propaan/butaan (I3B/P) = 30/50 mbar
Testpuntdruk:	Natuurlijk (I2H) = 8,7 mbar (0.87 kPa) Natuurlijk (I2E) = 8,7 mbar Natuurlijk (I2E+) = N.v.t. Natuurlijk (I2L) = 8,7 mbar Natuurlijk (I2HS) = 8,7 mbar Vloeibaar propaan (I3P) = 25 mbar (2,5 kPa) Vloeibaar propaan/butaan (I3B/P) = 30/50 mbar (3,0/5,0 kPa)
Grootte injector:	Natuurlijk (I2H) = 2,08 mm Natuurlijk (I2E) = 2,08 mm Natuurlijk (I2E+) = 1,70 mm Natuurlijk (I2L) = 2,30 mm Natuurlijk (I2HS) = 2,30 mm Vloeibaar propaan/butaan (I3B/P) = 1,30 mm Vloeibaar propaan (I3P) *30 mbar = 1,18 mm Vloeibaar propaan (I3P) *50 mbar = 1,04 mm

Deze apparatuur moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en de toepasselijke regelgeving en mag alleen gebruikt worden op juist geventileerde locaties. Lees de instructies in zijn geheel door voordat de apparatuur geïnstalleerd of gebruikt wordt.

## INHOUDSOPGAVE

<b>Sectie</b>		<b>Pagina</b>
Sectie 1.	INLEIDING .....	1-1
	1-1 Inleiding.....	1-1
	1-2 Functies.....	1-1
	1-3 Juiste zorg.....	1-1
	1-4 Ondersteuning.....	1-2
	1-5 Veiligheid.....	1-2
Sectie 2.	INSTALLATIE.....	2-1
	2-1 Inleiding.....	2-1
	2-2 Uitpakken.....	2-1
	2-3 Selecteren van een locatie voor de frituurinstallatie.....	2-2
	2-4 Waterpas neerzetten van de frituurinstallatie.....	2-2
	2-5 Ventilatie van de frituurinstallatie.....	2-3
	2-6 Gastoevoer .....	2-3
	2-7 Gaslekttest.....	2-6
	2-8 Instelling regelaar gasdruk.....	2-6
	2-9 Elektrische vereisten .....	2-6
	2-10 Motorlagers.....	2-7
	2-11 Verlichting en uitschakelen branders.....	2-7
	2-12 Inleiding.....	2-8
Sectie 3.	BEDIENING .....	3-1
	3-1 Onderdelen bediening.....	3-1
	3-2 Modus instellen.....	3-5
	3-3 Olie vullen of bijvullen.....	3-6
	3-4 Opstartprocedure in de ochtend.....	3-7
	3-5 Werken met display voor enkel product.....	3-8
	3-6 Werken met display voor meerdere producten .....	3-9
	3-7 Wijzigen van ontbijt naar lunch en van lunch naar ontbijt.....	3-9
	3-8 Wijzigen van display voor meerdere producten naar enkel product .....	3-10
	3-9 Wijzigen van display voor enkel product naar display voor meerdere producten.....	3-10
	3-10 Wijzigen van display voor meerdere producten naar display voor meerdere producten met verschillende instelpunten .....	3-10
	3-11 Autom. bijvullen.....	3-11
	3-12 Automatisch Intermitterende Filtratie (AIF) .....	3-12
	3-13 Onderhoud filter.....	3-14
	3-14 Olie afvoeren uit vat met RTI.....	3-16
	3-15 Olie afvoeren uit vat met shuttle voor afvoeren olie .....	3-17
	3-16 Filterkussen vervangen .....	3-18
	3-17 Mandsteun verwijderen en reinigen .....	3-20
	3-18 Statistieken knop Info.....	3-21
	3-19 Statistieken knop Filter.....	3-21
	3-20 Statistieken knop Temp.....	3-21
	3-21 Modus Informatie .....	3-22
	3-22 Procedures voor verstopte afvoer .....	3-22

## INHOUDSOPGAVE (vervolg)

<b>Sectie</b>		<b>Pagina</b>
Sectie 4.	PROGRAMMEREN NIVEAU 1 .....	4-1
	4-1 Productinstellingen wijzigen .....	4-1
	4-2 AIF-klok .....	4-3
	4-3 Modus grondig reinigen .....	4-4
	4-4 Instellen frituurinstallatie.....	4-8
Sectie 5.	PROGRAMMEREN NIVEAU 2 .....	5-1
	5-1 Geavanceerde productinstellingen .....	5-1
	5-2 E-Log (log foutcodes) .....	5-2
	5-3 Wachtwoord .....	5-3
	5-4 Alarmtoon .....	5-3
	5-5 Filter na .....	5-4
	6-5 Filtertijd.....	5-4
Sectie 6.	PROBLEEMOPLOSSING .....	6-1
	6-1 Gids voor probleemoplossing.....	6-1
	6-2 Foutcodes.....	6-3

## SECTIE 1. INLEIDING

### 1-1. INLEIDING

De open frituurinstallatie van Henny Penny is een basiseenheid in apparatuur voor voedselverwerking, ontworpen om voedsel beter en eenvoudiger te bereiden. Het op een microcomputer gebaseerde ontwerp helpt dit mogelijk te maken. Deze eenheid wordt alleen in institutionele en commerciële bedrijven voor voedingsdiensten gebruikt en gebruikt door gekwalificeerd personeel.

### OPMERKING

- Vanaf 16 augustus 2005 is voor de Europese Unie de richtlijn Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur van kracht geworden. Onze producten zijn geëvalueerd voor deze richtlijn AEEA. Onze producten zijn ook herzien om vast te stellen of ze voldoen aan de richtlijn voor het beperken van het gebruik van gevaarlijke substanties (Restriction of Hazardous Substances (RoHS)); producten zijn, indien dit nodig was, opnieuw ontworpen om hieraan te voldoen. Om aan deze richtlijnen te blijven voldoen mag deze eenheid niet bij het algemene huishoudelijke afval worden afgevoerd. Neem contact op met uw distributeur van Henny Penny voor een juiste afvoermethode.
- Deze apparatuur is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij hierbij gesuperviseerd worden of instructies hebben ontvangen over het gebruik van de apparatuur van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.



### 1-2. FUNCTIES

- Eenvoudig te reinigen
- Gebruikt 40% minder olie
- Volledig vat of gesplitst vat
- Computergestuurd
- Roestvrij stalen constructie
- Automatisch op peil houden olie
- Zelfdiagnostisch systeem ingebouwd in de bediening
- Ingebouwd filter met automatische filtratie
- Propaan- of natuurlijk gas; 75.000 BTU/vat (21,97 kw)

### 1-3. JUISTE ZORG

Zoals bij alle apparatuur voor de bereiding van voedsel, vereist deze open frituurinstallatie van Henny Penny zorg en onderhoud. Vereisten voor onderhoud en reiniging zijn vervat in deze handleiding en dienen te allen tijde regulier onderdeel uit te maken van de werking van de eenheid.

### OPMERKING

Neem contact op met een gekwalificeerd onderhoudstechnicus in geval van groot onderhoud of reparaties aan de eenheid.

**1-4. ONDERSTEUNING**

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

**1-5. VEILIGHEID**

De open frituurpan van Henny Penny heeft veel ingebouwde veiligheidsfuncties. De enige manier om echter een veilige werking te waarborgen is een volledig begrip van de juiste procedures voor installatie, bediening en onderhoud. De instructies in deze handleiding zijn opgesteld om te helpen bij het leren van de juiste procedures. Wanneer informatie zeer belangrijk is, of gerelateerd aan de veiligheid, worden woorden als GEVAAR, WAARSCHUWING, OPGELET, and OPMERKING gebruikt. Het gebruik ervan wordt hieronder beschreven.



SYMBOOL VEILIGHEIDSALARM wordt gebruikt bij GEVAAR, WAARSCHUWING of OPGELET, wat aangeeft dat er een risico op persoonlijk letsel bestaat.

OPMERKING wordt gebruikt om zeer belangrijke informatie te benadrukken.

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



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



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



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



**1-5. VEILIGHEID**  
**(vervolg)**



Symbol Equipotentiale aarding



Symbol Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA)



OF



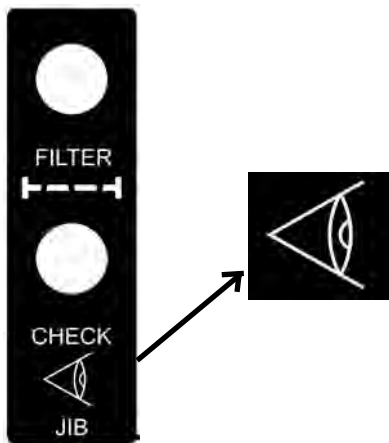
Symbol voor risico op schok



OF



Symbolen voor hete oppervlakken



Voor controle of bevestiging

Støj frembragt af dette udstyr er under 70 dB(A)

## SECTIE 2. INSTALLATIE

### 2-1. INLEIDING

Deze sectie geeft de instructies voor het installeren en uitpakken van de frituurinstallatie met laag olievolume van Henny Penny.

#### OPMERKING

Deze eenheid mag alleen geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd onderhoudstechnicus.



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

#### OPMERKING

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

### 2-2. UITPAKKEN

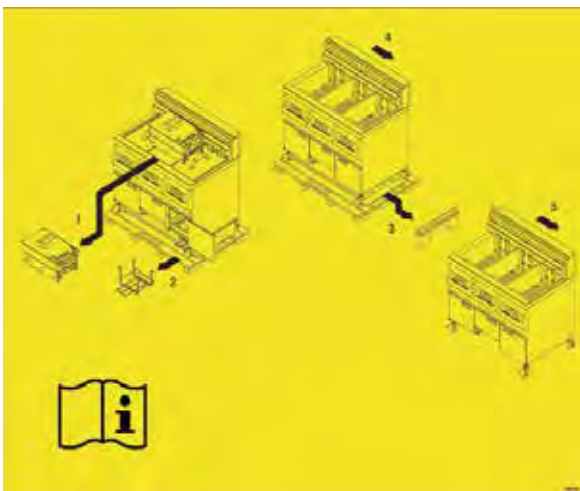
1. Snijd de metalen banden rond de doos door en verwijder deze.
2. Verwijder de kartonnen bovenkant en haal de kartonnen hoofdverpakking om de pan vandaan.
3. Verwijder de ondersteuning in de hoeken (4).
4. Haal de krimpfolie rond de doos weg en verwijder deze vanaf de bovenzijde van de deksel van de frituurinstallatie.
5. Snijd de metalen banden waarmee de frituurinstallatie op de pallet vastgezet is, door en verwijder de installatie van de pallet.

#### OPGELET

- *Verwijder de verzendbeugel niet van de rechterzijde van de eenheid tot deze zich op de uiteindelijke locatie bevindt, omdat dit kan leiden tot beschadiging van de apparatuur.*
- *Verwijder de filterafvoerpan en JIB-plank uit de frituurinstallatie voordat deze van de pallet wordt verwijderd; anders kan dit leiden tot beschadiging van de eenheid. Afbeelding 1.*



**Betracht zorg bij het verplaatsen van de frituurinstallatie om persoonlijk letsel te voorkomen. De frituurinstallatie weegt ca. 272 kg tot 363 kg.**



Afbeelding 1.

**2-3. LOCATIE VOOR DE FRITUURINSTALLATIE BEPALEN**

De locatie van de open frituurinstallatie moet vrije ruimte hebben voor onderhoud en een juiste werking. De locatie moet eenvoudige toevoer en afvoer van materialen toestaan zonder dat het samenstellen van bestellingen voor voeding verstoord wordt. Frituren van rauw tot gaar en de producten in warmhouders bewaren zorgt voor een snelle, continue dienstverlening. De beste doeltreffendheid wordt bereikt bij werken in een rechte lijn, dus rauw product aan de ene kant en het eindproduct aan de andere kant. Het samenstellen van de bestellingen kan met slechts een klein verlies aan doeltreffendheid verplaatst worden.



*Om brand te voorkomen dient de frituurinstallatie met een minimale vrije ruimte van 5,08 cm aan de zijkant en 10,16 cm vanaf de achterzijde van enig brandbaar materiaal te worden geplaatst. De minimale vrije ruimte voor niet-brandbare materialen is 0,00 cm aan de zijkant en 0,00 cm aan de achterzijde. Bij een juiste installatie is deze frituurinstallatie alleen bedoeld voor werking op niet-brandbare vloeren*

*Spuit niet met aerosolen in de nabijheid van deze apparatuur wanneer deze in werking is*



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

**2-4. DE FRITUURINSTALLATIE WATERPAS NEERZETTEN**



Voor een juiste werking dient deze open frituurinstallatie waterpas te staan van zijde naar zijde en van voor naar achter. Gebruik een waterpas op de platte gebieden rond de opstaande rand van het vat, in de middelste bak en pas de wieltjes aan tot het geheel waterpas staat.

Rolwielen instelbaar tot 40 mm... zie hieronder.



## 2-5. VENTILATIE VAN FRITUURINSTALLATIE

De frituurinstallatie moet geplaatst worden bij een voorziening voor ventilatie naar een geschikte afzuiginstallatie of ventilatiesysteem. Dit is cruciaal voor een doeltreffende verwijdering van de vrijkomende stoom en frituurgeuren. Er dienen speciale voorzorgsmaatregelen genomen te worden bij het ontwerp van de afzuiging om interferentie met de werking van de frituurinstallatie te voorkomen. Het wordt aanbevolen een plaatselijk gespecialiseerd bedrijf in te huren om te helpen bij het ontwerpen van een adequaat systeem.

### OPMERKING

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

## 2-6. GASTOEVOER



**Bij installatie van de open frituurinstallatie op gas mag er geen verlenging worden bevestigd aan het schoorsteen-/uitlaatkanaal voor gas. Dit kan een juiste werking van de brander belemmeren, wat leidt tot storingen en mogelijk negatieve 'backdraft'.**

De open frituurinstallatie op gas is af fabriek beschikbaar voor natuurlijk of propaan. Controleer het gegevensplaatje aan de binnenzijde van het linker voordeurtje van de kast om de juiste vereisten voor gastoevoer te bepalen. De minimale toevoer voor natuurlijk gas is 7 inch waterkolom (1,7 kPa) (17,0 mbar) en 10 inch waterkolom (2,49 kPa) (24,9 mbar) voor propaan.



**Probeer geen ander gas te gebruiken dan wat op het gegevensplaatje staat vermeld. Een onjuiste gastoevoer kan brand of een explosie veroorzaken, wat leidt tot ernstig letsel en/of beschadiging van eigendommen.**

Raadpleeg onderstaande informatie voor de aanbevolen aansluiting van de frituurinstallatie op de toevoerende gasleiding:

- De toevoerslang of -leiding voor het gas zal voldoen aan de plaatselijk en landelijk vastgelegde vereisten en zal regelmatig gecontroleerd worden en vervangen indien nodig.



**Om mogelijk ernstig persoonlijk letsel te voorkomen:**

- De installatie moet voldoen aan plaatselijke, provinciale en landelijke richtlijnen, de American National Standard Z223.1/NFPA 54 (meest recente versie) National Fuel Gas Code en de plaatselijke bouwvereisten. In Canada is de Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1 & Installation Codes - Gas Burning Appliances en plaatselijke richtlijnen. In Australië in overeenstemming met de Australian Gas Authority rules AS5601.1/2-2010.

## **2-6. GASTOEVOER** **(vervolg)**

- De frituurinstallatie en de handmatige uitschakelklep dienen tijdens enige druktest van het systeem van gastoevoerleidingen afgesloten te worden als de testdrukken de 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar) overschrijden.
- De frituurinstallatie dient tijdens enige druktest van het systeem voor gastoevoerleidingen geïsoleerd te worden van dit systeem door de individuele handmatige uitschakelklep te sluiten bij testdrukken gelijk aan of minder dan 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar).
- Er dienen een standaard zwarte stalen leiding van 2,54 cm en vormbare fittingen gebruikt te worden voor gasaansluitingen voor open frituurinstallaties met 3 en 4 pannen en 1,91 cm voor installaties met 2 pannen.
- Gebruik geen fittingen van gegoten ijzer.
- Hoewel leidingen van 2,54 cm worden aanbevolen voor installaties met 3 en 4 pannen en 1,91 cm voor die met 2 pannen, dient de leiding van geschikte maat te zijn en geïnstalleerd om een gastoevoer te verzorgen die voldoet aan de maximale vraag zonder onnodig drukverlies tussen de meter en de open frituurinstallatie. Het drukverlies in het leidingensysteem mag niet meer dan 0,3 in. waterkolom (0,747 mbar) bedragen.

Er dienen voorzieningen getroffen te worden voor het verplaatsen van de open frituurinstallatie voor reiniging en onderhoud. Dit kan bereikt worden door:

1. het installeren van een handmatige klep voor het afsluiten van het gas en een ontkoppeling of koppelstuk, of
2. het installeren van een CSA-gecertificeerde connector, ontworpen voor industrieel gebruik. Om onderhoud aan deze apparatuur uit te voeren, die geleverd wordt met wieltjes, moeten een connector die voldoet aan ANSI Z21.69-CAN 6.16 of CAN 1-6.10m88 en een apparaat voor snelle loskoppeling, dat voldoet aan ANSI Z21.41 of CAN 1-6.9m70 geïnstalleerd worden. Er moeten ook beperkende maatregelen geïnstalleerd worden om overdracht van druk op de connector te voorkomen zoals aangegeven in de instructies van de leverancier van de apparatuur.
3. Raadpleeg de illustratie op de volgende pagina voor een juiste aansluiting van een flexibele gasleiding en kabelhouder.

### **OPMERKING**

De kabelhouder beperkt de afstand waarover de frituurinstallatie van de muur kan worden getrokken. Voor reiniging en onderhoud van de eenheid moet de kabel losgehaald worden van de open frituurinstallatie en moet de flexibele gasleiding losgekoppeld worden. Hierdoor is een betere toegang tot alle zijden van de open frituurinstallatie mogelijk. De gasleiding en kabelhouder moeten na afronding van de reiniging of het onderhoud opnieuw worden gekoppeld.

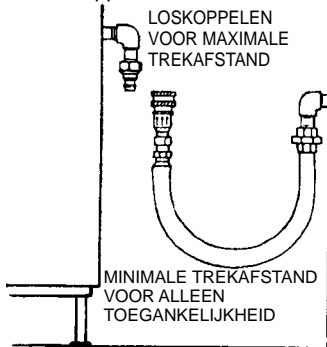
**2-6. GASTOEVOER**

**(vervolg)**

**GASLEIDING**

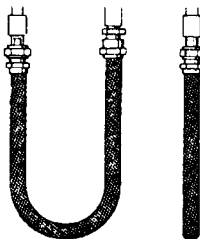
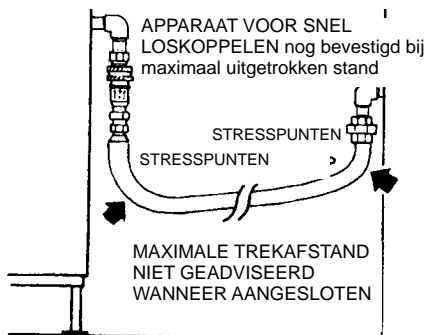
**RECHTS**

MINIMALE TREKAFSTAND voor het van de muur wegtrekken van apparatuur die toegestaan is voor toegang tot de Snelle Ontkoppeling van de apparatuur.



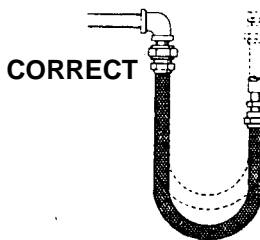
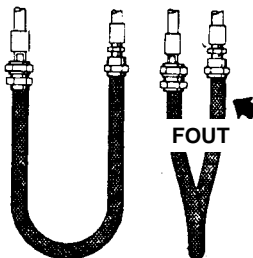
**FOUT**

VERMIJD SCHERPE BOCHTEN EN KNIKKEN wanneer de apparatuur weggetrokken wordt van de wand. (Maximale trekafstand zal uiteinden laten knikken, zelfs wanneer deze juist geïnstalleerd zijn, en zo de levensduur van de connector verminderen.)



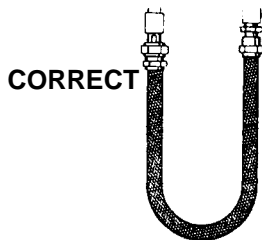
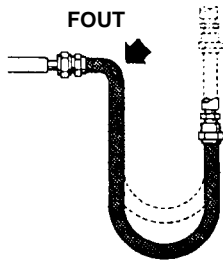
**CORRECT**

Koppelingen en slang dienen op dezelfde plek als hier links getoond te worden geïnstalleerd. **VERSCHUIF KOPPELINGEN NIET** dit zorgt voor torsionele draaiing en onnodige druk die tot voortijdige storingen leidt.



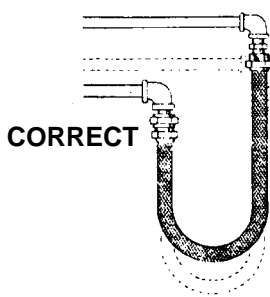
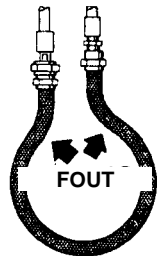
Dit is de juiste manier om de metalen slang voor verticale overgang te installeren. Merk de enkele, natuurlijke lus op.

Een scherpe knik in de slang, zoals rechts getoond, zet druk op het metaal en draait de slang, wat kan leiden tot voortijdige storing bij de koppeling.



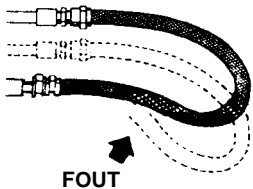
Handhaaf de minimale of iets grotere buigdiameter tussen de koppelingen voor een zo lang mogelijke levensduur.

Het insluiten van de diameter bij de koppelingen, zoals rechts getoond, creëert dubbele buiging wat leidt tot metaalmoeheid en storing van de fittingen.



Sluit de metalen slang in alle gevallen waar "zelf-afvoerend" niet noodzakelijk is, in een verticale lus aan.

SLUIT DE METALEN SLAG NIET HORIZONTAAL AAN ... tenzij "zelf-afvoerend" noodzakelijk is; ondersteun dan op het onderste vlak zoals links getoond.



**KABELDOORVOER**

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

**OPGELET**

**CONSTRUCTIE DROGE WAND**

Bevestig de I-bout aan een bouwspijker. *Niet alleen aan de droge muur bevestigen. Plaats de I-bout ook op dezelfde hoogte als de gasservice. Voorkeursplaats voor de installatie is ca. vijftien cm. aan één van de zijden van de service. De kabeldoorvoer moet ten minste vijftien cm korter zijn dan de flexibele gasleiding.*

**OPGELET**

Gebruik indien nodig elleboogstukken om scherpe knikken of overmatig buigen te voorkomen. Installeer, voor eenvoudige beweging, met een "luie" lus. Gasapparatuur moet afgesloten worden voordat maximaal bewogen wordt. (Minimale beweging is toelaatbaar voor loskoppelen slang).

## 2-7. GASLEKTEST

### OPMERKING

Zorg ervoor dat de knop van de gasklep op de gascontroleklep voordat de gastoevoer ingeschakeld wordt, in stand UIT staat.

Na de eerste installatie en het verplaatsen van de eenheid dienen de leidingen en fittingen gecontroleerd te worden op gaslekken. Een eenvoudige controle is het inschakelen van het gas waarbij alle verbindingen worden ingesmeerd met een zeepoplossing. Als er zich bellen vormen, duidt dit op ontsnappend gas. In dat geval moeten de leidingverbindingen opnieuw gelegd worden.



**Om brand of explosies te voorkomen mag nooit een aangestoken lucifer of open vlam worden gebruikt bij het testen op gaslekken. Ontbrand gas kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of beschadiging van eigendommen.**

## 2-8. GASDRUKREGELAAR INSTELLEN

De gasdrukregelaar op de gascontroleklep:

- Natuurlijk: 3,5 inch waterkolom (0,87 kPa) (8,72 mbar).
- Propaan: 10,0 inch waterkolom (2,49 kPa) (24,9 mbar).

### OPMERKING

De gasdrukregelaar is ingesteld door Henny Penny and en mag niet door gebruikers worden aangepast.

## 2-9. ELEKTRISCHE VEREISTEN

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

De frituurinstallatie op gas van 120 volt wordt af fabriek uitgerust met een geaard snoer en stekker ter bescherming tegen schok; deze dient in een driepolig geaard stopcontact aangesloten te worden. Breng geen enkele wijziging aan in de aardingspool. Elke stekker van 230 volt die met de eenheid van 230 volt gebruikt wordt, moet voldoen aan alle plaatselijke, provinciale en nationale richtlijnen.



**Om elektrische schok te voorkomen, dient deze apparatuur uitgerust te worden met een externe circuitonderbreker met een ingebouwde loskoppeling van 3 seconden voor alle niet-geaarde geleiders. De hoofdstroomschakelaar op deze apparatuur koppelt niet alle leidinggeleiders los.**

**2-9. ELEKTRISCHE  
VEREISTEN (vervolg)**



Koppel de aardingsplug niet los; dit om elektrische schok te voorkomen. Deze frituurinstallatie dient adequaat en veilig geaard te zijn. Raadpleeg de plaatselijke elektrische codes voor juiste procedures voor aarding of gebruik, bij afwezigheid daarvan, de National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70- (huidige editie). In Canada dienen alle elektrische verbindingen gemaakt te worden in overeenstemming met CSA C22.2, Canadian Electrical Code Part 1, en/of plaatselijke codes.


**OPMERKING**

Koppel de stroomtoevoer los voor grondige reiniging van of onderhoud aan de frituurinstallatie

**2-10. MOTORLAGERS**

De elektrische lagere van de motor worden permanent gesmeerd. NIET SMEREN.


**2-11. INSCHAKELLEN EN  
UITSCHAKELLEN VAN  
DE BRANDERS**

1. Schakel de stroomschakelaar naar positie UIT.
2. Wacht ten minste 5 minuten en schakel de stroomschakelaar dan naar positie AAN.
3. Druk op knop  in de bedieningselementen (links of rechts).
4. De brander gaat aan en werkt in een smeltcyclus tot de concentratie een vooraf ingestelde temperatuur bereikt.
5. Nadat het display een productselectie of twee streepjes weergeeft, kan op de gewenste productknop gedrukt worden.

**OPMERKING**

De frituurinstallatie is uitgerust met een ontbrandingsvonkmodule met een ingestelde veiligheidstijd voor ontbranding (TSA genoemd) van 90 seconden.

Om de brander uit te schakelen:

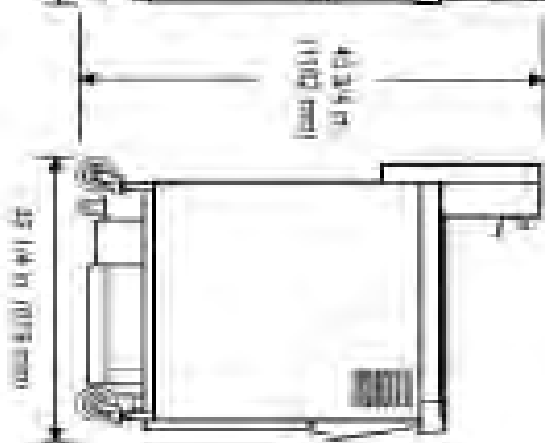
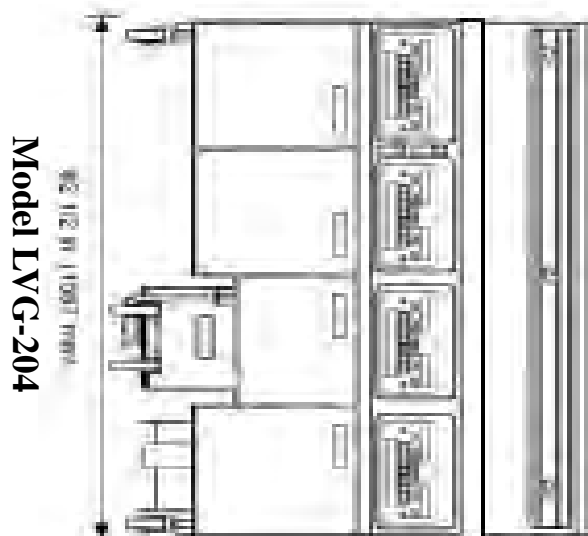
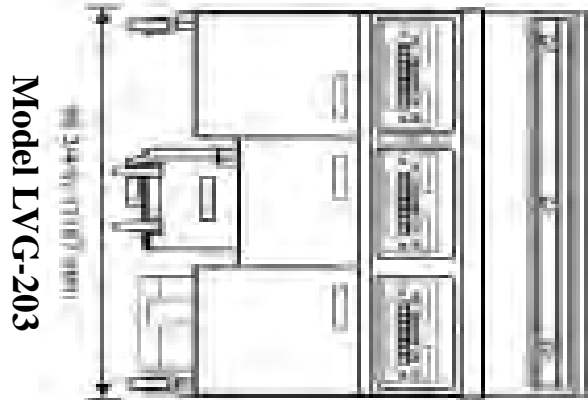
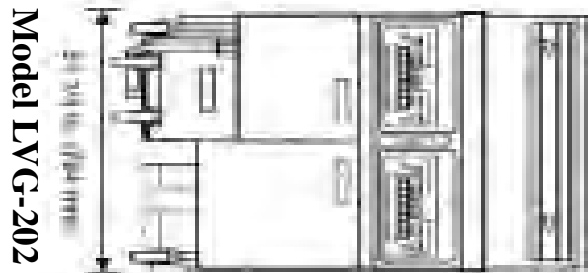
1. Druk op knop  in de bedieningselementen (links of rechts).
2. Schakel de stroomschakelaar naar positie UIT.  
OPMERKING: Hiermee worden alle vaten uitgeschakeld.

**2-12. TESTEN VAN DE  
FRITUURINSTALLATIE**

Elke frituurinstallatie onder druk van Henny Penny wordt voor verzending volledig gecontroleerd en getest. Het is echter een goede gewoonte de eenheid op juiste werking te controleren.



**2-12. AFMETINGEN**



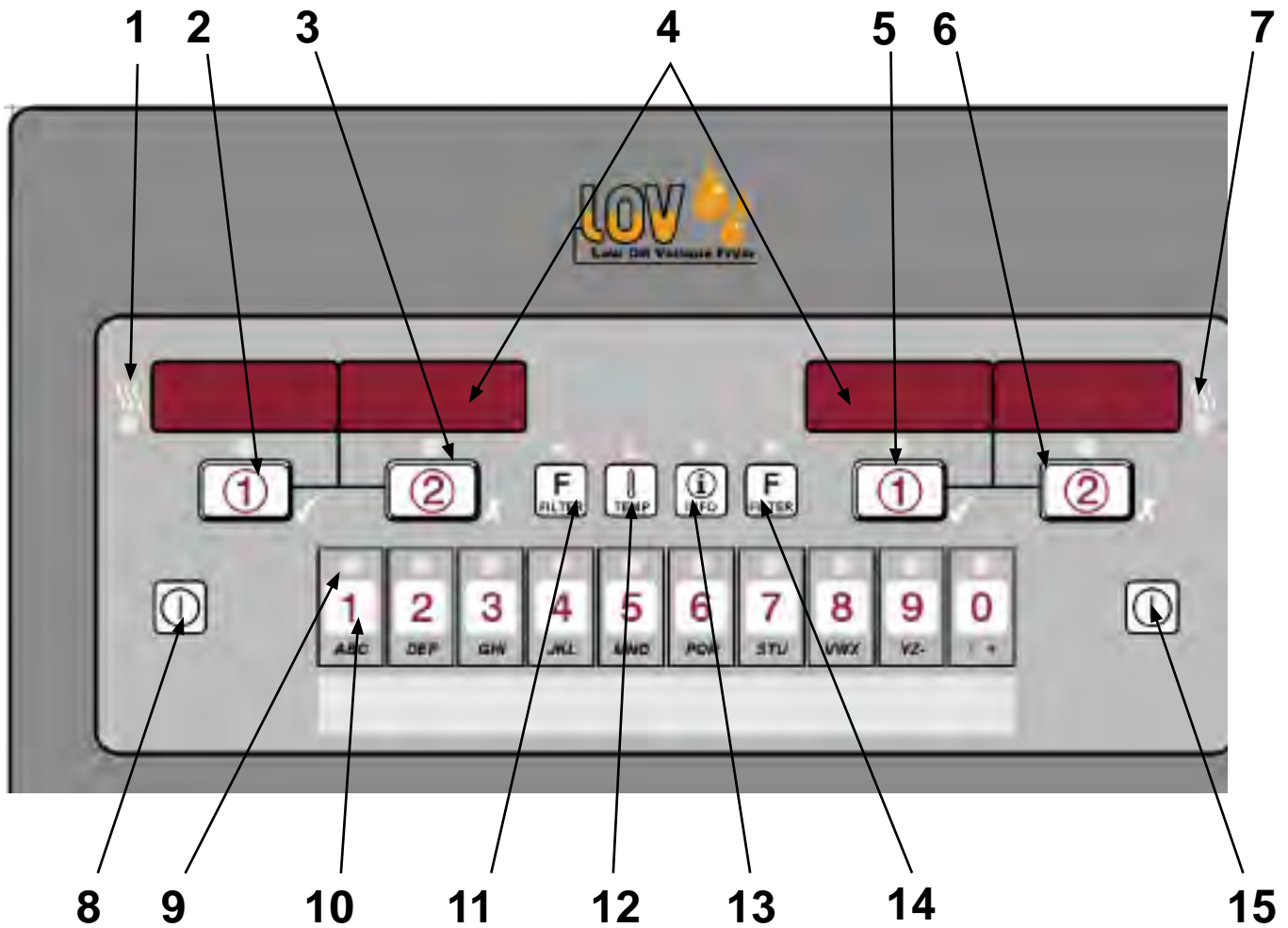
**OPMERKING**

De rolwielen zijn instelbaar tot 40 mm.

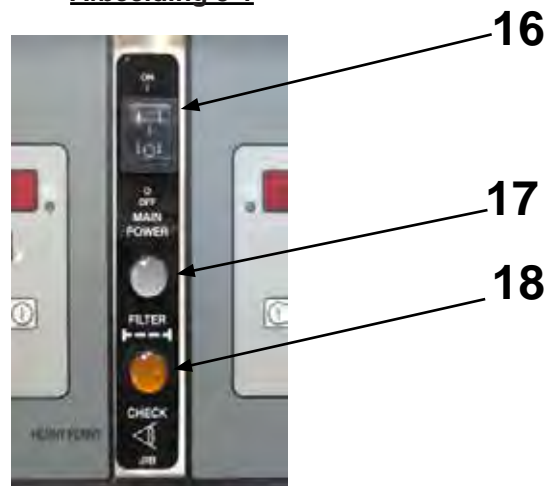
**SECTIE 3. BEDIENING**

**3-1. ONDERDELEN BEDIENING**

Raadpleeg de uitleg op de volgende pagina's.




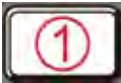
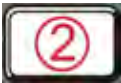

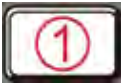
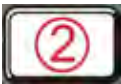





**Afbeelding 3-1**



**Afbeelding 3-2**









**3-1. ONDERDELEN BEDIENING**
**(vervolg)**

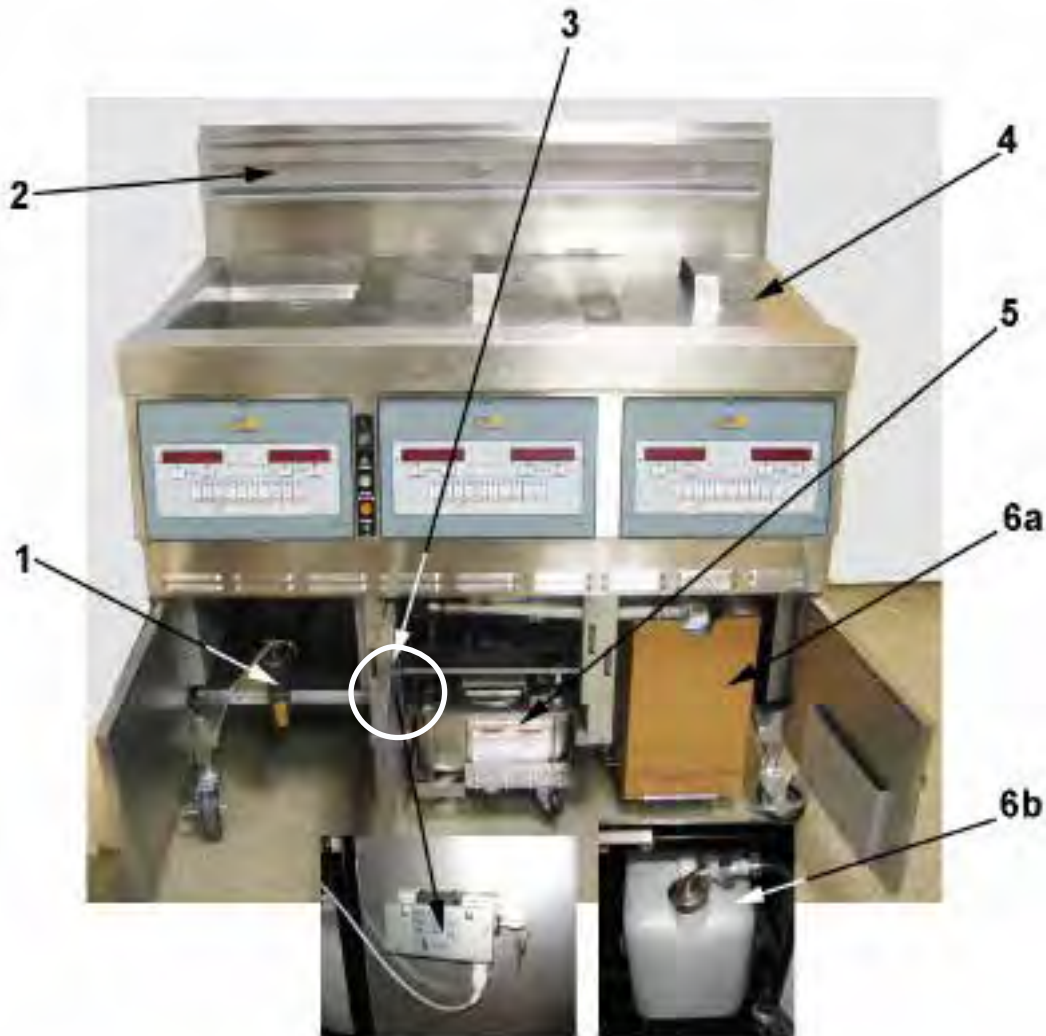
Raadpleeg afbeeldingen 3-1 en 3-2 in samenhang met de onderstaande beschrijving van de functies.

Afb. Nr.	Item Nr.	Beschrijving	Functie
3-1	1		Deze LED gaat branden wanneer de bediening vraagt om verhitting van het(de) vat(en) links; de branders gaan aan en verhitten de olie
3-1	2		Druk tijdens normale werking op deze knop om bereidingscycli te starten en te stoppen voor de linkermant; druk om het weergegeven product te wijzigen; wordt ook gebruikt voor om YES (JA) aan te geven of om te bevestigen ✓
3-1	3		Druk tijdens normale werking op deze knop om bereidingscycli te starten en te stoppen voor de linkermant; druk om het weergegeven product te wijzigen; wordt ook gebruikt voor X om NO (NEE) aan te geven of om te annuleren
3-1	4	Digitaal display	Toont de productcodes; toont de aflopende timer tijdens bereidingscycli; toont de opdrachten tijdens filtermodi; toont selecties in modus 'Program Mode'; toont de temperatuur van de olie als gedrukt wordt op  ; toont foutcodes (weergave in verschillende talen)
3-1	5		Druk tijdens normale werking op deze knop om bereidingscycli te starten en te stoppen voor de rechtermant; druk om het weergegeven product te wijzigen; druk om opdrachten in de filtermodi te bevestigen; wordt ook gebruikt voor ✓ om YES (JA) aan te geven of om te bevestigen
3-1	6	 	Druk tijdens normale werking op deze knop om bereidingscycli te starten en te stoppen voor de rechtermant; druk om het weergegeven product te wijzigen; druk om opdrachten in de filtermodi te annuleren; wordt ook gebruikt voor X om NO (NEE) aan te geven of om te annuleren
3-1	7		Deze LED gaat branden wanneer de bediening vraagt om verhitting van het(de) vat(en) rechts; de branders gaan aan en verhitten de olie
3-1	8		Druk om het verwarmingssysteem voor het/de linker vat(en) in en uit te schakelen
3-1	9		Een LED van een productknop brandt wanneer dat product geselecteerd is
3-1	10		Druk om het gewenste product te selecteren; druk tijdens het benoemen van een product om de letters onder de knop, in de naam, te plaatsen

**3-1. ONDERDELEN BEDIENING**

(vervolg)

Afb. Nr.	Item Nr.	Beschrijving	Funcctie
3-1	11 & 14		<p>Worden gebruikt in de modi voor Programmeren en Filteren; wordt ook gebruikt voor knoppen ◀ of ▶ ; druk om de volgende filterstatistieken te bekijken:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>het aantal bereidingscycli voor volgend filter</li> <li>tijd en datum laatste filter</li> <li>aantal uren dat het huidige filter in gebruik is</li> </ol>
3-1	12		<p>Wordt gebruikt in modi voor Programmeren; wordt gebruikt modi Filteren; wordt gebruikt bij het vullen en legen van de vaten; wordt ook gebruikt als knop ▲ ; druk om de volgende temperatuurstatistieken te bekijken:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>huidige olietemperatuur voor elk vat</li> <li>instelpunt temperatuur voor elk vat</li> </ol>
3-1	13		<p>Wordt gebruikt in modi voor Programmeren; wordt ook gebruikt voor knop ▼ ; druk om de volgende informatie en status van de frituurinstallatie te laten tonen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>informatie over herstel voor elk vat</li> <li>primair en secundair ingestelde talen voor display</li> </ol>
3-1	15		Druk om het verhittingssysteem voor het/de juiste vat(en) in en uit te schakelen
3-2	16		In positie AAN wordt stroom toegevoerd naar de bedieningselementen en de filterpompen
3-2	17		Kleur blauw  , geeft dit aan dat nu een Automatische Intermitterende Filtratie moet plaatsvinden
3-2	18		Kleur oranje, geeft aan dat JIB gevuld of vervangen moet worden




**Afbeelding 3-3**

Afb. Nr.	Item Nr.	Beschrijving	Functie
3-3	1	Aansluiting gasleiding	Aansluiting voor gastoevoerleiding vanaf muur
3-3	2	Mandsteun	De mandjes hangen hierin wanneer ze niet in gebruik zijn, of om producten uit te laten lekken na een bereidingscyclus
3-3	3	RTI -schakelaar	Alleen bij frituurinstallaties waarbij op locatie een RTI-systeem bestaat
3-3	4	Deksels vaten	Voor afdekken van vaten die niet in gebruik zijn
3-3	5	Montage voor filterafvoerpan	Olie wordt in deze pan afgevoerd en daarna door filters gepompt om de levensduur van de olie te helpen verlengen
3-3	6a	JIB	Jug-in-a-Box voor locaties zonder RTI-systemen; bevat olie
3-3	6b	JIB	Kan voor locaties met RTI-systemen; bevat olie

### 3-2. MODUS INSTELLEN

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

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

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

Druk op ▼ om door te gaan met de andere in te stellen items, waaronder:

- ZONE - USA of NON-USA (VS of niet VS)
- TEMP FORMAT - °F of °C (temperatuurinstelling)
- TIME FORMAT - 12-HR OF 24-HR (tijdindeling, 12- of 24-uur)
- ENTER TIME - tijd van de dag aangeven (gebruik de productknoppen om te wijzigen)
- ENTER TIME - AM OF PM
- DATE FORMAT - US OF INTERNATIONAL
- ENTER DATE - datum van vandaag (gebruik de productknoppen om te wijzigen)
- FRYER TYPE - GAS OF INTERNATIONAL (gas of internationaal)
- VAT TYPE - FULL OF SPLIT (type vat, volledig of gesplitst)
- DISPOSE BULK OIL - YES/NO (BULK heeft RTI-systeem)
- SUPPLY BULK OIL - YES/NO (BULK heeft RTI-systeem)
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF; 2.US (2007 en later); 3 .EURO; 4.FSA (VS voor 2007)
- SETUP COMPLETE (instellen afgerond)

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

### **OPMERKING**

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

### 3-3. OLIE VULLEN OF BIJVULLEN



Afbeelding 1.

**OPGELET**

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

*Bij gebruik van vaste olie wordt het aanbevolen deze op een externe verwarmingsbron te verhitten voordat deze in de vaten gegoten wordt. De branderslangen moeten volledig ondergedompeld zijn in olie. Dit kan leiden tot brand of beschadiging van het vat.*

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



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

2. De oliecapaciteit voor volledige vaten is 28,4 liter en voor gesplitste vaten 14,2 liter. Alle vaten zijn voorzien van twee niveau-indicatorlijnen op de achterwand van het vat, waarbij de bovenste lijn het juiste olieniveau weergeeft wanneer de olie heet is. Afbeelding 1.
3. Koude olie moet gevuld worden tot de onderste indicator.



#### Vat vullen met het RTI-systeem

1. Schakel de hoofdstroomschakelaar naar positie AAN.
2. Plaats mandsteun in vat. Afbeelding 2.
3. Druk (aan een van de zijkanten) op en houd ingedrukt tot display \*FILTER MENU\* toont, met daarbij 1.AUTO FILTER?
4. Druk 5 maal op ▼ (en laat 5 maal los) tot display "6.FILL POT FROM BULK?" (pot vullen vanuit bulk?) toont. (Moet in modus Set-up ingesteld zijn op "BULK")
5. Druk op knop ✓; display toont "FILL POT FROM BULK" "YES NO" (pot vanuit bulk vullen ja/nee). Druk op knop ✓ en houd deze vast om het vat te vullen; display toont "FILLING" (aan het vullen).
6. Laat, als het vat vol is, knop ✓ los en druk tweemaal op toets X om te beëindigen en terug te keren naar normale werking.




Afbeelding 2.


### 3-4. OPSTARTEN IN DE OCHTEND - PROCEDURES

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

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

#### **OPMERKING**

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

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

#### **OPGELET**

*Laat de frituurinstallatie niet onbeheerd achter en sla de smeltcyclus niet over tenzij er voldoende olie gesmolten is om de branderslangen volledig te bedekken. Als de smeltcyclus gestopt wordt voordat de branderslangen bedekt zijn, kan dit leiden tot overmatig roken van de olie en zelfs brand.*





**PLAATS NIET TEVEEL PRODUCT OF PRODUCT MET ZEER VEEL VOCHT IN DE MANDJES. DE MAXIMALE HOEVEELHEID PRODUCT PER VOL VAT BEDRAAGT 1,4 KG EN PER GESPLITST VAT 0,68 KG. WANNEER DEZE INSTRUCTIES NIET GEVOLGD WORDEN KAN DIT LEIDEN TOT HET OVERSTROMEN VAN DE OLIE UIT HET VAT WAT ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN EIGENDOMMEN KAN VEROORZAKEN.**

**ALS DE GECONCENTREERDE TEMPERATUUR HOGER WORDT DAN 216°C, SCHAKEL DE STROOM IN DE HOOFDCIRCUITONDERBREKER DAN DIRECT UITENLAAT DE FRITUURINSTALLATIE REPAREREN. ALS DE OLIE TEMPERATUUR HET VLAMPUNT OVERSTIJGT, ZAL ZICH BRAND VOORDOEN, WAT ZAL LEIDEN TOT ERNSTIGE BRANDWONDEN EN/OF BESCHADIGING VAN EIGENDOMMEN.**




### **3-5. WERKEN MET DISPLAY VOOR EEN ENKEL PRODUCT**

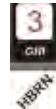
Een display voor een enkel product betekent dat er één product op het display van een bepaald vat wordt getoond.



1. Nadat de smeltcyclus afgelopen is, knippert LOW TEMP tot de temperatuur van het instelpunt bereikt is. Zolang “LOW TEMP” in het display wordt getoond, is het niet mogelijk bewerkingscycli te starten. Nadat de temperatuur van het instelpunt bereikt is, wordt de productnaam weergegeven in het display, bijv.: NUGGETS; dit product kan nu in de olie geplaatst worden.
2. Druk op een timerknop  of .
3. Display toont de naam van het te bereiden product (bijv.: “NUG”) en de teller die aftelt.
4. Wanneer de cyclus afgerond is, gaat een hoorbaar alarm af en toont het display “PULL”.
5. Druk op de timerknop onder PULL om het alarm te stoppen en til het mandje uit het vat.
6. Als een kwaliteitstimer (pauzetimer) geprogrammeerd is, begint de pauzetijd automatisch wanneer de gebruiker op de timerknop drukt ter beëindiging van de bereidingscyclus. Zolang de kwaliteitstimer aftelt, toont het display de uit drie letters bestaande afkorting voor het product, gevolgd door “Qn”, waarbij “n” het aantal resterende minuten is, bijv.: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4”, enz.

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

#### **OPMERKING**






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



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

### 3-6. WERKEN MET DISPLAY VOOR MEERDERE PRODUCTEN

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

- Nadat de smeltycyclus afgelopen is, knippert LOW TEMP tot de temperatuur van het instelpunt bereikt is. Hierna toont het display “---- ----”.
- Druk op een productknop, bijv.:  .
- Display toont “FR FRIES”. Als het display “<<<< >>>>” toont, is de olietemperatuur niet juist voor dat product. Selecteer een ander product of druk 5 seconden op   .
- Druk op een timerknop  of  .
- Wanneer de bereidingscyclus afgerond is, gaat een hoorbaar alarm af en toont het display “PULL”.
- Druk op de timerknop onder “PULL” om het alarm te stoppen. Display toont dan “---- ----” of, als een kwaliteitstimer (pauzetijd) geprogrammeerd is, het aftellen van de timer (zie stap 6, Sectie 3-5).

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

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

#### **Ontbijt naar lunch**

- Druk op een productknop, bijv.:  .
- Display toont “<<<< >>>>”.
- Druk op een timerknop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt; display toont “FR FRIES”.

#### **Lunch naar ontbijt**



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

### **OPMERKING**

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

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

Het display toont in de modus voor meerdere producten “---- ----” als er geschakeld kan worden naar de modus voor een enkel product.

1. Druk op een productknop, bijv.: .
2. Het display toont “FR FRIES” als het instelpunt van het vat overeenkomt met het product, of het toont “<<<< >>>>” als dit niet het geval is.
3. Druk op een timerknop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt tot het bedieningselement piept.
4. Laat de timerknop los; het display toont “FR FRIES”, wat aangeeft dat de wijziging voor de modus voor een enkel product is doorgevoerd.






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

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

1. Druk op een timerknop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt tot het bedieningselement piept.
2. Laat de timerknop los; het display toont “---- ----”, wat aangeeft dat de wijziging voor de modus voor meerdere producten is doorgevoerd.

**OPMERKING**

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

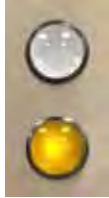
1. Druk op een productknop, bijv.: .
2. Het display toont “FR FRIES” als het instelpunt van het vat overeenkomt met het product, of het toont “<<<< >>>>” als dit niet het geval is.
3. Druk op een timerknop  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt tot het bedieningselement piept.
4. Laat de timerknop los;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

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

### **3-11. AUTOMATISCH BIJVULLEN**

Tijdens de normale werking controleren de bedieningselementen automatisch het olieniveau in het vat. Als de bediening meet dat het olieniveau te laag wordt, wordt olie vanuit de JIB in het vat gepompt om de olie op het juiste niveau te houden.

#### **Bijvullen van de JIB met het RTI-systeem**



**Afbeelding 1.**

1. Bediening geeft “\*CHECK\* \*JIB\*” weer en lampje op de voorzijde van de frituurinstallatie brandt oranje. Afbeelding 1.



**Afbeelding 2.**

2. Open de deur met de RTI-schakelaar (Afbeelding 2). Druk op zijde ADD (toevoegen) van de RTI-schakelaar en houd deze ingedrukt om olie aan de JIB toe te voegen.

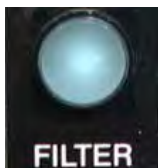


**Afbeelding 3.**

#### **De JIB vervangen (locaties zonder RTI)**

1. Bediening geeft “\*CHECK\* \*JIB\*” weer en lampje op de voorzijde van de frituurinstallatie brandt oranje. Afbeelding 1.
2. Open rechterdeur en haal de JIB uit de eenheid. Haal de dop van de bovenzijde van de JIB af, voer de lege JIB af en vervang deze door een nieuw, vol exemplaar. Afbeelding 3.

**3-12. AUTOMATISCHE  
INTERMITTERENDE  
FILTRATIE (AIF)**



Afbeelding 1.

**OPMERKING**

- AIF is NIET beschikbaar voor visvaten (diepe gesplitste vaten). Visvaten hoeven slechts eenmaal daags, aan het eind van de dag, gefilterd te worden.
  - Verwissel het filterkussen voordat AIF-filteren wordt uitgevoerd.
1. Tijdens normale werking en na een bepaald aantal bereidingscycli licht het blauwe lampje aan de voorzijde van de frituurinstallatie op (Afbeelding 1) en de bediening toont regelmatig “FLTR NOW?” “YES NO” (ja / nee).
  2. Als filteren gewenst is, druk dan op knop ✓ voor JA; het display toont “SKIM VAT”, gevolgd door “CONFIRM” “YES NO” (afromen, bevestigen, ja/nee).
  3. Druk, nadat de kruimels van de bovenkant van de olie zijn verwijderd, op knop ✓ voor JA; het display toont “DRAINING”, de afvoer opent en de olie loopt uit het vat. (Als vermoed wordt dat er olie in de afvoerpan aanwezig is, kan “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” in het display getoond worden. Zorg ervoor dat de afvoerpan leeg is voordat verdergegaan wordt.)

**OPMERKING**

Als filteren niet gewenst is, druk dan op knop X en het AIF (Automatisch Intermitterend Filteren) wordt geannuleerd. Het blauwe lampje gaat uit en de bediening keert terug naar de normale werking. Na enkele bereidingscycli zal de bediening opnieuw vragen of er gefilterd moet worden.

**OPGELET**

*Als de afvoer verstopt is, raadpleeg dan Sectie 3-22 om schade aan de frituurinstallatie te voorkomen.*

4. Als het display “VAT EMTY” toont, gevolgd door “YES NO”, controleer dan of de afvoer schoon is en het vat leeg. Druk op knop u; het display toont “WASHING” gevolgd door “FILLING”.

**OPMERKING**

De WASH-stap van de eerste keer Automatisch filteren met een nieuw filterkussen duurt 45 seconden langer om het kussen “in te werken”.

5. Als het display “IS POT FILLED?” “YES NO” toont, controleer dan of het vat vol is en druk hierna op knop ✓ voor JA, waarna de bediening terugkeert naar de normale werking.

**3-12. AUTOMATISCHE  
INTERMITTERENDE  
FILTRATIE (AIF)(vervolg)**

**Fout Filter**

6. Als de olie tijdens het AIF-proces niet tot het juiste niveau in het vat teruggepompt is, druk dan op knop **X** voor NEE; het display toont “0:30” en telt af naar “0:00”.
7. Display toont “IS POT FILLED?” “YES NO” (is pot gevuld ja/nee). Druk op knop ✓ en de bediening keert terug naar de normale werking. Druk op knop **X** en de pomp draait nog 30 seconden. Er kan 3 maal gekozen worden voor vullen van het vat.
8. Als driemaal zonder succes getracht is het vat bij te vullen, toont de bediening “CHANGE FILTER PAD?” “YES NO” (filterkussen vervangen ja/nee). Als het filterkussen verwisseld moet worden, druk dan op ✓ en verwissel het filterkussen volgens de procedure voor het verwisselen van het filterkussen of -papier. De bediening keert terug naar de normale werking.

Als het filterkussen pas later verwisseld moet worden, druk dan op knop **X**; 15 minuten later wordt een herinnering “CHANGE FILTER PAD?” weergegeven.

9. Als het vat tijdens de volgende AIF met een nieuw filterkussen na 3 pogingen niet gevuld is, toont het display “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” (onderhoud filter vereist; raadpleeg gids voor probleemoplossing).

Als het bericht “Service Required” verschijnt, zal het display elke 15 minuten “FILTER PROBLEM FIXED? YES NO” (probleem met filter opgelost ja/nee) weergeven. Als het probleem nog niet opgelost is, druk dan op knop **X**. Als het probleem verholpen is, druk dan op knop ✓ en de bediening keert terug naar de normale werking.

**OPMERKING**

Om te helpen waarborgen dat het vat volledig gevuld wordt, moet ervoor gezorgd worden dat de filterpan elke dag gereinigd wordt, het filterkussen verwisseld wordt, de JIB vol is en dat de “O”-ringen op de filterpan in goede staat verkeren.

### 3-13. ONDERHOUD FILTER








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

**Het verplaatsen van de frituurinstallatie of de filterafvoerpan wanneer deze hete olie bevat, wordt niet aanbevolen. Er kan hete olie uit de pan spetteren, wat kan leiden tot ernstige brandwonden.**

1. **Controleer de filterpan:** Gebruik bij de eerste filtering van elke nieuwe dag een nieuw filterkussen; hetzelfde kussen kan gedurende de rest van de dag gebruikt worden, behalve voor visvaten. **Verwissel het filterkussennadat een visvat gefilterd is.**

Zorg ervoor dat de filterleiding goed aangesloten is, dat de filterpan zich zo ver als mogelijk onder de frituurinstallatie bevindt en dat het deksel van de filterpan op zijn plek zit. Als het deksel van de filterafvoerpan niet op zijn plek zit, toont het display "CHK PAN" (pan controleren)

2. **Zorg ervoor dat de olie heet is:** het beste resultaat wordt bereikt wanneer de frituurolie gefilterd wordt bij de normale frituurtemperatuur.
3. Druk op knop  en houd deze ingedrukt tot het display "1.AUTO FILTER?" toont.
4. Druk op knop  en laat deze los; het display toont 2.MAINT FILTER?
5. Druk op knop  voor JA; het display toont "MAN FILTER" YES NO.
6. Druk op knop  voor JA; het display toont "DRAINING" en de olie loopt uit het vat, **of** druk op knop  voor NEE en de bediening keert terug naar de normale werking. (Als vermoed wordt dat er olie in de afvoerpan zit, toont het display "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO". Zorg ervoor dat de afvoerpan leeg is voordat verdergegaan wordt)



Afbeelding 2.



*Als de afvoer verstopt is, raadpleeg dan Sectie 3-22 om schade aan de frituurinstallatie te voorkomen.*

7. Nadat de olie uit het vat gelopen is, verwijder dan de mandsteun uit het vat. Afbeelding 2.



**Gebruik een beschermende doek of handschoenen bij het optillen van de mandsteun. De steun kan heet zijn, wat kan leiden tot brandwonden.**

**3-13. ONDERHOUD FILTER**  
**(vervolg)**

8. Use the Hi-Temp Pad Holder, pad, and a small amount of KAY QSR Fryer Cleaner to scrub the walls, corners and bottom of the inside of the vat. Use the Hi-Temp Detail Brush to remove soil built up and debris from coils, corners of vats and other hard- to-reach areas. Be careful not to damage sensing probes.

**OPGELET**

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

*Gebruik geen waterstraal (onder druk) om de eenheid te reinigen, omdat dit kan leiden tot beschadiging van onderdelen.*

9. Als het vat schoon is toont het display “SCRUB VAT COMPLETE?” “YES NO”. Druk op knop **ü** voor JA; het display toont “WASH VAT” “YES NO”.

**OPMERKING**

De WASH-stap van de eerste keer Automatisch filteren met een nieuw filterkussen duurt 45 seconden langer om het kussen “in te werken”.

10. Druk op knop **✓**; het display toont “WASHING”. De olie circuleert gedurende enkele minuten door het vat. Nadat de wascyclus afgerond is, toont het display “WASH AGAIN?” “YES NO”.
11. Druk op knop **✓** voor JA als nogmaals wassen nodig is, druk anders op knop **X** voor NEE; het display toont dan RINSING en de frituurinstallatie spoelt automatisch het vat uit. Wanneer het spoelen afgerond is, toont het display “RINSE AGAIN?” “YES NO”.
12. Druk op knop **✓** voor JA als nogmaals spoelen nodig is, druk anders op knop **X** voor NEE. Het display toont “POLISH” “YES”.
13. Druk op knop **✓** voor JA, de olie wordt “geëgaliseerd” door deze door het filtersysteem te circuleren; het display toont “5:00 STOP”. Druk, indien gewenst, op knop **✓** om te stoppen met het egaliseren; anders wordt de olie gedurende 5 minuten geëgaliseerd.
14. Na het egaliseren van de olie toont het display “FILL VAT?” met daarbij “YES”. Druk op knop **✓**; het display toont “FILLING” en het vat wordt met olie gevuld.
15. Wanneer het vat vol is, toont het display “IS POT FILLED?” “YES NO”. Druk op knop **✓** voor JA; de frituurinstallatie keert terug naar de normale werking.


Wanneer op knop **X** gedrukt wordt, toont het display “FILLING” en de pomp loopt gedurende 30 seconden en stopt daarna; het display toont “IS POT FILLED?” “YES NO”. Na 3 pogingen toont het display “ADD QUIT”. Druk op knop **✓** en houd deze ingedrukt om de pot te vullen en laat deze daarna los. Druk op knop **X**; display toont “IS POT FILLED YES” “NO” (is de pot gevuld ja/nee). Druk op knop **✓** en de bediening keert terug naar de normale werking.



**3-14. OLIE AFVOEREN  
UIT VAT MET RTI**



**BIJ EEN LANGER GEBRUIK WORDT HET VLAMPUNT VAN CONCENTRATIE VERKLEIND. VOER CONCENTRATIES AF WANNEER ER TEKENEN ZIJN VAN OVERMATIGE ROOK OF SCHUIMVORMING. DIT KAN LEIDEN TOT ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN EIGENDOMMEN.**

1. Druk (aan een van de zijkanten) op  en houd ingedrukt tot display “FILTER MENU” toont, met daarbij “1.AUTO FILTER?”
2. Druk tweemaal op ▼ en laat weer los tot het display 3.DISPOSE toont.
3. Druk op knop ✓ ; het display toont DISPOSE? “YES NO”.
4. Druk op knop ✓ ; het display toont “DRAINING” en de olie wordt afgevoerd naar de filterafvoerpan. (Als vermoed wordt dat er olie in de afvoerpan aanwezig is, kan “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” in het display getoond worden. Zorg ervoor dat de afvoerpan leeg is voordat verdergegaan wordt.)



*Als de afvoer verstopt is, raadpleeg dan Sectie 3-22 om schade aan de frituurinstallatie te voorkomen.*

5. Display toont “VAT EMTY?” “YES NO”.
6. Druk op knop ✓ ; het display toont “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” “✓ =PUMP” “X=DONE”. Om te waarborgen dat er geen oude olie in de olieleidingen aanwezig is, wordt enige seconden op knop ✓ gedrukt. Nadat de leidingen schoon zijn, wordt op knop X gedrukt; het display toont “CLN VAT COMPLETE” “YES NO”.
7. Druk, als het vat schoon is, op knop ✓ ; de afvoer wordt gesloten en het display toont “FILL POT FROM BULK” met daarbij “YES NO”. Open de deur waarachter de RTI-schakelaar zich bevindt (afbeelding 2); druk op knop “DISPOSE” op de RTI-schakelaar en houd deze ingedrukt tot de filterpan leeg is.
8. Druk, om het vat opnieuw te vullen, op knop ✓ en houd deze ingedrukt tot de koude olie bijgevuld is tot de onderste indicator voor olie in het vat, volgens Sectie 3-3.
9. Druk op knop X; display toont “IS POT FILLED?” “YES” “NO”. Druk, als het vat vol is, op knop ✓ en de bediening keert terug naar de normale werking. Druk, als het vat niet vol is, op knop X en de bediening keert terug naar de voorgaande stap.



**Afbeelding 2.**






**3-15. OLIE AFVOEREN UIT VAT  
MET SHUTTLE VOOR  
AFVOEREN OLIE**



Afbeelding 1.








Afbeelding 2.

1. Open de middelste deur, trek de montage met de afvoerpan onder de frituurinstallatie vandaan en vervang deze door het hulpmiddel voor olieafvoer. Afbeeldingen 1 en 2.
2. Druk (aan een van de zijkanten) op  en houd ingedrukt tot display "FILTER MENU" toont, met daarbij "1.AUTO FILTER?"
3. Druk tweemaal op knop  en laat weer los tot het display "3.DISPOSE" toont. Druk op knop ; het display toont "DISPOSE?" "YES NO". (Als vermoed wordt dat er olie in de afvoerpan aanwezig is, kan "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" in het display getoond worden. Zorg ervoor dat de afvoerpan leeg is voordat verdergegaan wordt)
4. Druk op knop ; display toont "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE" "YES NO".
5. Druk, met de shuttle voor afvoer op zijn plek, op knop ; het display toont "DRAINING". De olie loopt nu van het vat in de shuttle.

**OPGELET**

*Als de afvoer verstopt is, raadpleeg dan Sectie 3-22 om schade aan de frituurinstallatie te voorkomen.*

6. Het display toont "VAT EMTY met daarbij "YES NO". Controleer of het vat leeg is en druk op knop . Het display toont "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" "=PUMP" "X=DONE". Om te waarborgen dat er geen oude olie in de olieleidingen aanwezig is, wordt enige seconden op knop  gedrukt. Als de leidingen schoon zijn, druk dan op knop **X**.
7. Het display toont "CLN VAT COMPLETE?" "YES NO". Als het vat schoon is, druk dan op knop .
8. Het display toont "MANUAL FILL POT", gevolgd door "IS POT FILLED?" "YES NO". Vul het vat tot de onderste indicatorlijn aan de achterzijde van het vat (Zie **Olie vullen of bijvullen (locaties zonder RTI)** instructies uit Sectie 3-2). Druk op knop  en de bediening keert terug naar de normale werking.
9. Verwijder de shuttle voor afvoer onder de frituurinstallatie vandaan en vervang deze door de montage met de afvoerpan.

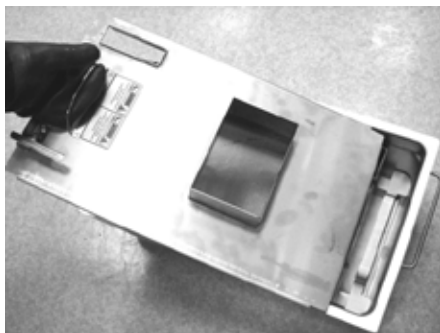
### 3-16. VERWISSELEN VAN HET FILTER KUSSEN



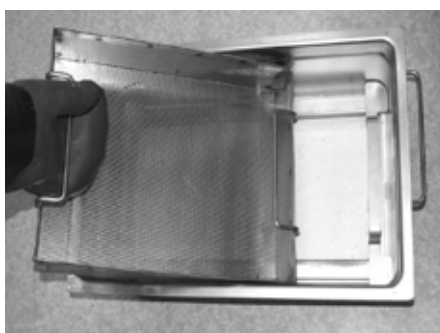
Afbeelding 1.



Afbeelding 2.



Afbeelding 3.



Afbeelding 4.

Om goede prestaties te waarborgen bij het rondpompen van de olie, dient het filterkussen (of -papier) ten minste eenmaal per dag verwisseld te worden. In filialen die 24 uur per dag open zijn, dient het filter tweemaal daags verwisseld te worden.

#### **OPMERKING**

Als het filterkussen niet verwisseld is, toont het display ter herinnering "CHANGE PAD". Druk op knop ✓ om het bericht te annuleren; dit bericht zal echter elke 4 minuten verschijnen tot het filterkussen verwisseld is.

1. Zorg ervoor dat de hoofdstroomschakelaar in positie AAN staat.
2. Open de deur, til de stop van de afvoerpan op en trek de montage met de afvoerpan naar buiten met de hendel op de afvoerpan. Afbeeldingen 1 en 2.



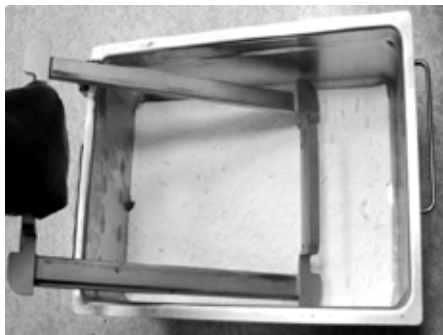
**De pan kan heet zijn! Gebruik beschermende lappen of handschoenen; anders kunnen brandwonden het resultaat zijn.**

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

3. Til de deksel van de afvoerpan. Afbeelding 3.

4. Haal het kruimelmandje uit de afvoerpan. Veeg olie en kruiden uit het kruimelmandje. Reinig het kruimelmandje met water en zeep en spoel het daarna grondig uit met heet water. Afbeelding 4.

**3-16. VERWISSELEN VAN HET  
FILTER KUSSEN (vervolg)**



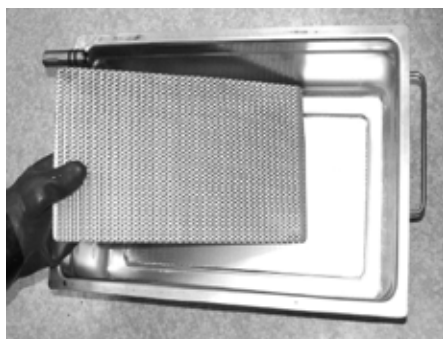
**Afbeelding 5.**

5. Verwijder de klemring van het filterkussen en reinig deze grondig met water en zeep. Grondig uitspoelen met heet water. Afbeelding 5.



**Afbeelding 6.**

6. Trek het filterkussen uit de pan en gooi het weg. Afbeelding 6.



**Afbeelding 7.**

7. Verwijder het onderste scherm uit de pan en reinig het grondig met water en zeep. Grondig uitspoelen met heet water. Afbeelding 7.



**Afbeelding 8.**

8. Veeg de olie en kruimels uit de afvoerpan. Reinig de afvoerpan met water en zeep en spoel daarna grondig uit met heet water. Afbeelding 8.

**3-16. VERWISSELEN VAN HET  
FILTER KUSSEN (vervolg)**



Afbeelding 9.



Afbeelding 10.

**3-17. MANDSTEUN  
VERWIJDEREN  
EN REINIGEN**



**OPMERKING**

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

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

**OPMERKING**

Voordat de filterafvoerpan teruggeplaatst wordt, moeten de O-ringen (afbeelding 9) op de filterleiding gesmeerd worden met koude olie.

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

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

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



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


Houd de wandsteun met twee handen vast en trek deze los van de "geleiders".

Plaats de wandsteun in een gootsteen en reinig deze met water en zeep. Grondig afdrogen.

Reinig het gebied achter de mandsteun en plaats de mandsteun hierna terug.

### 3-18. STATISTIEKEN INFOKNOP

#### Informatie over herstel voor elk vat



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

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

 geeft aan dat het 5 minuten en 30

seconden geduurd heeft om de olie van 121°C naar 149°C te laten stijgen.

#### Geselecteerde talen

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

### OPMERKING

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

### 3-19. STATISTIEKEN INFOKNOP

#### Resterende bedieningscycli voor filteren

1. Druk op ofwel  of  en laat weer los; het linker display toont “COOKS REMAIN” en het rechter display toont het aantal bereidingscycli voor de volgende automatische filtering.

Bijvoorbeeld: 



RESTEREND	3	6
-----------	---	---

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

#### Datum en tijd


2. Druk tweemaal op  of  en het display toont de datum en tijd van de meest recente filteractiviteit.

#### Gebruik filterkussen


3. Druk driemaal op  of  en het display toont het aantal uren dat het huidige filterkussen in gebruik is.

### 3-20. STATISTIEKEN INFOKNOP


#### Huidige olietemperatuur

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

#### Instelpunt temperatuur

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

### 3-21. MODUS INFORMATIE

Deze modus verzamelt historische informatie over de prestaties van de frituurinstallatie en de bediener(s) ervan en slaat deze op. Druk gedurende 3 seconden op  tot de displays \*INFO\* \*MODE\*\* tonen.

Druk op knop ▲ of knop ▼ voor toegang tot de stappen en druk op knop ✓ om de statistieken voor elke stap te bekijken.

Deze modus omvat de volgende informatie:

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

#### OPMERKING

Druk op knop X om de informatiemodus te verlaten.

#### 1. FILTER STATS

Druk op knop ✓ om Filter Stats te selecteren en druk daarna op en ► om de dag te selecteren waarvan de statistieken bekeken moeten worden. Druk daarna op knop ▲ of knop ▼ om de volgende statistieken te bekijken:

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

#### 2. REVIEW USAGE

Druk op knop ✓ om Review Usage te selecteren en druk ▲ op knop ▼ of knop om het volgende te bekijken:

FUNCTIE	DISPLAY BIJV:
Gegevens over daggebruik eerder gereset	SINCE 09:14 07-19-10
Totaal aantal bereidingscycli	TOTAL COOKS 462
Bereidingscycli die gestopt zijn voor “PULL”	QUIT COOK 4
Aantal uren dat frituurinstallatie aan is geweest (links)	L ON HRS 165
Aantal uren dat frituurinstallatie aan is geweest (rechts)	R ON HRS 160
Gebruiksgegevens resetten	RESET - YES NO

### 3-21. MODUS INFORMATIE (vervolg)


#### 3. LAST LOAD


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

FUNCTION	DISPLAY EX:	
Product (laatst bereide product)	PRODUCT	P1- L1
Tijd waarop laatste bereidingscyclus gestart is	STARTED	10.25A SEP-12
Daadwerkelijk verstreken bereidingstijd (daadw. seconden)	ACTUAL TIME	7:38
Geprogrammeerde bereidingstijd	PROG TIME	3:00
Max. temperatuur tijdens bereidingscyclus	MAX TEMP	327°F
Min. temperatuur tijdens bereidingscyclus	MIN TEMP	313°F
Gem. temperatuur tijdens bereidingscyclus	AVG TEMP	322°F
Verhitting aan (percentage) tijdens bereidingscyclus	HEAT ON	73%
Klaar? (Was frituurinstallatie klaar voor het starten?)	READY?	YES

### 3-22. PROCEDURE BIJ VERSTOPTE AFVOER

1. Als in een filtermodus een verstopping optreedt, druk dan op knop X om het filterproces te annuleren.

2. Druk (aan een van de zijkanten) op  en houd ingedrukt tot display “\*FILTER MENU\*” toont, met daarbij “1.AUTO FILTER?”

3. Druk op knop  en laat deze los tot het display “4.DRAIN TO PAN” toont. Druk op knop ✓; het display toont “DRAINING” en de afvoer wordt geopend. (Als vermoed wordt dat er olie in de afvoerpan zit, toont het display “CAUTION IS THERE OIL IN PAN?” “YES NO”. Leeg de pan en druk op knop X om door te gaan.

4. Forceer de reinigingsborstel door de afvoer om de verstopping te verhelpen.

**OPGELET**

*Annuleer reinigings- of filtermodi voordat de borstel gebruikt wordt om beschadiging van de frituurinstallatie te voorkomen.*

5. Druk op knop ✓ nadat de afvoer ontstopt is en het vat leeg. Het display toont “DRAIN CLOSING” en daarna opnieuw “4.DRAIN TO PAN”




6. Druk op knop X om terug te keren naar de normale werking.



## SECTIE 4. PROGRAMMEREN NIVEAU 1

Niveau 1 omvat het volgende:







- Productinstellingen aanpassen
- De AIF-klok instellen voor producten
- Procedure voor Grondig reinigen uitvoeren
- Instelmodus frituurinstallatie


1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display LEVEL - 1 toont, gevolgd door ENTER CODE.
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen "PRODUCT" en "SELECTN".
3. Druk op knop  rechts en de displays tonen 'SELECT PRODUCT' en "-P 1-" (bijv.: NUGGETS).



### Productnamen wijzigen

4. Gebruik knoppen  en  om door de 40 producten te bladeren of druk op de gewenste productknop



5. Druk op knop  rechts en het linker display toont het product (bijv.: NUGGETS) en het rechter display toont "MODIFY" en "YES NO". Druk op knop  om dit product te wijzigen, of op knop  om een ander product te kiezen.
6. Als op knop  gedrukt is, druk dan kort op een productknop; de knipperende letter wijzigt naar de eerste letter onder de ingedrukte productknop. Als bijvoorbeeld  op gedrukt wordt, wijzigt de knipperende letter naar een "A". 

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

Druk op de knop  rechts om modus Programmeren te verlaten of druk op knop  om door te gaan naar "1. COOK TIME".

### Wijzigen van tijden en temperaturen

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

## **4-1. PRODUCTINSTELLINGEN** **WIJZIGEN (vervolg)**

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

Druk op de productknoppen  om de temperatuur te wijzigen. Het temperatuurbereik is 88°C tot 193°C.

### **Wijzigen bereidings-ID**

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


### **Alarmen (dienst 1 en 2)**

10. Druk op knop ▼ tot het display links “DUTY 1” toont en het rechter display een alarmtijd. Druk op de productknoppen om een alarm in te stellen. 

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

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

### **Kwaliteitstimer**

11. Druk op knop ▼ tot het display QUAL TMR toont met de vooraf ingestelde pauzetijd. Druk op de productknoppen  om de pauzetijd in te stellen, tot 2 uur en:59 minuten.


### **AIF uitschakelen**

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

### **Knop toewijzen**

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










## 4-2. AIF-KLOK

Deze functie maakt het mogelijk de bedieningselementen gedurende bepaalde delen van de dag in te stellen zodat de automatische vraag “Filter Now” wordt geblokkeerd. De bedieningselementen kunnen bijvoorbeeld zo ingesteld worden dat er tijdens de lunchdrukte en dinerdrukte geen meldingen “Filter Now” worden gegenereerd. Als filteren tijdens deze perioden toch nodig is, druk dan op een knop en houd deze ingedrukt voor toegang tot het filtermenu. 

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

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


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

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

<b>Linker display</b>	<b>Rechter display</b>
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX A XX
SUN 2	XX:XX A XX
SUN 3	XX:XX A XX
SUN 4	XX:XX A XX

## 4-2. AIF-KLOK (vervolg)

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

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

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

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



### OPMERKING

In de 24-uurs klokmodus zijn er per regel slechts twee items in te voeren: de tijd (XX:XX) en de duur(XX). Ook hier wordt met de knoppen ◀ en ▶ geschakeld tussen de items.

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

## 4-3. MODUS GRONDIG REINIGEN



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

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

### OPMERKING

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

2. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display LEVEL - 1 toont, gevolgd door ENTER CODE.
3. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen “PRODUCT” en “SELECTN”.
4. Druk tweemaal op knop ▼ en de displays tonen “DEEP CLEAN”. Druk op knop ✓; het display toont “DEEP CLN?” met daarbij “YES NO”. Druk op knop ✓. **Ga voor frituurinstallaties met volledige vaten door naar stap 6.**

**4-3. MODUS GRONDIG  
REINIGEN (vervolg)**

5. **Alleen voor frituurinstallaties met gesplitste vaten!** Het display toont "LEFT RIGHT", zodat geselecteerd kan worden welk vat gereinigd zal worden. Druk op knop ✓ om het linker vat te selecteren, of knop X voor het rechtervat.
6. Het display toont "OIL RMVD?" "YES NO".
7. Als de olie al verwijderd is, druk dan op knop ✓; de bediening gaat verder bij stap "Solution Added?".

Als er nog olie in het vat zit, druk dan op knop X; het display toont "DISPOSE" "YES NO". Druk op knop ✓ om de olie af te voeren, of druk op knop X voor modus Grondig reinigen. (Als vermoed wordt dat er olie in de afvoerpan zit, kan "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" in het display getoond worden. Zorg ervoor dat de afvoerpan leeg is voordat verdergegaan wordt)

**Alleen voor JIB-systemen!** Het display toont "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" "YES NO". Als "NO" geselecteerd wordt, toont het display "INSERT DISPOSAL UNIT". Druk na het plaatsen van de afvoereenheid op knop ✓ voor JA; het display toont "DRAINING" en de olie loopt uit het vat.

**Alleen voor bulksystemen!** Het display toont "CHK PAN" als de filterafvoerpan ontbreekt. Nadat deze pan geplaatst is, toont het display "DRAINING" en de olie loopt uit het vat. Open, als het frituurvat leeg is, de deur met daarachter de RTI-schakelaar (links) en druk op knop "DISPOSE" op de RTI-schakelaar tot de afvoerpan leeg is.

Het display toont "VAT EMTY?" "YES NO". Druk na afronding op knop ✓.

8. Het display toont "SOLUTION ADDED?" "YES NO". Giet McD Heavy-Duty Degreaser in het te reinigen vat en vul het vat tot 25 mm boven de bovenste vullijn. Druk hierna op knop ✓; het display toont "START CLEAN" "YES NO".
9. Druk op knop ✓; het display toont "CLEANING" met daarbij een aflopende teller. De hitte wordt voor deze stap gedurende 1 uur gereguleerd naar 91°C.

**OPMERKING**

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

Druk op knop X om de reinigingscyclus voortijdig af te breken. Het display toont "QUIT DEEP CLN?" "YES NO". Druk op knop ✓ om de resterende tijd van de teller te annuleren en door te gaan met de stappen voor spoelen.



**4-3. MODUS GRONDIG REINIGEN**  
**(vervolg)**

10. Volg de procedure van McDonald's voor het reinigen van vaten en na verloop van een uur toont het display "CLN DONE" en er klinkt een pieptoon. Druk op knop ✓; het display toont "REMOVE SOLUTION FROM VAT".
11. Haal interne filteronderdelen uit de afvoerpan en maak ze in een gootsteen schoon. Plaats de lege filterafvoerpan en deksel terug bij de frituurinstallatie.
12. Verwijder de oplossing uit het vat met een kan van 2 liter en giet deze in een hittebestendige emmer voor afvoer. Laat achtergebleven oplossing voor afvoer in de afvoerpan lopen, in stap 14 hieronder. Druk op knop ✓; het display toont "VAT EMTY" "YES NO".



- Om brandwonden te voorkomen bij het overgieten van de hete oplossing moeten handschoenen en beschermende uitrusting worden gedragen en moet spetteren voorkomen worden.
- Om brandwonden tijdens het werken te voorkomen mag de reinigingsoplossing of water vanuit de afvoerpan niet in het vat of de olieleidingen gepompt worden.

13. Druk, als het vat leeg is, op knop ✓; het display toont "SCRUB VAT COMPLETE" "YES NO". Use the Hi-Temp Detail Brush to clean heating elements and use the Hi-Temp Pad Holder and Pad to clean the inside of the vat walls, corners and top.



*Schraap niet langs de branderleidingen en gebruik het schuursponsje niet op deze leidingen. Dit product veroorzaakt krassen op het oppervlak van de leidingen, waarin paneermeel vast kan komen te zitten wat dan verbrandt.*

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

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

14. Druk, als het vat schoon is, op knop ✓; het display toont "RINSE VAT" en de afvoer wordt geopend.

**4-3. MODUS GRONDIG REINIGEN**  
**(vervolg)**

15. Giet schoon water in het vat om het uit te spoelen en laat het spoelwater weglopen naar de afvoerpan. Spoel ten minste 3 maal, maar zorg ervoor dat de afvoerpan niet overvuld raakt. Het display toont "RINSE COMPLETE?" "YES NO"
16. Druk, nadat het vat volledig uitgespoeld is, op knop ✓; het display toont "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES" "✓=PUMP" "X=DONE"

Om te waarborgen dat er geen reinigungsoplossing in de olieleidingen achterblijft moet gedurende enkele seconden op knop ✓ gedrukt worden. Druk, als de leidingen schoon zijn, op knop X; het display toont "VAT DRY?" "YES NO".



**Zorg er, om brandwonden te voorkomen, voor dat alle water en reinigungsoplossing uit het/de vat(en) en olieleiding(en) verwijderd is.**

17. Haal de afvoerpan onder de frituurpan vandaan (gebruik de kan van 2 liter) en leeg deze; giet de oplossing in een hittebestendige emmer voor afvoer.
18. Droog het vat grondig af met een doek en druk daarna op knop ✓.

**Handmatig bijvullen**

19. De afvoer wordt gesloten en het display toont "MANUAL FILL POT", gevolgd door "VAT FULL" "YES NO". Vul het vat tot de onderste indicatorlijn achterin het vat en druk daarna op knop ✓. (Zie **Olie vullen of bijvullen (locaties zonder RTI)** instructies uit Sectie 3-2.





De bediening keert terug naar de normale werking.



**Vat opnieuw vullen vanuit bulk**


19. De afvoer wordt gesloten en het display toont "FILL POT FROM BULK", "YES NO".
20. Druk, om het vat opnieuw te vullen, op knop ✓ en houd deze ingedrukt tot de koude olie tot op de onderste indicatorlijn in het vat staat, volgens Sectie 3-3.
21. Druk op knop X; het display toont "VAT FULL" "YES NO". Als het vat vol is, druk dan op knop ✓ en de bediening keert terug naar de normale werking. Als het vat niet vol is, druk dan op knop X en de bediening keert terug naar de voorgaande stap.

#### **4-4. INSTELLEN** **FRITUURINSTALLATIE**



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

1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display LEVEL - 1 toont, gevolgd door ENTER CODE.
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen "PRODUCT" en "SELECTN".
3. Druk driemaal op knop  ; de displays tonen "FRYER SETUP".
4. Druk op knop  en het display toont \*SETUP\* \*MODE\* in de displays, gevolgd door "LANGUAGE" in het linker display en "ENGLISH" in het rechter display.

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

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

- ZONE - USA of NON-USA
- TEMP FORMAT - °F of °C
- TIME FORMAT - 12-HR OF 24-HR
- ENTER TIME - tijd van de dag aangeven (gebruik de productknoppen om te wijzigen)
- ENTER TIME - AM OF PM
- DATE FORMAT - US OF INTERNATIONAL
- ENTER DATE - datum van vandaag (gebruik de productknoppen om te wijzigen)
- FRYER TYPE - GAS of ELEC
- VAT TYPE - FULL OF SPLIT
- DISPOSE BULK OIL - YES/NO (BULK heeft RTI-systeem)
- SUPPLY BULK OIL - YES/NO (BULK heeft RTI-systeem)
- DAYLIGHT SAVING TIME - 1.OFF; 2.US (2007 & later); 3.EURO; 4.FSA (VS voor 2007)

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










**SECTIE 5. PROGRAMMEREN NIVEAU 2**


**5-1. GEAVANCEERDE  
PRODUCTINSTELLINGEN**

Wordt gebruikt voor toegang tot:



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

1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display LEVEL - 2 toont, gevolgd door ENTER CODE.
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen "PROD" en "COMP".
3. Druk op knop  rechts en de displays tonen 'SELECT PRODUCT' en "-P 1-".
4. Gebruik knoppen  en  om door de 40 producten te bladeren of druk op de gewenste productknop
5. Druk op knop  rechts en het linker display toont het product (bijv.: NUGGETS) en het rechter display toont "MODIFY" en "YES NO". Druk op knop  om dit product te wijzigen, of op knop **X** om een ander product te kiezen.

**>Belastingscompensatie, referentie belastingscompensatie, volledige verhitting, PC-factor<**

6. Als op  button is gedrukt, toont het display "LD COMP" met daarbij de waarde voor belastingscompensatie. Hiermee wordt automatisch de tijd aangepast om rekening te houden met de grootte en temperatuur van de bereidingslast.

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

7. Druk op knop  tot het display "LCMP REF" toont met daarbij de gemiddelde temperatuur voor belastingscompensatie. (als belastingscompensatie "OFF" is, toont het display "\_ \_ \_" en kan deze instelling niet geprogrammeerd worden) Dit is de gemiddelde bereidingstemperatuur voor elk product. De timer gaat sneller lopen bij temperaturen boven deze instelling en langzamer bij temperaturen beneden deze instelling. Druk op de productknoppen  om deze waarde te wijzigen.



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

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

#### **OPMERKING**

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

### **5-2. E-LOG (log foutcodes)**










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

#### **OPMERKING**








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

### 5-3. WACHTWOORD

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


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

### 5-4. WAARSCHUWINGSTOON (en volume)

1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display "LEVEL - 2" toont, gevolgd door "ENTER CODE".
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen "PROD" en "COMP".
3. Druk driemaal op knop  ; het display toont "ALERT TONE".
4. Druk op knop  rechts; het display toont "VOLUME" met daarbij de waarde voor het volume. Gebruik de productknoppen  om het volume in te stellen tussen 1 (meest zacht ) en 10 (meest hard).
5. Druk, nadat het volume is ingesteld, op knop  ; het display toont "TONE" met daarbij de waarde voor de toon. Gebruik de productknoppen  om de toon tussen 50 en 2000 Hz in te stellen.
6. Druk op knop **X** om modus Alert Tone te verlaten.






### 5-5. FILTER NA

Dit is het aantal bereidingscycli tussen filterbeurten.

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


### 5-6. FILTERTIJD

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

1. Houd knoppen  en  ingedrukt tot het display LEVEL - 2 toont, gevolgd door ENTER CODE.
2. Geef code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). De displays tonen "PROD" en "COMP".
3. Druk vijfmaal op knop  ; het display toont "FLTR TIME" met daarbij de tijd van inactiviteit (uren:minuten). Gebruik de productknoppen  om de tijd in te stellen die de frituurinstallatie inactief moet zijn voordat de bediening filteren aanraadt, tussen 0 en 18:00 (18 uur).
4. Druk na het instellen op knop  om te bevestigen.

## SECTIE 6. PROBLEEMOPLOSSING

### 6-1. GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Correctie
STROOMschakelaar AAN maar frituurinstallatie reageert niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open circuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steek de stekker van de frituurinstallatie in het stopcontact</li> <li>• Controleer circuitbreker of zekering in toevoerbox</li> </ul>
Olie wordt niet verhit maar de lampjes zijn aan Geen hitte, fout "E-22"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Branders gaan niet aan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat de gasklep en het hittecircuit controleren</li> </ul>
Foutcode "E-10" bediening	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olietemperatuur te hoog</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat de frituurinstallatie 15-20 minuten afkoelen en stel de bovenlimiet voor temperatuur opnieuw in door de schakelaar voor het vat dat niet gebruikt wordt in te drukken en weer los te laten; achter de deur voor elk vat bevindt zich een resetschakelaar; als de bovenlimiet voor temperatuur niet automatisch opnieuw ingesteld wordt, moet deze uitgewisseld worden</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div>
Vat is onvoldoende gevuld	<ul style="list-style-type: none"> <li>• JIB is bijna of helemaal leeg</li> <li>• Olieleiding JIB verstopt of samengeknepen</li> <li>• Filterpan moet gereinigd worden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vul de JIB</li> <li>• Controleer de leiding van de JIB</li> <li>• Reinig de filterpan en verwissel het papier of kussen</li> </ul>

## 6-1. GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

(vervolg)

Probleem	Oorzaak	Correctie
Olie schuimt of kookt over rand van vat heen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water in de olie</li> <li>• Onjuiste of slechte olie</li> <li>• Onjuiste filtering</li> <li>• Onjuist uitspoelen na reiniging van het vat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olie weg laten lopen en reinigen</li> <li>• Gebruik aanbevolen olie</li> <li>• Raadpleeg de procedures voor filteren</li> <li>• Reinig het vat, spoel het uit en droog het grondig af</li> </ul>
Olie wordt niet uit vat afgevoerd	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afvoerklep verstopt met kruimels</li> <li>• Afvoergoot verstopt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open de klep met modus "DRAIN TO PAN" in het filtermenu; forceer kruimels door de afvoer met de reinigingsborstel</li> </ul> <div style="text-align: center;"> </div> <p><i>Om beschadiging van de frituurinstallatie te voorkomen, moeten alle filtermodi worden geannuleerd voordat de borstel gebruikt wordt; laat de borstel niet in de afvoer achter.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijder het paneel aan de rechterzijde en haal de stekker uit het uiteinde van de goot; reinig de goot</li> </ul>
Motor van filter draait maar pompt de olie langzaam rond	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Losse aansluitingen filterleiding</li> <li>• Filterpapier of -kussen verstopt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Draai alle aansluitingen van de filterleiding goed aan</li> <li>• Wissel het filterpapier of -kussen</li> </ul>
Luchtbellen in de olie tijdens het filterproces	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterpan niet volledig gekoppeld</li> <li>• Filterpan verstopt</li> <li>• Beschadigde O-ring op ontvanger filterleiding frituurinstallatie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat de retourleiding van de filterpan volledig in de ontvangende zijde van de frituurinstallatie is geduwd</li> <li>• Reinig de filterpan en wissel het papier of kussen</li> <li>• Wissel de O-ring</li> </ul>
Filtermotor draait niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• de thermische resetknop aan de achterzijde van de pompmotor is omgezet</li> </ul> <div style="text-align: center;"> </div> <p><b>Om brandwonden door spetteren te voorkomen, wordt de STROOMschakelaar van de eenheid naar positie UIT geschakeld voordat handmatige bescherming voor resetten van de pompmotor van de filter wordt gereset.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geef de motor tijd om af te koelen. Open de halve deur en druk met een kruiskopschroevendraaier van minimaal 305 mm op de thermische resetknop door hart tussen de kop en het frame van de deur te wrikken tot de knop 'klikt'.</li> </ul>

**6-2. FOUTCODES**

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

DISPLAY	OORZAAK	CORRECTIE
“E-4”	Controlebord oververhitting	Schakelaar naar positie OFF, en dan weer naar ON schakelen; als display “E-4” toont, wordt het controlebord te heet; controleer de sleuven aan elke kant van de eenheid op obstructies
“E-5”	Oververhitting olie	Schakelaar naar positie OFF , en dan weer naar ON schakelen; als display “E-5” toont, dienen de verhittingscircuits en temperatuursonde gecontroleerd te worden
“E-6A”	Temperatuur sonde open	Schakelaar naar positie OFF, en dan weer naar ON schakelen; als display “E-6A” toont, dient de temperatuursonde gecontroleerd te worden
“E-6B”	Temperatuur sonde kortgesloten	Schakelaar naar positie OFF, en dan weer naar ON schakelen; als display “E-6B” toont, dient de temperatuursonde gecontroleerd te worden
“E-10”	Bovenlimiet	Laat de frituurinstallatie 15-20 minuten afkoelen en stel de bovenlimiet voor temperatuur opnieuw in door de schakelaar voor het vat dat niet gebruikt wordt in te drukken en weer los te laten; achter de deur voor elk vat bevindt zich een resetschakelaar; als de bovenlimiet voor temperatuur niet automatisch opnieuw ingesteld wordt, moet deze uitgewisseld worden
“E-15”	Afvoerklep open	Afvoerklep voor visvat dient gereinigd en/of gesloten te worden; als deze gereinigd en gesloten is, moet de status van de afvoerschakelaar gecontroleerd worden
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	Linker niveausensor open Rechter niveausensor open Beide sensoren open	Schakelaar naar positie OFF, en dan weer naar ON schakelen; als het display nog steeds storing in een sensor aangeeft, laat de connectoren dan controleren op controleplaat; laat sensoren controleren; vervang ze indien nodig
“E-20-A” “FAN SENSOR STUCK CLOSED”	Drukschakelaar storing Probleem met bedrading	Als ventilator niet draait, laat dan de drukschakelaar controleren; dient een open circuit te zijn wanneer er geen luchtdruk is Als ventilator draait, bedradingsfout



**6-2. FOUTCODES (vervolg)**

<b>DISPLAY</b>	<b>OORZAAK</b>	<b>CORRECTIE</b>
"E-20-B" "NO DRAFT" "CHECK FAN"	Drukschakelaar storing/slang los storing drukventilator/ of afzuiging obstructies	Schakel stroom naar vat uit en weer in, als E-20-B blijft bestaan, laat dan de drukschakelaar controleren; hoort een open circuit te zijn wanneer er geen luchtdruk is; controleer of de slang aangesloten is op de Laat tochtventilator controleren; lage spanning naar de ventilator controleer het rookkanaal van de frituurinstallatie en de afzuiginstallatie op obstructies
"E-20-D" "IGNITION" "FAILURE"	Storing bij ontbranding/ geen vlamdetectie	Schakel stroom naar vat uit en weer in, als E-20-D aanhoudt, controleer dan de aansluitingen van de gasleiding; controleer de afsluitklep van het gas; controleer de ontbrandingsmodule; controleer de gasklep; controleer de vlamsensor; controleer gasklep en ontbrandingsmodule controleer de bedrading
"E-21"	Langzaam hitteherstel	Laat een gecertificeerd onderhoudstechnicus de frituurinstallatie controleren op een juiste toevoer van en druk van gas naar de eenheid; laat de gas-kleppen controleren; laat de eenheid controleren op losse of verbrande bedrading
"E-22" "NO HEAT"	Brander ontbrandt niet	Laat gasklep en verhittingscircuit controleren
"E-41", "E-46"	Fout bij programmeren	Schakel stroom naar vat uit en weer in, als er foutcodes blijven verschijnen, laat de bediening dan opnieuw initialiseren; als de fout-code aanhoudt, laat het bedieningsbord dan vervangen
"E-47"	Chip analoge omzetter of 12 volt heeft storing	Schakel stroom naar vat uit en weer in, als "E-47" aanhoudt, laat het PC-bord dan vervangen
"E-48"	Fout invoersysteem	Laat het PC-bord vervangen
"E-54C"	Invoer temperatuur	Schakelaar naar OFF en weer naar ON; laat, als "E-54C" aanhoudt, het PC-bord vervangen
"E-60"	AIF PC-bord communiceert niet met	Schakel stroom naar vat uit en weer in als "E-60 aanhoudt, laat dan de connector tussen de PC-borden PC-bord controleren; vervang PC-bord van AIF of dat van de PC indien nodig
"E-70C"	Schakelaar afvoer klep jumperdraad ontbreekt of is losgekoppeld	Laat jumperdraad op PC-bord aangevinkt staan op positie 'interlock' schakelaar afvoer



**6-2. FOUTCODES (vervolg)**

DISPLAY	OORZAAK	CORRECTIE
“E-82A”	Selectorklep niet gedetecteerd	Laat bedrading tussen selectorklep en AIF-bord controleren
“E-82B”	Storing selectorklep	Laat schakelaar “Home” van de selectorklep controleren
“E-82C”	Storing selectorklep	Laat bedrading tussen schakelaren “Home” en “Position” en de selectorklep controleren; laat motor selectorklep controleren; laat aandrijfketting controleren
“E-83” “PRESSURE ” “TOO HIGH”	Druktransducer detecteert te druk in het AIF-systeem	Laat AIF-systeem of snelle loskoppeling RTI controleren; Zie gegevens hieronder;
“E-83-A”	Druk te hoog	Laat AIF-systeem in vat nr. 1 controleren
“E-83-B”	Druk te hoog	Laat AIF-systeem in vat nr. 2 controleren
“E-83-C”	Druk te hoog	Laat AIF-systeem in vat nr. 3 controleren
“E-83-D”	Druk te hoog	Laat AIF-systeem in vat nr. 4 controleren
“E-83-E”	Druk te hoog	Laat AIF-systeem in vat nr. 5 controleren
“E-83-J”	schakelaar RTI “JIB FILL” ON bij te hoge druk	Laat selectorklep controleren
“E-83-R”	schakelaar RTI “DISPOSE” ON bij te hoge druk	Controleer snelle loskoppeling RTI achter frituurinstallatie; telefoonnr. RTI indien nodig: +1 888 796 4997
“E-93-A”	24VDC kortgesloten	Laat aandrijving afvoer controleren



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

**+1 937 456 8400**  
**+1 937 456 8402 Fax**

**Gratis in de VS**  
**+1 800 417 8417**  
**+1 800 417 8434 Fax**