



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny Evolution Elite

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

Model EEE-141

Model EEE-142

Model EEE-143

Model EEE-144

GEBRUIKERSHANDLEIDING

**REGISTREER UW GARANTIE ONLINE OP
WWW.HENNYPENNY.COM**

HOOFDSTUK 1. INLEIDING

1-1. INLEIDING

Het open frituurapparaat met beperkte oliecapaciteit van Henny Penny is een elementair voedselverwerkingsapparaat. Dit apparaat wordt uitsluitend gebruikt voor institutionele en commerciële toepassingen.

NOTICE

LET OP

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



1-2. GOED ONDERHOUD

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

1-3. ONDERSTEUNING

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

1-4. VEILIGHEID

Het Henny Penny open frituurapparaat is uitgerust met vele veiligheidsvoorzieningen. Desondanks kan het veilige gebruik alleen worden gegarandeerd als u de juiste installatie-, gebruiks- en onderhoudsprocedures volledig begrijpt. De instructies in deze handleiding zijn bedoeld als hulpmiddel voor het leren van de juiste procedures. Op plaatsen waar belangrijke of veiligheidsrelevante informatie wordt verstrekt, worden de woorden GEVAAR, WAARSCHUWING, VOORZICHTIG en LET OP gebruikt. Het gebruik ervan wordt hieronder beschreven.



VEILIGHEIDSRELEVANTE SYMBOLEN worden gebruikt bij GEVAAR, WAARSCHUWING of VOORZICHTIG, die wijzen op persoonlijk letsel OF gevaartype.



LET OP wordt gebruikt om zeer belangrijke informatie te benadrukken.



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



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



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



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

1-4. VEILIGHEID (Vervolg)



Aardingsymbool



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



OF



Symbolen voor gevaarlijke elektrische schokken



OF



Symbolen voor een heet oppervlak



Symbool voor een knelpunt (frituurapparaten met automatische frituurmandbediening)

HOOFDSTUK 2. INSTALLATIE

2-1. INLEIDING

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

NOTICE

LET OP

Dit apparaat mag alleen door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur worden geïnstalleerd.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VOOR
ELEKTRISCHE
SCHOKKEN**

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

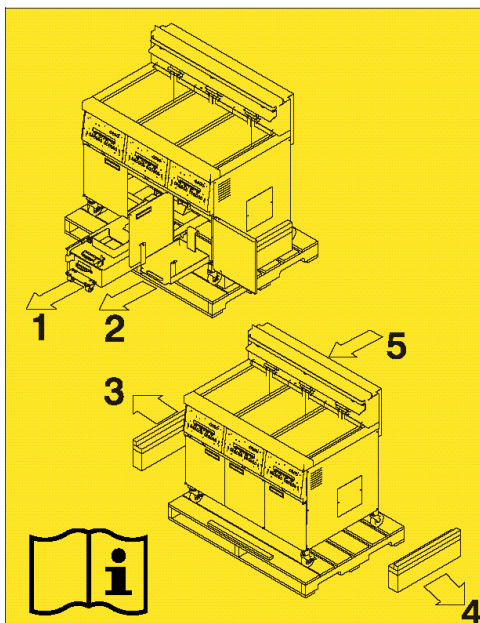
2-2. UITPAKINSTRUCTIES

NOTICE

LET OP

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

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



Afb. 1

CAUTION

VOORZICHTIG

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

6. Haal het frituurapparaat van de pallet.



**WAARSCHUWING
ZWAAR
VOORWERP**

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

**2-3. KIEZEN VAN DE
OPSTELPLAAT
VOOR HET
FRITUURAPPARAAT**

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



**VOORZICHTIG
BRANDGEVAAR**

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



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Om ernstige brandwonden te voorkomen door het spatten van hete olie, moet het frituurapparaat zo worden geplaatst en geïnstalleerd dat het niet kan kantelen of bewegen. Borgbanden kunnen als stabilisering worden gebruikt.

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

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

2-5. VENTILATIE VAN HET FRITUURAPPARAAT

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



LET OP

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

2-6. ELEKTRISCHE EISEN

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



**WAARSCHUWING
GEVAAR VOOR
ELEKTRISCHE
SCHOKKEN**

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

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

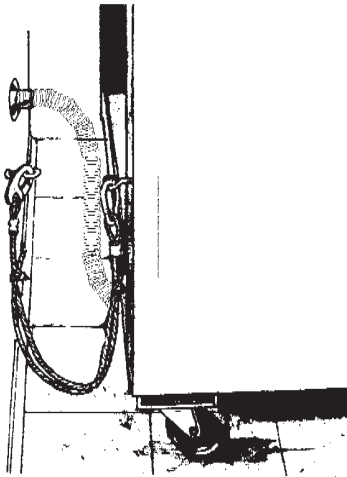
(UITSLUITEND VOOR APPARATUUR MET CE-MARKERING!)

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



2-6. ELEKTRISCHE EISEN (vervolg)

KABELTREKONTLASTING



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

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

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

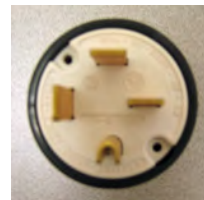
Permanent aangesloten elektrische frituurapparaten met zwenkwielen moeten worden geïnstalleerd met een flexibele kabelbuis en een kabeltrekontlasting, als zij worden geïnstalleerd in de VS. Zie afbeelding links. In de achterkant van het frame zijn gaten aanwezig waarmee de kabeltrekontlasting aan het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

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

CAUTION VOORZICHTIG

GIPSPLAATWANDEN

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



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

2-7. AFMETINGEN

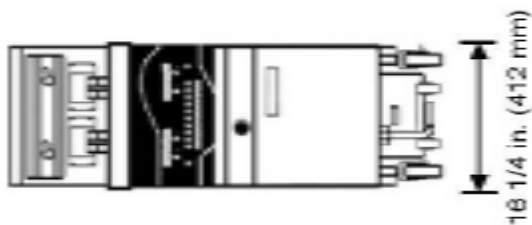
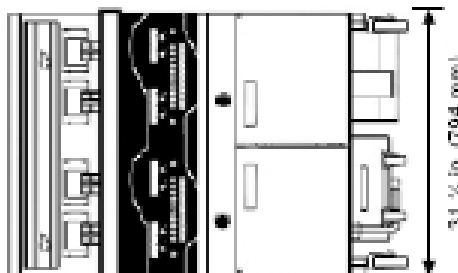
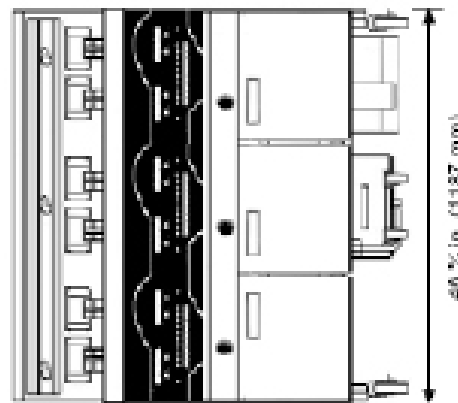
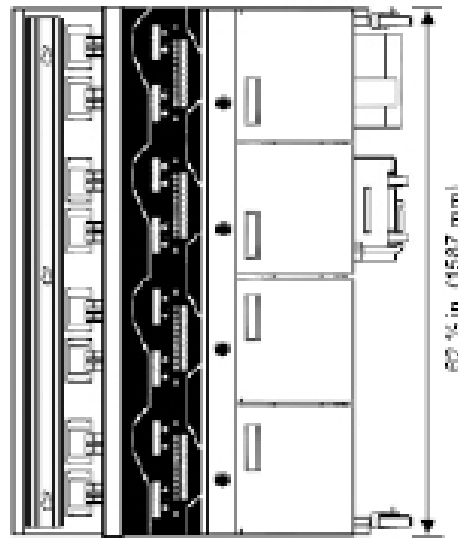
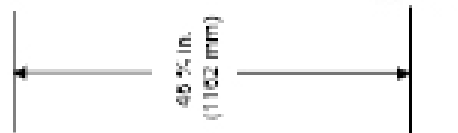
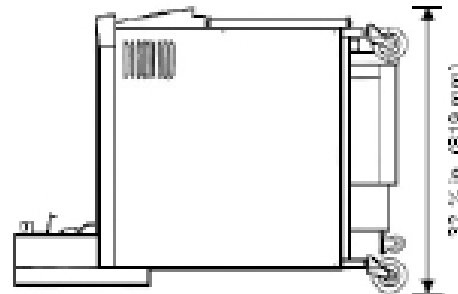
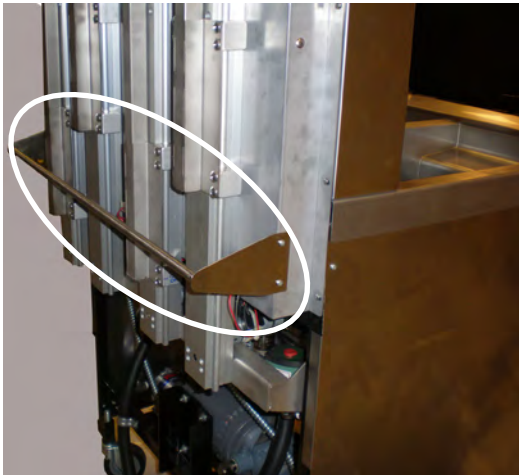
NOTICE

LET OP

Frituurapparaten met automatische frituurmandbediening

Afmeting van voorkant naar achterkant is 93,66 cm (36-7/8 inch).

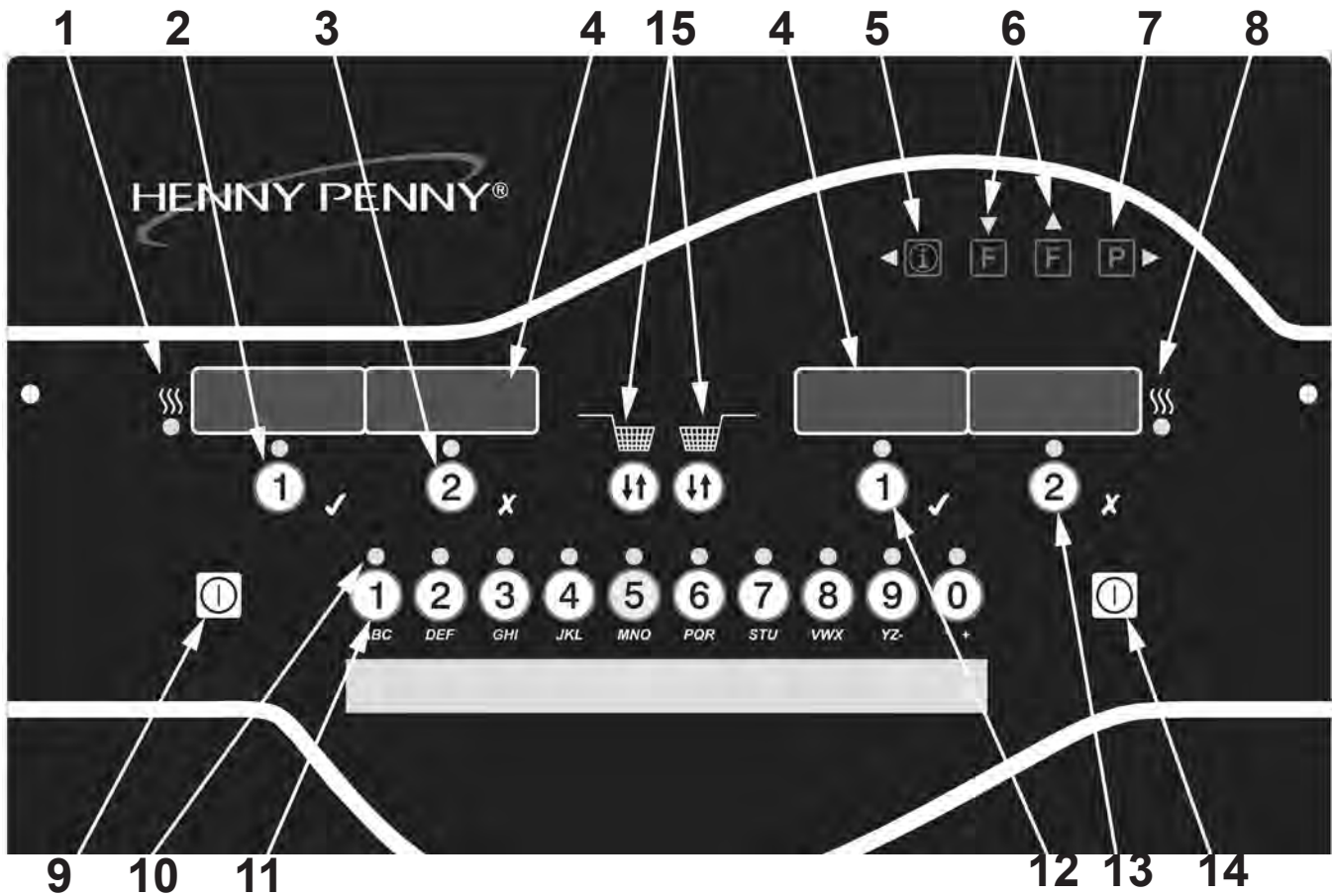
Voor deuropeningen van 91,44 cm (36 inch) of minder moet de beschermende bumperstang aan de achterkant van het frituurapparaat worden verwijderd. Zie onderstaande foto.



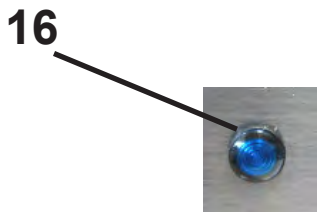
HOOFDSTUK 3. GEBRUIK

3-1. BEDIENINGSELEMENTEN

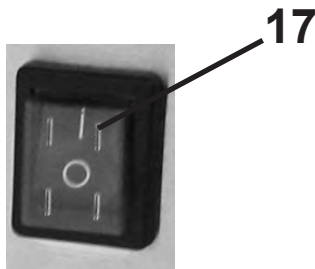
Raadpleeg de uitleg op de volgende pagina's.



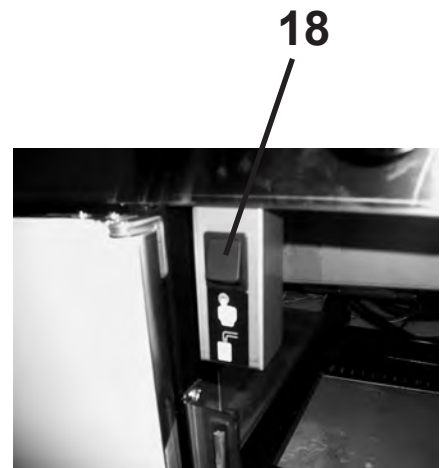
Afb. 3-1



Afb. 3-2



Afb. 3-3













Afb. 3-4

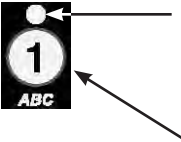











(Uitsluitend frituurapparaten met een bulkolieaanvoersysteem)

3-1. EDIENINGSELEMENTEN
(vervolg)

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

Afb. nr.	Itemnr.	Beschrijving	Functie
3-1.	1.		Deze LED brandt als het apparaat warmte vraagt voor de linker frituurbak(ken) en de verwarmingselementen worden ingeschakeld en de olie opwarmen
3-1.	2.		Druk bij normaal gebruik op deze knop om de kookcycli voor de linkermand te starten en te stoppen; druk op deze knop om het op het scherm weergegeven product te wijzigen; wordt ook gebruikt als ✓ om YES (JA) aan te geven of te bevestigen
3-1.	3.		Druk bij normaal gebruik op deze knop om de kookcycli voor de linkermand te starten en te stoppen; druk op deze knop om het weergegeven product te wijzigen; wordt ook gebruikt als X om NO (nee) aan te geven of te annuleren
3-1.	4.	Digitaal beeldscherm	Toont de productcodes, de countdown tijdens het koken, de meldingen tijdens de filtermodi, de opties in de Programmamodus, de olietemperatuur door op  te drukken, toont storingscodes (ook weergegeven in diverse talen)
3-1.	5.		Eén keer indrukken om de olietemperatuur weer te geven; twee keer indrukken om de insteltemperatuur weer te geven; wordt gebruikt in de Programmeermodi; ook gebruikt als knop; druk op ◀ om de volgende statusinformatie van het frituurapparaat weer te geven: a. werkelijke olietemperatuur b. ingestelde olietemperatuur c. opwarmgegevens voor elk bak
3-1.	6.	 	Wordt gebruikt in de Programmeer- en Filtermodi; linkerknop wordt gebruikt voor linker gescheiden bak en rechterknop voor ▲ of ▼ knoppen; na het indrukken van deze knop worden de volgende filtergegevens weergegeven: a. aantal kookcycli tot aan de volgende filtering-Algemene filtermodus of toegestaan filterpercentage-Gemengde modus b. tijd en datum van de meest recente filtering in elke bak
3-1.	7.		Wordt gebruikt om de Programmamodi te openen; gebruikt als ► knop om naar de volgende parameters in de Programma- en Filtermodi te gaan; indrukken om de 2e taal en volume te selecteren
3-1.	8.		Deze LED brandt als het apparaat warmte vraagt voor de rechter bak(ken) en de verwarmingselementen worden ingeschakeld en de olie opwarmen
3-1.	9.		Druk op deze knop om het verwarmingssysteem voor de linker (bak)ken in en uit te schakelen

3-1. BEDIENINGSELEMENTEN (vervolg)

Afb. nr.	Itemnr.	Beschrijving	Functie
3-1.	10 & 11.		De LED van elke productknop brandt als het betreffende product is geselecteerd of als het geschikt is voor de frituurtemperatuur Druk op deze knop om het gewenste product te selecteren en om, tijdens het benoemen van een product, de letters onder de knop te plaatsen in de Programmamodus De  kan worden gebruikt om een Onbelaste modus te starten als deze in de Speciale programmamodus is ingeschakeld
3-1.	12.		Druk bij normaal gebruik op deze knop om de kookcyclus voor de rechtermand te starten en te stoppen; druk op deze knop om het weergegeven product te wijzigen en om meldingen in de filtermodi te bevestigen; wordt ook gebruikt als  om YES (JA) aan te geven of te bevestigen
3-1.	13.		Druk bij normaal gebruik op deze knop om de kookcyclus voor de rechtermand te starten en te stoppen; druk op deze knop om het weergegeven product te wijzigen en om meldingen in de filtermodi te weigeren; wordt ook gebruikt als  om NO (NEE) aan te geven of te annuleren
3-1.	14.		Druk op deze knop om het verwarmingssysteem voor de rechter (bak)ken in en uit te schakelen.
3-1.	15.		Uitsluitend bij frituurapparaten met automatische frituurmandbediening. Druk op deze knop om de manden op te tillen of te laten zakken
3-2.	16.		Een Filter Beacon® is zichtbaar naast elke zwarte afvoerknop; als deze blauw brandt  , betekent dit dat de olie nu moet worden gefilterd; het zwaailicht knippert als de afvoer moet worden geopend of gesloten
3-3.	17.		Als de aan/uit-uitschakelaar in de stand ON (AAN) staat, wordt stroom geleverd aan de bedieningselementen en filterpompen
3-4.	18.		Bij frituurapparaten met een bulkolieaanvoersysteem drukt u op deze knop om de JIB te vullen




Afb. 3-5

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

3-2. INSTELMODUS



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

Als de hoofdschakelaar is ingeschakeld, verschijnt op beide schermen "OFF

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

Gebruik de knoppen ▲ of ▼ om de weergave te wijzigen in "FRANCAIS" (Frans), "ESPAÑOL" (Spaans), "PORTUG" (Portugees), "DEUTSCHE" (Duits), "SVENSKI" (Zweeds) of "RUSSIAN" (Russisch).

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

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

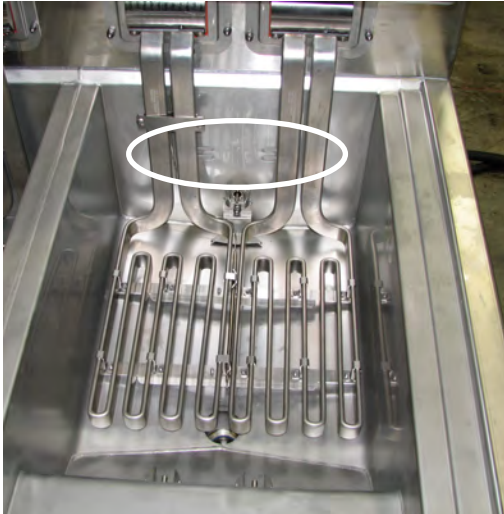
NOTICE

LET OP

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

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

3-3. VULLEN MET OF BIJVULLEN VAN OLIE



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3

CAUTION

VOORZICHTIG

HET OLIEPEIL MOET ZICH ALTIJD BOVEN DE VERWARMINGSELEMENTEN BEVINDEN ALS HET FRITUURAPPARATUUR WORDT OPGEWARMD EN DE OLIEPEILAANDUIDINGEN AAN DE ACHTERKANT VAN DE BAK BEDEKKEN. ANDERS KAN BRAND/EN OF BESCHADIGING VAN HET FRITUURAPPARAAT ONTSTAAN.

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

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

WARNING
BURN RISK

**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

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

2. Oliecapaciteit:
Niet-gescheiden bakken = 14,2 liter/13,6 kg (15 quarts/30 lbs)
Gescheiden bakken = 7,1 liter/6,8 kg (7,5 quarts/15 lbs).

In alle bakken zijn 2 oliepeilaanduidingen aangebracht in de achterwand van de bak, waarbij de bovenste lijn het (maximum) oliepeil aangeeft als de olie is opgewarmd. Zie afb. 1 & 2

3. Plaats de mandsteun in de bak en vul de bak met koude olie tot aan het onderste olieaanduiding. Afb. 3.

Bak vullen vanuit bulksysteem (moet zijn uitgerust met optionele accessoires en de bedieningselementen moeten in de Instelmodus op "YES" (ja) voor "Bulk Oil Supply?" (bulkolieaanvoer?) zijn ingesteld

1. Zet de hoofdschakelaar in de stand ON (AAN).
2. Plaats de mandsteun in de frituurbak. Afb. 3.
3. Druk op **F** (aan een van beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op het scherm *FILTER MENU* en 1.AUTO FILTER? (automatisch filteren?) verschijnen.
4. Druk de ► knop 6 x in en laat deze los totdat op het scherm "7.FILL POT FROM BULK" (bak vullen vanuit systeem) verschijnt.
5. Druk op √ en op het scherm verschijnt "FILL VAT" (bak vullen) en dan "√=PUMP" "X=DONE" (√=pomp - X=klaar). Druk nogmaals op √ en houd deze ingedrukt om de bak te vullen en op het scherm verschijnt "FILLING" (bezig met vullen).
6. Als het oliepeil eenmaal op de onderste olieaanduiding staat, laat u de √ knop los en op het scherm verschijnt weer "FILL VAT" "√=PUMP" "X=DONE". Druk 2x op de knop X om terug te keren naar de normaal gebruik.

NOTICE



LET OP

Druk op de zwarte knop achter de rechterdeur en houd deze ingedrukt om de JIB, indien nodig, vanuit het bulksysteem te vullen. Afb. 3.

3-4. STARTPROCEDURES 'S
MORGENS



1. Zorg dat de mandsteun in de bak zit en dat het oliepeil van de bak juist is.


Model EEE-141, vul het oliereservoir. Zie paragraaf 3-10.

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

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

NOTICE LET OP

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

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

CAUTION VOORZICHTIG!

Sla de Smeltcyclus niet over tenzij er voldoende olie is gesmolten om alle verwarmingselementen te bedekken. Als de Smeltcyclus wordt overgeslagen voordat alle elementen zijn bedekt, zal sterk rokende olie of brand ontstaan.





GEVAAR
OVERSTROOMGEVAAR

PLAATS NIET TE VEEL PRODUCTEN OF PRODUCTEN MET EEN EXTREEM HOOG VOCHTGEHALTE IN DE MANDEN. 1,4 KG (3 LBS.) IS DE MAXIMALE HOEVEELHEID PRODUCT VOOR NIET-GESCHEIDEN BAKKEN EN 0,68 KG (1,5 LBS.) VOOR GESCHEIDEN BAKKEN. ANDERS KAN OLIE UIT DE BAK STROMEN, WAARDOOR ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF MATERIËLE SCHADE KUNNEN ONTSTAAN.

3-5. BASISBEDIENING

Het frituurapparaat Evolution Elite is beschikbaar in twee modellen: 1 met en 1 zonder automatische frituurmandbediening ("auto-lift"). Met de automatische frituurmandbedieningselementen kan men de manden aan het begin van de kookcyclus in de olie laten zakken en aan het eind van de cyclus uit de olie optillen.

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

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

NOTICE

LET OP


Om een kookcyclus op elk gewenst moment te stoppen, drukt

u op de timer-knop  of  en houd u deze ingedrukt.

3-6. ONBELASTE MODUS

Nadat een Onbelaste modus eenmaal is geprogrammeerd, kan het helpen bij de besparing van olie- en elektriciteitskosten. Als het frituurapparaat enkele minuten niet wordt gebruikt, kunnen de bedieningselementen zodanig worden ingesteld dat de olietemperatuur automatisch wordt verlaagd of kunt

u  de knop voor de Onbelaste modus indrukken.

De olie wordt op een lagere temperatuur gehouden totdat  de knop wordt ingedrukt en de olie wordt daarna weer op frituurtemperatuur gebracht. Zie de Speciale programmamodi SP-12, SP-13 & SP-14.

3-7. OIL GUARDIAN™ (automatisch bijvullen)

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

Handmatig bijvullen




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

1. Druk op **F** en houd deze ingedrukt totdat op het scherm “*FILTER MENU*” en “1.EXPRESS FILTER?” verschijnen.
2. Druk 5 keer op **▶** totdat “6.FILL FROM JIB” (vullen vanuit JIB) op het scherm verschijnt.
3. Druk op **√** en op het scherm verschijnen “PUMP” (pomp) en “EXIT” (afsluiten).
4. Druk op en houd **√** ingedrukt totdat op het scherm “FILLING” (bezig met vullen) verschijnt en olie vanuit de JIB in de bak wordt gepompt.
5. Als de frituurbak vol is, laat u de knop **√** los en op het scherm verschijnt weer “FILL FROM JIB” (vullen vanuit JIB). Druk 2x op de knop **X** om terug te keren naar de normaal gebruik.

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

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

Stel insteltemperatuur voor het gewenste product als volgt in:

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

3-9. VERVANGEN VAN DE JIB



Afb. 1

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

NOTICE

LET OP

Zie de volgende paragraaf voor model EEE-141 (enkele bak).

3-10. MODEL EEE-141 **OLIERESERVOIR**



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4

Vullen van het oliereservoir

1. Op de display verschijnt "JIB IS LOW" (JIB is laag) en een alarmsignaal klinkt.
2. Open de deur en trek het reservoir naar voren; verwijder vervolgens het reservoirdeksel. Afb. 1.
3. Plaats de steun op de deur. Afb. 2.
4. Giet olie in het oliereservoir tot aan de vullijnen (6,12 kg (13 lbs.)) en breng het deksel dan weer aan en duw het reservoir terug op de plaats. Afb. 3.

Verwijderen/reinigen van het reservoir

1. Open de deur en trek het reservoir naar voren.
2. Schuif het reservoir naar links en til het van het frituurapparaat. Afb. 4.
3. Reinig het reservoir in een spoelbak met water en zeep.

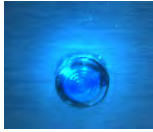
NOTICE LET OP

Voordat het reservoir weer op zijn plaats wordt gezet, moeten de O-ringen (onder) op de filterbuis met wat koude olie worden ingesmeerd. Controleer de O-ringen op slijtage of knikken en vervang deze, indien nodig.

Gebruik voor het vervangen van de O-ring een kleine, platte schroevendraaier, wrik de O-ring daarmee los en trek deze uit het uiteinde van de buis. Zie hieronder.



3-11. SMARTFILTER EXPRESS™



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3

1. Bij normaal gebruik en na een bepaald aantal kookcycli, gaat het Filter Beacon®-lampje aan de voorkant van het frituurapparaat branden (Afb. 1), en op het scherm verschijnt regelmatig de melding “FLTR NOW?” “YES NO” (nu filteren? ja/nee).

Als **X** voor NO (nee) wordt ingedrukt, gaat het frituurapparaat weer terug naar normaal gebruik en op het scherm verschijnt het advies om later te filteren.

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




WAARSCHUWING

Om te voorkomen dat de opvangbak te vol raakt, mag tegelijkertijd slechts 1 bak worden geleegd. De inhoud van de opvangbak is voldoende voor 1 niet-gescheiden bak of 2 gescheiden bakken olie. Als de opvangbak te vol raakt, kan de vloer glad worden waardoor persoonlijk letsel kan ontstaan.



LET OP

Als filteren niet gewenst is, drukt u op , waarna op het scherm “STOPPED” (gestopt) verschijnt en de SmartFilter wordt geannuleerd. Het blauwe lampje gaat uit en het apparaat keert terug naar normaal gebruik. Na nog een aantal kookcycli stelt het systeem opnieuw voor om een filtering uit te voeren.

Als op het scherm “VAT EMTY” (bak leeg), gevolgd door “YES NO” (ja/nee) verschijnt, is de afvoer verstopt. Reinig de afvoer met de rechte witte borstel en druk vervolgens op $\sqrt{\quad}$. Op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren) en het filteren wordt voortgezet.

4. Als het filteren eenmaal is voltooid, verschijnt op het scherm “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten). Duw de afvoerknop naar binnen om de afvoer te sluiten (Afb. 3). De bak wordt dan weer met olie gevuld.
5. Als de bak weer vol, verschijnt op het scherm “IS POT FILLED?” “YES NO” (is bak gevuld? ja/nee). Controleer of de bak vol is en druk dan op $\sqrt{\quad}$ voor JA en het frituurapparaat keert terug naar normaal gebruik.

3-11. SMARTFILTER EXPRESS™
(vervolg)

6. Als tijdens de SmartFilter Express™ niet het juiste oliepeil is bereikt, drukt u op **X** voor NEE en de pomp wordt nog 30 seconden ingeschakeld.
7. Op het scherm verschijnt “IS POT FILLED?” “YES NO” (is bak gevuld? ja/nee). Controleer of de bak vol is en druk dan op √ voor JA en het frituurapparaat keert terug naar normaal gebruik. Druk op **X** en de pomp wordt nogmaals 30 seconden ingeschakeld. U kunt 3x proberen de frituurbak te vullen.

Filterfout

8. Nadat u 3x tevergeefs hebt geprobeerd om de bak te vullen, verschijnt op het scherm “CHANGE FILTER PAD?” “YES NO” (filterelement vervangen? ja/nee). Als u nu het filterelement wilt vervangen, drukt u op √ en vervangt u het filterelement zoals beschreven in het hoofdstuk Vervangen van het filterelement. Het apparaat keert terug naar normaal gebruik.

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

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

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



LET OP

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

3-12. DAGELIJKS FILTEREN

Bij deze filterprocedure, die één keer per dag moet worden uitgevoerd, wordt de bak grondiger gereinigd. De olie in de bak kan worden gefilterd als geen voedsel wordt gefrituurd.



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

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

Verder mag, om te voorkomen dat de opvangbak te vol raakt, tegelijkertijd slechts 1 bak worden gelegegd. De inhoud van de opvangbak is voldoende voor 1 niet-gescheiden bak of 2 gescheiden bakken olie. Als de opvangbak te vol raakt, kan de vloer glad worden waardoor persoonlijk letsel kan ontstaan.



Afb. 1

1. **Controle van de filteropvangbak:** Elke dag moet worden begonnen met een nieuw filterelement, maar hetzelfde filterelement kan dan voor de rest van de dag worden gebruikt, met uitzondering van visbakken. Na het filteren van een visbak raden wij u aan het filterelement te vervangen.

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

2. Druk op **F** en houd deze ingedrukt totdat op het scherm “1.EXPRESS FILTER?” verschijnt. Druk bij gescheiden bakken op de **F** linkerknop voor de linkerbak en op de **F** rechterknop voor de rechterbak.
3. Druk op **▶** en op het scherm verschijnt “2.DAILY FILTER?” (dagelijks filteren?).
4. Druk op **√** voor JA en op het scherm verschijnt “CONFIRM” (bevestigen), gevolgd door “YES NO” (ja/nee).
5. Druk op **√** voor JA en op het scherm verschijnt “OPEN DRAIN” (afvoer openen). Trek de afvoerknop naar buiten (Afb. 2) en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren) en de olie stroomt uit de bak, of druk op **X** voor NEE en het apparaat keert terug naar normaal gebruik.

3-12. DAGELIJKS FILTEREN (vervolg)



Afb. 2

6. Als de olie eenmaal uit de bak is gestroomd, tilt u het scharnierelement met het tilhulpmiddel uit de bak zodat u de bodem van de bak kunt reinigen. Afb 2. (Bij frituurapparaten met automatische frituurmandbediening moet u de mandhaken over de bovenkant van het frituurapparaat terugdraaien voordat u de elementen eruit tilt.)



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

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



VOORZICHTIG

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

7. Schraap of borstel de zijkanten en de bodem van de bak. Voorkom dat daarbij de sensors worden beschadigd.



VOORZICHTIG

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

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



Afb. 3

8. Als de bak schoon is, verschijnt op het scherm de melding “SCRUB VAT COMPLETE?” “YES NO” (bak gereinigd? ja/nee). Druk op voor JA en op het scherm verschijnt “WASH VAT” “YES NO” (was bak - ja/nee).

9. Laat het element zakken en druk dan op √ en op de display verschijnt WASHING (bezig met wassen). De olie circuleert enkele minuten door de bak. Als de wascyclus is voltooid, verschijnt op het scherm “WASH AGAIN?” “YES NO” (nogmaals wassen? ja/nee).

10. Druk op √ voor JA als u de bak nogmaals wilt wassen of druk anders op X voor NEE en op het scherm verschijnt “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten). Druk de afvoerknop naar binnen om de afvoer te sluiten (Afb. 3) en op het scherm verschijnt “RINSING” (bezig met uitspoelen) en de bak wordt gevuld met olie.

11. Als de bak is gevuld, verschijnt “OPEN DRAIN” (afvoer openen) op het scherm. Trek de afvoerknop naar buiten om de afvoer te openen (Afb. 4) en op het scherm verschijnt “RINSING” (bezig met uitspoelen). Als de bak is uitgespoeld, verschijnt op het scherm “RINSE AGAIN?” “YES NO” (nogmaals uitspoelen? ja/nee).



Afb. 4

3-12. DAGELIJKS FILTEREN
(vervolg)

12. Druk op $\sqrt{\quad}$ voor JA als de bak nogmaals moet worden uitgespoeld of druk op **X** voor NEE. Op het scherm verschijnt “POLISH?” “YES” (oppoetsen? ja).
13. Druk op $\sqrt{\quad}$ voor JA en de olie wordt “opgepoetst” door deze door het filtersysteem te laten circuleren. op het scherm verschijnt “5:00 STOP POLISH” (5:00 stop oppoetsen).. Druk, indien gewenst, op $\sqrt{\quad}$ om het oppoetsen te stoppen; anders wordt de olie 5 minuten lang 'opgepoetst'.
14. Als de olie eenmaal is opgepoetst, verschijnt op het scherm “FILL VAT?” “YES” (bak vullen? ja). Druk op $\sqrt{\quad}$ en op het scherm verschijnt “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten). Druk de afvoerknop naar binnen om de afvoer te sluiten (Afb. 3) en op het scherm verschijnt “FILLING” (bezig met vullen) en de bak wordt dan weer gevuld met olie.
15. Als de bak gevuld is, verschijnt op het scherm “IS POT FILLED?” “YES NO” (is bak gevuld? ja/nee). Druk op $\sqrt{\quad}$ voor JA en het apparaat keert terug naar normaal gebruik.

Als **X** wordt ingedrukt, verschijnt op het scherm “FILLING” (bezig met vullen). U kunt 4 keer proberen de bak te vullen, daarna verschijnt op het scherm “ADD QUIT” (bijvullen stoppen). Druk op $\sqrt{\quad}$ en de JIB-pomp loopt nog 60 seconden door, waarbij de bak vanuit de JIB wordt gevuld. Druk op **X** en het apparaat keert terug naar normaal gebruik.

**3-13. AFVOEREN VAN OLIE UIT
DE BAK M.B.V.
HET OPTIONELE
OLIEAFVOERMECHANISME**



**GEVAAR
BRANDGEVAAR**

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



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3

1. Open de deur, til de aanslag van de opvangbak op en trek de opvangbak eruit aan het handvat van de opvangbak. Zie afb. 1 & 2.
2. Druk op **F** (aan een van beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op het scherm “*FILTER MENU*” en “1.EXPRESS FILTER?” verschijnen.
3. Druk ► twee keer in en laat deze los totdat op het scherm “3.DISPOSE” (afvoeren) verschijnt. Druk op √ en op het scherm verschijnt “DISPOSE?” “YES NO” (afvoeren? ja/nee).
4. Druk op √ en op het scherm verschijnt “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO” (is afvoermechanisme op zijn plaats? ja/nee).
Als de bulkolieafvoer op “YES” (ja) is ingesteld, verschijnt “DRAIN VAT?” YES NO” (bak legen? ja/nee) op het scherm.
5. Als het afvoermechanisme op zijn plaats is gerold (Afb. 3), drukt u op √ en op het scherm verschijnt “OPEN DRAIN” (afvoer openen). Trek de afvoerknop naar buiten om de afvoer te openen en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren). De olie stroomt nu vanuit de bak in het afvoermechanisme.
6. Op het scherm verschijnt “VAT EMTY “YES NO” (bak leeg - ja/nee). Controleer of de bak leeg is en druk op √.
7. Op het scherm verschijnt “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (bak gereinigd - ja/nee). Als de bak schoon is, drukt u op √ en op het scherm verschijnt “CLOSE DRAIN” (afvoer sluiten). Duw de afvoerknop naar binnen.
Als bulkolieafvoer op “YES” (ja) is ingesteld, verschijnt “√=PUMP” “X=DONE (√=pomp - X=klaar) op het scherm. Druk op X.
8. Op het scherm verschijnt “MANUAL FILL POT” (bak handmatig vullen), gevolgd door “IS POT FILLED?” (is bak gevuld) en “YES NO” (ja/nee). Vul de bak tot de onderste aanduiding aan de achterkant van de bak en druk dan op √. Zie de instructies voor het vullen met of bijvullen van olie in paragraaf 3-3.
Het frituurapparaat keert terug naar normaal gebruik.
9. Trek het afvoermechanisme onder het frituurapparaat uit en plaats de filteropvangbak weer terug.

3-14. HANDLEIDING VOOR HET OPTIONELE BULKOLIEAFVOERSYSTEEM



Afb. 1



Afb. 2

1. Sluit de vrouwelijke snelkoppeling, die aan de slang aan de achterkant van het open frituurapparaat is bevestigd, aan op de juiste mannelijke snelkoppeling aan de wand. Na bevestiging kan de slang aangesloten blijven zitten, tenzij het open frituurapparaat wordt verplaatst. Zie afb. 1 & 2.

NOTICE

LET OP

Het bulkolieafvoersysteem werkt alleen als “BULK OIL DISPOSE?” (bulkolieafvoer?) in de Speciale programmamodus of in de Instelmodus op “YES” (ja) is ingesteld. Ook kan een code-invoerstep (1, 2, 3) aan de Speciale programmeerfuncties, SP-27, worden toegevoegd.

2. Druk op **F** (links of rechts bij gescheiden bakken) en houd deze ingedrukt totdat op het scherm “*FILTER MENU*” en “1.EXPRESS FILTER?” verschijnen.
3. Druk **▶** twee keer in en laat deze los totdat op het scherm “3.DISPOSE” (afvoeren) verschijnt. Druk op **√** en op het scherm verschijnt “DISPOSE?” “YES NO” (afvoeren? ja/nee) of voer code 1, 2, 3 in, als SP-27 op YES (ja) is ingesteld.
4. Druk op **√** en “DRAIN VAT?” YES NO” (bak legen? ja/nee) verschijnt op het scherm.
Druk **X** als er reeds olie in de opvangbak zit. Ga verder met stap 8.
5. Druk op **√** en op het scherm verschijnt “OPEN DRAIN” (afvoer openen). Trek de afvoerknop naar buiten om de afvoer te openen en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren). De olie stroomt nu vanuit de frituurbak in de opvangbak.
6. Op het scherm verschijnt “VAT EMTY “YES NO” (bak leeg - ja/nee). Controleer of de bak leeg is en druk op **√**.
7. Op het scherm verschijnt “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (bak gereinigd - ja/nee). Als de bak schoon is, drukt u op **√**.
8. Op het scherm verschijnt “DISPOSE” (afvoeren) en dan “**√**=PUMP” “**X**=DONE (**√**=pomp - **X**=klaar). Druk op **√** en olie wordt vanuit de opvangbak naar het bulkoliereservoir gepompt.
9. Als alle olie uit de bak is gepompt, drukt u op **X** (STOP).
10. Op het scherm verschijnt “DISPOSE” (afvoeren) en dan “**√**=PUMP” “**X**=DONE (**√**=pomp - **X**=klaar). Druk op **X** en sluit de afvoer.
11. Op het scherm verschijnt “MANUAL FILL VAT” (bak handmatig vullen) (of “FILL VAT FROM BULK” (bak vullen vanuit bulksysteem)), gevolgd door “IS POT FILLED?” (is bak gevuld) en “YES NO” (ja/nee). Vul de bak tot de onderste aanduiding aan de achterkant van de bak en druk dan op **√**. Zie de instructies voor het vullen met of bijvullen van olie in paragraaf 3-3.

Het frituurapparaat keert terug naar normaal gebruik.

3-15. VERVANGEN VAN HET FILTERELEMENT



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4

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

NOTICE

LET OP

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

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



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

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

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

3. Haal het deksel van de opvangbak. Afb. 3.

4. Haal de kruimelmand uit de opvangbak. Veeg de olie en kruimels uit de kruimelmand. Reinig de kruimelmand met water en zeep, spoel deze daarna goed af met heet water en droog de mand goed. Afb. 4.

**3-15. VERVANGEN VAN HET
FILTERELEMENT
(vervolg)**



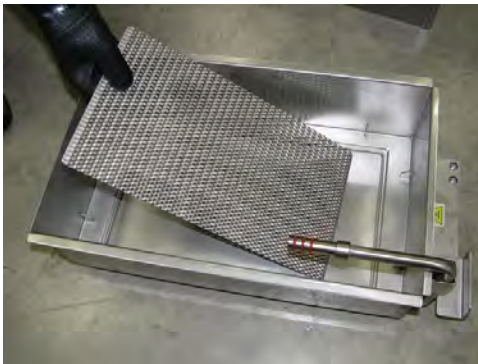
Afb. 5

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



Afb. 6

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



Afb. 7

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



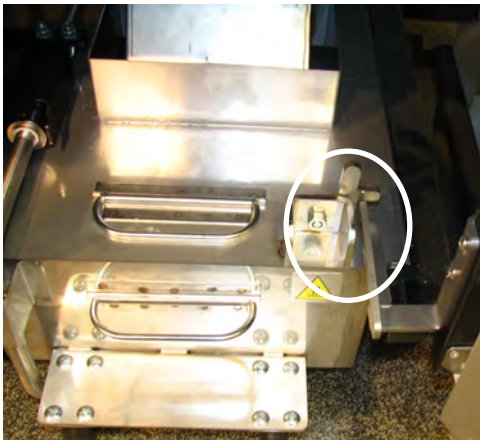
Afb. 8

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

**3-15. VERVANGEN VAN HET
FILTERELEMENT
(vervolg)**



Afb. 9



Afb. 10

**3-16. VERWIJDEREN EN
REINIGEN VAN DE
MANDSTEUN**



NOTICE

LET OP

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

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

NOTICE

LET OP

Voordat de filteropvangbak weer op zijn plaats wordt geduwd, moeten de O-ringen (Afb. 9) op de filterbuis met wat koude olie worden ingesmeerd. Controleer de O-ringen op slijtage of knikken en vervang deze, indien nodig. Zie paragraaf 3-16.

10. Duw de opvangbak onder het frituurapparaat en controleer of de filterbuis van de bak goed is aangesloten op de fitting onder het frituurapparaat. Afb. 9.
11. Controleer of de aanslag van de opvangbak goed vastzit. Het frituurapparaat is nu weer klaar voor gebruik. Afb. 10.

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

WARNING
BURN RISK

**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

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

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

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

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

3-17. REINIGINGSMODUS



WAARSCHUWING GEVAAR VAN BRANDWONDEN

De filteropvangbak moet zo ver mogelijk onder het frituurapparaat worden geschoven en het deksel moet worden aangebracht. Zorg dat de filteropvangbak goed is vastgeklit en dat het gat in het deksel is uitgelijnd met de afvoer voordat u de afvoer opent. Anders kan olie eruit spatten en zou persoonlijk letsel kunnen ontstaan.

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

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

Verder mag, om te voorkomen dat de opvangbak te vol raakt, tegelijkertijd slechts 1 bak worden gelegegd. De inhoud van de opvangbak is voldoende voor 1 niet-gescheiden bak of 2 gescheiden bakken olie. Als de opvangbak te vol raakt, kan de vloer glad worden waardoor persoonlijk letsel kan ontstaan.



CHEMISCHE
BESTENDIGE
SPATBRIL



CHEMISCHE
BESTENDIGE
HANDSCHOENEN

1. Dek naast elkaar gelegen frituurbakken af om te voorkomen dat de olie per ongeluk met de reinigungsoplossing wordt verontreinigd.



LET OP

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

2. Druk op **F** en houd deze ingedrukt totdat op het scherm "1.EXPRESS FILTER?" verschijnt. Druk bij gescheiden bakken op de **F** linkerknop voor de linkerbak en op de **F** rechterknop voor de rechterbak.
3. Druk de ► knop 6 x in en laat deze los totdat op het scherm "7.CLEAN-OUT" (reininging) verschijnt.
4. Druk op √ en op het scherm verschijnt "OIL RMVD" en "YES NO" (olie verwijderd - ja/nee).
5. Als de olie al is verwijderd, druk op √ en u gaat dan door naar de stap "Solution Added?" (oplossing toegevoegd?).

3-17. REINIGINGSMODUS **(vervolg)**

Als de bak nog olie bevat, drukt u op X en op het scherm verschijnt “DISPOSE” “YES NO” (afvoeren - ja/nee). Druk op √ om de olie af te voeren of op X om de Reinigingsmodus af te sluiten.

Op het scherm verschijnt “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?” “YES NO” (is afvoermechanisme op zijn plaats? ja/nee). Als “NO” (nee) wordt geselecteerd, verschijnt “INSERT DISPOSAL UNIT” (plaats afvoermechanisme). Als de opvangbak/het afvoermechanisme eenmaal op zijn plaats is, druk op √ voor JA en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren) en de olie stroomt uit de bak. Op het scherm verschijnt “VAT EMTY” “YES NO” (bak leeg - ja/nee). Druk op √ als u klaar bent en sluit de afvoer.

Uitsluitend voor bulkoliesystemen! Op het scherm verschijnt “CHK PAN” (controleer opvangbak - ja/nee) als de filteropvangbak ontbreekt. Als de bak weer is geplaatst, verschijnt op het scherm “OPEN DRAIN” (afvoer openen). Trek de afvoerknop naar buiten en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren) en de olie stroomt uit de bak. Op het scherm verschijnt dan “√=PUMP” “X=DONE (√=pomp - X=klaar). Druk op √ en op het scherm verschijnt “DISPOSING” (bezig met afvoeren) en olie wordt uit de opvangbak gepompt. Als de bak eenmaal leeg is, drukt u twee keer op X en sluit u de afvoer..

6. Op het scherm verschijnt “SOLUTION ADDED?” “YES NO” (oplossing toegevoegd? ja/nee). Vul de bak tot 25 mm (1 inch) boven de bovenste vullijn met heet water en voeg 0,12 liter (4 ozs.) reinigingsmiddel voor open frituurapparaten toe en meng dit grondig. Druk dan op √ en op het scherm verschijnt “START CLEAN” “YES NO” (reiniging starten - ja/nee).
7. Druk op √ en op het scherm verschijnt “CLEANING” (bezig met reinigen) en een timer die aftelt. Voor deze stap wordt de warmte gedurende één uur op 91 °C (195 °F) constant gehouden.

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

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

8. Gebruik de borstel voor open frituurapparaten (en nooit staalwol) om de binnenkant van de bak te schrobben. Na één uur verschijnt op het scherm “CLEAN DONE” (reiniging uitgevoerd) en klinkt er een piepsignaal. Druk op √ en op het scherm verschijnt “REMOVE SOLUTION FROM VAT” (oplossing uit bak verwijderen).
9. Verwijder de inwendige filtercomponenten uit de filteropvangbak en reinig deze in een spoelbak. Plaats de lege filteropvangbak weer terug in en het deksel weer terug op het frituurapparaat; zorg er daarbij voor dat deze goed op hun plaats worden geduwd en vastklikken.
10. Laat de reinigingsoplossing in de filteropvangbak lopen en trek de opvangbak uit het apparaat en gooi de oplossing weg.

3-17. REINIGINGSMODUS
(vervolg)



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

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

11. Plaats de lege filteropvangbak weer terug in het frituurapparaat en druk op √. Op het scherm verschijnt dan “VAT EMPTY” “YES NO” (bak leeg - ja/nee).
12. Als de bak leeg is, drukt u op √ en op het scherm verschijnt “SCRUB VAT COMPLETE” “YES NO” (bak grondig gereinigd - ja/nee). Reinig de elementen met een borstel en de bak met een schuurspons, indien nodig.



VOORZICHTIG

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

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

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



LET OP

Gebruik, indien nodig, het tilhulpmiddel om de elementen uit de bak te tillen. (Bij frituurapparaten met automatische frituurmandbediening moet u de mandhaken over de bovenkant van het frituurapparaat terugdraaien voordat u de elementen eruit tilt.)



Afb. 1

13. Als de bak schoon is, drukt u op √ en op het scherm verschijnt “RINSE VAT” (bak uitspoelen). (Als de afvoer niet open is, verschijnt “OPEN DRAIN” (afvoer openen) op het scherm. Open de afvoer..)
14. Giet schoon water en ca. 0,24 liter (8 ozs.) oplossing van gedistilleerd azijn in de bak om de bak uit te spoelen en laat het water vervolgens in de opvangbak stromen. Spoel ten minste 3x, maar vul de opvangbak niet teveel. Op het scherm verschijnt nu “RINSE COMPLETE” “YES NO” (uitspoelen voltooid - ja/nee).
15. Als de bak is uitgespoeld, drukt u op √ en op het scherm verschijnt “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES”
“√=PUMP” “X =DONE” (oplossing uit olieleidingen spoelen;
√=pomp - X=klaar).

Om ervoor te zorgen dat er geen reinigingsoplossing in de olieleidingen achterblijft, drukt u op √ en houdt u deze enkele seconden ingedrukt. Als de leidingen schoon zijn, drukt u op X en op het scherm verschijnt VAT DRY?” “YES NO” (bak droog? ja/nee). Duw de afvoerknop naar binnen en sluit de afvoer.
16. Trek de opvangbak onder het frituurapparaat uit en gooi het spoelwater weg.

3-17. REINIGINGSMODUS
(vervolg)

17. Droog de bak goed af met een handdoek en druk dan op √. Het apparaat keert terug naar normaal gebruik.



VOORZICHTIG

Controleer of de binnenkant van de bak, de opening van de afvoerklep en alle onderdelen die met de nieuwe olie in contact komen, zo droog mogelijk zijn.

18. Zorg dat de afvoer gesloten is en plaats de filteropvangbak, met een nieuw filterelement, terug in het frituurapparaat. Vul de bak met olie zoals beschreven in de instructies voor het **Vullen met of bijvullen van olie** in paragraaf 3-3.

3-18. O-RINGEN VAN DE
FILTEROPVANGBAK
CONTROLLEREN/
VERVANGEN

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

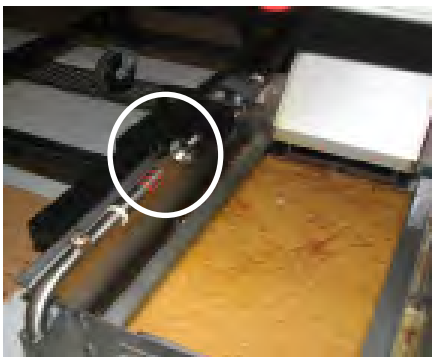
1. Open de deur, til de aanslag van de opvangbak op en trek de opvangbak eruit aan het handvat van de opvangbak. Zie Afb. 2 & 3.



WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN

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

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



Afb. 1



Afb. 2




Afb. 3




Afb. 4

3-19. INFOKNOPPEN

Werkelijke olietemperatuur


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

Insteltemperatuur

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

Opwarmgegevens voor elke frituurbak

1. Háromszor nyomja be az  gombot, és a „REC (VISSZAÁLLÁS)”

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

Voorbeeld:

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

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

NOTICE

LET OP

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

3-20. FILTERKNOPPEN

Resterende kookcycli tot aan filtering

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

REMA	INING	3	6
------	-------	---	---

 betekent dat na 3 kookcycli voor de linkerbak de gebruiker wordt gevraagd of een filtering noodzakelijk is of niet. Voor de rechterbak gebeurt dit na 6 kookcycli.

Datum en tijd

2. Druk 2x op een van de twee  en op de schermen verschijnt “FILTERED” (gefilterd), samen met het tijdstip en datum waarop de laatste filtering plaatsvond.

3-21. PREVENTIEF ONDERHOUDSSCHEMA

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

Werkzaamheden	Frequentie
Filteren van de frituurolie (paragraaf 3-11)	Dagelijks
Vervangen van het filterelement (paragraaf 3-13)	Dagelijks
Smeren van de O-ringen van de filteropvangbak	Telkens als het filterelement wordt vervangen
Smeren van de O-ringen van het EEE-141 oliereservoir	Als het reservoir wordt verwijderd
Olie verversen	Als de olie rookt, flink schuimt of slecht smaakt
Reinigen van de bak (paragraaf 3-15)	Telkens als de olie wordt verversd
Inspecteren van de O-ringen van de filteropvangbak (paragraaf 3-16)	Elk kwartaal
Inspecteren van de O-ringen van het EEE-141 reservoir (paragraaf 3-10)	Elk kwartaal

HOOFDSTUK 4. INFORMATIEMODUS

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

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

NOTICE

LET OP

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

4-1. DETAILS VAN DE INFORMATIEMODUS


1. E-LOG (logboek met foutcodes)


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

NOTICE

LET OP

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

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

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

Druk op  en de volgende, meest recente foutcode verschijnt.

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


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


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

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

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

Druk op ▼ om de kookgegevens te bekijken.

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

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

Druk op ▼ om de kookgegevens te bekijken.

FUNCTIE	SCHERMVOORBEELD:
Product (laatst gefrituurde product)	PRODUCT FRY L1
Tijdstip waarop de laatste kookcyclus werd gestart	STARTED FEB 4 2:25P
Werkelijk verstreken kooktijd (seconden)	ACTUAL TIME 1:06
Geprogrammeerde kooktijd	PROG TIME 1:00
Max. temperatuur tijdens kookcyclus	MAX TEMP 350°F
Min. temperatuur tijdens kookcyclus	MIN TEMP 313°F
Gemiddelde temperatuur tijdens kookcyclus	AVG TEMP 322°F
Verwarming AAN (percentage) tijdens kookcyclus	HEAT ON 45%
Gereed? (Was frituurapparaat gereed voorafgaand aan de start?)	READY? YES
Wanneer de kookcyclus werd gestopt: Vroeg	QUIT AT 0:10 REM OR
Na afloop van kookcyclus	*DONE* +6 SEC
Vershil (%) tussen werkelijke en geprogrammeerde kooktijd	ACT/PROG 1%

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

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

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

Druk op ▼ om de kookgegevens te bekijken.

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

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

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

4. **OIL STATS** (oliegegevens) (info over de huidige olie en gemiddelde van laatste 4 gebruikte oliën)


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


Druk op ▼ om de kookgegevens te bekijken.

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

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

Druk  om de oude oliegegevens te bekijken:
Bijv.: OIL-4 14 DAYS

Druk  om de op 2 na oudste oliegegevens te bekijken:
Bijv.: OIL-3 12 DAYS

Druk  om de op 1 na oudste oliegegevens te bekijken:
Bijv.: OIL-2 15 DAYS

Druk op  om de vorige olie te bekijken:
Bijv.: OIL-1 13 DAYS

4-1. DETAILS VAN DE INFORMATIEMODUS (vervolg)

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

Druk op ► en “4. REVIEW USAGE” (gebruik bekijken) verschijnt op de schermen.

Druk op ▼ om de kookgegevens te bekijken.


FUNCTIE	SCHERMVOORBEELD:
Dag waarop de gebruiksgegevens de laatste keer werden gereset	SINCE APR-19 3:00P
Aantal uren dat het frituurapparaat was ingeschakeld	(L/R) ON HRS 4
Aantal keren dat het apparaat is gefilterd	(L/R) FILTERED 4
Aantal keren dat het filteren is overgeslagen	(L/R) SKIPPED 0
Aantal keren dat olie werd bijgevuld	(L/R) ADD OIL 4
Aantal keren dat olie werd afgevoerd	(L/R) DISPOSE 1
Totaal aantal kookeycli	(L/R) TOT CK 38
Aantal cycli gestopt vóór *DONE* (klaar)	QUIT CK 2
Kookeycli voor productnr. 1	COOK -1- 17
Kookeycli voor productnr. 2	COOK -2- 9
Kookeycli voor productnr. 3	COOK -3- 5
Kookeycli voor productnr. 4	COOK -4- 0
Kookeycli voor productnr. 5	COOK -5- 0
Kookeycli voor productnr. 6	COOK -6- 6
Kookeycli voor productnr. 7	COOK -7- 0
Kookeycli voor productnr. 8	COOK -8- 0
Kookeycli voor productnr. 9	COOK -9- 1
Kookeycli voor productnr. 0	COOK -0- 0
Gebruiksgegevens resetten: Voer de gebruikscodes - 1, 2, 3 bij deze stap in om alle gebruiksgegevens weer op nul te zetten	RESET USAGE / ENTER CODE -----

HOOFDSTUK 5. PRODUCTPROGRAMMAMODUS

In deze modus kunt u het volgende programmeren:

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

5-1. PRODUCTINSTELLINGEN WIJZIGEN

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

Wijzigen van productnamen

3. Blader met ▲ en ▼ door de 40 producten of druk op de gewenste productknop.
4. Druk ► en “NAME” (naam) verschijnt op het linkerscherm en het product (bijv. NUGGETS) verschijnt op het rechterscherm.
5. Druk op √ en de eerste letter van de naam knippert. Druk op een productknop en de knipperende letter verandert in de eerste letter

onder de productknop die u hebt ingedrukt. Voorbeeld: als  werd ingedrukt, verandert de knipperende letter in een “A”.

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

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

Toewijzingsknop

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

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

Wijzigen van tijden en temperaturen

7. Druk op ► totdat “COOK TIME” (kooktijd) op het scherm verschijnt en gebruik vervolgens de productknoppen of de knoppen ▲ en ▼ om de tijd in minuten en seconden te wijzigen (maximaal 59:59).
8. Druk op ► en “TEMP” (temperatuur) verschijnt op het scherm samen met de vooraf ingestelde temperatuur op de rechterkant van het scherm.

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

Kook-ID wijzigen

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

Alarmsignalen (1 & 2)

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

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

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

Hoogwaardige timer (verblijftijd)

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

Algemene filterproces volgen

Include in Filter Count (meerekenen bij filteraantal)

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

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

Gemengd filterproces volgen

Filter After X Number of Loads (filteren na X aantal belastingen)

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

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

13. Druk op ► totdat “LD COMP” (belastingcompensatie) op het scherm verschijnt samen met de belastingcompensatiewaarde. Daardoor wordt automatisch de tijd aangepast omdat rekening worden gehouden met de grootte en temperatuur van de kookbelasting.
- Druk op de productknoppen of de knoppen ▲ en ▼ om deze waarde van 0 in 20 te wijzigen.
14. Druk op ► totdat “LCMP REF” (belastingcompensatiereferentie) op het scherm verschijnt samen met de gemiddelde temperatuur van de belastingcompensatie. (als de belastingcompensatie in de stand “OFF” (uit) is gezet, verschijnt “_ _ _” op het scherm en de instelling kan niet worden geprogrammeerd). Dit is de gemiddelde kooktemperatuur voor elk product. De timer gaat sneller lopen bij temperaturen boven deze instelling en gaat langzamer lopen bij temperaturen onder deze instelling. Druk op de productknoppen of de knoppen ▲ en ▼ om deze waarde te wijzigen.
15. Druk op ► totdat “FULL HT” (maximale warmte) op het scherm verschijnt samen met de maximale warmtewaarde in seconden, d.w.z. dat de warmte wordt ingeschakeld zodra een timer-knop wordt ingedrukt, voor de geprogrammeerde duur. Druk op de productknoppen of de knoppen ▲ en ▼ om deze waarde van 0 in 90 seconden te wijzigen.
16. Druk op ► totdat “PC FACTOR” (pc-factor) op het scherm verschijnt samen met de proportionele temperatuur, die helpt voorkomen dat de olie de insteltemperatuur overschrijdt. Druk op de productknoppen of de knoppen ▲ en ▼ om deze waarde van 0 in 50 graden te wijzigen.

NOTICE

LET OP

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

HOOFDSTUK 6. PROGRAMMEREN OP NIVEAU 2

Dit niveau wordt gebruikt voor de volgende functies:

- | | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Speciale programmamodus • Klok instellen • Datacommunicatie • Verwarmingsregeling | | <ul style="list-style-type: none"> • Tech-modus • Statistische gegevens • Filterregeling |
|--|--|---|

6-1. SPECIALE PROGRAMMAMODUS

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

- SP-1 • Graden Fahrenheit of Celsius
- SP-2 • Taal: Engels, Russisch, Zweeds (SVENSKT), Duits (DEUTSCHE), Portugees, Spaans (ESPAÑOL) en Frans (FRANCAIS)
- SP-3 • Systeeminitialisatie (fabriekinstellingen)
- SP-4 • Audiovolume
- SP-5 • Audiotoon
- SP-6 • Smeltyclus selecteren - 1.VLOEIBAAR; 2.VAST
- SP-7 • Onbelaste modus ingeschakeld - JA of NEE
- SP-7A • Kies "0" voor ONBELAST
- SP-7B • Aantal onbelaste minuten
- SP-7C • Insteltemperatuur onbelast
- SP-8 • Filterproces volgen - 1.GEMENGD of 2.ALGEMEEN
- SP-8A • Filteren voorstellen bij... - 75% tot 100% (GEMENGD)
- SP-8B • Filtervergrendeling ingeschakeld? - JA of NEE (GEMENGD)
- SP-8A • Filtercycli linkerbak - 0 tot 99 (ALGEMEEN)
- SP-8B • Filtercycli rechterbak - 0 tot 99 (ALGEMEEN)
- SP-8C • Filtervergrendeling ingeschakeld? - JA of NEE (ALGEMEEN)
- SP-9 • Oppoetsduur - X:XX M:SS
- SP-10 • Tijd voor herinnering filterelement vervangen - XX UUR
- SP-11 • Reinigingstijd - XX MIN
- SP-12 • Reinigingstemperatuur - XXX °F of °C
- SP-13 • Kookgebruiker IO - Na afloop van kookcyclus verschijnt op het scherm het vorige menu of "----"
- SP-14 • Aantal manden - 2 MANDEN of 4 MANDEN
- SP-15 • Kookindicator weergeven - JA of NEE
- SP-16 • 2e taal: Engels, Russisch, Zweeds (SVENSKT), Duits (DEUTSCHE), Portugees, Spaans (ESPAÑOL) en Frans (FRANCAIS)
- SP-17 • 2e audiovolume
- SP-18 • Energiebesparing ingeschakeld? - JA of NEE
- SP-19 • Type frituurapparaat - GAS of ELEKTRISCH
- SP-20 • Type frituurbak - GESCHEIDEN of NIET-GESCHEIDEN
- SP-21 • Automatische frituurmandbediening ingeschakeld? - NO LIFT (uitgeschakeld) of YES LIFT (ingeschakeld)
- SP-22 • Bulkolieaanvoer? - JA of NEE
- SP-23 • Bulkolieafvoer? - JA of NEE
- SP-24 • Serienr. van frituurapparaat
- SP-25 • Managercode wijzigen - 1 = JA
- SP-26 • Gebruikscodes wijzigen - 1 = JA
- SP-27 • Code verist voor afvoer? - JA of NEE
- SP-28 • Langere vultijd ingeschakeld - JA of NEE
- SP-29 • Mag gebruiker het vullen beëindigen? - JA of NEE

6-1. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)

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

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

NOTICE LET OP

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

Op de Speciale programmamodus op elk gewenst moment af te sluiten, drukt u op **P** en houd deze 2 seconden ingedrukt.

Graden Fahrenheit of Celsius (SP-1)

Op het linkerscherf knippert “SP-1” en “TEMP”, “FORMAT” (temperatuur, formaat). Kies met ▲ of ▼ °F of °C.

NOTICE LET OP

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

Taal (SP-2)

Druk op ▶ en “SP-2” en “LANGUAGE” (taal) knippen op het linkerscherf. Selecteer de gewenste taal met ▲ of ▼.

Systeeminitialisatie (SP-3)

Druk op ▶ en “SP-3” en “DO SYSTEM INIT” (systeeminitialisatie uitvoeren) knippen op het scherm, samen met “INIT” (initialisatie) op het rechterscherf. Om de bedieningselementen weer naar de standaard fabrieksinstellingen terug te zetten, drukt u op √ en houd deze ingedrukt en op het scherm ziet u dat wordt afgeteld: “IN 3”, “IN2”, “IN 1”. Als op het scherm “-INIT-” & *DONE* (initialisatie uitgevoerd) verschijnt, hebben de bedieningselementen weer de standaard fabrieksinstellingen.

Audiovolume (SP-4)

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

6-1. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)

Audiotoon (SP-5)

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

Gebruik van vloeibare of vaste frituurolie (SP-6)

Druk op ► totdat op het linkerscherf “SP-6 MELT CYCLE SELECT” (SP-6 Smeltyclus selecteren) verschijnt. Tenzij vaste olie in de frituurbakken wordt gebruikt, moet op het rechterscherf “1.LIQUID” (1.VLOEIBAAR) worden weergegeven. Als vaste olie wordt gebruikt, MOET het apparaat zo uitgerust zijn dat het vaste olie kan gebruiken. Met ▲ en ▼ kunt u het rechterscherf wijzigen in “2.SOLID” (2.VAST).

Onbelaste modus ingeschakeld (SP-7)

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

Druk op ► en “SP-7” en “IDLE MODE ENABLED?” (Onbelaste modus ingeschakeld?) knippen op het linkerscherf. Kies met ▲ of ▼ “YES” (ja) of “NO” (nee).

Als “YES” (ja) op het scherm wordt weergegeven, drukt u op ► en “SP-7A” en “USE ‘0’ FOR IDLE” (Kies ‘0’ voor onbelast) knippen op het linkerscherf. Kies met ▲ of ▼ “YES” (ja) of “NO” (nee). Als “YES” (ja) wordt weergegeven, kan een Onbelaste modus worden

geprogrammeerd voor productknop .

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

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

Druk op ► en “SP-7C” en “IDLE SETPT?” (Onbelast instelpunt) knippen op het linkerscherf. Druk op ▲ of ▼, of gebruik de productknoppen, om de onbelaste temperatuur tussen 93 °C en 191 °C (200 °F tot 375 °F) in te stellen.

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

Product	Aantal kookcycli	Cyclusteller
Vis	2	1/2
Patat	8	1/8
Kip	4	1/4

Filterproces volgen (SP-8)

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

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



LET OP

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

MIXED (gemengd) betekent dat elk product met een verschillend aantal kookcycli tussen filteringen kan worden ingesteld. Het frituurapparaat voegt het aantal cycli (zie voorbeeld links) toe en als het aantal 1 of groter is, wordt een filtering voorgesteld. Bijv.: 1x vis, 2x patat, 1x kip is gelijk aan 1. $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$.

GEMENGD

Als MIXED (gemengd) is geselecteerd, drukt u op ► en "SP-8A" en "SUGGEST FILTER AT ..." (filteren voorstellen bij...) verschijnt op het linkerscherm, en een waarde tussen 75% en 100% verschijnt op het rechterscherm. Wijzig deze waarde met ▲ en ▼.

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

Druk op ► en "SP-8B" en "LOCKOUT ENABLED?" (vergrendeling ingeschakeld?) knipperen op het linkerscherm. Kies met ▲ of ▼ "YES" (ja) of "NO" (nee).

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

Druk op ► en "SP-8C" en "LOCKOUT AT..." (vergrendeling bij...) verschijnt op het linkerscherm, terwijl een waarde tussen 100% en 250% op het rechterscherm wordt weergegeven. Wijzig deze waarde met ▲ en ▼. Hoe lager de waarde, des te sneller de "vergrendeling" wordt uitgevoerd.

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

6-1. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)

Filterproces volgen (SP-8) (vervolg)

ALGEMEEN

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

Gescheiden bakken

Als het frituurapparaat gescheiden bakken heeft, verschijnen “SP-8A” en “LEFT VAT FILTER CYCLES” (filtercycli linkerbak) op het linkerscherm, en het aantal kookcycli tussen filteringen wordt op het rechterscherm weergegeven (0 tot 99). Gebruik ▲ en ▼ of de productknoppen om dit aantal te wijzigen.

Druk op ► en “SP-8B” en “RIGHT VAT FILTER CYCLES” (filtercycli rechterbak) verschijnen op het linkerscherm, terwijl het aantal kookcycli tussen filteringen op het rechterscherm wordt weergegeven (0 tot 99).

Druk op ► en “SP-8C” en “LOCKOUT ENABLED?” (vergrendeling ingeschakeld?) knipperen op het linkerscherm. Kies met ▲ of ▼ “YES” (ja) of “NO” (nee).

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

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

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

Niet-gescheiden bakken

Als het frituurapparaat niet-gescheiden bakken heeft, verschijnen “SP-8A” en “LEFT VAT FILTER CYCLES” (filtercycli linkerbak) op het linkerscherm, en het aantal kookcycli tussen filteringen wordt op het rechterscherm weergegeven (0 tot 99). Gebruik ▲ en ▼ of de productknoppen om dit aantal te wijzigen.

Druk op ► en “SP-8B” en “LOCKOUT ENABLED?” (vergrendeling ingeschakeld?) knipperen op het linkerscherm. Kies met ▲ of ▼ “YES” (ja) of “NO” (nee).

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

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

6-1. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)

Oppoetsduur (SP-9)

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

Tijd voor herinnering filterelement vervangen (SP-10)

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

Reinigingstijd (SP-11)

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

Reinigingstemperatuur (SP-12)

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

Kookgebruiker IO (SP-13)

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

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

Aantal manden (SP-14)

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

Kookindicator (SP-15)

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

6-1. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)

2e taal (SP-16)

Druk op ► en “SP-16 2ND LANGUAGE” (2e taal) knippert op het linkerscherm. Selecteer de gewenste 2e taal met ▲ of ▼.

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

De ene taal wordt op het linkerscherm en de tweede taal wordt op het rechterscherm weergegeven. Druk op √ om de taal op de schermen te selecteren.

2e volume (SP-17)

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

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

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

Energiebesparingsmodus (SP-18)

Druk op ► en “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?” (energiebesparing ingeschakeld?) knippert op het linkerscherm. Kies met ▲ of ▼ “YES” (ja) of “NO” (nee).

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

Type frituurapparaat (SP-19)

Druk op ► en “SP-19 FRYER TYPE” (type frituurapparaat) knippert op het linkerscherm. Kies met ▲ of ▼ “GAS” of “ELEC” (elektrisch).

Type frituurbak (SP-20)

Druk op ► en “SP-20 VAT TYPE” (type frituurbak) knippert op het linkerscherm. Kies met ▲ of ▼ “SPLIT” (gescheiden) of “FULL” (niet-gescheiden).

6-1. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)

Automatische frituurmandbediening ingeschakeld (SP-21)

Druk op ► en “SP-21 AUTOLIFT ENABLED?” (automatische frituurmandbediening ingeschakeld?) knippert op het linkerscherf. Kies met ▲ of ▼ “YES LIFT” (ingeschakeld) of “NO LIFT” (uitgeschakeld). Als het frituurapparaat is uitgerust met de optionele automatisch frituurmandbediening, moet SP-21 op “YES LIFT” (ingeschakeld) worden ingesteld. Zo niet, dan moet SP-21 op “NO LIFT” (uitgeschakeld) worden ingesteld.

Bulkolieaanvoer (SP-22)

Druk op ► en “SP-22 BULK OIL SUPPLY?” (bulkolieaanvoer?) knippert op het linkerscherf. Kies met ▲ of ▼ “YES SUPL” (ja) of “NO SUPL” (nee). Als YES SUPL (ja) is geselecteerd, wordt de olie vanuit een extern oliereservoir in de frituurbakken gepompt. Stel SP-22 anders in op NO.

Bulkolieafvoer (SP-23)

Druk op ► en “SP-23 BULK OIL DISPOSE?” (bulkolieafvoer?) knippert op het linkerscherf. Kies met ▲ of ▼ “YES DISP” (ja) of “NO DISP” (nee). Als “YES DISP” (ja) is geselecteerd, wordt de olie bij het afvoeren uit de frituurbakken naar een extern oliereservoir gepompt. Stel SP-23 anders in op “NO DISP” (nee).


Logbestand met serienummer (SP-24)


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

Programmacode wijzigen (SP-25)

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

Druk op ► en “SP-25” en “CHANGE MGR CODE? 1=YES”

(managercode wijzigen - 1=ja) knipperen op het scherm. Druk op  en “ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT” (nieuwe code invoeren, P=klaar, I=annuleren) wordt op het scherm weergegeven. Druk de productknoppen voor de nieuwe code.

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

6-1. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)

Programmacode wijzigen (SP-25) (vervolg)

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

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

Gebruikscode wijzigen (SP-26)

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

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

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

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

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

Code vereist voor afvoer? (SP-27)

Druk op **▶** en “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE?” (code vereist voor afvoer?) knippert op het linkerscherm. Kies met **▲** of **▼** YES (ja) of NO (nee). Als YES is geselecteerd, moet code 1, 2, 3 worden ingevoerd om olie, met behulp van de Afvoermodus, uit de frituurbak af te voeren.

Langere vultijd (SP-28)

Druk op **▶** en “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?” (langere vultijd ingeschakeld?) knippert op het linkerscherm. Kies met **▲** of **▼** “YES” (ja) of “NO” (nee).

Mag gebruiker het vullen beëindigen (SP-29)

Druk op **▶** en “SP-29 LET USER EXIT FILL” (mag gebruiker het vullen beëindigen) knippert op het linkerscherm. Kies met **▲** of **▼** YES (ja) of NO (nee). Als YES is geselecteerd, mag de gebruiker het Express Filter TM vulproces beëindigen.

6-2. KLOK INSTELLEN



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

6-3. MODI DATALOGGEN, VERWARMINGSREGELING, TECH-MODUS, STATISTISCHE GEGEVENS EN FILTERREGELING


De modi Dataloggen, Verwarmingsregeling, Tech-modus, Statistische gegevens en Filterregeling zijn geavanceerde diagnose- en programmamodus, die bijna uitsluitend voor gebruik door Henny Penny bestemd zijn. Voor meer informatie over deze modi kunt u contact opnemen met de Serviceafdeling op nummer +1-800 417-8405 (binnen de VS) of +1-937-456-8405 (buiten de VS).

HOOFDSTUK 7. OPSPOREN EN VERHELPELEN VAN STORINGEN

7-1. HANDLEIDING VOOR HET OPSPOREN EN VERHELPELEN VAN STORINGEN


Probleem	Oorzaak	Oplossing
<p>Aan/uit-uitschakelaar in de stand ON (aan), maar het frituurapparaat werkt niet</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Open circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Steek de stekker van het frituurapparaat in het stopcontact • Controleer de stroomonderbreker of zekering in de verdeelkast • Stroomonderbrekers in frituurapparaat bekrachtigd-Open de linkerdeur en reset de stroomonderbrekers van het frituurapparaat; zie hieronder 
<p>Bedieningsfoutcode "E-10"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Open overbelastingscircuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Reset de overbelastingsschakelaar met een kleine schroevendraaier of inbussleutel, die u voorzichtig in het gat van het verwarmingselementscharnier moet steken; als deze schakelaar niet kan worden gereset, moet deze misschien worden vervangen. 
<p>Bak is onvoldoende gevuld</p>	<ul style="list-style-type: none"> • JIB is (bijna) leeg • JIB-olieleiding is verstopt of ingeklapt • Filteropvangbak moet worden gereinigd 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul de JIB • Controleer de JIB-leiding • Controleer de JIB-slang en -verbinding • Reinig de filteropvangbak en vervang filterelement of -papier

7-1. HANDLEIDING VOOR HET OPSPOREN EN VERHELPELEN VAN STORINGEN
(vervolg)

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

7-2. FOUTCODES

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

SCHERM	OORZAAK	OPLOSSING
“E-4”	Bedieningsprintplaat is oververhit	Draai de schakelaar eerst in de stand OFF (UIT) en dan terug in de stand ON (AAN); als op het scherm “E-4” verschijnt, wordt de bedieningsprintplaat te heet; controleer of de roosters aan weerszijden van het apparaat wellicht geblokkeerd zijn.
“E-5”	Olie is oververhit	Draai de schakelaar eerst in de stand OFF (UIT) en dan terug in de stand ON (AAN); als op het scherm “E-5” verschijnt, moeten de verwarmingscircuits en de temperatuursensors worden gecontroleerd.
“E-6A”	Temperatuursensor open	Draai de schakelaar eerst in de stand OFF (UIT) en dan terug in de stand ON (AAN); als op het scherm “E-6A” verschijnt, moet de temperatuursensor worden gecontroleerd.
“E-6B”	Kortsluiting temperatuursensor	Draai de schakelaar eerst in de stand OFF (UIT) en dan terug in de stand ON (AAN); als op het scherm “E-6B” verschijnt, moet de temperatuursensor worden gecontroleerd.
“E-10”	Overbelastingschakelaar	Reset de overbelastingschakelaar met een kleine schroevendraaier of inbusleutel, die u voorzichtig in het gat van het verwarmingselementscharnier moet steken; als deze schakelaar niet kan worden gereset, moet deze misschien worden vervangen. 
“E-15”	Afvoerschakelaar	Controleer of de afvoerknop helemaal is ingedrukt; als E-15 dan nog steeds aanwezig is, moet de afvoerschakelaar worden gecontroleerd
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	Linkerpeilsensor open Rechterpeilsensor open Beide peilsensors open	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als op het scherm nog steeds een sensorfout wordt aangegeven, moeten de connectors op de bedieningsprintplaat worden gecontroleerd; laat de sensor controleren en, indien nodig, vervangen.

7-2. FOUTCODES

SCHERM	OORZAAK	OPLOSSING
“E-21”	Langzame opwarming	Laat het frituurapparaat op de volgende punten door een erkende onderhoudsmonteur controleren: juiste spanning naar het apparaat; aansluitingen en verwarmingselement, losse of verbrande draden.
“E-22” “NO HEAT” “CHECK PWR CORD AND BREAKER” (geen warmte - controleer voedingskabel en stroomonderbreker)	Elementen worden niet opgewarmd	Controleer de voedingskabel en het verwarmingscircuit
“E-31”	Elementen staan omhoog	Laat de elementen helemaal in de bak zakken
“E-41”, “E-46”	Programmeerfout	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als op de display één van deze codes verschijnt, laat de bedieningselementen dan opnieuw initialiseren; als foutcode blijft bestaan, vervang dan de bedieningsprintplaat.
“E-47”	Analoge omvormer gebroken of 12 V-voedingsspanningsfout	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als de foutcode “E-47” nog steeds aanwezig is, laat dan het I/O-plaat of de printplaat vervangen; als de luidsprekertonen laag zijn, is waarschijnlijk de I/O-plaat defect; laat de I/O-plaat vervangen.
“E-48”	Inputsysteemfout	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; laat de printplaat vervangen als de code “E-48” niet verdwijnt.
“E-54C”	Temperatuurinvoerfout	Draai de schakelaar eerst in de stand OFF (UIT) en dan terug in de stand ON (AAN); laat de printplaat vervangen als de fout “E-54C” niet verdwijnt.
“E-60”	ATF-printplaat communiceert niet met de bedieningsprintplaat	Druk op de AAN/UIT-knop om de bak eerst uit en dan weer in te schakelen; als de code “E-60” niet verdwijnt, laat dan de connector tussen de printplaten controleren; vervang, indien nodig, de ATF-printplaat of de bedieningsprintplaat.



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

* FMO#1 # \$ %- @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 10-25-2010

Dutch-Translated from Original