



BEDIENINGS- HANDLEIDING

EVOLUTION ELITE™ (Gas)

VERMINDERDE OLIECAPACITEIT OPEN FRITUURINSTALLATIE

MODEL

EEG-241

EEG-242

EEG-243

EEG-244



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTREER UW GARANTIE ONLINE VIA WWW.HENNYPENNY.COM

Lees de instructies voordat u het apparaat bedient

**HENNY PENNY
OPEN FRITUURINSTALLATIE**



De frituurinstallatie moet geïnstalleerd en gebruikt worden zodat er geen water in contact kan komen met het bakvet.

OPMERKING

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

OPMERKING

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.

OPMERKING

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

Aan de binnenkant van deur 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 EEG-10X 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.



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.



BEWAAR OF GEBRUIK GEEN BENZINE OF ANDERE ONTVLAMBARE GASSEN EN VLOEISTOFFEN IN DE BUURT VAN DIT OF EEN ANDER TOESTEL. ANDERS KAN ER ZICH EEN BRAND OF EXPLOSIE VOORDOEN.

Technische gegevens voor producten die de CE/AGA-markering dragen

Nominale hitte-invoer: (Netto)	Natuurlijk (I_{2H}) = 19,8 kW (67.560 Btu/u) Natuurlijk (I_{2E}) = 19,8 kW (67.560 Btu/u) Natuurlijk (I_{2E+}) = 19,8 kW (67.560 Btu/u) Natuurlijk (I_{2L}) = 19,8 kW (67.560 Btu/u) Natuurlijk (I_{2HS}) = 19,8 kW (67.560 Btu/u) Vloeibaar propaan (I_{3p}) = 19,8 kW (67.560 Btu/u)
Nominale hitte-invoer: (Bruto)	Natuurlijk (I_{2H}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/u) Natuurlijk (I_{2E}) = 21,98 kW (75.000 Btu/u) Natuurlijk (I_{2E+}) = 21,98 kW (75.000 Btu/u) Natuurlijk (I_{2L}) = 21,98 kW (75.000 Btu/u) Natuurlijk (I_{2HS}) = 21,98 kW (75.000 Btu/u) Vloeibaar propaan (I_{3p}) = 21,98 kW (75.000 Btu/u) (79,13 MJ/u)
Toevoerdruk:	Natuurlijk (I_{2H}) = 20 mbar (2,0 kPa) Natuurlijk (I_{2E}) = 20 mbar Natuurlijk (I_{2E+}) = 20/25 mbar Natuurlijk (I_{2L}) = 25 mbar Natuurlijk (I_{2HS}) = 25 mbar Vloeibaar propaan (I_{3p}) = 30/37/50 mbar (3,0/3,7/5,0 kPa)
Testpuntdruk:	Natuurlijk (I_{2H}) = 8,7 mbar (0.87 kPa) Natuurlijk (I_{2E}) = 8,7 mbar Natuurlijk (I_{2E+}) = n.v.t. Natuurlijk (I_{2L}) = 8,7 mbar Natuurlijk (I_{2HS}) = 8,7 mbar Vloeibaar propaan (I_{3p}) = 25 mbar (2,5 kPa)
Grootte injector:	Natuurlijk (I_{2H}) = 2,08 mm Natuurlijk (I_{2E}) = 2,08 mm Natuurlijk (I_{2E+}) = 1,70 mm Natuurlijk (I_{2L}) = 2,30 mm Natuurlijk (I_{2HS}) = 2,30 mm Vloeibaar propaan (I_{3p}) = 1,30 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.

Het geluid dat dit apparaat genereert is lager dan 70 dB(A)

HOOFDSTUK 1: INLEIDING

1-1 VEILIGHEID

De instructies in deze handleiding zijn opgesteld om te helpen bij het leren van de juiste procedures voor deze apparatuur. Wanneer de vermelde informatie van bijzonder belang is of verband houdt met veiligheid, worden de woorden **ATTENTIE**, **OPGEPAST** of **WAARSCHUWING** gebruikt. Het gebruik ervan wordt hieronder beschreven.

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

Voordat u de probleemoplossing raadpleegt, herleest u beter eerst het bedienings-hoofdstuk van de bedieningshandleiding.

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



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

OPMERKING

OPMERKING wordt gebruikt om zeer belangrijke informatie te benadrukken.

OPGELET

*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 VERMEDEEN WORDT, ZAL LEIDEN TOT OVERLIJDEN OF ERNSTIG LETSEL.

**1-1.
VEILIGHEID
(VERVOLG)**



Symbol Equipotentiale aarding



Symbol Afgedankte Elektrische en Elektronische
Apparatuur (AEEA)



OF



Symbol voor risico op schok



OF



Symbolen voor hete oppervlakken

1-2. 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.



- 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.

1-3. EIGENSCHAPPEN

- Gemakkelijk schoon te maken
- 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)

1-4. CORRECT ONDERHOUD

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

OPMERKING

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

1-5. DIENST NA VERKOOP

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.

HOOFDSTUK 2: INSTALLATIE

2-1. INLEIDING

Deze sectie geeft de instructies voor het installeren en uitpakken van de Henny Penny Evolution Elite® frituurinstallatie.

OPMERKING

Deze eenheid mag alleen geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd onderhoudstechnicus.



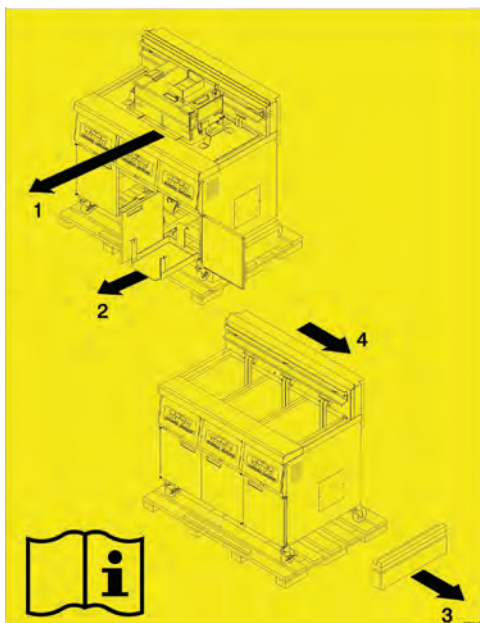
Doorboor de frituurinstallatie niet met objecten zoals boren of schroeven, omdat dit kan leiden tot beschadiging van onderdelen of elektrische schok.

2-2. UITPAKKEN

OPMERKING

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

1. Snijd de metalen banden rond de doos door en verwijder deze.
2. Verwijder 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 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 braadoven weegt ongeveer 272 kg (600 lbs). tot 363 kg (800 lbs.).

**2-3.
DE LOCATIE VAN DE
FRITUURINSTALLATIE
SELECTEREN**

De frituurinstallatie een geschikte plaats geven is erg belangrijk voor de bediening, de snelheid en het gebruiksgemak. De locatie van de open frituurinstallatie moet vrije ruimte hebben voor onderhoud en een juiste werking. Kies een locatie waar de oven gemakkelijk kan worden gevuld en leeggemaakt zonder daarbij de afwerking van de maaltijden te hinderen. Uit ervaring van de operatoren is gebleken dat door het rauwe product in een keer gaar te koken en daarna warm te houden, een snelle en continue service kan worden geleverd. Houd er ook rekening mee dat de grootste efficiëntie wordt bereikt door in een rechte lijn te werken, d.w.z. het rauwe product er aan een kant in en het afgewerkte product er aan de andere kant uit. De samenstelling van de bestellingen kan op een andere plaats gebeuren met slechts een minimaal verlies aan efficiëntie.

OPGELET

RISICO OP BRAND

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.



WAARSCHUWING

RISICO OP VERBRANDING

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

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

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 wieltes aan tot het geheel waterpas staat.

**2-5.
VENTILATIE VAN DE
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 propaangas. 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.



Om mogelijk ernstig persoonlijk letsel te voorkomen:

- De installatie moet gebeuren conform plaatselijke, provinciale en landelijke richtlijnen, the American National Standard Z223.1/NFPA 54_-(de laatste editie) National Fuel Gas Code, and the local municipal building codes. In Canada is de 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.
- 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.

- Tijdens een druktest van het systeem van gastevoerleidingen dient de frituurinstallatie te worden afgesloten van het systeem van gastoevoerleidingen door de individuele handmatige uitschakelklep af te sluiten. Dit is van toepassing voor een testdruk gelijk aan of minder dan 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 inch waterkolom (0,747 mbar) bedragen.

**2-6.
GASTOEVOER
(VERVOLG)**

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

1. Installeren van een handmatige klep voor het afsluiten van de gas en een ont koppeling of koppelstuk.
2. het installeren van een CSA-gecertificeerde connector, ontworpen voor industrieel gebruik. Om onderhoud aan deze apparatuur uit te voeren, die geleverd wordt met wiel tjes, 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

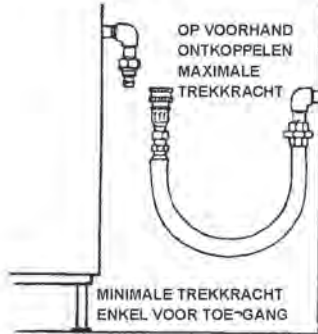
De kabelhouder beperkt de afstand waarover de frituurinstallatie van de muur kan worden getrokken. Voor reiniging en onderhoud van de eenheid moet de kabel losgehaald worden van de open frituurinstallatie en moet de flexibele gasleiding losgekoppeld worden. Hierdoor is een betere toegang tot alle zijden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

CORRECT

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



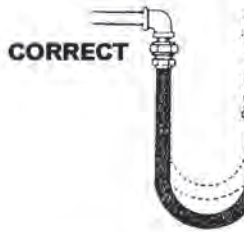
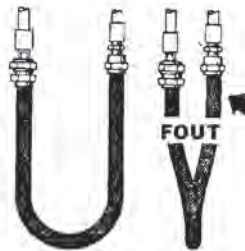
FOUT

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



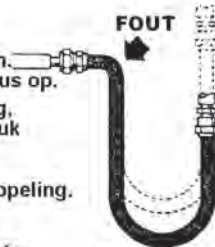
CORRECT

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.



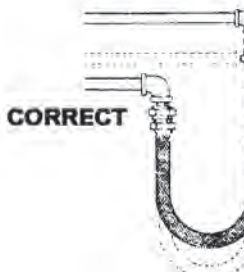
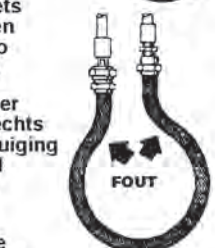
CORRECT

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.



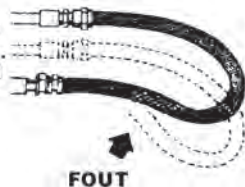
CORRECT

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.



CORRECT

Sluit de metalen slang in alle gevallen waar "zelf-afvoerend" niet noodzakelijk is, in een verticale lus aan. **SLUIT DE METALEN SLAG NIET HORI-ZONTAAL 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. Bevestig de I-bout ook op dezelfde hoogte als de gasaansluiting. 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. (Een minimale beweging is toegestaan voor het los-koppelen van de 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.
INSTELLING
GASDRUKREGELAAR**

De gasdrukregelaar op de gascontroleklep:

- Aardgas: 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.

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

**2-10.
MOTORLAGERS**

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


**2-11.
AANSTEKEN EN
DOVEN 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 ontbrandings-vonkmodule 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.

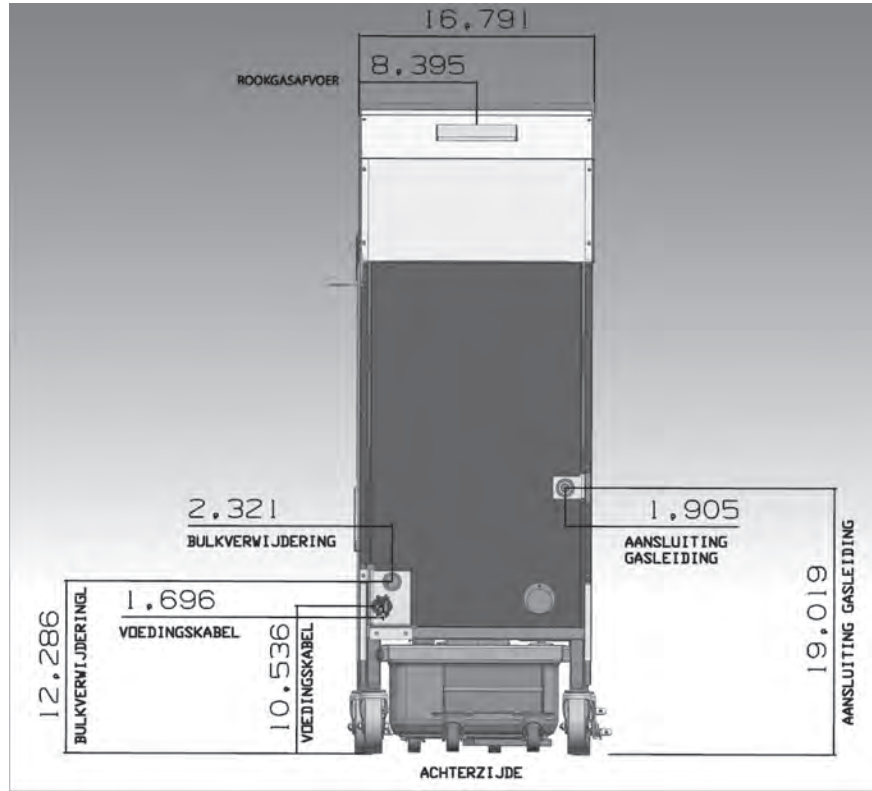
**2-12.
TESTEN VAN DE
FRITUURINSTALLATIE**

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

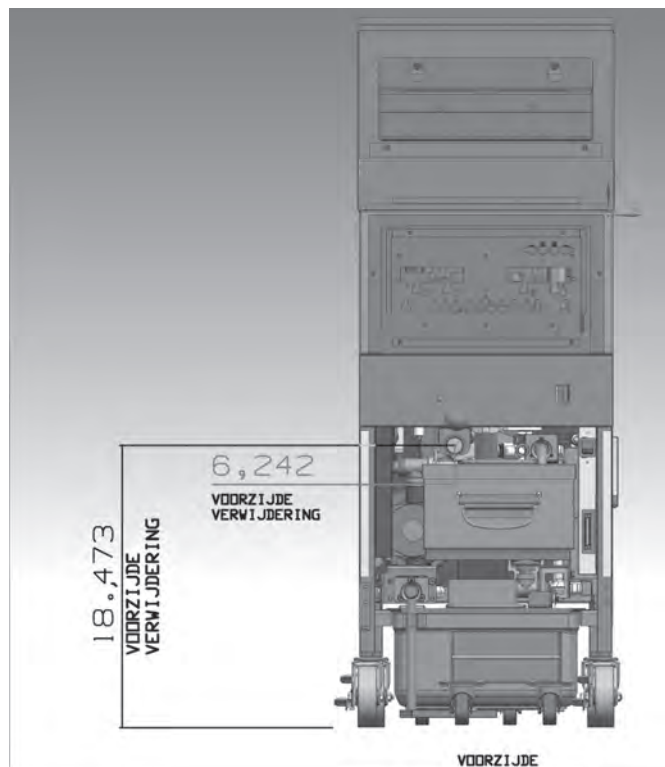
**2-13.
AFMETINGEN**

1-VAT

Achterzijde



Voorzijde

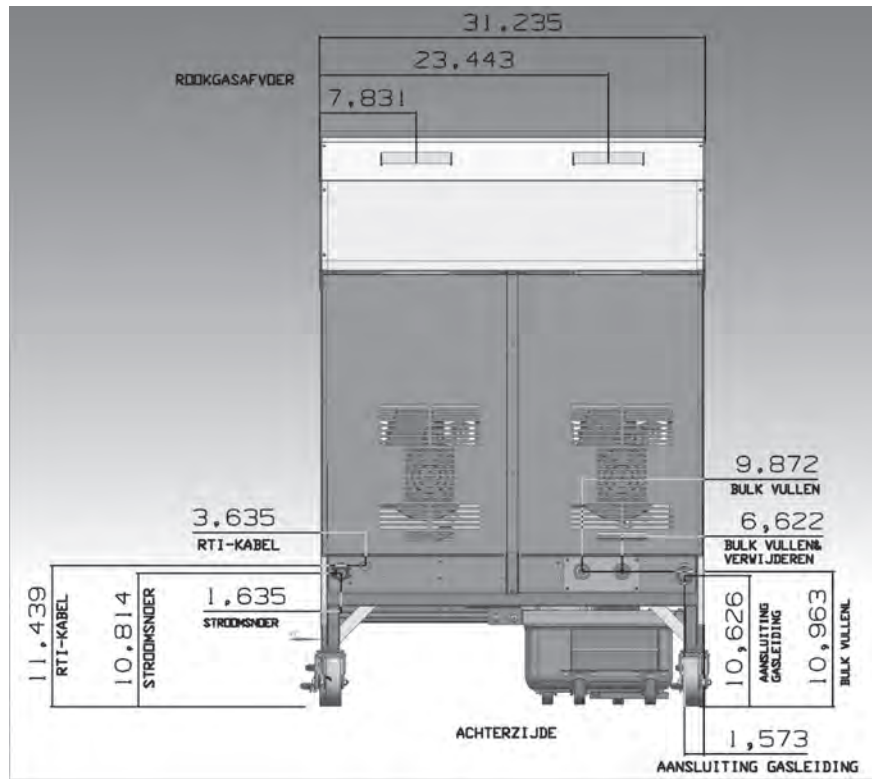


De afmetingen zijn voor alle apparaten gelijk

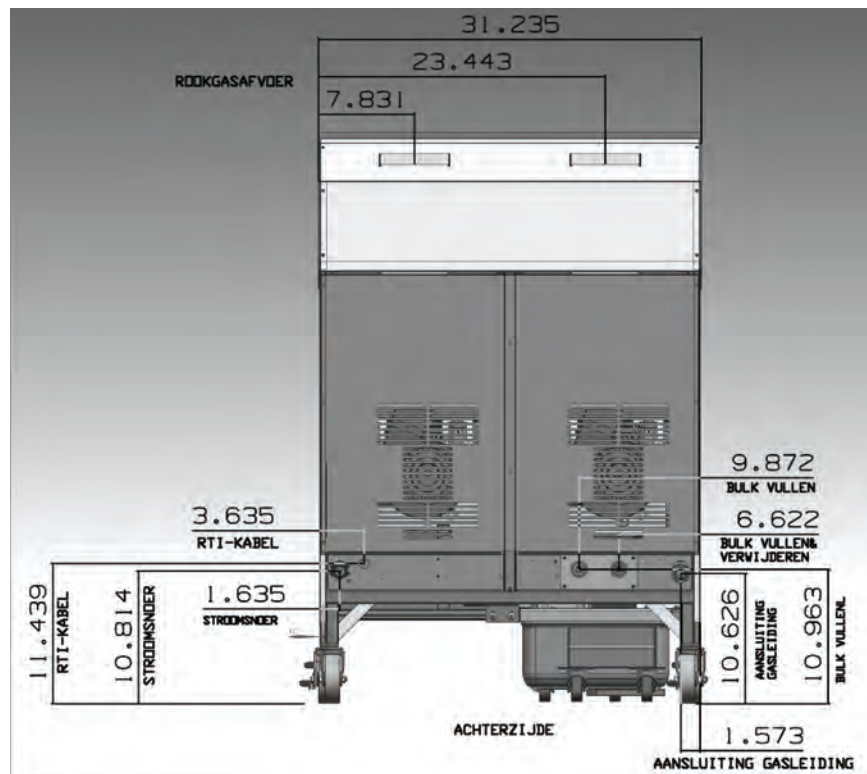
**2-13.
AFMETINGEN
(VERVOLG)**

2-VAT

Achterzijde



Voorzijde

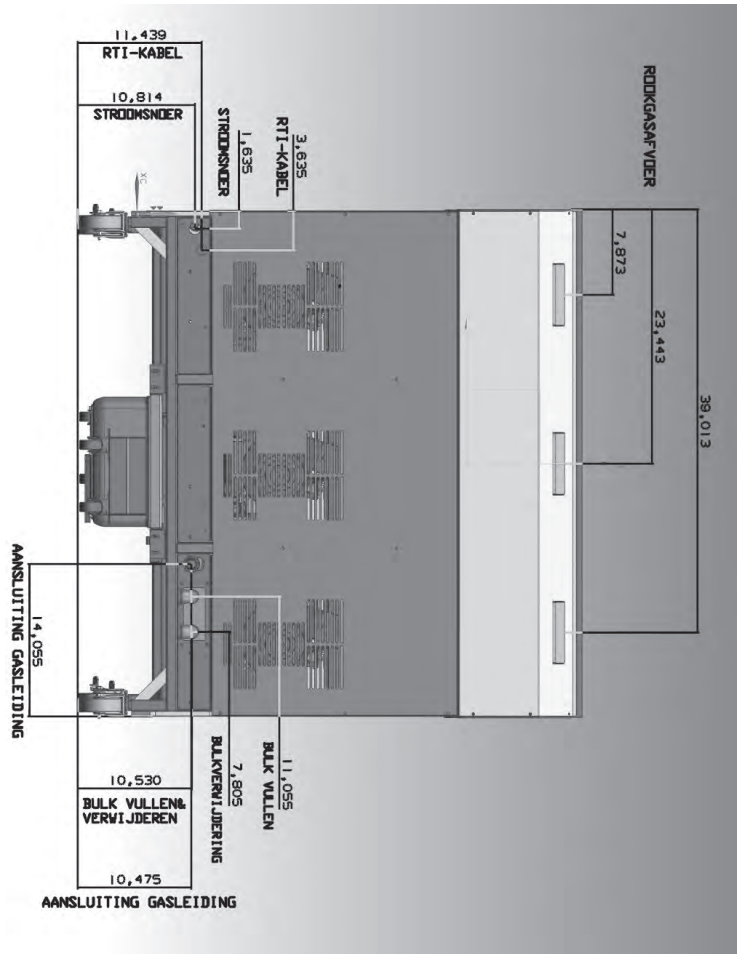


De afmetingen zijn voor alle apparaten gelijk

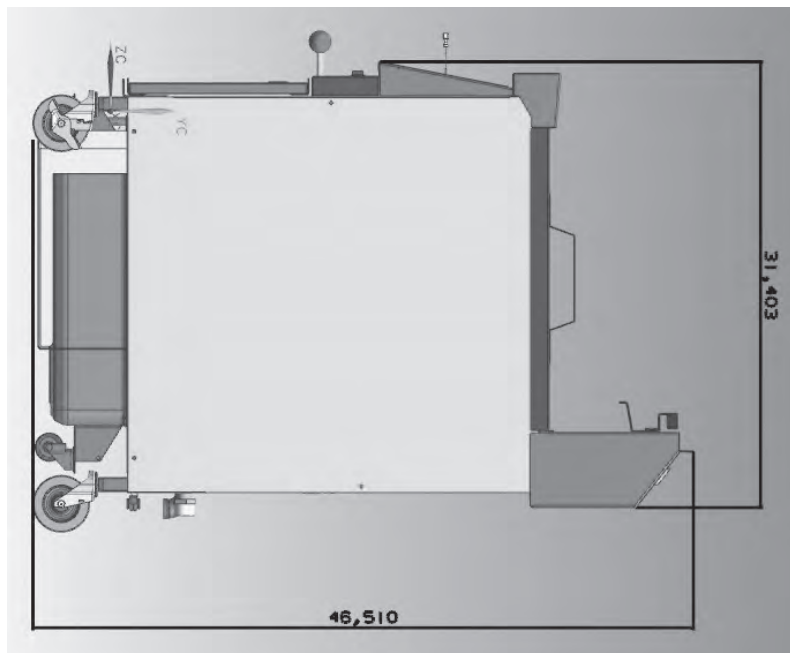
**2-13.
AFMETINGEN
(VERVOLG)**

3-VAT

Achter-



zijde

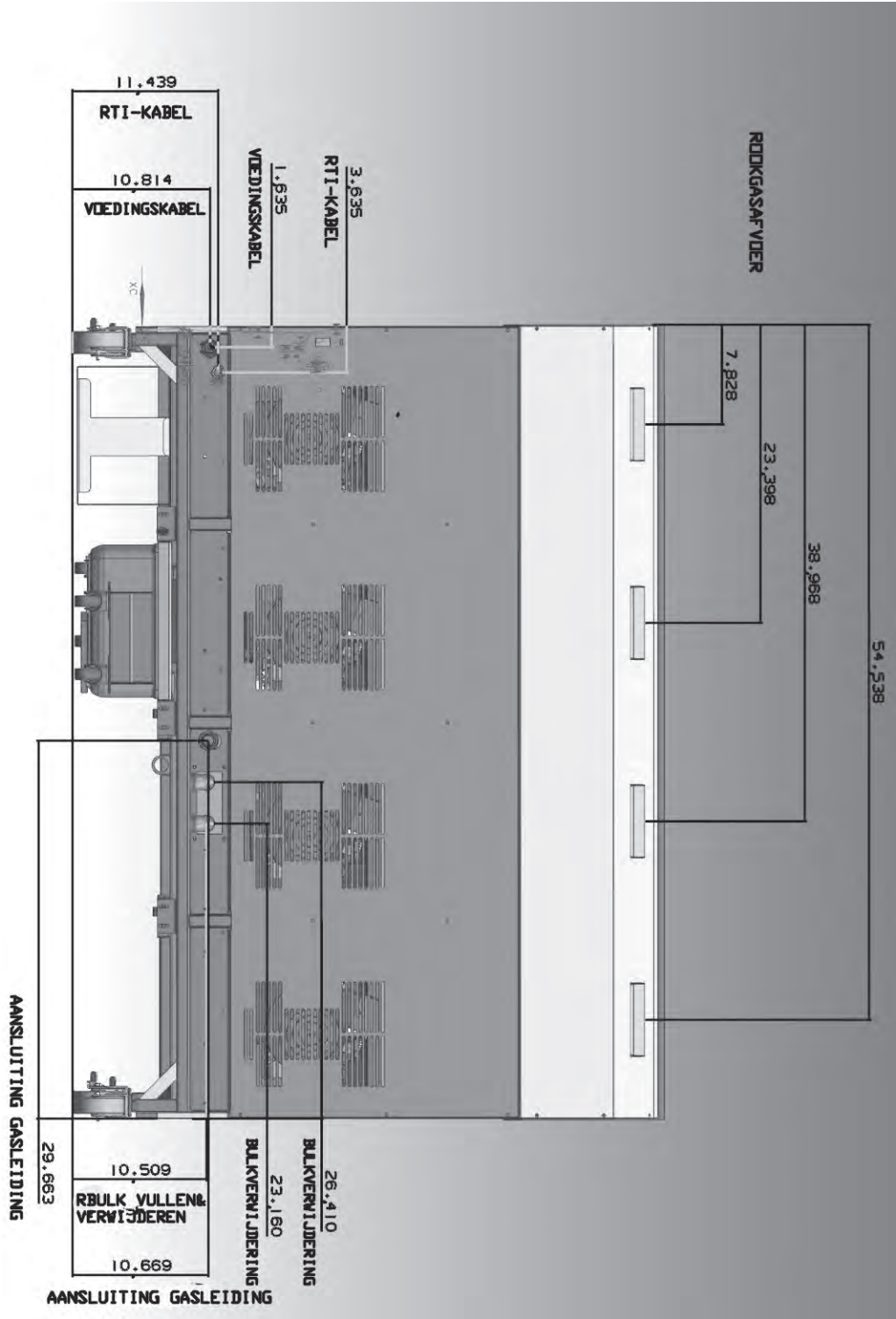


De afmetingen zijn voor alle apparaten gelijk

**2-13.
AFMETINGEN
(VERVOLG)**

4 - VAT

Achterzijde

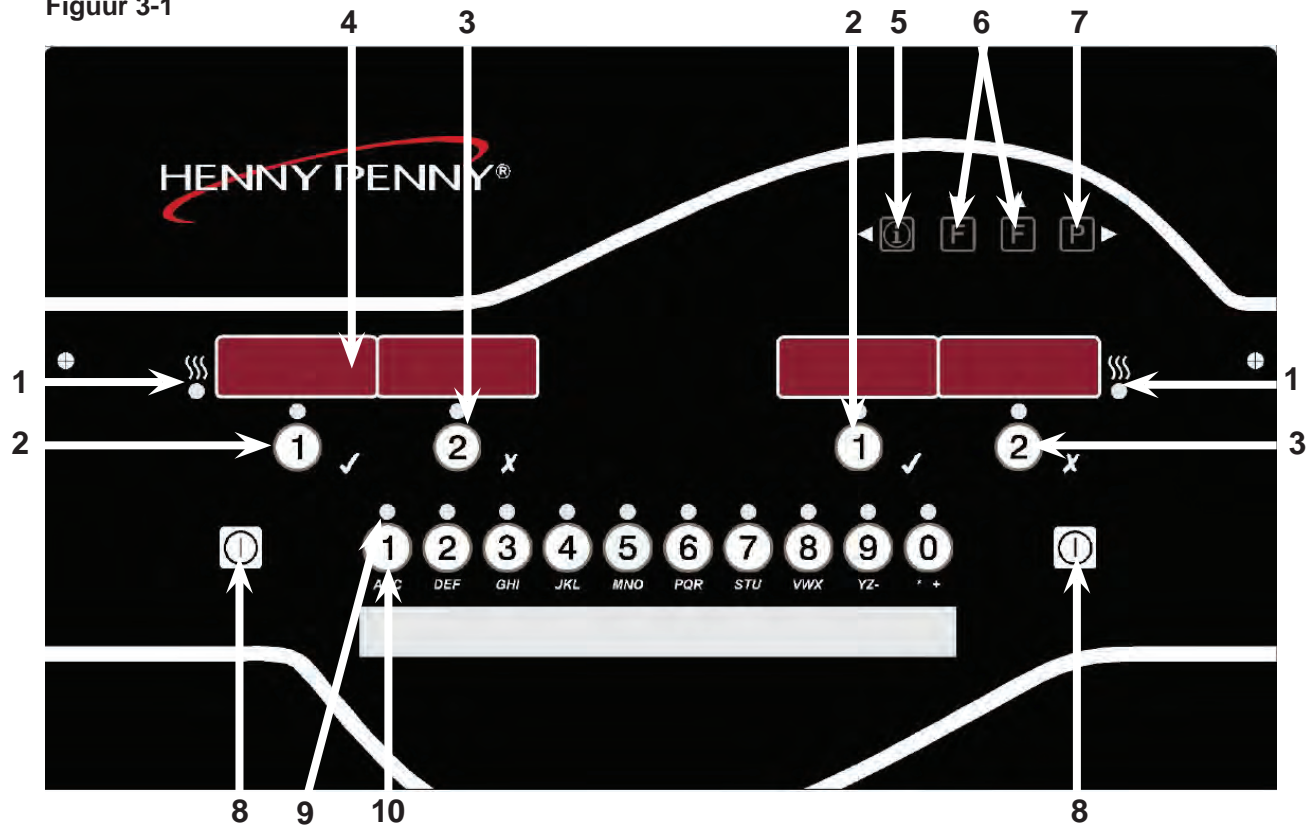


HOOFDSTUK 3: BEDIENING

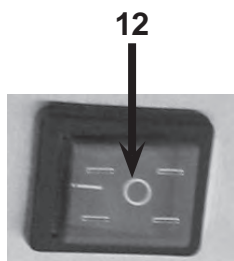
3-1. ONDERDELEN BEDIENING

Raadpleeg de uitleg op de volgende pagina's.

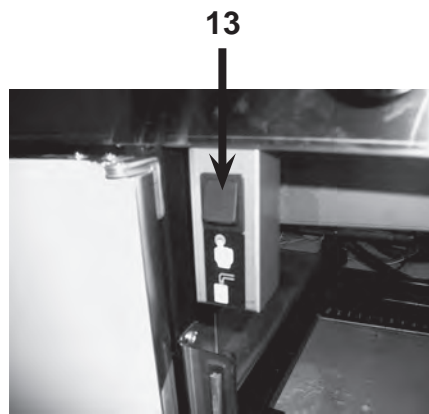
Figuur 3-1



Figuur 3-2














Figuur 3-3






Figuur 3-4

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

Fig.	Itemnr.	Beschrijving	Functie
3-1	1		Deze LED gaat branden wanneer de bediening vraagt om verhitting van het linker/rechter vat; 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 een keer m de huidige olietemperatuur te bekijken; druk twee keer om het instelpunt van de olietemperatuur te bekijken; en druk drie keer om de informatie over herstel voor elk vat 121°C-149°C (250°F-300°F) te bekijken. Gebruikt bij programmeermodi; gebruikt als ◀ knop om naar een vorige parameter in de Programmeer- en Filter- Modi te gaan.
3-1	6		Gebruikt om naar het filtermenu te gaan; wordt ook gebruikt voor der ▲ of ▼ knoppen; druk een keer om het aantal bereidingscycli te bekijken vóór de volgende filter in Global Filter of de modus of het percentage van de filtertoelating in Mixed Filter; druk twee keer om de datum en tijd te zien van de meest recente filter voor elk vat; druk drie keer om het aantal uur te bekijken dat het filterkussen gebruikt werd dat op dat moment in de afvoerpan zit.
3-1	7		Gebruikt om naar de programmeermodi te gaan; wordt gebruikt als ▶ knop om naar de volgende parameters te gaan in de Programmeer- en Filtermodi; druk om een 2de taal en het volume te selecteren
3-1	8		Druk op deze knop om het verwarmingssysteem van de/het linker vat(en) aan en uit te schakelen; bij volle vaten kan eender welke knop gebruikt worden.
3-1	9		Elk productknop-LED gaat branden wanneer dat bepaald product geselecteerd werd, of wanneer het compatibel is met de baktemperatuur.
3-1	10		Druk op deze knop om het gewenste product te selecteren; druk op de knop om de letters onder de knop te plaatsen bij het benoemen van een product in de Programmeermodus. De  kan gebruikt worden om de Leegloopmodus te starten indien geactiveerd in de speciale programmeermodus.

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

Fig.	Itemnr.	Beschrijving	Functie
3-2	11		Er bevindt zich een Filter Beacon® naast iedere zwarte afvoerknop; wanneer er een blauw lichtje brandt, betekent dit dat de olie moet worden gefilterd; de beacon knippert wanneer de afvoer moet worden geopend of gesloten.
3-3	12		Wanneer de stroomschakelaar in de positie ON (AAN) wordt gezet, worden de bedieningselementen en pompen van stroom voorzien.
3-4	13		Druk voor frituursystemen met een bulkolietoevoer op deze knop om de BIB te vullen.

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



Itemnr.	Beschrijving	Funcctie
1	Montage voor filterafvoerpan	Olie wordt in deze pan afgevoerd en daarna door filters gepompt om de levensduur van de olie te helpen verlengen
2	Afvoerklep	Trek de zwarte knoppen naar buiten om de afvoerklep en de olieafvoer van het vat te openen; Druk de knop in om de afvoerklep te sluiten om de olie in het vat te kunnen pompen
3	Mandsteun	De mandjes hangen hierin wanneer ze niet in gebruik zijn, of om producten uit te laten lekken na een bereidingscyclus
4	Vatdeksels	Om de vaten af te dekken wanneer ze niet worden gebruikt
5	JIB-steun	Gebied dat de Jug-in-a-Box bevat; bevat olie om in de vaten te pompen om de olie via het Oil Guardian™ proces op peil te houden

3-2. INSTEMODUS

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 op eender welke kant op en ***1**UP* (INSTELLING) *ENTER CODE* (CODE INVOEREN) wordt weergegeven op het linker display. Druk op 1, 2, 3, en “LANGUAGE” (TAAL) wordt weergegeven op het linker display, “ENGLISH” (ENGELS) wordt weergegeven op het rechter display.

Gebruikt de knoppen ▲ of ▼ om het bedieningsdisplay te wijzigen naar: Grieks “ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, Russisch “РУССКИЙ”, Zweeds “SVENSKA”, Duits “DEUTSCHE”, Portugees “PORTUG.”, Spaans “ESPAÑOL”, of Frans “FRANCAIS”.

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

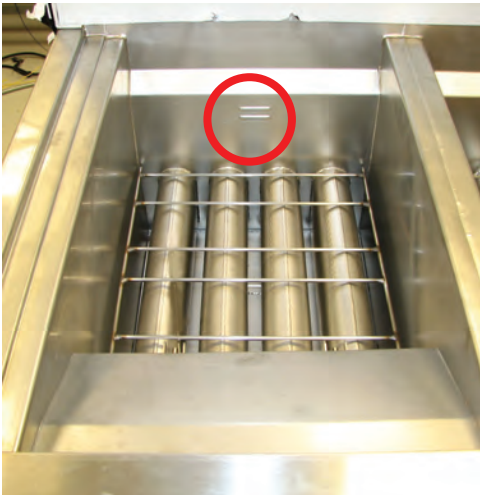
- TEMP FORMAT (TEMP. FORMAAT) - °F of °C
- TIME FORMAT (TIJDFORMAAT) - 12-HR of 24-HR
- ENTER TIME (TIJD INVOEREN) - tijd van de dag aangeven (gebruik de productknoppen om te wijzigen)
- ENTER TIME (TIJD INVOEREN) - AM of PM
- DATE FORMAT (DATUMFORMAAT) - MM-DD-JJ of DD-MM-JJ
- ENTER DATE (DATUM INVOEREN) - datum van vandaag (gebruik de productknoppen om te wijzigen)
- DAYLIGHT SAVING TIME (WINTERUUR/ZOMERUUR) - 1.OFF (UIT); 2.US (2007 & later); 3.EURO; 4.FSA (VS voor 2007)
- FRYER TYPE (TYPE FRITEUSE) - ELEK. of GAS
- VAT TYPE (VATTYPER) - VOLLEDIG OF GESPLITST
- AUTOLIFT ENABLED? (AUTOLIFT GEACTIVEERD?) - GEEN LIFT of WEL LIFT
- BULK OIL SUPPLY (BULKOLIETOEVOER) - JA of NEE
- BULK OIL DISPOSE? (BULKOLIEVERWIJDERING?) - JA of NEE
- S/N - Toont het serienummer van het apparaat of kan worden opgeslagen (DIT SERIENUMMER MOET OVEREENKOMEN MET HET SERIE-NUMMER OP DE DATA PLATE, ON THE DOORS (NUMMER OP DE GEGEVENSPLAAT OP DE DEUREN).
- 2nd LANGUAGE (2de TAAL) - U kunt in de bediening een tweede taal instellen zodat 2 twee talen worden weergegeven. U kunt dit doen door tijdens een normale bediening te drukken op **P**. Een taal wordt weergegeven in het linker display en een tweede taal in het rechter display. Druk op de knop √ onder de gewenste taal om die taal te laten weergegeven op het display.
- 2nd VOLUME (2de VOLUME) - u kunt een 2de volume in de bediening instellen zodat 2 volumes worden weergegeven. U kunt dit doen door tijdens een normale bediening te drukken op **P**. Een volume-instelling wordt weergegeven op het linker display (GEEN tot 10; waarbij 10 het luidste is) en een tweede volume wordt weergegeven op het rechter display. Om het volume te selecteren drukt u op de √ knop onder het gewenste volume.
- SETUP COMPLETE (INSTELLING VOLTOOID) - OFF (UIT) wordt weergegeven en het apparaat wordt uitgeschakeld.

OPMERKING

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

U kunt ook naar de instelmodus gaan door in de Speciale programmeermodus in niveau 2 programmeren (SP-3) de bedieningselementen opnieuw te initialiseren

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



Afbeelding 1.



Afbeelding 2.



Afbeelding 3.

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.

Het gebruik van vaste olie wordt niet aangeraden. Vaste olie kan verstoppingen en pompstoringen veroorzaken.

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.

2. Oliecapaciteit:

Volledige vaten = 14,2 liters/13,6 kg (15 quarts/30 lbs)

3. Alle vaten hebben 2 peilindicatielijnen op de achterwand van het vat. De bovenste lijn toont het geschikte oliepeil wanneer de olie warm is. Afbeelding 1.

3. Plaats de mandsteun in het vat en vul het vat met koude olie tot aan de onderste peilindicatielijlijn. Afbeelding 2.



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.

Het vat vullen vanuit de bulktoevoer (Moet uitgerust zijn met optionele accessoires & bedieningselementen in de instelmodus moeten ingesteld zijn op "YES" (JA) voor "Bulk Oil Supply?" (Bulkolietoevoer?)

1. Schakel de hoofdstroomschakelaar naar positie AAN.
2. Plaats mandsteun in vat. Afbeelding 2.
3. Hou **F** ingedrukt tot display *FILTER MENU* toont, met daarbij 1.EXPRESS FILTER?
4. Druk 6 maal op ► (en laat 6 maal los) tot display "7.FILL FROM BULK (VANUIT BULK VULLEN)
5. Druk op de knop √. het display geeft "FILL VAT" (vat vullen) weer en dan "√=PUMP" (√=POMP) "X=DONE" (X=VOLTOOID). Druk op knop √ en houd deze vast om het vat te vullen; display toont "FILLING" (aan het vullen).
6. Als de olie aan de onderste oliepeillijn gekomen is laat u de √ knop los. het display geeft opnieuw FILL VAT" (vat vullen) weer en dan "√=PUMP" (√=POMP) "X=DONE" (X=VOLTOOID). Druk twee keer op knop X om terug te keren naar de normale werking.

OPMERKING

Houd de zwarte knop achter de rechterdeur ingedrukt om de JIB indien nodig uit de bulktoevoer te vullen. Afbeelding 3.

**3-4.
OPSTARTPROCEDURES
IN DE OCHTEND**

1. Zorg ervoor dat de mandsteun in het vat zit en dat het vat tot aan het geschikte niveau gevuld is met olie.
2. Schakel de stroomschakelaar naar positie AAN en druk dan op om de verhitting voor het gewenste vat in te schakelen. Als het display “IS POT FILLED?” (IS POT GEVULD?) toont, controleer dan of de olie tot het juiste niveau gevuld is (zie Sectie 3-2) en druk daarna op knop √ voor “YES” (JA).
3. Het apparaat schakelt automatisch naar de smeltcyclus totdat de olietemperatuur 82°C (180°F) bereikt, waarna de smeltcyclus automatisch wordt uitgeschakeld.

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.



GEVAAR



RISICO OP OVERSTROMING

PLAATS NIET TEVEEL PRODUCT OF PRODUCT MET ZEER VEEL VOCHT IN DE MANDJES. 1.4 KG. (3 LBS.) IS DE MAXIMALE HOEVEELHEID PRODUCT PER VOL VAT EN 680 G. (1-1/2 LBS.) VOOR DE GESPLITSTE VATEN. WANNEER DEZE INSTRUCTIES NIET GEVOLGD WORDEN KAN DIT LEIDEN TOT HET OVERSTROMEN VAN DE OLIE UIT HET VAT WAT ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN EIGENDOMMEN KAN VEROORZAKEN.

ALS DE GECONCENTREERDE TEMPERATUUR HOGER WORDT DAN 216°C, SCHAKEL DE STROOM IN DE HOOFDCIRCUITONDERBREKER DAN DIRECT UIT EN LAAT 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. BASISBEDIENING

De Evolution Elite frituurinstallatie is beschikbaar als niet-auto-lift en auto-lift modellen. Met de automatische liftbediening kunnen de manden automatisch in het bakvet geplaatst worden bij het begin van de cyclus en worden ze automatisch uit het bakvet opgetild op het einde van de cyclus.


1. Nadat de smeltcyclus afgelopen is, knippert LOW TEMP (LAGE TEMP) tot de temperatuur van het instelpunt bereikt is. Eens de ingestelde temperatuur bereikt is wordt de productnaam weergegeven op het display, bv.: FRY (BAKKEN), en het product kan nu in de olie geplaatst worden.
2. Druk op een timerknop  of .
3. Het display geeft de naam van het product weer dat gebakken wordt (bv.: "FRY (BAKKEN)") en de timer telt af.
4. Wanneer de cyclus afgerond is, gaat een hoorbaar alarm af en toont het display "DONE" (VOLTOOID).
5. Druk op de timerknop onder "DONE" (VOLTOOID) 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 een bakcyclus gelijk wanneer te stoppen houdt u de timer knop  of  ingedrukt.

3-6. LEEGLOOPMODUS

Eenmaal geprogrammeerd, helpt de leegloopmodus om te besparen op olie- en energiekosten door het instelpunt van de olie te verlagen wanneer het vat niet wordt gebruikt. Om de leegloopmodus te activeren drukt u op de knop . U kunt de modus ook programmeren zodat hij automatische geactiveerd wordt nadat een vat "X" minuten inactief blijft.

De olie wordt op een lagere temperatuur gehouden totdat de knop  ingedrukt wordt en de olie terug wordt opgewarmd tot op baktemperatuur. Zie speciale programmeermodi SP-7, SP-7A, SP-7B, & SP-7C.

**3-7.
OIL GUARDIAN™
(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 automatisch vanuit de JIB in het vat gepompt om de olie op het juiste niveau te houden.




Handmatig bijvullen

Als het oliepeil te laag staat kunt u altijd vanuit de JIB olie bijvullen door onderstaande stappen te volgen. Deze procedure mag niet gebruikt worden om een leeg vat te vullen.

1. Houd **F** ingedrukt (om het even welk volledig vat) totdat “*FILTER MENU*” (FILTERMENU) op het display verschijnt, gevolgd door “1.EXPRESS FILTER” (EXPRESFILTER).
2. Druk 5 keer op **▶** totdat “6.FILL FROM BIB (VANUIT BIB VULLEN)” wordt weergegeven op het display.
3. Druk op de **√** knop, “FILL VAT (VAT VULLEN)” “**√**=PUMP (POMP)” “X=DONE (VOLTOOID)” wordt weergegeven.
4. Houd de knop **√** ingedrukt; Op het display verschijnt “FILLING (VULLEN)” en de olie wordt vanuit de BIB in het vat gepompt.
5. Als het vat vol is laat u de knop **√** los, “FILL VAT (VAT VULLEN)” “**√**=PUMP (POMP)” “X=DONE (VOLTOOID)” wordt weergegeven. Druk twee keer op de knop **X** voor een normale werking.

**3-8.
EEN PRODUCT
SELECTEREN
MET EEN ANDER
INSTELPUNT**

Wanneer er bij het selecteren van een product “XXX XXX” verschijnt op het display, betekent dit dat het instelpunt voor dat product niet correct is. Om het instelpunt van het gewenste product te wijzigen:

1. Druk op een productknop, bijv.:  (FRY).
2. Het display geeft “XXX XXX” weer.
3. Druk op een timerknop  or  en houd deze 5 seconden ingedrukt; display toont “FRY (BAKKEN)”.
4. Wacht totdat de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt voordat u het product erin legt.

**3-9.
DE JIB VERVANGEN**



Afbeelding 1.

1. Bediening geeft “JIB IS LOW (JIB IS LAAG)” weer en er klinkt een alarm.
2. Open de rechter deur, trek de JIB uit de frituurinstallatie, verwijder de dop van de JIB, gooi de lege BIB weg en vervang hem met een volle. Afbeelding 1.

**3-10.
MODEL EEG-
241 OLIE-
RESERVOIR**



Afbeelding 1.



Afbeelding 2.



Afbeelding 3.



Afbeelding 4.

Het oliereservoir vullen

1. Bediening geeft “JIB IS LOW (JIB IS LAAG)” weer en er klinkt een alarm.
2. Open de deur, trek het reservoir naar voren en verwijder het deksel ervan. Afbeelding 1.
3. Plaats het deksel van het reservoir op de deurbeugel. Afbeelding 2.
4. Giet verse olie in het reservoir tot aan de oliepeillijn 6,12 kg. (13 lbs.). Plaats het deksel terug op het reservoir en duw het reservoir terug in positie. Afbeelding 3.

Het reservoir verwijderen/reinigen

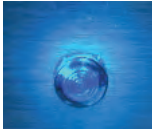
1. open de deur en trek het reservoir naar voren.
2. Schuif het reservoir naar links en til het uit de frituurinstallatie. Afbeelding 4.
3. Reinig het reservoir in een gootsteen met water en zeep.

OPMERKING

Voordat u het reservoir terug op zijn plaats zet moeten de O-ringen (hieronder) op de filterleiding gesmeerd worden met koude olie. Controleer de O-ringen op scheuren of inkepingen en vervang indien nodig. Om de O-ringen te vervangen gebruikt u een kleine, platte schroevendraaier waarmee u de O-ring van het einde van de buis trekt. Zie hieronder.



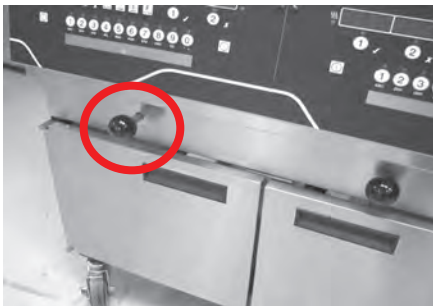
**3-11.
SMARTFILTER
EXPRESS™**



Afbeelding 1.



Afbeelding 2.



Afbeelding 3.

1. Tijdens normale werking en na een bepaald aantal bereidingscycli licht de Filter Beacon® aan de voorzijde van de frituurinstallatie op (Afbeelding 1) en de bediening toont regelmatig “FLTR NOW (NU FLTR)” “YES NO” (JA / NEE).

Als X voor NEE ingedrukt wordt, gaat de frituurinstallatie terug naar de normale werking en suggereert de bediening om later te filteren.

2. Controleer de filterpan: Als het deksel van de filterafvoerpan niet op zijn plek zit, toont het display “CHK PAN” (PAN CONTROLLEREN) 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.
3. Druk op de √ knop voor YES (JA) en het display toont “SKIM VAT (VAT AFROMEN)” gevolgd door “CONFIRM” (AFROMEN) “YES NO” (BEVESTIGEN, JA NEE). Druk op de knop √ voor YES (JA) en het display geeft “OPEN DRAIN” (AFVOER OPENEN) weer. Trek de afvoerknop (Afbeelding 2) uit, het display toont “DRAINING” (AFVOEREN) en de olie wordt uit het vat afgevoerd.



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

OPMERKING

Als u NIET wilt filteren, drukt u op , het display toont “STOPPED” (GESTOPT), gevolgd door “CONTINUE FILTER” (FILTEREN VERDERZETTEN) “YES NO” (JA NEE). Druk op de knop X, het display toont “QUIT FILTER” (FILTEREN VERLATEN) “YES NO” (JA NEE), Druk op de knop √; SmartFilter wordt geannuleerd, het blauwe licht gaat uit en de bediening gaat terug naar de normale werking. Na enkele bereidingscycli zal de bediening opnieuw vragen of er gefilterd moet worden.

Als de afvoer verstopt is door voedselresten, toont het display “VAT EMTY” (VAT LEEG), gevolgd door “YES NO” (JA NEE). Gebruik een rechte, witte borstel om de afvoer te reinigen, druk vervolgens op de knop √ en het display toont “DRAINING” (AFVOEREN). De bediening gaat verder met het filterproces.

4. Op het einde van de afvoercyclus verschijnt er “VAT EMTY” (VAT LEEG), gevolgd door “YES NO” (JA NEE). Kijk of het vat werkelijk leeg is en druk op de knop √, “WASHING” (WASSEN) wordt weergegeven. Wanneer het filterproces voltooid is geeft het display “CLOSE DRAIN” (AFVOER SLUITEN) weer. Druk de afvoerknop in om de afvoer te sluiten (Afbeelding 3). Het display geeft “FILLING”

**3-11.
SMARTFILTER
EXPRESS™
(VERVOLG)**

- (VULLEN) weer en het vat wordt opnieuw gevuld met olie.
- Als het vat vol is verschijnt er "IS POT FILLED?" (IS VAT VOL?) "YES NO" (ja / nee). Controleer of het vat werkelijk vol is en druk op de knop √ voor "YES" (JA) en de bediening wordt uitgeschakeld.
 - Als de olie tijdens het SmartFilter Express™-proces niet tot het juiste niveau in het vat teruggepompt is, druk dan op knop X voor NO (NEE) en de pomp zal nog eens 30 seconden olie bijpompen.
 - Display toont "IS POT FILLED?" (IS POT GEVULD?). "YES NO" (JA / NEE). Controleer of het vat vol is en druk op de knop √. De bediening gaat 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.

Fout Filter

- Als driemaal zonder succes getracht is het vat bij te vullen, toont het display "*CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED?" (FILTERKUSSEN VERVANGEN VERSTOPT?). Druk op de knop √ en de bediening wordt uitgeschakeld. Vervang het filterkussen door de procedure in het hoofdstuk filterkussen te volgen.
- Als u het filterkussen niet vervangt, herinnert het display u iedere 4 minuten met "CHANGE FILTER PAD?" (FILTERKUSSEN VERVANGEN?) totdat het filterkussen effectief vervangen wordt.
- Als het vat tijdens de volgende SmartFilter Express™ 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). Druk op de knop √ en de bediening schakelt de frituurinstallatie uit.

OPMERKING

Om ervoor te zorgen dat het vat volledig vult, dient u de filterpan ten minste eenmaal per dag te reinigen, minstens een keer per dag het filterkussen te vervangen, en ervoor te zorgen dat de BIB vol is en dat de "O"-ringen op de filterpan in goede staat zijn. Als u winkel 24 uur per dag werkt, dient u de filterpan twee keer per dag te reinigen en het filterkussen twee keer per dag te vervangen.

**3-12.
DAGELIJKS
FILTEREN**



Afbeelding 1.



Afbeelding 2.

Met dit filterproces kunt u het vat grondiger reinigen. Dit dient één keer per dag te worden gedaan. Het vat kan gefilterd worden op momenten dat de frituurinstallatie niet wordt gebruikt.



Gebruik tijdens de filterprocedure geschikt beveiligingsmateriaal om u te beschermen tegen brandwonden, zoals een schort, gezichtsbescherming en handschoenen.

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

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. Vervang na het filteren van een visvat altijd het filterkussen.
2. Zorg ervoor dat het deksel van de filterpan op zijn plaats zit, dat de filterafvoerslang stevig vast zit en dat de filterpan vast op zijn plaats zit. Als de afvoerpan en het deksel niet op zijn plaats zitten, verschijnt er "CHK PAN" (CONTROLEER PAN) op het display..
3. Druk op knop **F** en houd deze ingedrukt tot het display "1.AUTO FILTER?" (AUTOFILTER?) toont.
4. Druk op knop **▶** en het display toont "2.MAINT FILTER (FILTERONDERH)?"
5. Druk op de knop **√** voor YES (JA) en het scherm toont "CONFIRM", (BEVESTIGEN) gevolgd door "YES NO" (JA NEE).
6. Druk op de knop **√** voor YES (JA) en het scherm toont "OPEN DRAIN" (AFVOER OPENEN). Trek de afvoerknop uit (Afbeelding 1); het display toont "DRAINING" (AFVOEREN) en de olie loopt uit het vat, of druk op knop **X** voor NEE en de bediening keert terug naar de normale werking.



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

**3-12.
DAGELIJKS FILTEREN
(VERVOLG)**

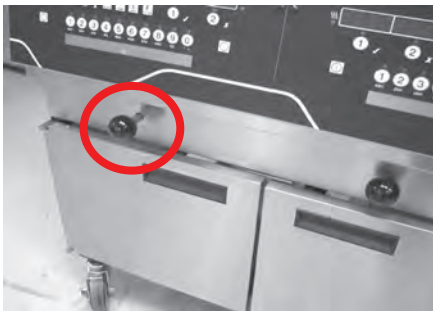
7. Nadat de olie uit het vat gelopen is, verwijder dan de mandsteun uit het vat. Afbeelding 2.
8. Schrob of borstel de zijkanten en de bodem van het vat. Zorg ervoor dat de aftastsondes niet beschadigd worden.

OPGELET

Gebruik geen staalwol, andere schurende schoonmaakmiddelen of schoonmaakmiddelen/sanitaire middelen die chloor, broom, jodium of ammoniakchemicaliën bevatten, want die stoffen tasten het materiaal uit roestvrij staal aan en verkorten de levensduur van de eenheid.

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?” (VAT SCHROBBEN VOLTOOID?) “YES NO” (ja / nee). Druk op knop √ voor JA; het display toont “WASH VAT” (VAT WASSEN) YES NO (JA NEE).
10. Druk op de knop √, display toont “WASHING” (WASSEN) en de olie circuleert enkele minuten door het vat. Wanneer de wascyclus voltooid is toont het display “WASH AGAIN?” (OPNIEUW WASSEN?) “YES NO” (ja / nee).



Afbeelding 3.



Afbeelding 4.

OPMERKING

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

11. Druk op de knop √ voor JA als er nog een wascyclus nodig is, en druk op X voor NEE. In dat geval toont het display “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten). Druk de afvoerknop in om de afvoer te sluiten (Afbeelding 3), het display toont “RINSING” (SPOELEN), en het vat wordt met olie gevuld.
12. Als het vat vol is toont het display, “OPEN DRAIN” (AFVOER OPENEN). Trek de afvoerknop uit (Afbeelding 4) om de afvoerknop te openen en het display toont “RINSING” (SPOELEN). Wanneer het spoelen afgerond is, toont het display “RINSE AGAIN?” (OPNIEUW SPOELEN) “YES NO” (ja / nee).
13. Druk op knop √ voor JA als nogmaals spoelen nodig is, druk anders op knop X voor NEE. Het display toont “POLISH YES” (EGALISEREN JA).
14. Druk op de knop √ voor ja en de olie wordt “geëgaliseerd” door het door het filtersysteem te laten circuleren. Het display toont “5:00 X=STOP”. Druk, indien gewenst, op knop X om te stoppen met het egaliseren; anders wordt de olie gedurende 5 minuten geëgaliseerd.
15. Na het polijsten toont het display “FILL VAT?” (VAT VULLEN?) YES (JA) Druk op de knop √ en het display toont “CLOSE DRAIN” (AFVOER SLUITEN). Druk de afvoerknop in om de afvoer te sluiten (Afbeelding 3), het display toont “FILLING” (VULLEN) en het vat wordt

**3-12.
DAGELIJKS
FILTEREN
(VERVOLG)**

- opnieuw gevuld met olie.
- Als het vat vol is toont het display "IS POT FILLED?" (IS POT VOL?) "YES NO" (JA NEE). Druk op de knop √ voor YES (JA); De frituurinstallatie gaat terug naar de normale werking.
 - Als u op de knop X drukt toont het display "FILLING" (VULLEN). U kunt tot 4 keer proberen om een vat te vullen; daarna toont het display "ADD QUIT" (VULLEN STOPPEN). Druk op de knop √ en houd hem ingedrukt zodat de BIB-pomp het vat vult vanuit de BIB. Wanneer het vat vol is drukt u op de knop X en het display toont "IS POT FILLED?" (IS POT VOL?) "YES NO" (ja / nee). Druk op knop √ voor JA; de frituurinstallatie keert terug naar de normale werking.

**3-13.
OLIE AFVOEREN
UIT VAT MET
DE OPTIONELE
SHUTTLE VOOR
AFVOEREN OLIE**



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



Afbeelding 1.



Afbeelding 2.



Afbeelding 3.

- 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.
- Druk (aan een van de zijkanten) op **F** en houd ingedrukt tot display *FILTER MENU* (FILTERMENU) toont, met daarbij "1.EXPRESS FILTER?" (EXPRESFILTER).
- Druk tweemaal op knop ► en laat tweemaal weer los tot het display "3.DISPOSE" (AFVOEREN) toont. Druk op de knop √ en het display toont "DISPOSE?" (AFVOEREN?) "YES NO" (ja / nee).
- Druk op de knop √ en "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE" (IS AFVOERUNIT OP ZIJN PLAATS?) "YES NO" (JA NEE) wordt weergegeven.
- Druk, met de shuttle voor afvoer op zijn plek (Afbeelding 3), op knop √; het display toont "DRAINING" (AFVOEREN). Trek de afvoerknop uit om de afvoerklep te openen en het display toont "DRAINING" (AFVOEREN). De olie loopt nu van het vat in de shuttle.
- Het display toont "VAT EMTY?" (VAT LEEG?) "YES NO" (JA NEE). Controleer of het vat leeg is en druk op knop √.
- Het display toont "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" (OUDE OLIE UIT OLIELEIDINGEN HALEN) "√ PUMP" (POMPEN) "X=DONE" (VOLTOOID). Druk op de knop √ en hou hem enkele seconden ingedrukt om de olie uit de leidingen te pompen. Druk daarna op de knop X.

**3-13.
OLIE AFVOEREN
UIT VAT MET
DE OPTIONELE
SHUTTLE VOOR
AFVOEREN OLIE
(VERVOLG)**

- Het display toont “CLN VAT COMPLETE?” (REINIGEN VAT VOLTOOID?) “YES NO” (JA NEE). Als het vat schoon is drukt u op de knop \sqrt en het display toont “CLOSE DRAIN” (AFVOER SLUITEN). Druk de afvoerknop in.
- Het display toont “MANUAL FILL VAT” (VAT HANDMATIG VULLEN), gevolgd door “IS POT FILLED?” (IS POT VOL?) “YES NO” (JA NEE). Vul het vat tot op de onderste peillijn op de achterwand van het vat. Zie Olie vullen of bijvullen instructies uit Sectie 3-3.
Druk op knop \sqrt en de bediening keert terug naar de normale werking.
- Verwijder de shuttle voor afvoer onder de frituurinstallatie vandaan en vervang deze door de montage met de afvoerpan.

**3-14.
OLIE UIT HET VAT
VERWIJDEREN MET BEHULP
VAN HET OPTIONELE
BULKOLIEAFVOERSYSTEEM**



Afbeelding 1.



Afbeelding 2.

- Sluit de vrouwelijke snelkoppeling op de buis aan de achterzijde van de friteuse, aan op de juiste mannelijke snelkoppeling naar de muur. Eens de verbinding gemaakt is kan die zo blijven, tenzij de friteuse verplaatst wordt. Afbeeldingen 1 en 2.

OPMERKING

“BULK OIL DISPOSE?” (BULKOLIE AFVOEREN?) in de Speciale Programmeermodus of Instelmodus moet ingesteld staan op YES (JA) opdat het Bulkolieafvoersysteem zou werken. Er kan ook een wachtwoord (1, 2, 3) ingevoerd worden als extra stap in de speciale Programmeermodus, SP-27.

- Druk op **F** (linker of rechter gesplitste vaten) en hou hem ingedrukt totdat het display “*FILTER MENU*” (FILTERMENU), en “1.EXPRESS FILTER?” (EXPRESFILTER) toont.
- Druk tweemaal op knop \blacktriangleright en laat weer los tot het display “3.DISPOSE (AFVOEREN)” toont. Druk op de knop \sqrt en het display toont “DISPOSE?” (AFVOEREN?) “YES NO” (JA NEE), of voer code 1, 2, 3, in als SP-27 ingesteld is op YES (JA).
- Druk op de knop \sqrt ; “DRAIN VAT? (VAT LEDIGEN?) YES NO” (JA NEE) verschijnt op het display. Druk op de knop X als de afvoerpan olie bevat. Ga verder naar stap 9.
- Druk op de knop \sqrt en het display toont “OPEN DRAIN” (AFVOER OPENEN). Trek de afvoerknop uit om de afvoerklep te openen en het display toont “DRAINING” (AFVOEREN). De olie gaat vanuit het vat naar de pan.
- Het display toont “VAT EMTY?” (VAT LEEG?) “YES NO” (JA NEE). Controleer of het vat leeg is en druk op knop \sqrt .
- Het display toont “CLEAR OIL FROM OIL LINES (OLIE UIT LEIDINGEN HALEN)” “ \sqrt =PUMP (POMP)” “X=DONE (VOLTOOID)”. Druk op de knop \sqrt en hou hem enkele seconden ingedrukt om de olie uit de leidingen te pompen. Druk daarna op de knop X.

**3-14.
OLIE UIT HET VAT
VERWIJDEREN
MET BEHULP VAN
HET OPTIONELE
BULKOLIEAFVOERSYSTEEM
(VERVOLG)**

8. Het display toont “CLN VAT COMPLETE (VAT REINIGEN VOLTOOID)?” “YES NO (JA NEE)”. Als het vat schoon is, druk dan op knop $\sqrt{}$.
9. Het display toont “DISPOSE” (AFVOEREN) en dan “ $\sqrt{}$ =PUMP” (POMP) “X=DONE (VOLTOOID) Druk op de knop $\sqrt{}$.
10. Het display toont “DISPOSING...” (AFVOEREN...) “X=STOP” en de olie wordt vanuit de afvoerpan naar de bulkoliecontainer gepompt. Druk op de knop X (STOP) wanneer alle olie uit de pan gepompt is.
11. Het display toont “DISPOSE” (AFVOEREN) en dan “ $\sqrt{}$ =PUMP” (POMP) “X=DONE (VOLTOOID) Druk op knop X; het display toont “CLOSE DRAIN” (AFVOER SLUITEN). Sluit de afvoer.
12. Het display toont “MANUAL FILL VAT” (VAT HANDMATIG VULLEN) (of “FILL VAT FROM BULK (VAT VANUIT BULK VULLEN) indien ermee uitgerust), gevolgd door “IS POT FILLED?”, (IS POT VOL?) en “YES NO” (JA NEE). Vul het vat tot op de onderste peillijn op de achterwand van het vat. Zie Olie vullen of bijvullen instructies uit Sectie 3-3.
13. Druk op knop $\sqrt{}$ en de bediening keert terug naar de normale werking.

**3-15.
OLIE AFVOEREN
MET BEHULP VAN
DE OPTIONELE
OLIEAFVOER
SHUTTLE-ODS-400**



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



Afbeelding 1.



Afbeelding 2.



Afbeelding 3.

1. 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.
2. Maak de dekselvergrendeling los en open het deksel naar achteren op de olieafvoershuttle. Afbeelding 3. Zorg ervoor dat de kruimelvangervanger op zijn plaats zit.

**3-15.
OLIE AFVOEREN
MET BEHULP VAN
DE OPTIONELE
OLIEAFVOER SHUTTLE-
ODS-400
(VERVOLG)**



Afbeelding 4.

3. Rol de olieafvoershuttle onder de friteuse totdat hij stopt. Zorg ervoor dat de afvoer uitkomt op de opening in de shuttle. Afbeelding 4.

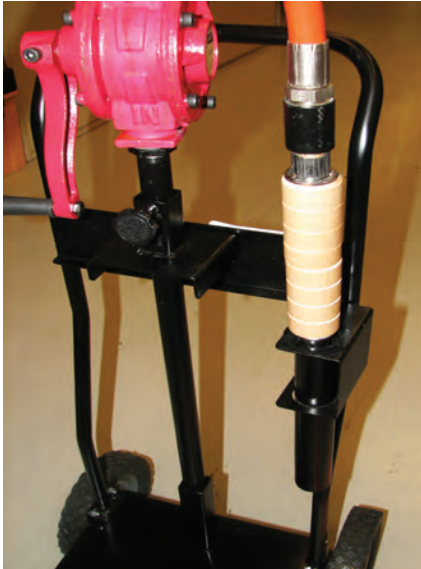


**OM PERSOONLIJKE LICHAAMELIJK LETSEL,
BRANDWONDEN, MORSEN, EN CORROSIE TE
VOORKOMEN:**

- **DE CONTAINER NIET TE VOL POMPEN. ER KAN OLIE VAN EEN VOLLEDIG VAT OF VAN TWEE GESPLITSTE VATEN IN DE SHUTTLE.**
- **VUL DE SHUTTLE NIET MET WATER EN/OF REINIGINGSMIDDEL; ENKEL MET OLIE**
- **VERPLAATS DE OLIE NIET ZONDER HET DEKSEL TE GEBRUIKEN**

4. Druk (aan een van de zijkanten) op **F** en houd ingedrukt tot display *FILTER MENU* (FILTERMENU) toont, met daarbij "1.EXPRESS FILTER." (EXPRESFILTER)
5. Druk tweemaal op knop **▶** en laat tweemaal weer los tot het display "3.DISPOSE" (AFVOEREN) toont. Druk op de knop **✓** en display toont "DISPOSE?" (AFVOEREN?) "YES NO" (ja / nee). (Als vermoed wordt dat er olie in de afvoerpan zit, toont het display "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" (OPGELET IS ER OLIE IN PAN? JA NEE) Zorg ervoor dat de afvoerpan leeg is voordat verdergegaan wordt).
6. Druk op de knop **✓** en "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (IS AFVOERUNIT OP ZIJN PLAATS) "YES NO" (JA NEE) wordt weergegeven op het display.
7. Rol de afvoershuttle op zijn plaats (Afbeelding 3), druk op de knop **✓** en het display toont "OPEN DRAIN" (AFVOER OPENEN). Trek de afvoerknop uit om de afvoerknop te openen en "DRAINING" (AFVOEREN) verschijnt op het display. De olie loopt nu van het vat in de shuttle.
8. Het display toont "VAT EMPT?" (VAT LEEG?) "YES NO" (JA NEE). Controleer of het vat leeg is en druk op knop **✓**.
9. Het display toont "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (OUDE OLIE UIT OLIELEIDINGEN HALEN)" "**✓** =PUMP (POMP)" "**X**= DONE (VOLTOOID)". Druk op de knop **✓** en hou hem enkele seconden ingedrukt totdat de oude olie uit de leidingen gekomen is. Druk daarna op de knop **X**.
10. Het display toont "CLN VAT COMPLETE?" (REINIGEN VAT VOLTOOID?) "YES NO" (JA NEE). Als het vat schoon is drukt u op de knop **✓** en het display toont "CLOSE DRAIN" (AFVOER SLUITEN). Druk de afvoerknop in.

**3-15.
OLIE AFVOEREN
MET BEHULP VAN
DE OPTIONELE
OLIEAFVOER
SHUTTLE-ODS-400
(VERVOLG)**



Afbeelding 5.



Afbeelding 6.

11. Het display toont “MANUAL FILL VAT” (VAT HANDMATIG VULLEN), gevolgd door “IS POT FILLED?” (IS POT VOL?) “YES NO” (JA NEE). Vul het vat tot de onderste indicatorlijn achterin het vat en druk daarna op knop ✓.
12. Verwijder de olieafvoershuttle voor afvoer onder de frituurinstallatie vandaan en vervang deze door de montage met de afvoerpan.
13. Sluit het deksel en vergrendel het en rol de olieafvoershuttle naar de afvoercontainer.
14. Grijp de houten hendel en verwijder de slangen van de houder. Afbeelding 5.
15. Zorg ervoor dat het mondstuk van de slang naar de afvoercontainer is gericht en draai de pomphendel rap (snel) om zodat de olie door de pomp stroomt.



Wees voorzichtig om te voorkomen dat u zich verbrandt door spatten heet bakvet.

16. Als de shuttle leeg is plaats u de slangen terug aan de houder. Afbeelding 6.

**3-16.
OLIE AFVOEREN
MET BEHULP VAN
DE OPTIONELE
OLIEAFVOER
SHUTTLE-ODS-400**



Afbeelding 1.



Afbeelding 2.



Afbeelding 3.



Afbeelding 4.



BIJ EEN LANGER GEBRUIK WORDT HET VLAMPUNT VAN DE OLIE VERKLEIND. VOER DE OLIE 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. 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.
2. Maak de dekselvergrendeling los en open het deksel naar achteren op de olieafvoershuttle. Afbeelding 3. Zorg ervoor dat de kruimelvangervanger op zijn plaats zit.
3. Rol de olieafvoershuttle onder de friteuse totdat hij stopt. Zorg ervoor dat de afvoer uitkomt op de opening in de shuttle. Afbeelding 4.



OM PERSOONLIJKE LICHAMELIJK LETSEL, BRANDWONDEN, MORSEN, EN CORROSIE TE VOORKOMEN:

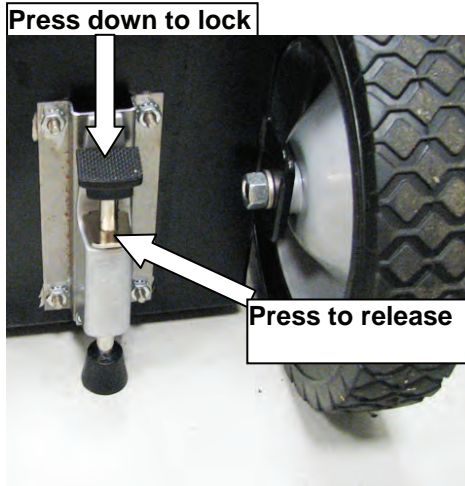
- DE CONTAINER NIET TE VOL POMPEN. ER KAN OLIE VAN EEN VOLLEDIG VAT OF VAN TWEE GESPLITSTE VATEN IN DE SHUTTLE.
- VUL DE SHUTTLE NIET MET WATER EN/OF REINIGINGSMIDDEL; ENKEL MET OLIE
- VERPLAATS DE OLIE NIET ZONDER HET DEKSEL TE GEBRUIKEN

4. Druk (aan een van de zijkanten) op **F** en houd ingedrukt tot display *FILTER MENU* (FILTERMENU) toont, met daarbij "1.EXPRESS FILTER?" (EXPRESFILTER).
5. Druk tweemaal op knop ► en laat tweemaal weer los tot het display "3.DISPOSE" (AFVOEREN) toont. Druk op de knop ✓ en display toont "DISPOSE?" (AFVOEREN?) "YES NO" (ja / nee). (Als vermoed wordt dat er olie in de afvoerpan zit, toont het display "(OPGELET IS ER OLIE IN DE PAN)? YES NO" (JA NEE) Zorg ervoor dat de afvoerpan leeg is voordat verdergegaan wordt.)



Om het risico van brand of elektrische schokken te beperken, mag u niet meer dan een vol vat of twee gesplitste vaten tegelijkertijd ledigen.

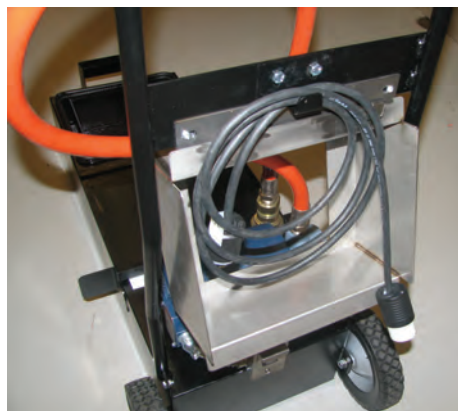
**3-16.
OLIE AFVOEREN
MET BEHULP VAN DE
OPTIONELE OLIEAFVOER
SHUTTLE-ODS-400
(VERVOLG)**



Afbeelding 5.



Afbeelding 6.



Afbeelding 7.



Afbeelding 8.

6. Druk op de knop ✓ en “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (IS AFVOERUNIT OP ZIJN PLAATS)” “YES NO” (JA NEE) wordt weergegeven op het display.
7. Rol de afvoershuttle op zijn plaats (Afbeelding 3), druk op de knop ✓ en het display toont “OPEN DRAIN” (AFVOER OPENEN). Trek de afvoerknop uit om de afvoerknop te openen en “DRAINING” (AFVOEREN) verschijnt op het display. De olie loopt nu van het vat in de shuttle.
8. Het display toont “VAT EMPTY?” (VAT LEEG?) “YES NO” (JA NEE). Controleer of het vat leeg is en druk op knop ✓.
9. Het display toont “(OUDE OLIE UIT DE OLIELEIDINGEN HALEN)” “✓ =PUMP (POMP)” “X= DONE (VOLTOOID)”. Druk op de knop ✓ en hou hem enkele seconden ingedrukt totdat de oude olie uit de leidingen gekomen is. Druk daarna op de knop X.
10. Het display toont “CLN VAT COMPLETE?” (REINIGEN VAT VOLTOOID?) “YES NO” (JA NEE). Als het vat schoon is drukt u op de knop ✓ en het display toont “CLOSE DRAIN” (AFVOER SLUITEN). Druk de afvoerknop in.
11. Het display toont “MANUAL FILL VAT” (VAT HANDMATIG VULLEN), gevolgd door “IS POT FILLED?” (IS POT VOL?) “YES NO” (JA NEE). Vul het vat tot de onderste indicatorlijn achterin het vat en druk daarna op knop ✓.
12. Verwijder de olieafvoershuttle voor afvoer onder de frituurinstallatie vandaan en vervang deze door de montage met de afvoerpan.
13. Sluit het deksel en vergrendel het en rol de olieafvoershuttle naar de afvoercontainer.
14. Druk de rem naar beneden om de unit op zijn plaats te houden. Afbeelding 5.
15. Koppel de fitting los van de bovenkant van de ODS en verbindt het met de afvoercontainer. Afbeelding 6.
16. Steek de stekker van het stroomsnoer aan de shuttlehendel in de kabel van de aansluitdoos. Afbeeldingen 7 en 8.

17. Zet de stroomschakelaar in de AAN-stand (ON). Afbeelding 8.

**3-16.
OLIE AFVOEREN
MET BEHULP VAN DE
OPTIONELE OLIEAFVOER
SHUTTLE-ODS-400
(VERVOLG)**



Afbeelding 9.

18. Steek de stekker van het stroomsnoer van de shuttle in het stopcontact onder de bediening van de afvoercontainer en hou de schakelaar op de bediening van de container dan ingedrukt om de olie van de shuttle in de container te pompen. Afbeelding 9.

19. Als de shuttle leeg is laat u de schakelaar los en haalt u de stekker van het stroomsnoer uit het stopcontact en wikkelt u het snoer terug over de shuttlehendel.



Afbeelding 10.

20. Gebruik handschoenen of een beschermende doek om de fitting van de afvoercontainer los te koppelen en terug op de shuttle te plaatsen. Afbeelding 10.



Fitting kan heet zijn! Gebruik beschermende lappen of handschoenen bij het loskoppelen van de fitting; anders kunnen brandwonden het resultaat zijn.

**3-17.
HET FILTERKUSSEN
VERVANGEN**



Afbeelding 1.



Afbeelding 2.

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" (FILTERKUSSEN VERVANGEN). Druk op knop $\sqrt{\quad}$ om het bericht te annuleren; het verschijnt echter elke 4 minuten opnieuw tot het filterkussen vervangen 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.

WAARSCHUWING
RISICO OP VERBRANDING

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

**3-17.
HET FILTERKUSSEN
VERVANGEN
(VERVOLG)**



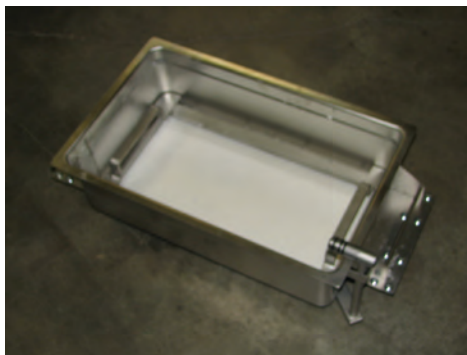
Afbeelding 3.

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



Afbeelding 4.

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



Afbeelding 5.

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



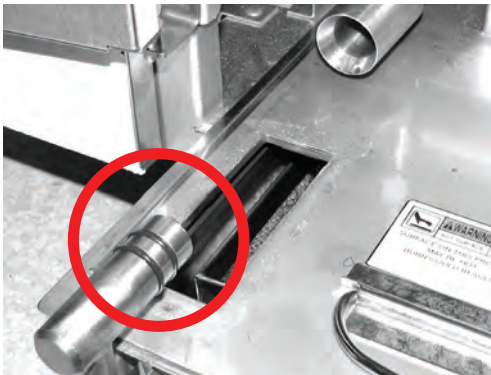
Afbeelding 6.

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

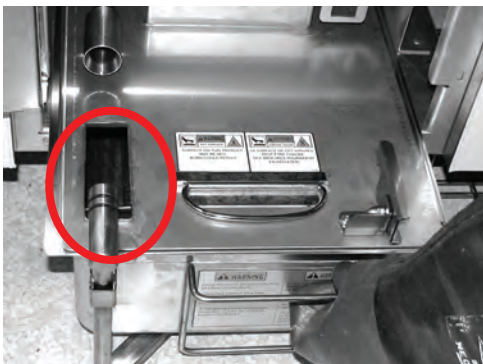
**3-17.
HET FILTERKUSSEN
VERVANGEN
(VERVOLG)**



Afbeelding 7.



Afbeelding 8.



Afbeelding 9.

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

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

OPMERKING

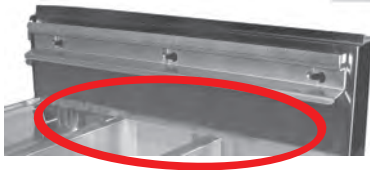
Zorg ervoor dat afvoerpan, onderste scherm, kruimelvanger en klemring goed droog zijn voordat het filterkussen in de pan geplaatst wordt; water zal het filterkussen oplossen.

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

10. Plaats de filterpanmontage terug onder de frituurinstallatie, waarbij ervoor gezorgd wordt dat de filterleiding op de pan goed aangesloten is op de fitting onder de frituurinstallatie. Afbeelding 8.

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

**3-18.
MANDSTEUN
VERWIJDEREN EN
REINIGEN**



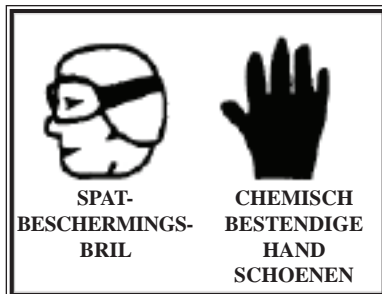
De mandsteun, aan de achterzijde van de frituurinstallatie, dient regelmatig verwijderd en schoongemaakt te worden.



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

1. Neem de mandsteun vast met twee handen; til hem op uit de bouwspijkers.
2. Was het in een gootsteen met water en zeep. Grondig afdrogen.
3. Reinig het gebied achter de mandsteun en plaats de mandsteun hierna terug.

**3-19.
SCHOONMAAKMODUS**



De filterafvoerpan moet zo ver mogelijk onder de braadoven zitten en het deksel moet zijn aangebracht. Zorg ervoor dat de filteropvangpan wordt vergrendeld op zijn plaats en het gat in het deksel in lijn staat met de afvoer voordat u de afvoer opent. Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot spatten van het braadvet met mogelijk persoonlijk letsel tot gevolg.

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

Draag altijd chemische veiligheidsbrillen of een gezichtsmasker en beschermende rubberen handschoenen wanneer u de pot schoonmaakt want de schoonmaakoplossing is uiterst alkalisch. Vermijd spatten of elke andere vorm van contact van de oplossing met uw ogen en huid. Dat zou immers ernstige brandwonden kunnen veroorzaken. Lees aandachtig de instructies op het schoonmaakmiddel. Als de oplossing in contact komt met de ogen, spoelt u ze grondig met koud water en raadpleegt u onmiddellijk een arts.

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

1. Dek naastgelegen vaten af om te voorkomen dat de olie onbedoeld verontreinigd raakt met de schoonmaakoplossing.

OPMERKING

Bereid geen producten in de naastgelegen vaten wanneer de schoonmaakmodus actief is, om te voorkomen dat de olie en/of het product verontreinigd raken.

3-19.
SCHOONMAAKMODUS
(VERVOLG)

2. Druk op knop **F** en houd deze ingedrukt tot het display “1.EXPRESS FILTER?” (EXPRESFILTER?) toont.
3. Druk verschillende keren op knop **▶** en laat weer los tot het display “CLEAN-OUT” (SCHOONMAKEN) toont.
4. Het display toont “OIL RMVD?” (OLIE VERWIJDERD?) “YES NO” (JA NEE).
5. Als de olie al verwijderd is, druk dan op knop $\sqrt{}$; de bediening gaat verder bij stap “Oplossing toegevoegd?”.

Als er nog olie in het vat zit, druk dan op knop X; het display toont “DISPOSE” (AFVOEREN) “YES NO” (JA NEE). Druk op knop $\sqrt{}$ om de olie af te voeren, of druk op knop X om de schoonmaakmodus te verlaten.

Het display toont “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE” (IS AFVOERUNIT OP ZIJN PLAATS) “YES NO” (JA NEE). Als “NO” (NEE) geselecteerd wordt, toont het display “INSERT DISPOSAL UNIT” (BRENG AFVOERUNIT IN). Druk op $\sqrt{}$ wanneer de afvoerunit op zijn plaats zit. Het display toont “OPEN DRAIN” (AFVOER OPENEN). Open de afvoer, het display toont “DRAINING” (AFVOEREN en de olie wordt uit het vat afgevoerd. Het display toont “VAT EMTY” (VAT LEEG) “YES NO” (JA NEE). Druk op de knop $\sqrt{}$. Vervolgens toont het display “CLOSE DRAIN” (AFVOER SLUITEN); sluit de afvoer.

Alleen voor oliebulksystemen! Het display toont “CHK PAN” (CONTROLEER PAN) als de filterafvoerpan ontbreekt. Als de pan op zijn plaats zit, toont het display “OPEN DRAIN” (AFVOER OPENEN). Trek de afvoerknop uit en het display toont “DRAINING” (AFVOEREN) en de olie wordt uit het vat gevoerd. Het display toont vervolgens “ $\sqrt{}$ =PUMP” (POMP) “X=DONE (VOLTOOID). Druk op de knop $\sqrt{}$, het display toont “DISPOSING” (LEDIGEN) en de olie wordt uit de afvoerpan gepompt. Als de pan leeg is drukt u twee keer op de knop X en sluit u de afvoer.

6. Het display toont “SOLUTION ADDED?” (OPLOSSING TOEGEVOEGD?) “YES NO” (ja / nee). Vul het vat met heet water tot 25 mm. (in) boven de bovenste oliepeilijn, voeg 0,12 liter (4 ozs.) schoonmaakmiddel voor open frituurinstallaties toe en meng grondig. Druk op knop $\sqrt{}$; het display toont “START CLEAN” (beginnen met reinigen) met daarbij “YES NO” (ja / nee).
7. Druk op knop $\sqrt{}$; het display toont “CLEANING” (REINIGEN) met daarbij een aflopende teller. De hitte wordt voor deze stap gedurende 1 uur gereguleerd naar 91°C.

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

To stop cleaning cycle early, press X button; display shows “QUIT CLEANING” (STOPPEN MET REINIGEN) “YES NO” (JA NEE). Druk op knop $\sqrt{}$ om de resterende tijd van de teller te annuleren en door te gaan met de stappen voor spoelen.

**3-19.
SCHOONMAAKMODUS
(VERVOLG)**

8. Met behulp van de open frituurborstel (gebruik nooit staalwol) schrobt u de binnenkant van het vat. Na één uur toont het display “CLN DONE” (REINIGEN VOLTOOID) en is er een bieptoon te horen. Druk op knop √; het display toont “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (VERWIJDER OPLOSSING UIT VAT).
9. Haal interne filteronderdelen uit de afvoerpan en maak ze in een gootsteen schoon. Breng de lege filterafvoerpan en het deksel terug naar de frituurinstallatie en zorg ervoor dat de pan veilig op zijn plaats en volledig vergrendeld zit.
10. Trek de afvoerknop uit en ledig de inhoud van het vat in de filterafvoerpan. Verwijder de afvoerpan uit de unit en verwijder de schoonmaakoplossing.



Om brandwonden te voorkomen bij het overgieten van de hete oplossing moeten handschoenen en beschermende uitrusting worden gedragen en moet spetteren voorkomen worden.

11. Breng de lege filterafvoerpan terug naar de frituurinstallatie en druk op de knop √. Het display toont “VAT EMPTY?” (VAT LEEG?) “YES NO” (JA NEE).
12. Druk, wanneer het vat leeg is, op knop √; display toont “SCRUB VAT COMPLETE” (VAT SCHROBBEN AFGEROND) met daarbij “YES NO” (JA / NEE). Gebruik indien nodig een borstel en een schuursponsje om het vat te reinigen.

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.*

13. Druk, wanneer het vat schoon is, op knop √; display toont “RINSE VAT” (SPOELEN VAT). (Als de afvoer niet open staat, wordt er “OPEN DRAIN” (OPEN AFVOER) weergegeven. Open de afvoer.)
14. Giet schoon water in het vat en ongeveer 0,24 liter (8 ozs.) gedestilleerde azijnoplossing 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. Display toont nu “RINSE COMPLETE” “YES NO” (spoelen afgerond ja/nee).
15. Druk, nadat het vat volledig uitgespoeld is, op knop √; het display toont “(OPLOSSING UIT OLIELEIDING HALEN)” “√=PUMP (POMP)” “X=DONE (VOLTOOID).”

**3-19.
SCHOONMAAKMODUS
(VERVOLG)**

Om te waarborgen dat er geen reinigungsoplossing in de olieleidingen achterblijft moet gedurende enkele seconden op knop $\sqrt{\quad}$ gedrukt worden. Druk, als de leidingen schoon zijn, op knop X; het display toont "VAT DRY?" (VAT DROOG?) "YES NO" (JA / NEE). Druk op de knop $\sqrt{\quad}$ en het display toont "CLOSE DRAIN" (AFVOER SLUITEN). Druk de afvoerknop in om de afvoer te sluiten. De bediening keert terug naar de normale werking.

16. Trek de afvoerpan van onder de friteuse en verwijder het spoelwater.
17. Droog het vat grondig af met een doek en druk daarna op knop $\sqrt{\quad}$. De bediening keert terug naar de normale werking.

OPGELET

Zorg ervoor dat de binnenkant van het vat, de opening van de afvoerklep en alle onderdelen die in contact zullen komen met de nieuwe olie zo droog als mogelijk zijn.

18. Zorg ervoor dat de afvoer gesloten is en breng de filterpan met nieuw filterkussen terug naar de frituurinstallatie. Vul het vat met olie volgens de instructies voor het Vullen en Toevoegen van olie uit Sectie 3-3.

**3-20.
CONTROLEER/
VERVANG DE
O-RINGEN VAN DE
FILTERAFVOERPAN**



Afbeelding 1.



Afbeelding 2.



Afbeelding 3.



Afbeelding 4.

Om olielekken te voorkomen en om te zorgen dat het filterproces goed blijft werken, dienen de O-ringen van de filterafvoerpan iedere 3 maand gecontroleerd te worden op inkepingen en scheuren. Afbeelding 1.

1. Open het deurtje, til de afvoerstop van de pan op en trek de montage voor filterafvoer van de pan naar buiten met de handgreep op het afvoergedeelte. Afbeeldingen 2 & 3.



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

2. Controleer de 3 O-ringen op de slang van de filterafvoerpan visueel op scheuren of breuken en vervang indien nodig. Afbeelding 1.
3. Om de O-ringen te vervangen gebruikt u een kleine, platte schroevendraaier waarmee u de O-ring van het einde van de buis trekt. Plaats een nieuwe O-ring in het mondstuk van de buis. Voordat de filterafvoerpan teruggeplaatst wordt, moeten de O-ringen op de filterleiding gesmeerd worden met verse, koude olie. Afbeelding 4.

**3-21.
INFO-KNOP
STATISTIEKEN**

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.

Informatie over herstel voor elk vat

3. Druk 3 keer 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
-----	------


 betekent dat het 5 minuten en 30 seconden duurde voordat de olie terug 121°C (250°F) naar 149°C (300°F) werd opgewarmd.

OPMERKING

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

**3-22.
FILTER-KNOP
STATISTIEKEN**

Resterende bedieningscycli voor filteren



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

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 twee keer op eender welke knop  en "FILTERED" (GEFILTERD) wordt weergegeven op de displays, gevolgd door de tijd en datum van de laatste keer dat er gefilterd werd.
3. Druk drie keer op eender welke knop  en "FLTR PAD" (FILTERKUSSEN) "XX HOURS" (XX UUR) wordt weergegeven op de displays om aan te geven hoeveel uur de huidige filter al werd gebruikt.

**3-23.
PREVENTIEF
ONDERHOUD
PLANNING**

Net als alle andere toestellen voor de verwerking van voedingswaren moet de Henny Penny open frituurinstallatie regelmatig worden schoongemaakt en onderhouden. In onderstaande tabel staat er een samenvatting van de geplande onderhoudsprocedures die moeten worden uitgevoerd door de gebruiker.

<u>Procedure</u>	<u>Frequentie</u>
Filteren van bakvet	Dagelijk
Vervangen filterkussen	Dagelijks
O-ringen filterkussen smeren vervangen	Elke keer als een filterkussen wordt
Verversen olie geweldig met schuim naar boven komt	Wanneer olie rookt, of wanneer de olie slecht smaakt
Reinigen vat ververst	Iedere keer wanneer de olie wordt
Controle O-ringen filterpan	Elk kwartaal
Reinig de ventilatie van de blazers	Halfjaarlijks

**3-24.
REINIG DE
VENTILATIE VAN DE
BLAZERS**



Afbeelding 1.



Afbeelding 2.



Afbeelding 3.



Afbeelding 4.

Om ervoor te zorgen dat de brander goed blijft werken, dient u de blazers en de ventilatiegaten van de blazers twee keer per jaar te reinigen.

1. Zet de hoofdstroomschakelaar in de UIT-stand.
2. Trek het stroomsnoer uit het stopcontact en draai de hendel voor afsluiten van het gas rechtsom om het gas uit te schakelen en koppel daarna de gasleiding los.
3. Ontkoppel de kabeldoorvoer en rol de frituurinstallatie voorzichtig ver genoeg onder de afzuiginstallatie vandaan om achter de frituurinstallatie te kunnen komen.



Vermijd brandwonden en wees voorzichtig bij het verplaatsen van de frituurinstallatie zodat er geen hete olie gemorst wordt.

4. Reinig de inlaatsleuven van de blazer met een doek of keukenrol om voldoende luchtstroming naar de blazers te waarborgen. Afbeelding 1.
5. Verwijder het onderste paneel aan de achterzijde met een kruiskopschroevendraaier. Afbeelding 2.
6. Reinig elke opening van de blazers met een doek of keukenrol. Afbeelding 3.
7. Reinig de ventilatiesleuven aan de binnenzijde van het paneel aan de achterzijde en plaats het paneel terug. Afbeelding 4.
8. Koppel de gasleiding opnieuw en draai de hendel voor afsluiten van het gas linksom om het gas weer aan te sluiten; koppel de kabeldoorvoer terug aan de frituurinstallatie.
9. Steek de stekker weer in het stopcontact en rol de frituurinstallatie terug op zijn plek.

HOOFDSTUK 4: INFORMATIEMODUS

De geschiedenisinformatie kan worden opgeslagen en gebruikt voor werkings- en technische hulp. U kunt de volgende zaken zien in de geschiedenisinformatie:

- 1. E-LOG
- 2. LAATSTE LADING
- 3. DAGELIJKSE STATISTIEKEN
- 4. OLIESTATUS
- 5. REVISIEGEBRUIK
- 6. INPUTS
- 7. OUTPUTS
- 8. OLIETEMP
- 9. CPU TEMP
- 10. COMMUNICATIE-INFO
- 11. ANALOGIE INFO
- 12. ACTIVITEITENLOG
- 13. OLIENIVEAUS
- 14. POMPKLEPINFO
- 15. AIF INFO



OPMERKING

Niet alle informatiemodusfuncties worden in dit onderdeel besproken. Contacteer Henny Penny Corp. voordat u een van deze instellingen verandert om zo zeker te zijn dat de frituurinstallatie goed blijft werken. Contacteer voor meer informatie over deze functies de technische hulpdienst op 1 - 800 - 417 - 8405, of 1 - 937 - 456 - 8405.

4-1. DETAILS OVER DE INFORMATIEMODUS

1. E-LOG (log foutcodes)

Druk tegelijkertijd op knoppen  en  en “*INFO MODE*” wordt weergegeven op het display, gevolgd door “1. E-LOG”.

Druk op  en  om eerder wanneer de informatiemodus te verlaten.

Druk op ▼ en “A. (datum & tijd) *NOW (NU)*” wordt weergegeven op het display. Dit is de huidige datum en tijd.

Druk op ▼ en als een fout werd opgeslagen, “B. (datum, tijd, en foutcodeinformatie)” wordt weergegeven op het display. Dit is de nieuwste foutcode die vastgelegd is. Soms worden de karakters “L:” en “R:” weergegeven voor de foutcode op het display en refereert naar het linker of rechter gesplitst vat.

Druk op ▼ en de laatste foutcode die daarvoor vastgelegd is, wordt zichtbaar.

Er kunnen tot 10 foutcodes (B t/m K) worden opgeslagen in deze E-LOG-sectie.


**4-1.
DETAILS OVER DE
INFORMATIEMODUS
(VERVOLG)**

2. LAATSTE LADING (Informatie over recente bakcycli)

Druk op ► en “2. LAST LOAD” (LAATSTE LADING) wordt weergegeven op het display.

Druk op de knoppen  of  voor het product waarvan u de bakgegevens wilt zien en het LED knippert.

Druk op de knop ▼ om de bakgegevens te beginnen bekijken.

Als de linker  LED-knop bijvoorbeeld knippert, wordt “PRODUCT FRY L1” (PRODUCT BAKKEN L1) op het display weergegeven.

Als de rechter  LED-knop knippert, wordt “PRODUCT FRY R2”(PRODUCT BAKKEN R2) weergegeven op het display.

Druk op de knop ▼ om de bakgegevens te beginnen bekijken.

FUNCTIE

DISPLAY EX:


Product (laatst bereide product)	PRODUCT FRY L1 (PRODUCT BAKKEN L1)
Tijd waarop laatste bereidingscyclus gestart is	STARTED FEB-04 (BEGONNEN) FEB-04 2:25P
Daadwerkelijk verstreken bereidingstijd (daadw. seconden)	ACTUAL TIME (HUIDIGE TIJD) 1:06
Geprogrammeerde bereidingstijd	PROG TIME (PROGTIJD) 1:00
Max. temperatuur tijdens bereidingscyclus	MAX TEMP 176°C
Min. temperatuur tijdens bereidingscyclus	MIN TEMP 156°C
Gem. temperatuur tijdens bereidingscyclus	AVG TEMP (GEM TEMP) 161°C
Verhitting aan (percentage) tijdens bereidingscyclus	HEAT ON (WARMTE AAN) 45%
Klaar? (Was frituurinstallatie klaar voor het starten?)	READY? (KLAAR?) (JA)
Wanneer de bereidingscyclus gestopt werd:	QUIT AT (VROEGGESTOPT OM) 0:10 REM OR (OF)
Na voltooiing bereidingscyclus	*DONE* (VOLTOOID) +6 SEC
Vershil (%) huidige en geprogrammeerde bereidingstijd	ACT/PROG (HUID./PROG) 1%

**4-1.
DETAILS OVER DE
INFORMATIEMODUS
(VERVOLG)**

3. DAGELIJKSE STATISTIEKEN (Operationele info over de frituurinstallatie van de laatste 7 dagen)

Druk op ► en “3. DAILY STATS” wordt weergegeven op de displays.

Druk op de knop ▼ om de bakgegevens te beginnen bekijken.

Druk op de rechter  knop om de gegevens voor andere dagen van de week te bekijken.

FUNCTIE

DISPLAY EX:

Dag waarop deze gegevens waren opgeslagen	APR-30 (DINS)	-----
Aantal uur:Minuten dat de friteuse aanstond	(L/R) ON HRS (L/R) (OP UUR)	TUE 3:45
Aantal keer gefilterd	(L/R) FILTERED (L/R) (GEFILTERD)	TUE 4
Aantal keer filteren overgeslagen	(L/R) SKIPPED (L/R) (OVERGESLAAN)	TUE 4
Aantal keer olie toegevoegd	(L/R) ADD OIL (L/R) (OLIE TOEVOEGEN)	TUE 4
Aantal keer olie verwijderd	(L/R) DISPOSE (L/R) (AFVOEREN)	TUE 0
hersteltijd olietemperatuur	(L/R) RECOVERY (L/R) (HERSTEL)	TUE1: 45
Totaal aantal bereidingscycli die dag	(L/R) TOT CK (L/R) (TOT BER)	TUE 38
Aantal cycli gestopt voordat *DONE* (VOLTOOID)	QUIT CK (BER VERLATEN)	TUE 2
Bereidingscycli voor product #1	COOK -1- (BEREIDING 1)	TUE 17
Bereidingscycli voor product #2	COOK -2- (BEREIDING 2)	TUE 9
Bereidingscycli voor product #3	COOK -3- (BEREIDING 3)	TUE 5
Bereidingscycli voor product #4	COOK -4- (BEREIDING 4)	TUE 0
Bereidingscycli voor product #5	COOK -5- (BEREIDING 5)	TUE 0
Bereidingscycli voor product #6	COOK -6- (BEREIDING 6)	TUE 6
Bereidingscycli voor product #7	COOK -7- (BEREIDING 7)	TUE 0
Bereidingscycli voor product #8	COOK -8- (BEREIDING 8)	TUE 0
Bereidingscycli voor product #9	COOK -9- (BEREIDING 9)	TUE 1
Bereidingscycli voor product #0	COOK -0- (BEREIDING 0)	TUE 0

**4-1.
DETAILS OVER DE
INFORMATIEMODUS
(VERVOLG)**

4. OLIESTATISTIEKEN (info over de huidige olie en gemiddelden van de laatste 4 batches olie)

Druk op ► en “4. OIL STATS” (OLIESTATISTIEKEN) wordt weergegeven op de displays.

Druk op de knop ▼ om de bakgegevens te beginnen bekijken.

FUNCTIE

DISPLAY EX:

Startdatum van nieuwe olie	(L/R) NEW OIL (L/R) (NIEUWE OLIE)	MAR-23
Aantal dagen dat de olie al gebruikt wordt	(L/R) OIL USE (L/R) (OLIEVERBRUIK)	4 DAYS
Aantal filters bij deze olie	(L/R) FILTERED (L/R) (GEFILTERD)	4
Aantal keer filtervervanging overgeslagen	(L/R) SKIPPED (L/R) (OVERGESLAAN)	0
Aantal bereidingscycli met deze olie	(L/R) TOT CK (L/R) (TOT BER)	38
Gemiddeld aantal dagen per olieerversing	(L/R) AVG DAYS (L/R) GEM DAGEN PER OIL CHANGE (PER OLIEVERVERSING)	13.8 DAYS
Gemiddeld aantal bereidingscycli per olieerversing	(L/R) AVG CKS PER (L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE (GEM BEREIDINGSCYCLI PER)	388 CKS

Houd de productknop (1 tot 4) ingedrukt om de gegevens over de gemiddelde aantal dagen per olieerversing en het gemiddelde aantal bereidingscycli per olieerversing te bekijken van een van de laatste 4 gebruikte batches olie.

Druk op  om, de gegevens van de oudste olie te bekijken: Bijvoorbeeld: OIL-4 14 DAYS (OLIE-4 14 DAGEN)

Druk op  om de gegevens van de 3de oudste olie te bekijken: Bijvoorbeeld: OIL-3 12 DAYS (OLIE-3 12 DAGEN)

Druk op  om de gegevens van de 2de oudste olie te bekijken: Bijvoorbeeld: OIL-2 15 DAYS (OLIE-2 15 DAGEN)

Druk op  om de gegevens van de vorige batch olie te bekijken: Bijvoorbeeld: OIL-1 13 DAYS (OLIE-1 13 DAGEN)

**4-1.
DETAILS OVER DE
INFORMATIEMODUS
(VERVOLG)**

5. REVISIEGEBRUIK (geaccumuleerde info sinds de gegevens gereset werden)

Druk op ► en “4. REVIEW USAGE” (4. GEBRUIK REVISEREN) verschijnt op de displays.

Druk op de knop ▼ om de bakgegevens te beginnen bekijken.

FUNCTIE

DISPLAY EX:


Dag waarop de gebruiksgegevens de vorige keer gereset werden	SINCE APR-19 2011
Aantal uren dat frituurinstallatie aan is geweest	(L/R) ON HRS (L/R) (OP UUR) 4
Aantal keer gefilterd	(L/R) FILTERED (L/R) (GEFILTERD) 4
Aantal keer filtervervanging overgeslagen	(L/R) SKIPPED (OVERGESLAAN) 0
Aantal keer olie bijgevoegd	(L/R) ADD OIL (L/R) (OLIE TOEVOEGEN) 4
Aantal keer olie verwijderd	(L/R) DISPOSE (L/R) (AFVOEREN) 1
Totaal aantal bereidingscycli	(L/R) TOT CK (L/R) (TOT BER) 38
Aantal cycli gestopt voordat *DONE* (VOLTOOID)	QUIT CK (BER VERLATEN) 2
Bereidingscycli voor product #1	COOK -1- (BEREIDING 1) 17
Bereidingscycli voor product #2	COOK -2- (BEREIDING 2) 9
Bereidingscycli voor product #3	COOK -3- (BEREIDING 3) 5
Bereidingscycli voor product #4	COOK -4- (BEREIDING 4) 0
Bereidingscycli voor product #5	COOK -5- (BEREIDING 5) 0
Bereidingscycli voor product #6	COOK -6- (BEREIDING 6) 6
Bereidingscycli voor product #7	COOK -7- (BEREIDING 7) 0
Bereidingscycli voor product #8	COOK -8- (BEREIDING 8) 0
Bereidingscycli voor product #9	COOK -9- (BEREIDING 9) 1
Bereidingscycli voor product #0	COOK -0- (BEREIDING0) 0
Reset gebruiksgegevens: Voer gebruikerscode in - 1, 2, 3 in deze stap om alle gebruiksinformatie te resetten	GEBRUIK RESETTEN / CODE INVOEREN -----

HOOFDSTUK 5: PRODUCTPROGRAMMEERMODUS


5-1. PRODUCTINSTELLINGEN AANPASSEN

In deze modus kunt u de volgende elementen programmeren:

- Productnaam wijzigen
- Knop toewijzen
- Tijd & Temp wijzigen
- Bak-ID wijzigen
- Alarmen
- Kwaliteitstimers
- Opnemen in filtertelling (Globaal)
- Filter bij X aantal ladingen (Mixed)
- Ladingscompensatie
- Referentie ladingscompensatie
- Volle hitte
- PC-factor

1. Houd knop  ingedrukt tot het display “PROG” toont, gevolgd door “(CODE INVOEREN)”.
2. Geef code 1, 2, 3 in (eerste 3 productknoppen). “PRODUCT” (PRODUCT) en “PROGRAM” (PROGRAMMA) worden weergegeven op de displays, gevolgd door “SELECT PRODUCT” (SELECTEER PRODUCT) en “-P 1-” (Bv: NUG).

Productnamen wijzigen

3. Gebruik knoppen ▲ en ▼ om door de 40 producten te bladeren of druk op de gewenste productknop
4. Druk op de knop ► en “NAME” (NAAM) wordt weergegeven op het linker display en het product (bv.: NUGGETS) wordt weergegeven op het rechter display.
5. Druk op de knop √ ben de eerste letter in de naam begint te knippen. Druk op een productknop en de knipperende letter wijzigt naar de eerste letter onder de ingedrukte productknop. Als bijvoorbeeld op  gedrukt wordt, wijzigt de knipperende letter naar een “A”.

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

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

Knop toewijzen

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

**5-1.
PRODUCTINSTELLINGEN
AANPASSEN
(VERVOLG)**

Wijzigen van tijden en temperaturen

7. Druk op knop ► tot het display “COOK TIME” (BEREIDINGSTIJD) toont en gebruik daarna de productknoppen of de ▲ en ▼ knoppen om de tijd in minuten en seconden te wijzigen, tot een maximum van 59:59.
8. Druk op knop ► en het display toont “TEMP” met daarbij de vooraf ingestelde temperatuur aan de rechterzijde.

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

Wijzigen bereidings-ID

9. Druk op knop ► tot het display “COOK ID” (BEREIDINGS-ID) toont met daarbij een product-ID. NUG is bijvoorbeeld het ID voor nuggets. Druk op de productknoppen of op de ▲ en ▼ knoppen om de ID te wijzigen.

Alarmen (1 & 2)

10. Druk op knop ► tot het display links “ALARM 1” (ALARM 1) toont en het rechter display een alarmtijd. Druk op de productknoppen of op de ▲ en ▼ knoppen 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 “2:30” 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 “ALARM 2”; er kan een tweede alarm geprogrammeerd worden.

Kwaliteitstimer (pauzetijd)

11. Druk op knop ▲ tot het display QUAL TMR (KWAL. TIMER) toont met de vooraf ingestelde pauzetijd. Druk op de productknoppen of op de knoppen ▲ en ▼ om de pauzetijd aan te passen tot maximum 2 uur en 59 minuten.

Global Filter Tracking

Opnemen in filtertelling

12. A. Druk op knop ► totdat “(TOEV AAN FILTERTELLING)” knippert op het display, samen met “YES” (JA) of “NO” (NEE). Gebruik de knoppen ▲ en ▼ wijzig het display naar “YES” (JA) als de bereidingscycli voor dat product opgenomen moeten worden als deel van het aanbevolen filterproces. Stel in op “NO” (NEE) als het niet moet worden opgenomen.

Mixed Filter Tracking

Filteren na een X aantal ladingen

12. B. Druk op knop ► totdat “FILTER AFTER...” (FILTER NA...) op het linker display knippert en het aantal bereidingscycli tussen de filters wordt weergegeven op het rechter display. Druk op de productknoppen, of op de knoppen ▲ en ▼ om deze waarde van 0 tot 99 ladingen te wijzigen. Dit dient te worden ingesteld voor elk product.

**5-1.
PRODUCTINSTELLINGEN
AANPASSEN
(VERVOLG)**

>Laadcompensatie, Referentie laadcompensatie, Volle hitte, PC-factor<

13. Druk op de ► knop totdat het display “LD COMP” (LAADCOMP.) toont 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, of op de knoppen ▲ en ▼ om deze waarden van 0 tot 20 te wijzigen.
14. Druk op knop ► tot het display “LCMP REF” (LCMP REF) toont met daarbij de gemiddelde temperatuur voor belastingscompensatie. (als belastingscompensatie “OFF” (UIT) 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 of op de ▲ en ▼ knoppen om deze waarde te wijzigen.
15. Druk op knop ► tot het display “FULL HEAT” (VOLLE HITTE) toont met daarbij waarde voor volledige hitte in seconden, wat betekent dat er verhit wordt zodra op een timerknop gedrukt wordt, voor de geprogrammeerde tijdlengthe. Druk op de productknoppen, of op de knoppen ▲ en ▼ om deze waarden van 0 tot 90 seconden te wijzigen.
16. Druk op knop ► tot het display “PC FACTR” (PC-FACTOR) toont met daarbij de proportionele temperatuur, wat helpt de olie onder het ingestelde instelpunt voor temperatuur te houden. Druk op de productknoppen, of op de knoppen ▲ en ▼ om deze waarden van 0 tot 50 te wijzigen.

OPMERKING

- Gebruik knop ◀ om terug te keren naar de voorgaande menu-items.
- Druk op knop ► wanneer het huidige product klaar is om terug te keren naar stap “SELECT PRODUCT” (SELECTEER PRODUCT).
- Houd **P** ingedrukt om de speciale programmeermodus te verlaten.

HOOFDSTUK 6: NIVEAU 2 PROGRAMMEREN

6-1. SPECIALE PROGRAMMAMODUS

De Speciale Programmamodus wordt gebruikt om een gedetailleerdere programmering in te stellen, zoals:

- Wordt gebruikt voor toegang tot:
- Speciale programmamodus
 - De klok instellen
 - Datacommunicatie
 - Hittecontrole
 - Tech-modus
 - Statistieken
 - Filtercontrole

- SP-1** • Graden Fahrenheit of Celsius
- SP-2** • Taal: Engels, Grieks, Russisch, Zweeds, Duits, Portugees, Spaans en Frans
- SP-3** • Systeeminitialisatie (bij de productie ingestelde waarden)
- SP-4** • Audiovolume
- SP-5** • Audiotoon
- SP-6** • Selectie smeltcyclus - 1.LIQUID; 2.SOLID
- SP-7** • Leegloopmodus geactiveerd - YES (JA) of NO (NEE)
- SP-7A** • Gebruik "0" voor IDLE
- SP-7B** • Auto leegloopminuten
- SP-7C** • Leegloop insteltemperatuur
- SP-8** • Filter Tracking Modus - 1.MIXED of 2.GLOBAL
- SP-8A** • Suggest Filter om... - 75% tot 100% (MIXED)
- SP-8B** • Filter Lockout geactiveerd? - YES (JA) of NO (NEE) (MIXED)
- SP-8A** • Filtercycli linker vat - 0 tot 99 (**GLOBAL**)
- SP-8B** • Filtercycli rechter vat - 0 tot 99 (**GLOBAL**)
- SP-8C** • Filter Lockout geactiveerd? - YES of NO (**GLOBAL**)
- SP-9** • Duur egalisatie - X:XX M:SS
- SP-10** • herinneringstijd kussen vervangen - XX HRS
- SP-11** • Schoonmaaktijd - XX MIN
- SP-12** • Schoonmaakteperatuur - XXX °F or C
- SP-13** • Bereidingsgebruiker IO - Na bereidingscyclus, vorig shows menuitem weergeven of "----"
- SP-14** • Aantal manden - 2-BASKETS (- 2-MANDEN) of 4 BASKETS (4 MANDEN)
- SP-15** • Toon bakindicator - YES (JA) of NO (NEE)
- SP-16** • 2de taal: Grieks, Russisch, Zweeds, Duits, Portugees, Spaans en Frans
- SP-17** • 2de audiovolume
- SP-18** • Energie besparen geactiveerd? - YES (JA) of NO (NEE)
- SP-19** • Friteusetype - GAS of ELEKTRISCH
- SP-20** • Vattype - SPLIT (GESPLITST) of FULL (VOLLEDIG)
- SP-21** • Autolift geactiveerd? - NO LIFT (GEEN LIFT) of YES LIFT (WEL LIFT)
- SP-22** • Bulkolietoevoer? - YES SUPL (JA TOEVOER) of NO SUPL (NEE TOEVOER)
- SP-23** • Bulkolieafvoer? - YES DISP (JA AFVOER) of NO DISP (NEE AFVOER)
- SP-24** • Serienr. van frituurinstallatie
- SP-25** • Wijzig Mgr. Code- 1 = YES (JA)
- SP-26** • Wijzig gebruikerscode- 1 = YES (JA)
- SP-27** • Vereiste code niet gebruiken ? - YES (JA) of NO (NEE)
- SP-28** • Langere vultijd geactiveerd - YES (JA) of NO (NEE)
- SP-29** • Mag gebruiker vullen verlaten? - YES (JA) of NO (NEE)
- SP-30** • 'SKIM'-boodschap overslaan? - YES (JA) of NO (NEE)
- SP-31** • 2-fase wassen geactiveerd? - YES (JA) of NO (NEE)

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

Houd de knop **P** ongeveer 5 seconden ingedrukt totdat “LEVEL 2” (NIVEAU 2) gevolgd door “SP PROG” en “ENTER CODE” (CODE INVOEREN) worden weergegeven op het display.

Voer code 1,2,3, in en “SP-1 (TEMPFORMAAT)” knippert op de displays.

OPMERKING

Als de verkeerde code wordt ingegeven hoort u een toon en verschijnt er “BAD CODE” (FOUTE CODE) op het display. Wacht enkele seconden totdat de bediening terug gaat naar de bereidingscyclus en herhaal bovenstaande stappen.

U kunt eender wanneer de Speciale Programmamodus verlaten door de knop **P** gedurende 2 seconden ingedrukt te houden.

Graden Fahrenheit of Celsius (SP-1)

Het linker display knippert “SP-1 TEMP FORMAT” (SP-1 TIJDFORMAAT). Druk op de knoppen ▲ of ▼ om °F of °C te selecteren.

OPMERKING

- Gebruik knop ◀ om terug te keren naar de voorgaande menu-items.
- Druk op de knop ▶ wanneer u het huidige Niveau 2 voltooid hebt.

Taal (SP-2)

- Druk op de knop ▶ en “SP-2 LANGUAGE” (SP-2 TAAL) knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om de gewenste taal te selecteren.

Systeeminitialisatie (SP-3)

- Druk op de knop ▶ en “SP-3 DO SYSTEM INIT” (SP-3 VOER SYSTEEMINIT UIT) knippert op het linker display, samen met “INIT” op het rechter display. Om de fabrieksinstellingen te herstellen houdt u de knop √ ingedrukt en de bediening telt af “IN 3”, “IN2”, “IN 1”. Als het display “-INIT-” & *(VOLTOOID)* weergeeft is de herstelling naar fabrieksinstellingen voltooid.

Audiovolume (SP-4)

- Druk op de knop ▶ en “SP-4 VOLUME” knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ , of gebruik de productknoppen om het volume van de luidspreker aan te passen, waarbij 10 de maximale waarde is en 1 de minimale waarde.

Audiotoon (SP-5)

- Druk op de knop ▶ en SP-5 “TONE” (SP-5 TOON) knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ , of gebruik de productknoppen om de toon van de luidspreker aan te passen, waarbij 2000 de maximale waarde is en 50 de minimale waarde.


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

Vloeibare of vaste olie gebruikt (SP-6)

- Druk op de knop ► totdat “SP-6 MELT CYCLE SELECT” (SP-6 SELECT SMELTCYCLUS) sop het linker display tevoorschijn komt. Op het rechter display verschijnt er “1.LIQUID” 1.(VLOEIBAAR), tenzij wanneer er vaste olie gebruikt wordt.
- Als er vaste olie gebruikt Wordt “MUST BE” (MOET) de installatie uitgerust zijn om vaste olie te gebruiken.l. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om het rechter display te wijzigen naar “2.SOLID” (2. VAST).

Leegloopmodus geactiveerd (SP-7)

Bij de leegloopmodus wordt de temperatuur van de olie omlaag gebracht wanneer hij niet gebruikt wordt. Dit bespaart olie en elektriciteit.

- Druk op de knop ► en “SP-7 IDLE MODE ENABLED?” (SP-7 LEEGLOOPMODUS GEACTIVEERD?) knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om “YES” (JA) of “NO” (NEE) te kiezen.
- Druk wanneer “YES” (JA) op het display weergegeven wordt drukt u op de knop ► en “SP-7A USE ‘0’ FOR IDLE” (SP-7A GEBRUIK ‘0’ VOOR LEEGLOOP) knippert dan op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om “YES” (JA) of “NO” (NEE) te kiezen. Als u “YES” (JA) selecteert kan een leegloopmodus voor de productknop geprogrammeerd worden .
- Druk op de knop ▼ en “SP-7B AUTOIDLE MINUTES” (SP-7B AUTOLEEGLOOP MINUTEN) knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen om de tijd in te stellen (0 tot 60 minuten) hoelang de friteuse inactief moet blijven eer auto-idle geactiveerd wordt.
- Bv.: “30” betekent dat als een product gedurende 30 minuten niet in dat vat wordt bereid, de bediening de olie automatisch afkoelt naar de ingestelde leeglooptemperatuur.
- Druk op de knop ► en “SP-7 IDLE SETPT?” (SP-7 LEEGLOOPINSTELPUNT?) knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen om de leeglooptemperatuur in te stellen van 93 tot 191 °C (200° tot 375 °F).

Filter Tracking Modus (SP-8)

Filter Tracking laat de gebruiker weten wanneer de olie gefilterd moet worden. Dit gebeurt aan de hand van het aantal bereidingscycli tussen de filterprocessen.

- Druk op de knop ► en “SP-8 FILTER TRACKING MODE” (SP-8 en FILTER VOLGMODUS) knipperen op het display. Gebruik de knoppen ▲ en ▼ om ofwel “1.MIXED” filter tracking ofwel “2.GLOBAL” (GLOBAAL) te kiezen.

OPMERKING

GLOBAL betekent dat alle producten hetzelfde aantal bereidingscycli hebben tussen de filteringen.

MIXED betekent dat elk product een ander aantal bereidingscycli kan hebben tussen de filteringen. De bediening voegt de cyclustelling (zie voorbeeld links) toe en wanneer de telling 1 of meer betreft wordt een filtering gesuggereerd. Bijvoorbeeld: 1 lading vis, 2 ladingen frieten, een lading kip is gelijk aan 1. $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$.

Product	Nr. Cycli	Bereidingscyclus Optelling
	2	12
Frieten	8	1/8
	4	14

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

MIXED

- Als MIXED geselecteerd wordt, drukt u op de knop ► en “SP-8A SUGGEST FILTER AT ...” (SP-8A en SUGGEST FILTER AAN) ... knipperen op het linker display, en een waarde tussen 75% en 100% wordt weergegeven op het rechter display. Druk op de knoppen ▲ en ▼ om deze waarde te wijzigen.
- Hoe lager de waarde hoe vlugger de bediening een filtering voorstelt. Bijvoorbeeld: Indien ingesteld op 75%, suggereert de bediening een filtering na 3/4 van de geprogrammeerde bereidingscycli, terwijl wanneer 100% gekozen wordt, moeten alle bereidingscycli voltooid zijn voordat er een filtering wordt gesuggereerd.
- Druk op de knop ► en “SP-8B LOCKOUT ENABLED?” (SP-8B en BLOKKERING GEACTIVEERD)? knipperen op het linker display. Druk op de knoppen ▲ en ▼ om “YES” (JA) of “NO” (NEE) te kiezen.
- Indien ingesteld op YES (JA), wanneer de bediening een filtering suggereert, wordt “FILTER LOCKOUT”/“YOU *MUST* FILTER NOW” (FILTERBLOKKERING/U *MOET* NU FILTEREN) weergegeven op het display en kunt u geen bereidingscycli meer voltooien totdat het vat gefilterd wordt.
- Druk op ► en “SP-8C LOCKOUT AT...” (SP-8C en BLOKKERING OM)... knipperen op het linker display en een waarde tussen 100% en 250% wordt weergegeven op het rechter display. Druk op de knoppen ▲ en ▼ om deze waarde te wijzigen. Hoe lager de waarde hoe sneller de “blokkering” gebeurt.
- Bijvoorbeeld: Indien ingesteld op 100%, gebeurt de “blokkering” wanneer de cyclusteller 1 of meer bedraagt. Ingesteld op 200%, moeten er tweemaal zoveel bereidingscycli geteld worden voordat de “blokkering” zich voordoet. Zie voorbeeld hierboven.

GLOBAL

- Als GLOBAL geselecteerd is, drukt u op de knop ►.

Volle vaten:

- Als de installatie een volledig vat heeft, knippert “SP-8A FULL VAT FILTER CYCLES” (SP-8A VOL VAT FILTERCYCLI) op het linker display en het aantal bereidingscycli tussen filteringen op het rechter display (0 tot 99). Gebruik ▲ en ▼ om dit nummer te wijzigen, of gebruik de productknoppen.
- Druk op de knop ► en “SP-8B LOCKOUT ENABLED?” (SP-8B BLOKKERING GEACTIVEERD)? knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ en ▼ om “YES” (JA) of “NO” (NEE) te kiezen.
- Indien ingesteld op YES (JA), druk op de knop ► en op het linker display knippert “SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES” (SP-8C VOL VAT BLOKKERINGSCYCLI) en op het rechter display het aantal bereidingscycli voor de filterblokkering (0 to 99). Gebruik ▲ en ▼ om dit nummer te wijzigen, of gebruik de productknoppen.
- Eens dit aantal bereidingscycli bereikt is, wordt “FILTER LOCKOUT”/“YOU *MUST* FILTER NOW” (FILTERBLOKKERING/U *MOET* NU FILTEREN) weergegeven op de displays en kunnen er geen andere bereidingscycli meer worden gestart voordat het vat gefilterd wordt.

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

Duur egalisatie (SP-9)

- Druk op de knop ► en “SP-9 POLISH TIME” (SP-9 EGALISEERTIJD) knippert op het linker display. Druk op de knop ▲ of ▼ , of gebruik de productknoppen om de egaliseertijd van 0 tot 10 minuten te wijzigen.

Herinneringstijd filterkussen vervangen (SP-10)

- Druk op de knop ► en “SP-10 CHANGE PAD’ REMINDER” (SP-10 HERINNERING KUSSEN VERVERSEN) knippert op het linker display. Druk op de knop ▲ of ▼ , of gebruik de productknoppen om de tijd van 0 tot 100 uur te wijzigen.

Schoonmaaktijd (SP-11)

- Druk op de knop ► en “SP-11 CLEAN-OUT TIME” (SP-11 SCHOONMAAKTIJD) knippert op het linker display. Druk op de knop ▲ of ▼ , of gebruik de productknoppen om de tijd van 0 tot 99 minuten te wijzigen.

Schoonmaaktemperatuur (SP-12)

- Druk op de knop ► en “SP-12 CLEAN-OUT TEMP” (SP-12 SCHOONMAAKTEMP) knippert op het linker display. Druk op de knop ▲ of ▼ , of gebruik de productknoppen om de temperatuur 0 tot 90°C (195°F) te wijzigen.

Bereidingsgebruiker IO (SP-13)

- Druk op de knop ► en “SP-13 COOKING USER IO” (SP-13 BAK GEBRUIKERS-IO) knippert op het display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om “SHOWPREV” of “SHOW----” te kiezen.
- Als u SP-13 instelt op TOON VOORBEELD betekent dit dat het display na een bereidingscyclus het laatst gebakken product weergeeft. (TONEN)----betekent dat het display na een bereidingscyclus “----” weergeeft en dat er een menu-item geselecteerd moet worden voordat u aan de volgende bereidingscyclus begint.

Aantal manden (SP-14)

- Druk op de knop ► en “SP-14 NUMBER OF BASKETS” (SP-14 AANTAL MANDEN) knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ bom 2 of 4 manden per vat te kiezen.

Bereidingsindicator (SP-15)

- Druk op de knop ► en “SP-15 SHOW COOKING INDICATR” (SP-15 TOON BEREIDINGSINDICATOR)” knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om YES (JA) te kiezen en tijdens een bereidingscyclus wordt “*” weergegeven samen met een afteltimer. Kies NO (NEE) en “*” zal niet worden weergegeven tijdens de bereidingscyclus.

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

2de taal (SP-16)

- Druk op de knop ► en “SP-16 2ND LANGUAGE” (SP-16 2DE TAAL) knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om de gewenste 2de taal te selecteren.
- U kunt in de bediening een 2de taal instellen zodat 2 twee talen worden weergegeven. U kunt dit doen door tijdens een normale bediening te drukken op **P**.
- Een taal wordt weergegeven in het linker display en een tweede taal in het rechter display. U kunt de taal op de displays selecteren door op de knop √ te drukken.

2de Volume (SP-17)

- Druk op de knop ► en “SP-17 2ND VOLUME” (SP-17 2DE VOLUME) knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen om het gewenste 2de volume te selecteren.
- U kunt in de bediening een 2de volume instellen zodat 2 volumes worden weergegeven. U kunt dit doen door tijdens een normale bediening tweemaal te drukken op **P**.
- Een volume-instelling wordt weergegeven op het linker display (GEEN tot 10; waarbij 10 het luidste is) en het tweede volume wordt weergegeven op het rechter display. Druk op de knop √ onder het gewenste volume om het volume te selecteren.

Energiebesparingsmodus (SP-18)

- Druk op de knop ► en “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?” (SP-18 ENERGIEBESPARING GEACTIVEERD)? knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om “YES” (JA) of “NO” (NEE) te kiezen.
- Indien ingesteld op YES (JA), wordt er bij niet gebruik van de friteuse automatisch naar de energiebesparingsmodus overgegaan waarbij de blazers worden uitgeschakeld. Van zodra een product geselecteerd werd om een bereidingscyclus te beginnen gaan de blazers terug aan en wordt de olie opnieuw verhit. Indien ingesteld op NO (NEE), blijven de blazers voortdurend aan.

Friteusetype (SP-19)

- Druk op de knop ► en “SP-19 FRYER TYPE” (SP-19 FRITEUSETYPE) knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om “GAS” of “(ELEK)” te kiezen.

Vattype (SP-20)

- Druk op de knop ► en “SP-20 VAT TYPE” (SP-20 VATTYPER) knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om “SPLIT” (GESPLITST) of “FULL” (VOL) te kiezen.

Autolift geactiveerd (SP-21)

- Druk op de knop ► en “SP-21 AUTOLIFT ENABLED?” (SP-21 AUTOLIFT GEACTIVEERD)? knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om “YES LIFT” (JA LIFT) of “NO LIFT” (NEE LIFT) te kiezen.
- Als de friteuse is uitgerust met de auto-liftoptie, moet SP-21 ingesteld staan op “YES LIFT” (JA LIFT), en anders met SP-21 ingesteld staan op “NO LIFT” (NEE LIFT).

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

Bulkolietoevoer (SP-22)

- Druk op de knop ► en “SP-22 BULK OIL SUPPLY?” (SP-22 BULKOLIETOEVOER)? knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om “YES SUPL” (JA TOEVOER) of “NO SUPL” (NEE TOEVOER) te kiezen.
- Stel deze functie in op YES (JA) als de olie vanuit een extern oliereservoir in de vaten wordt gepompt. Stel SP-22 in het andere geval in op NO (NEE).

Bulkolieafvoer (SP-23)




- Druk op de knop ► en “SP-23 BULK OIL DISPOSE?” SP-23 (BULKOLIEAFVOER)? knippert op het linker display. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om “YES DISP” (JA AFVOER) of “NO DISP” (NEE AFVOER) te kiezen.
- Stel deze functie in op “YES DISP” (JA AFVOER) als de olie vanuit de vaten in externe oliereservoirs wordt gepompt. Stel in het andere geval SP-23 in op “NO DISP” (NEE AFVOER).

Serienummerlog (SP-24)

- Druk op de knop ► en “SP-24 S/N √EDIT” (SP-24 S/N √BEWERKEN) knippert samen met het serienummer van het apparaat op de displays. DIT SERIENUMMER MOET OVEREENKOMEN MET HET SERIENUMMER OP DE GEGEVENSPLAAT OP DE DEUREN. ANDERS KAN HET OPGENOMEN WORDEN.

Wijziging programmeercode (SP-25)






Hiermee kan de gebruiker de programmeercode wijzigen (fabrieksinstelling is 1, 2, 3) die gebruikt wordt om toegang te krijgen tot de productprogrammering en Niveau 2 programmeermodus.

- Druk op de knop ► en “SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES” (SP-25 BEHEERDERSCODE WIJZIGEN)? en “TEMP” [temperatuur] knipperen op het  display. Druk op  en “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (NIEUWE CODE INGEVEN, P=VOLTOOID, I=VERLATEN) rolt over het display. Druk op de productknoppen voor een nieuwe code.
- Wanneer u een code hebt drukt u op  en “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (HERHAAL NIEUWE CODE, P=VOLTOOID, I=VERLATEN) wordt weergegeven op het display. Druk dezelfde code weer in.
- Als u de code hebt ingegeven drukt u op  en “*CODE CHANGED*” (*CODE GEWIJZIGD*) wordt weergegeven op het display.
- Als u niet tevreden bent met de code, drukt u op  en “*CANCEL” (*ANNULEREN) wordt weergegeven op het display, waarna het terugkeert naar “SP-25” and “CHANGE, MGR CODE? 1=YES” (SP-25” en “BEHEERDERSCODE WIJZIGEN? 1=JA). Nu kunt u bovenstaande stappen herhalen.




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

Wijziging gebruikerscode (SP-26)




Hiermee kan de gebruiker de gebruikerscode wijzigen (fabrieksinstelling is 1, 2, 3) om de gebruikshoeveelheden van elk product te resetten. Zie de stap revisie gebruik in de informatiemodus.

- Druk op de knop  en “SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES” (SP-26 BEHEERDERSCODE WIJZIGEN? 1=JA) knipperen op het display. Druk op  en “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (P=VOLTOOID, I=VERLATEN) rolt over het display. Druk op de productknoppen voor een nieuwe code.
- Wanneer u een code hebt drukt u op  en “REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (NIEUWE CODE HERHALEN, P=VOLTOOID, I=VERLATEN) wordt weergegeven op het display. Druk dezelfde code weer in.
- Als u de code hebt ingegeven drukt u op  en “*CODE CHANGED*” *CODE GEWIJZIGD* wordt weergegeven op het display.
- Als u niet tevreden bent met de code, drukt u op  en “*CANCEL” (*ANNULEREN) wordt weergegeven op het display, waarna het terugkeert naar “SP-26” and “CHANGE, USAGE CODE? 1=YES” (SP-26” en “CHANGE, USAGE CODE? 1=YES). Nu kunt u bovenstaande stappen herhalen.




Dispose Requires Code ? (SP-27)

- Druk op de knop  en “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE ?” (SP-27 AFVOER VEREIST CODE) knippert op het linker display. Druk op de knoppen  of  om “YES” (JA) of “NO” (NEE) te kiezen. Indien ingesteld op YES (JA) dient de code 1, 2, 3 ingevoerd te worden om de olie met behulp van de afvoermodus uit het vat te pompen.




Langere vultijd (SP-28)

- Druk op de knop  en “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?” (SP-28 LANGERE VULTIJD GEACTIVEERD?) knippert op het linker display. Druk op de knoppen  of  om “YES” (JA) of “NO” (NEE) te kiezen.

Mag gebruiker vullen verlaten (SP-29)

- Druk op de knop  en “SP-29 LET USER EXIT FILL” (SP-29 GEBRUIKER VULLEN VERLATEN) knippert op het linker display. Druk op de knoppen  of  om “YES” (JA) of “NO” (NEE) te kiezen. Indien YES (JA) is ingesteld kan de gebruiker de Express Filter™ vulbediening verlaten.

‘SKIM’-boodschap overslaan (SP-30)

- Druk op de knop  en “SP-30 SKIP ‘SKIM’ PROMPT?” (SP-30 AFROOMBOODSCHAP OVERSLAAN?) knippert op het linker display. Druk op de knoppen  of  om “YES” (JA) of “NO” (NEE) te kiezen.

6-2.
NIET STOREN

U kunt spitsuren programmeren in de frituurinstallatie waarop het bericht “FILTER NOW?” (NU FILTEREN) niet wordt getoond. Er bestaan drie groepen dagen - maandag tot vrijdag (M-F), Zaterdag (SAT) en zondag (SUN). In elke groep kunnen er tot 4 tijdperiodes (M-F 1 tot M-F 4, SAT 1 tot SAT 4, en SUN 1 tot SUN 4) worden geprogrammeerd. Een tijdperiode kan duren van 1 tot 180 minuten.

1. houd de knop **P** gedurende 5 seconden ingedrukt totdat “LEVEL 2” (NIVEAU 2) verschijnt, gevolgd door, “SP PROG” en “ENTER CODE” (CODE INVOEREN).
2. Druk nog een keer op de knop **P** en “DO NOT DISTURB” (NIET STOREN) en “ENTER CODE” (CODE INVOEREN) knipperen op het linker display.
3. Geef code 1, 2, 3 in (eerste 3 productknoppen).
4. “DO NOT DISTURB ENABLED?” (NIET STOREN GEACTIVEERD?) knippert op het linker display en YES (JA) of NO (NEE) verschijnt op het rechter display. Druk op de knoppen ▲ en ▼ om “YES” (JA) of “NO” (NEE) te kiezen.
5. Druk op knop **P** tot het display links “M-F 1” toont en op het rechter display de tijd knippert. Druk op de knop ▲ of ▼ , of gebruik de productknoppen om de tijd te wijzigen.
6. Druk op knop **P** en het display links toont “M-F 1” en op het rechter display knippert “A” of “P”. Druk op de knoppen ▲ of ▼ om AM of PM te kiezen.
7. Druk op de knop **P** en “M-F 1” verschijnt op het linker display en het uiterst rechtse karakter op het display knippert. Druk op de productknoppen om de tijd (up to 180 minutes) in te geven waarin het filteren wordt uitgesteld, na de tijd die ingesteld werd in stap 5.
8. Druk op de knop **P** om naar de volgende timerperiode M-F 2 te gaan.
9. Herhaal stappen 5, 6, 7, en 8 voor de gewenste tijdperiodes.

**6-3.
DE KLOK INSTELLEN**

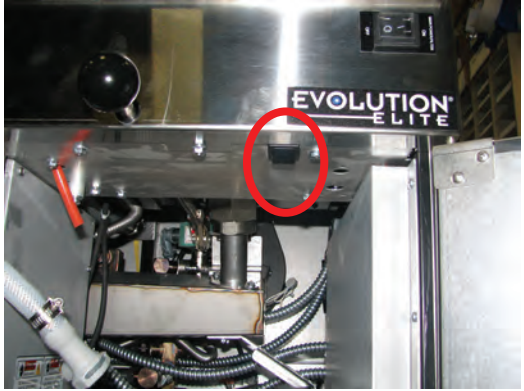
1. houd de knop **P** gedurende 5 seconden ingedrukt totdat “LEVEL 2” (NIVEAU 2) verschijnt, gevolgd door, “SP PROG” en “ENTER CODE” (CODE INVOEREN).
2. Druk tweemaal op de knop **P** en “CLK SET” (KLIK SET) en “ENTER ENTER” knipperen op het linker display.
3. Geef code 1, 2, 3 in (eerste 3 productknoppen).
4. “CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY” (CS-1 VOER DATUM IN MM-DD-JJ) knippert op het linker display. Gebruik de productknoppen om de datum in te stellen op het rechter display.
5. Druk op knop **▶** en “CS-2 ENTER TIME” (CS-2 VOER TIJD IN) knippert op het linker display en de tijd knippert op het rechter display. Druk op de knop **▲** of **▼**, of gebruik de productknoppen om de tijd te wijzigen.
6. Druk op knop **▶** en “CS-2 ENTER TIME” (CS-2 VOER TIJD IN) knippert op het linker display en “AM” of “PM” knippert op het rechter display. Druk op de knoppen **▲** of **▼** om AM of PM te kiezen.
7. Druk op knop **▶** en “CS-3 TIME FORMAT” (CS-3 TIJDFORMAAT) knippert op het linker display en “12-HR” of “24-HR” knippert op het rechter display. Gebruik de knoppen **▲** of **▼** om een 12-uurformaat of een 24-uurformaat te kiezen.
8. Druk op de knop **▶** en “CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME” (CS-4 ZOMERUUR/WINTERUUR) knippert op het linker display. Gebruik de knoppen **▲** of **▼** om het zomertijd voor uw gebied te kiezen 1.OFF; 2.US (2007 & later); 3.EURO; 4.FSA (VS voor 2007)
9. Houd **P** ingedrukt om het instellen te verlaten.

**6-4.
DATA LOGGING,
HITTECONTROLE,
TECH, STAT, EN
FILTERCONTROLEMODES**

De Data Logging, Hittecontrole, Tech, Stat en Filtercontrolemodi zijn geavanceerde diagnose- en programmeermodi. Ze worden hoofdzakelijk allen door Henny Penny gebruikt. Voor meer informatie over deze modi kunt u de Service-afdeling contacteren op 1 - 800 - 417 - 8405 of 1 - 937 - 456 - 8405.

HOOFDSTUK 7: PROBLEEMOPLOSSING

7-1. PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

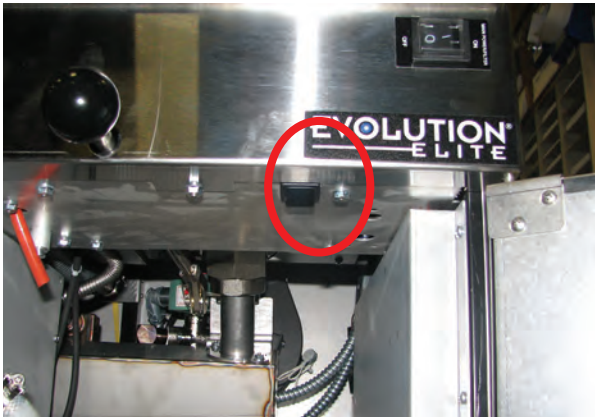
Probleem	Oorzaak	Remedie
STROOM schakelaar AAN maar frituurinstallatie reageert niet	<ul style="list-style-type: none"> Open circuit 	<ul style="list-style-type: none"> Steek de stekker van de frituurinstallatie in het stopcontact Controleer circuitbreker of zekering in toevoerbox
Foutcode "E-10" bediening	<ul style="list-style-type: none"> Olietemperatuur te hoog 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de frituurinstallatie afkoelen (15-20 minuten), en druk op de metalen resetknop onder de rechterzijde van de bediening. Als de bovenlimiet niet gereset wordt moet de bovenlimiet vervangen worden. 
Vat is onvoldoende gevuld	<ul style="list-style-type: none"> BIB is bijna of helemaal leeg Olieleiding BIB verstopt of samengeknepen Filterpan moet gereinigd worden 	<ul style="list-style-type: none"> Vul de BIB Controleer de leiding van de BIB Reinig de filterpan en verwissel het papier of kussen

**7-1.
PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS
(VERVOLG)**

Probleem	Oorzaak	Remedie
Olie schuimt of kookt over rand van vat heen	<ul style="list-style-type: none"> • Water in de olie • Onjuiste of slechte olie • Onjuiste filtering • Onjuist uitspoelen na reiniging van het vat 	<ul style="list-style-type: none"> • Olie weg laten lopen en reinigen • Gebruik aanbevolen olie • Raadpleeg de procedures voor filteren • Reinig het vat, spoel het uit en droog het grondig af
Olie wordt niet uit vat afgevoerd	<ul style="list-style-type: none"> • Afvoerlep verstopt met kruidels • Afvoergoot verstopt 	<ul style="list-style-type: none"> • Open de klep en duw de reinigingsborstel door de afvoer. • Verwijder het paneel aan de rechterzijde en haal de stekker uit het uiteinde van de goot; reinig de goot
Motor van filter draait maar pompt de olie langzaam rond	<ul style="list-style-type: none"> • Losse aansluitingen filterleiding • Filterpapier of -kussen verstopt • Filter niet correct ineen gesplaatst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Draai alle aansluitingen van de filterleiding goed aan • Verwissel het filterpapier of -kussen • Raadpleeg de montageinstructies op de binnenkant van de deur
Luchtbellen in de olie tijdens het filterproces	<ul style="list-style-type: none"> • Filterpan niet volledig gekoppeld • Filterpan verstopt • Beschadigde O-ring op ontvanger filterleiding frituurinstallatie 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorgt ervoor dat de retourleiding van de filterpan volledig in de ontvangende zijde van de frituurinstallatie is geduwd • Reinig de filterpan en verwissel het papier of kussen • Verwissel de O-ring
Filtermotor draait niet	<ul style="list-style-type: none"> • De thermische resetknop aan de achterzijde van de pompmotor is omgezet <div data-bbox="509 1339 883 1465" data-label="Image"> </div> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Open de tweede deur van rechts (zichtpunt van de gebruiker) en laat de motor afkoelen. Druk hard met behulp van een schroevendraaien op de knop totdat hij klikt. <div data-bbox="927 1411 1458 1808" data-label="Image"> </div>

**7-2.
FOUTCODES**

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

DISPLAY	OORZAAK	CORRECTIE
“E-4”	<ul style="list-style-type: none"> Printplaat van besturing raakt oververhit 	Zet de schakelaar uit en daarna terug aan. Als het display “E-4” toont, wordt de controleplaat te warm. Controleer de lamellen aan beide zijden van de unit op obstakels
“E-5”	<ul style="list-style-type: none"> Olieoververhitting 	Draai de schakelaar naar positie OFF (UIT), en dan weer naar ON (AAN); als display “E-5” toont, dienen de verhittingscircuits en temperatuursonde gecontroleerd te worden
“E-6A”	<ul style="list-style-type: none"> Temperatuursonde open 	Schakelaar naar positie OFF (UIT) , en dan weer naar ON (AAN) schakelen; als display “E-6A” toont, dient de temperatuursonde te worden gecontroleerd.
“E-6B”	<ul style="list-style-type: none"> Kortsluiting temperatuursonde 	Schakelaar naar positie OFF (UIT), en dan weer naar ON (AAN) schakelen; als display “E-6B” toont, dient de temperatuursonde te worden gecontroleerd.
“E-10”	<ul style="list-style-type: none"> Bovenlimiet 	Laat de frituurinstallatie afkoelen (15-20 minuten), en druk op de metalen resetknop onder de rechterzijde van de bediening. Als de bovenlimiet niet gereset wordt moet de bovenlimiet vervangen worden. 
“E-15”	<ul style="list-style-type: none"> Afvoerschakelaar 	Zorg ervoor dat de afvoerknop volledig is ingedrukt; als E-15 op het display blijft staan, controleert u de afvoerschakelaar.
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	<ul style="list-style-type: none"> LH-niveausensor open RH-niveausensor open Beide sensoren open 	Draai de schakelaar naar OFF (UIT) en dan terug naar ON (AAN); als het display nog steeds een defecte sensor weergeeft, dienen de connectoren aan het bedieningsbord te worden gecontroleerd; controleer de sensoren en vervang ze indien nodig.

7-2.
FOUTCODES
(VERVOLG)

DISPLAY	OORZAAK	CORRECTIE
<p>“E-20-A” “FAN SENSOR STUCK CLOSED” (E-20-A VENTILATORSSENSOR VAST GESLOTEN)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Defecte drukschakelaar • Bedradingsprobleem • Defect I/O-bord 	<ul style="list-style-type: none"> • Als ventilator niet draait, laat dan de drukschakelaar controleren; dient een open circuit te zijn wanneer er geen luchtdruk is • Als de ventilator werkt, bedradingsfout of relais op het I/O-bord gesloten
<p>“E-20-B” “NO DRAFT” “CHECK FAN” (E-20-B GEEN TOCHT CONTROLEER VENTILATOR)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Defecte drukschakelaar/ losse slang • Defecte tochtventilator/ laag voltage • Obstructie rookkanaal 	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel de stroom naar het vat uit en terug aan. Als E-20-B nog steeds wordt weergegeven, dient u de drukschakelaar te controleren. Er moet een open circuit zijn als er geen luchtdruk is. Zorg ervoor dat de slang verbonden is met de ventilator en de drukschakelaar. • Controleer de tochtventilator. Laag voltage naar ventilator • Controleer het rookkanaal van de frituurinstallatie en de afzuiginstallatie op obstructies
<p>“E-20-D” IGNITION FAILURE” (E-20-D ONTSTEKINGSSTORING)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Geen ontsteking/ geen vlam 	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel de stroom naar het vat uit en terug aan. Als E-20-D nog steeds wordt weergegeven, dient u de verbindingen van de gasleiding te controleren. Controleer de gasafsluitkraan. Laat de ontstekingsmodule, de gaskraan, de vlamsensor en de bedrading van de gaskraan en de ontstekingsmodule controleren.
<p>“E-21”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Langzame opwarming 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat een bevoegde onderhoudsmonteur de friteuse controleren op de juiste spanning naar de eenheid; laat de eenheid controleren op losse of doorgebrande bedradingen.
<p>“E-22” “NO HEAT” “CHECK GAS VALVE” (E-22 GEEN WARMTE CONTROLEER GASKRAAN)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Brander gaat niet aan 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat de gasklep en het hittecircuit controleren
<p>“E-41 “ / “E-46”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Programmeerfout 	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel de stroom naar het vat uit en terug aan. Als er nog steeds een foutcode is, herinitialiseer de bediening dan. Als er nog steeds foutcodes zijn, laat het bedieningsbord dan vervangen.
<p>“E-47”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Storing analoge chip of 12-volttoevoer 	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel de stroom naar het vat uit en terug aan, als “E-47” nog steeds wordt weergegeven, laat u het I/O-bord of de PC-kaart vervangen; Als de toon van de luidspreker stil is is er waarschijnlijk een storing aan de I/O-kaart. Vervang in dat geval de I/O-kaart.
<p>“E-48”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fout inputsysteem 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat de PC-kaart vervangen
<p>“E-54-C”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fout temperatuurinput 	<ul style="list-style-type: none"> • Schakelaar naar OFF (UIT) en weer naar ON (AAN); laat, als “E-54C” aanhoudt, het PC-bord vervangen

**7-2.
FOUTCODES
(VERVOLG)**

DISPLAY	OORZAAK	CORRECTIE
“E-60” “FILTER IN USE” (E-60 FILTER IN GEBRUIK)	<ul style="list-style-type: none"> AIF PC-bord communiceert niet met de controle PC-kaart 	<ul style="list-style-type: none"> Schakel de stroom naar het vat uit, wacht 15 seconden en schakel de stroom terug in. Als “E-60” aanhoudt, de verbinding tussen de PC-kaarten laten controleren; Vervang AIF PC-kaart of controle PC-kaart indien nodig.
“E-70C”	<ul style="list-style-type: none"> Jumperdraad van de afvoerklep ontbreekt of niet verbonden 	<ul style="list-style-type: none"> Laat de jumperdraad controleren op de PC-kaart aan de blokkeerpositie
“E-83-A”	<ul style="list-style-type: none"> Druk te hoog 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer filtersysteem in vat #1
“E-83-B”	<ul style="list-style-type: none"> Druk te hoog 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer filtersysteem in vat #2
“E-83-C”	<ul style="list-style-type: none"> Druk te hoog 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer filtersysteem in vat #3
“E-83-D”	<ul style="list-style-type: none"> Druk te hoog 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer filtersysteem in vat #4
“E-83-E”	<ul style="list-style-type: none"> Druk te hoog 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer filtersysteem in vat #5
“E-83-J”	<ul style="list-style-type: none"> Bulk BIB FILL schakelaar ON (AAN) wanneer druk te hoog is 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer BIB-vulkleppen
“E-83-R”	<ul style="list-style-type: none"> Bulkafvoerschakelaar aan wanneer de druk te hoog is 	<ul style="list-style-type: none"> Controleer de snelontkoppeling van de bulkafvoer achter de frituurinstallatie
“E-93-1 24 VDC SUPPLY TRIPPED” (E-93-1 KORTSLUITING 24 VDC-TOEVOER)	<ul style="list-style-type: none"> Storing of defect aan autoliftfunctie 	<ul style="list-style-type: none"> Laat elk van de autoliftmotoren controleren als de autoliftfunctie niet werkt



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

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

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

www.hennypenny.com

* FM05-777 - @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 7-3-16

Dutch-Translated from Original