



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny

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

Model LVE-202

Model LVE-203

Model LVE-204

FM07-791-B

08-17-12

Vertaling van de originele handleiding

GEBRUIKSHAND-LEIDING

REGISTREER UW GARANTIE ONLINE op WWW.HENNYPENNY.COM

HOOFDSTUK 1. INLEIDING

1-1. INLEIDING

Het open frituurapparaat 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 beoordeeld wat betreft deze richtlijn. 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. HULP

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 soort gevaar.



LET OP

LET OP wordt gebruikt om specifiek belangrijke informatie te benadrukken.



VOORZICHTIG

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



VOORZICHTIG

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



WAARSCHUWING

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



GEVAAR

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

1-4. VEILIGHEID (vervolg)



Symbol voor potentiaalvereffening/aarding



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



OF



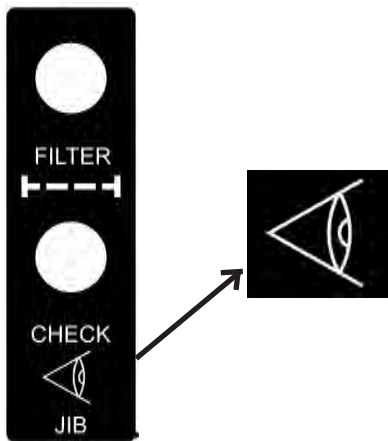
Symbolen voor gevaarlijke elektrische schokken



OF



Symbolen voor een heet oppervlak



Om te controleren of te bevestigen

Het door dit apparaat gegenereerde geluid is minder dan 70 dB(A)

DEEL 2. INSTALLATIE

2-1. INLEIDING

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

Dit apparaat mag alleen door een gekwalificeerde onderhoudsmonteur worden geïnstalleerd.



**WAARSCHUWING
GEVAARLIJKE
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. INSTRUCTIES VOOR HET UITPAKKEN



LET OP

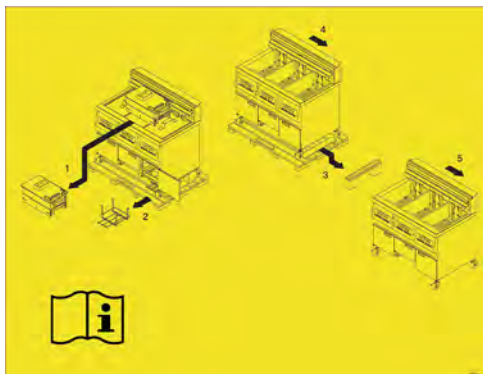
Transportschade moet worden vastgesteld in aanwezigheid van de transporteur en het schadeformulier moet worden ondertekend voordat deze vertrekt.

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 het van de bovenkant van het deksel van het frituurapparaat.
5. Snij de metalen banden waarmee het frituurapparaat op het pallet is bevestigd door en verwijder deze.



VOORZICHTIG

- *Verwijder de transportband aan de rechterkant van het frituurapparaat pas als het apparaat op de definitieve plaats staat; anders kan het frituurapparaat beschadigd worden*
- *Verwijder de filteropvangbak en het JIB-schap voordat u het frituurapparaat van het pallet haalt, anders kan het apparaat beschadigd worden. Figuur 1.*



Figuur 1

6. Haal het frituurapparaat van het pallet.



**WAARSCHUWING
ZWAAR
VOORWERP**

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

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

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



**VOORZICHTIG
BRANDGEVAAR**

Om brand 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 frituurbakdraag, 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 om advies te vragen bij het ontwerpen van een passend systeem.

NOTICE

LET OP

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

2-6. INSTELLEN VAN DE HOOGTE VAN DE ACHTERKAP



Figuur 1

NOTICE

LET OP

Verstelbare dop kan worden gebruikt voor afzuigkappen uit alle series met uitzondering van de universele afzuigkap (UH-SERIE). Bij de UH-SERIE moet de dop worden verwijderd - zie paragraaf 2-7.

Aan de achterkap van het frituurapparaat is een instelbaar paneel bevestigd dat moet passen tegen de afzuigkap. Figuur 1.



Figuur 2

Draai de 3 dopmoeren waarmee het paneel is bevestigd los met een 3/8" dop- of moersleutel. Figuur 2.

Verplaats het paneel zodanig dat het tegen de afzuigkap aanligt en draai de 3 dopmoeren weer vast.

2-7. VERWIJDEREN VAN DE ACHTERKAP

Bij sommige installaties kan het zijn dat de verstelbare achterkap moet worden verwijderd.



Verwijder met een kruiskopschroevendraaier de twee schroeven (één aan elk uiteinde) waarmee de achterkap is bevestigd en trek de kap van het apparaat.

2-8 ELEKTRISCHE EISEN



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



**WAARSCHUWING
GEVAARLIJKE
ELEKTRISCHE
SCHOKKEN**

Dit frituurapparaat moet goed en veilig worden geaard, anders kunnen elektrische schokken ontstaan. Raadpleeg uw plaatselijke elektrische voorschriften voor de juiste aardingsprocedures of, als deze niet bestaan, of de nationale elektrische voorschriften (in de VS: The National Electrical Code, ANSI/NFPA Nr. 70 (de huidige uitgave). In Canada moeten alle elektrische aansluitingen voldoen aan CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1 en/of plaatselijke 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.

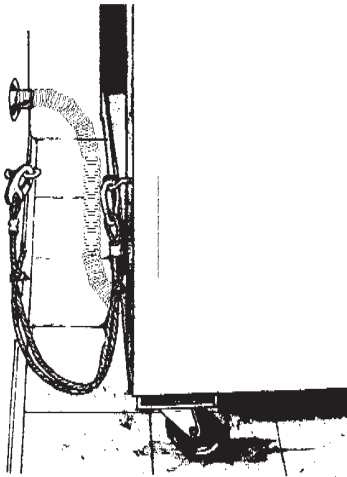
(UITSLUITEND VOOR APPARATUUR MET CE-MARKERING!)

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



2-8. ELEKTRISCHE EISEN (vervolg)

KABELTREKONTLASTING



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

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 kabeltreklasting moet ten minste 15 cm (6 inch) korter zijn dan de flexibele kabelbuis.

Een aparte alpolige aan/uit-schakelaar voorzien van zekeringen of stroomonderbrekers met voldoende vermogen moet worden geïnstalleerd op een gemakkelijk bereikbare plaats tussen het frituurapparaat en de stroomvoorziening volgens de nationale en plaatselijke 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 draadmaat van 6 mm noodzakelijk.

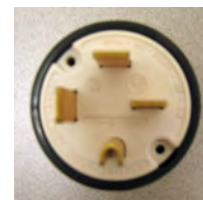
Wij raden u aan voor de stroomketen van het frituurapparaat een 30 mA-beveiliging te gebruiken zoals een aardlekschakelaar of een beveiliging tegen aardfoutstromen.

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

Het frituurapparaat wordt geleverd met 2 verschillende, 2,13 m (7 ft.) lange voedingskabels. De voedingskabel met de NEMA L21-20P twistlock-stekker is uitsluitend bestemd voor het McDonald's Hood Interlock Receptacle (vergrendelingscontact voor afzuigkap), en levert stroom aan de bedieningselementen.

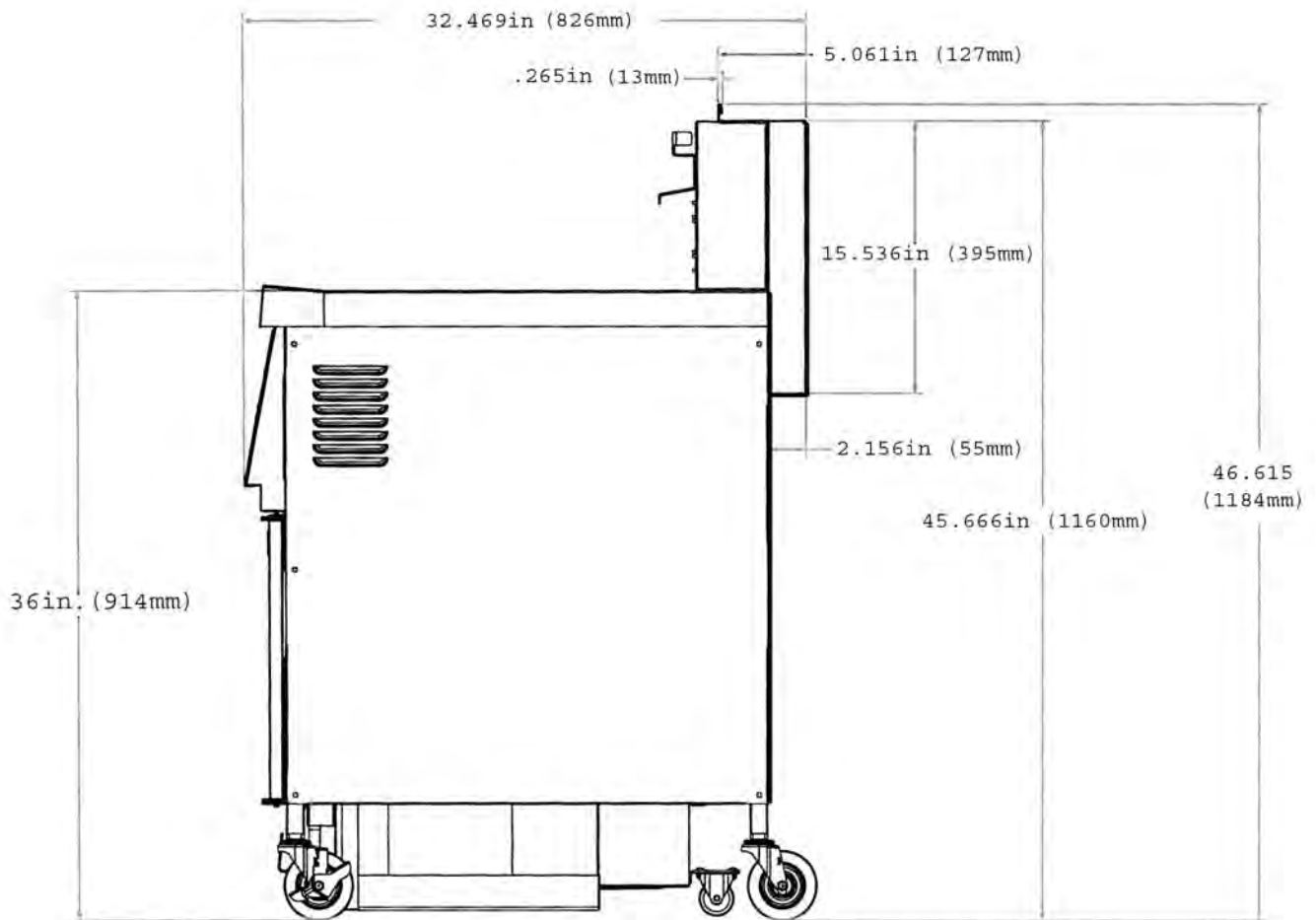
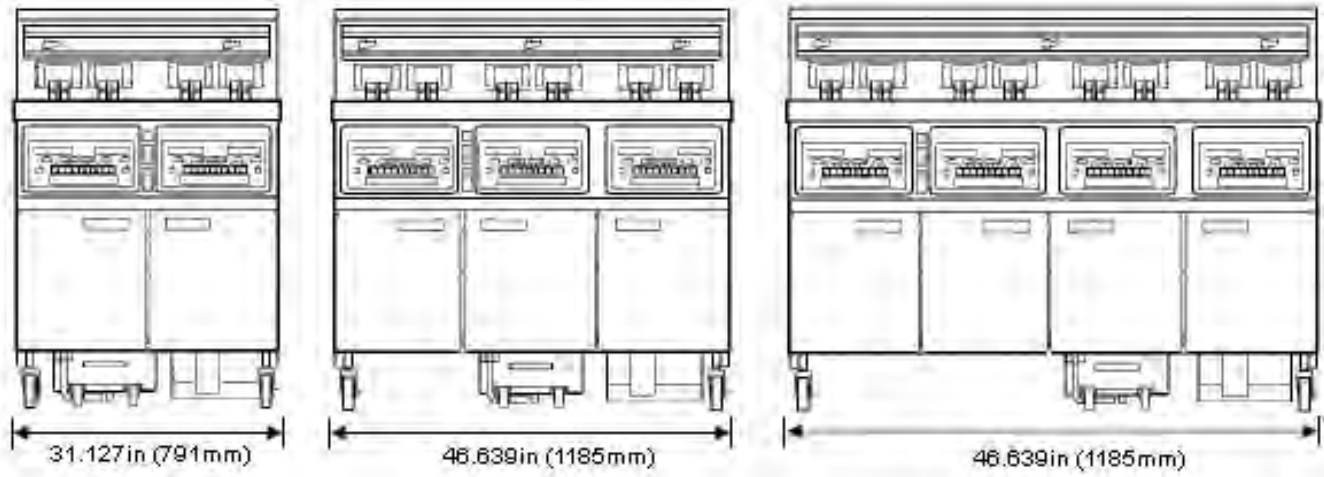


De andere voedingskabel, die stroom levert aan het verwarmingssysteem, is uitgerust met een NEMA 15-60P rechte stekker, en elke frituurbak heeft zijn eigen voedingskabel.



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.

2-9. AFMETINGEN



NOTICE

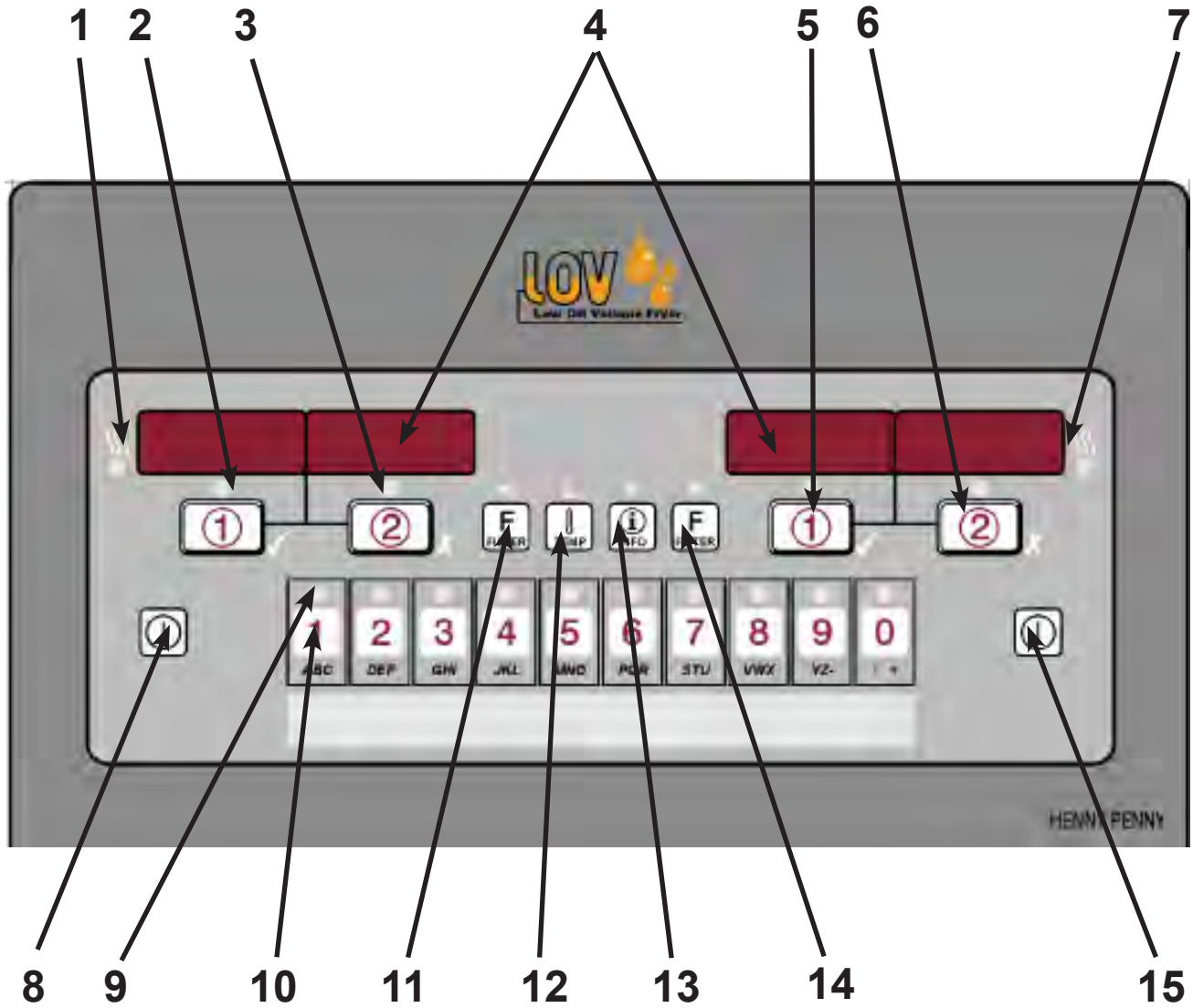
LET OP

Zwenkwielen zijn max. 40 mm (1,562 inch) instelbaar

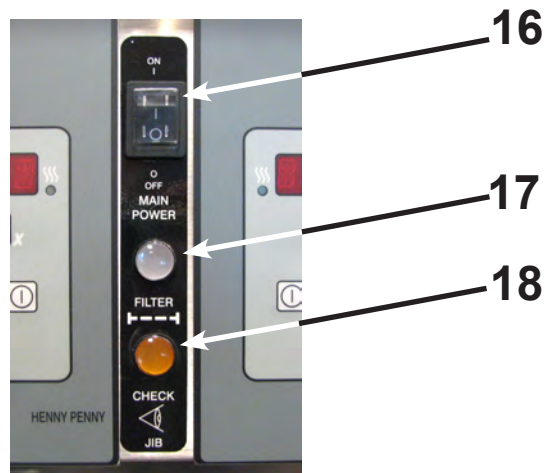
HOOFDSTUK 3. BEDIENING

3-1. BEDIENINGSELEMENTEN

Raadpleeg de uitleg op de volgende pagina's.





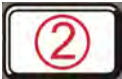







Figuur 3-1











Figuur 3-2

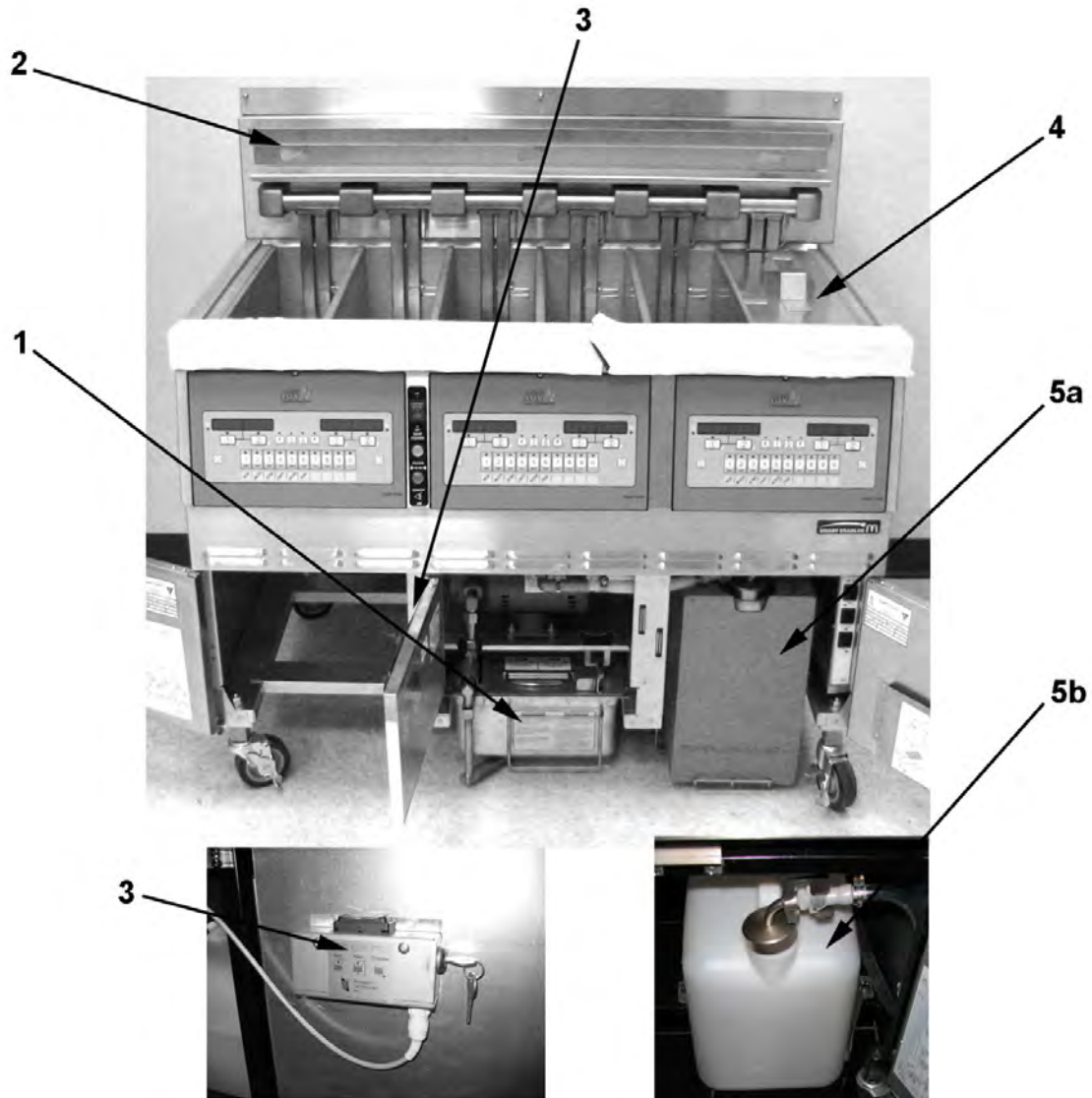
3-1. BEDIENINGSELEMENTEN
(vervolg)

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

Fig. nr.	Item nr.	Beschrijving	Funcctie
3-1	1		Deze LED brandt als het apparaat warmte vraagt voor de linker bak(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 linkerbak te starten en te stoppen; druk op deze knop om het weergegeven product te wijzigen; wordt ook gebruikt ✓ om YES (ja) aan te geven of te bevestigen
3-1	3		Druk bij normaal gebruik op deze knop om de kookcycli voor de linkerbak te starten en te stoppen; druk op deze knop om het weergegeven product te wijzigen; wordt ook gebruikt X om NO (nee) aan te geven of te annuleren
3-1	4	Digitale Display	Toont de productcodes, de countdown tijdens het koken, de meldingen tijdens de filtermodi, de keuzes in de Programmeermodus, de olietemperatuur door op  te drukken, toont foutcodes (ook weergegeven in diverse talen)
3-1	5		Druk bij normaal gebruik op deze knop om de kookcycli voor de rechterbak 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 ✓ om YES (ja) aan te geven of te bevestigen
3-1	6		Druk bij normaal gebruik op deze knop om de kookcycli voor de rechterbak 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 X om NO (nee) aan te geven of te annuleren
3-1	7		Deze LED brandt als het apparaat warmte vraagt voor de rechter bak(ken) en de verwarmingselementen worden ingeschakeld en de olie opwarmen.
3-1	8		Druk op deze knop om het verwarmingssysteem voor de linker (bak)ken) in en uit te schakelen
3-1	9		De LED van elke productknop brandt als het betreffende product is geselecteerd
3-1	10		Druk op deze knop om het gewenste product te selecteren en om, tijdens het benoemen van een product, de letters onder de knop te plaatsen in de naam

3-1. BEDIENINGSLEMENTEN (vervolg)

Fig. nr.	Item nr.	Beschrijving	Funcctie
3-1	11 & 14		Wordt gebruikt in de Programmeer- en Filtermodi en als ◀ of ▶ knop; druk op deze knop om de volgende filtergegevens te bekijken: a. het aantal kookcycli tot aan het volgende filter b. tijd en datum van de laatste filtercyclus c. het aantal uren dat het huidige filter is gebruikt
3-1	12		Wordt gebruikt in de Programmeermodi, in de Filtermodi, bij het vullen en legen van de frituurbakken en als ▲ knop; druk op deze knop om de volgende gegevens te bekijken: a. werkelijke olietemperatuur in elke bak b. insteltemperatuur voor elke bak
3-1	13		Wordt gebruikt in de Programmeermodi en als ▼ knop; druk op deze knop om de volgende gegevens over het frituurapparaat te bekijken: a. opwarmgegevens voor elke bak b. geselecteerde primaire en secundaire talen op het scherm
3-1	15		Druk op deze knop om het verwarmingssysteem voor de rechter (bak)ken) in en uit te schakelen
3-2	16		Als deze knop in de ON-stand staat, wordt stroom geleverd aan de bedieningselementen en filterpompen
3-2	17		Brandt deze LED blauw  , dan moet op dat moment een automatische tussentijdse filtering worden uitgevoerd
3-2	18		Als deze LED geel brandt, moet de JIB worden gevuld of vervangen






Figuur 3-3

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

3-2. INSTELMODUS

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

Als de hoofdschakelaar is ingeschakeld, verschijnt op beide displays “OFF (uit)”. Druk op  aan een van beide kanten en *SETUP* *MODE* (Instelmodus) verschijnt op de displays, gevolgd door “LANGUAGE (taal)” op de linkerdisplay en “ENGLISH” (Engels) op de rechterdisplay.

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

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

- TEMP FORMAT (temperatuurformaat)- oF of oC
- TIME FORMAT (tijdsformaat) - 12-UUR OF 24-UUR
- ENTER TIME (tijd invoeren) - Tijdstip van de dag (wijzigen met productknoppen)
- ENTER TIME (tijd invoeren) - AM (voor de middag) OF PM (na de middag)
- DATE FORMAT (datumformaat) - AMERIKAANS OF INTERNATIONAAL
- ENTER TIME (tijd invoeren) - datum van vandaag (wijzigen met productknoppen)
- FRYER TYPE (type frituurapparaat) - GAS of ELEKTRISCH
- VAT TYPE (type frituurbak) - FULL (niet-gescheiden) OF SPLIT (gescheiden)
- OIL SYSTEM (oliesysteem) - JIB (container-in-een-doos) (zonder RTI-systeem)/BULK (met RTI-systeem)
- DAYLIGHT SAVING TIME (zomertijdregeling) (- 1.UIT; 2.VS (vanaf 2007); 3.EURO; 4.FSA (VS vóór 2007)
- SETUP COMPLETE (instellen voltooid)

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

NOTICE

LET OP

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

3-3. VULLEN MET OF TOEVOEGEN VAN OLIE



Figuur 1



Figuur 2



Figuur 3

CAUTION

VOORZICHTIG

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

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

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






WARNING
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. De oli capaciteit van de niet-gescheiden frituurbakken is 28,4 liter (30 quarts) en voor de gescheiden bakken 14,2 liter (15 quarts). 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 Figuur 1 & 2.
3. Koude olie moeten worden (bij)gevuld tot aan het onderste lijn.

Bak vullen met behulp van het RTI-systeem

1. Draai de hoofdschakelaar in de stand ON.
2. Plaats de mandsteun in de bak. Figuur 3.
3. Druk op  (aan een van de beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op de display *FILTER MENU* verschijnt en 1.AUTO FILTER?
4. Druk  5 keer in en laat deze los totdat op het scherm "6.FILL POT FROM BULK" (bak vullen vanuit bulksysteem) verschijnt. (Moet in de Instelmodus op "BULK (bulksysteem)" worden gezet).
5. Druk op  en op het scherm verschijnt "FILL POT FROM BULK" "YES NO" (bak vullen vanuit bulksysteem - ja/nee). Druk nogmaals op  en houd deze ingedrukt om de bak te vullen en op het scherm verschijnt "FILLING" (bezig met vullen).
6. Als de bak vol is, laat u de  button los en drukt u twee keer op X om het scherm af te sluiten en naar normaal gebruik terug te keren.

**3-4. STARTPROCEDURES ‘S
MORGENS**

1. Controleer of de bak voldoende olie bevat.
2. Zet de hoofdschakelaar in de stand ON en druk  dan op de knop om de gewenste bak op te warmen. Als op de display “IS POT FILLED?” (is bak gevuld?) verschijnt, controleer dan het oliepeil (zie paragraaf 3-2) en druk dan op √ voor “YES”.

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.



LET OP

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

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



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
OVERSTROOM-
GEVAAR**

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. DOOR HET NIET-OPVOLGEN VAN DEZE INSTRUCTIES KAN OLIE UIT DE BAK STROMEN, WAARDOOR ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF MATERIËLE SCHADE KUNNEN ONTSTAAN.

3-5. KOKEN MET APARTE WEER


Dit betekent dat de gegevens van een product altijd worden weergegeven op de display van een bepaalde bak.

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

NOTICE

LET OP






Om het product te wijzigen, moet u op de gewenste productknop drukken, bijv:  en “<<<< >>>>” verschijnt op de display.



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

3-6. KOKEN MET MEERVOUDIGE PRODUCTWEERGAVE

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

1. Als de Smeltcyclus eenmaal is voltooid, knippert de melding LOW TEMP (lage temp.) totdat de insteltemperatuur is bereikt. Op de display verschijnt dan “----”.
2. Druk op een productknop, bijv.:  en het product kan dan in de olie worden geplaatst.
3. Op de display verschijnt “FR FRIES”. Als op de display “<<<<>>>>” verschijnt, is de olietemperatuur niet geschikt voor dat product. Selecteer een ander product of druk op  of  en houd deze 5 seconden ingedrukt.
4. Druk op timer-knop  of .
5. Als de kookcyclus is voltooid, klinkt er een alarm en op de display verschijnt “PULL” (optillen).
6. Druk op de timer-knop onder “PULL” om het alarm uit te schakelen. Op de display verschijnt dan “---- ----”, of als een hoogwaardige timer (verblijftijd) is geprogrammeerd, ziet u op de display dat het aftellen loopt (zie stap 6, paragraaf 3-5).

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

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

Ontbijt naar lunch

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

Lunch naar ontbijt

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




NOTICE

LET OP

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



3-8. WIJZIGEN VAN MEERVOUDIGE PRODUCTWEERGAVE IN APARTE WEERGAVE

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

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

3-9. WIJZIGEN VAN APARTE WEERGAVE IN MEERVOUDIGE PRODUCTWEERGAVE






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

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

NOTICE

LET OP

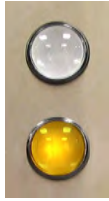
U kunt alleen producten selecteren die zijn geprogrammeerd voor deze insteltemperatuur.

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

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

3-11. AUTOMATISCH BIJVULLEN

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



Figuur 1

JIB vullen met behulp van het RTI-systeem

1. Op het scherm verschijnt “*CHECK* *JIB*” (JIB controleren) en een geel lampje gaat branden aan de voorkant van het frituurapparaat. Afb. 1.



Figuur 2

2. Open de deur met de RTI-schakelaar (Figuur 2). Druk op de ADD (toevoegen) kant van de RTI-schakelaar om olie bij te vullen in de JIB.



Figuur 3

Vervangen van de JIB (plaatsen zonder RTI)

1. Op het scherm verschijnt “*CHECK* *JIB*” (JIB controleren) en een geel lampje gaat branden aan de voorkant van het frituurapparaat. Afb. 1.
2. Open de rechterdeur en trek de JIB uit de houder. Verwijder de dop aan de bovenkant van de JIB, gooi de lege JIB weg en vervang deze door een volle. Figuur 3.

3-12. AUTOMATISCHE TUSSENTIJDSE FILTER- ING (ATF)



Figuur 1

1. Bij normaal gebruik en na een bepaald aantal kookcycli, gaat het blauwe lampje aan de voorkant van het frituurapparaat branden (Figuur 1), en op de display verschijnt regelmatig de melding “FLTR NOW?” (nu filteren?) “YES NO”.
2. Als filtering gewenst is, druk op de knop √ voor YES (ja) en op de display verschijnt “*SKIM*” (afschuimen) en “CONFIRM” “YES NO” (bevestigen - ja/nee).
3. Als de kruimels eenmaal zijn verwijderd van de bovenkant van de olie (afgeschuimd), drukt u op √ voor YES (ja) en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren). De afvoerklep wordt geopend en de olie stroomt uit de bak. (Als het systeem vermoedt dat er olie in de opvangbak zit, kan de melding “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (Voorzichtig! zit er olie in de bak? ja/nee) verschijnen. Zorg dat de opvangbak leeg is voordat u doorgaat.)

NOTICE

LET OP

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

4. Als op het scherm “VAT EMTY” (bak leeg), gevolgd door “YES NO” (ja/nee) verschijnt, controleert u of afvoer niet verstopt is en de bak leeg is. Druk op √ en op het scherm verschijnt “WASHING” (bezig met wassen) gevolgd door “FILLING” (bezig met vullen).

NOTICE

LET OP

De WASH-stap van de eerste automatische filtering duurt bij een nieuw filterelement 45 seconden langer dan normaal om het element “in te lopen”.

5. Als op de display “IS POT FILLED?” (is bak gevuld?) “YES NO” verschijnt, controleer dan of de bak vol is en druk dan op √ voor YES en het apparaat keert terug naar normaal gebruik.

Filterfout

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

**3-12. AUTOMATISCHE
TUSSENTIJDSE FILTER-
ING (ATF) (vervolg)**

8. Nadat u 3x tevergeefs hebt geprobeerd om de bak te vullen, verschijnt op de display “CHANGE FILTER PAD?” (filterelement vervangen) “YES NO”. Als u dan het filterelement wilt vervangen, druk dan op \checkmark en vervang het filterelement zoals beschreven in het hoofdstuk Vervangen van het filterelement of -papier. Het apparaat keert nu 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 ATF met een nieuw filterelement, als de bak na 3 pogingen niet is gevuld, verschijnt op de display “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE” (filter moet worden vervangen - zie Handleiding voor het opsporen en verhelpen van storingen).

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

NOTICE

LET OP

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

3-13. FILTERONDERHOUD



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

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

1. **Controleer de filteropvangbak:** Elke dag moet worden begonnen met een nieuw filterelement, maar hetzelfde filterelement kan dan voor de rest van de dag worden gebruikt. Controleer of de filterbuis goed is vastgedraaid en dat de filteropvangbak zich zo ver mogelijk naar achteren onder het frituurapparaat bevindt en dat het deksel op de filteropvangbak ligt. Als de filteropvangbak c.q. het deksel ervan niet goed is geplaatst, verschijnt op de display “CHK PAN” (bak controleren).
2. **Zorg ervoor dat de olie heet is:** de beste resultaten worden verkregen als de frituurolie wordt gefilterd bij normale frituurtemperatuur.
3. Druk op  (aan een van de beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op de display 1.AUTO FILTER? (autom. filtering) verschijnt.
4. Druk op ▼, laat de knop los en op de display verschijnt “2.MAINT FILTER?” (onderhoud filter?).
5. Druk op √ voor YES (ja) en op het scherm verschijnt “MAN FILTER” “YES NO” (handmatig filteren - ja/nee).
6. Druk op √ voor YES (ja) om olie af te voeren en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren) en de olie stroomt uit de bak, of druk op X voor NO (nee) en het apparaat keert terug naar normaal gebruik. (Als het systeem vermoedt dat er olie in de opvangbak zit, kan de melding “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (voorzichtig! Zit er olie in de opvangbak? ja/nee) op het scherm verschijnen. Zorg dat de opvangbak leeg is voordat u doorgaat).
7. Als de olie eenmaal uit de bak is gestroomd, til het scharnierelement dan met het tilhulpmiddel uit de bak zodat u de bodem van de bak kunt reinigen. Afb. 1.



Figuur 1



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

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



VOORZICHTIG

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

3-13. FILTERONDERHOUD (vervolg)

8. Gebruik de hittebestendige kussenhouder, het kussen en een kleine hoeveelheid KAY QSR Fryer Cleaner om de wanden, hoeken en de bodem van de bak aan de binnenkant schoon te schuren. Gebruik de hittebestendige detailborstel om opgehoopt vuil en vuil op de spiralen, hoeken en moeilijk bereikbare plaatsen te verwijderen. Beschadig de sensors daarbij niet.

CAUTION

VOORZICHTIG

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

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

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

NOTICE

LET OP

De WASH-stap van het eerste onderhoudsfilter duurt bij een nieuw filterelement 45 seconden langer dan normaal om het element “in te lopen”.

11. Druk op √ voor YES als nogmaals moet worden gewassen; druk anders op X voor NO op de display verschijnt RINSING (uitspoelen) en de frituurbak wordt automatisch uitgespoeld. Als de bak is uitgespoeld, verschijnt op de display “RINSE AGAIN?” “YES NO” (nogmaals uitspoelen? ja/nee).
12. Druk op √ voor YES als nogmaals moet worden afgespoeld; druk anders op X voor NO op de display verschijnt “POLISH?” “YES NO” (oppoetsen? ja/nee).
13. Druk op √ voor YES (ja), en de olie wordt “opgepoetst” door deze door het filtersysteem te laten circuleren en op het scherm verschijnt “5:00 STOP”. Druk, indien gewenst, op √ voor STOP om het oppoetsen te stoppen; anders wordt de olie 5 minuten lang ‘opgepoetst’.
14. Als de olie is opgepoetst, verschijnt op de display “FILL VAT?” “YES” (bak vullen - ja). Druk op √ en op de display verschijnt “FILLING” en de bak wordt gevuld met olie.
15. Als de bak vol is, verschijnt op de display “IS POT FILLED?” “YES NO” (is bak gevuld? ja/nee). Druk op √ voor YES en het apparaat keert terug naar normaal gebruik.


Als X wordt ingedrukt, verschijnt op het scherm “FILLING” (bezig met vullen). De pomp draait gedurende 30 seconden en stopt dan, waarna op het scherm “IS POT FILLED?” “YES NO” (is bak gevuld? ja/nee) verschijnt. Na drie pogingen verschijnt op het scherm “ADD” “QUIT” (toevoegen/annuleren). Druk op √ en houd deze ingedrukt totdat de bak is gevuld en laat de knop dan los. Druk op X en op het scherm verschijnt “IS POT FILLED?” “YES NO” (is bak gevuld? ja/nee). Druk op √ en het frituurapparaat keert terug naar normaal gebruik

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



**GEVAAR
BRANDGEVAAR**

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

1. Druk op  (aan een van de beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op de display *FILTER MENU* verschijnt en 1.AUTO FILTER?
2. Druk op ▼ en laat de knop los, en doe dat nogmaals totdat op de display 3.DISPOSE (afvoeren) verschijnt.
3. Druk op √ en op de display verschijnt DISPOSE? “YES NO” (afvoeren? ja/nee).
4. Druk op √ en op het scherm verschijnt “DRAINING” (bezig met afvoeren) en de olie stroomt in de filteropvangbak. (Als het systeem vermoedt dat er olie in de opvangbak zit, kan de melding “CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO” (voorzichtig! Zit er olie in de opvangbak? ja/nee) op het scherm verschijnen. Zorg dat de opvangbak leeg is voordat u doorgaat.)
5. Op de display verschijnt “VAT EMTY” “YES NO” (bak leeg - ja/nee).
6. Druk op √ en op het scherm verschijnt “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES” (oude olie uit olieleidingen verwijderen) “√ =PUMP” (pomp) “X =DONE” (klaar). Om te zorgen dat er geen oude olie in de olieleidingen blijft zitten, drukt u op √ en houdt u deze enkele seconden ingedrukt. Als de leidingen zijn doorgespoeld, drukt u op X en op het scherm verschijnt “CLN VAT COMPLETE” “YES NO” (bak gereinigd - ja/nee). Als de bak schoon is, drukt u op √.
7. De afvoerklep wordt gesloten en op het scherm verschijnt “FILL POT FROM BULK” “YES NO” (bak vullen vanuit systeem - ja/nee). Open de deur met de RTI-schakelaar (Afb. 1), druk op de knop “DISPOSE” (afvoeren) op de RTI-schakelaar en houd deze ingedrukt totdat de filteropvangbak leeg is.
8. Om het vat opnieuw te vullen, druk op √ en houd deze ingedrukt totdat de koude olie de onderste olieaanduiding in de bak heeft bereikt, zie paragraaf 3-3.
9. Druk op X en op het scherm verschijnt “IS POT FILLED” “YES NO” (is bak gevuld ja/nee). Is de bak vol, dan drukt u op (√) en het apparaat keert terug naar normaal gebruik. Als de bak niet vol is, drukt u op X en keert u terug naar stap 8.



Figuur 1












3-15. AFVOEREN VAN OLIE UIT DE BAK M.B.V. OLIEAFVOER-MECHANISME



Figuur 1



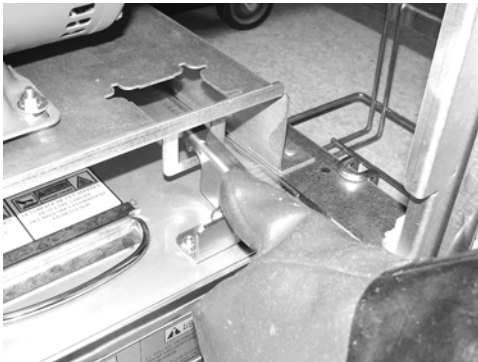
Figuur 2

1. Open de middelste deur en trek de opvangbak onder het frituurapparaat uit en vervang deze met het olieafvoermechanisme. Zie Figuur 2 & 3.
2. Druk op  (aan een van de beide kanten) en houd deze ingedrukt totdat op de display *FILTER MENU* verschijnt en 1.AUTO FILTER?
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). (Als het systeem vermoedt dat er olie in de opvangbak zit, kan de melding "CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO" (voorzichtig! Zit er olie in de opvangbak? ja/nee) op het scherm verschijnen. Zorg dat de opvangbak leeg is voordat u doorgaat).
4. Druk op  en op de display verschijnt "IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?" "YES NO" (is afvoermechanisme op zijn plaats? ja/nee).
5. Als het afvoermechanisme op zijn plaats is gerold, drukt u op  en op het scherm verschijnt "DRAINING" (bezig met afvoeren). De olie stroomt nu vanuit de bak in het afvoermechanisme.
6. Op de display verschijnt "VAT EMTY "YES NO" (bak leeg - ja/nee). Controleer of de bak leeg is en druk op .
7. Op het scherm verschijnt "CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES" (oude olie uit olieleidingen verwijderen) " =PUMP" (pomp) " =DONE" (klaar). Om te zorgen dat er geen oude olie in de olieleidingen blijft zitten, drukt u op  en houdt u deze enkele seconden ingedrukt. Als de leidingen eenmaal zijn doorgespoeld, drukt u op **X**.
8. Op het scherm verschijnt "CLN VAT COMPLETE" "YES NO" (bak gereinigd - ja/nee). Als de bak schoon is, drukt u op .
9. 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 vullijn aan de achterkant van de bak en druk dan op . (Zie de instructies Vullen met of toevoegen van olie (plaatsen zonder RTI) in paragraaf 3-2.

Het apparaat keert nu terug naar normaal gebruik.

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

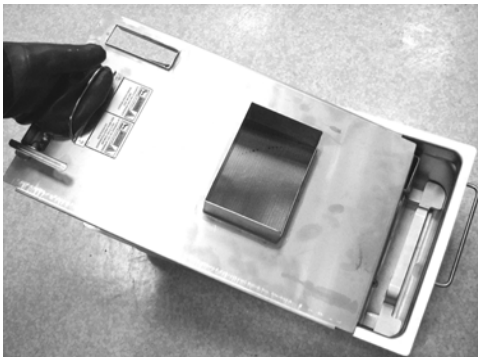
3-16. VERVANGEN VAN HET FILTERELEMENT



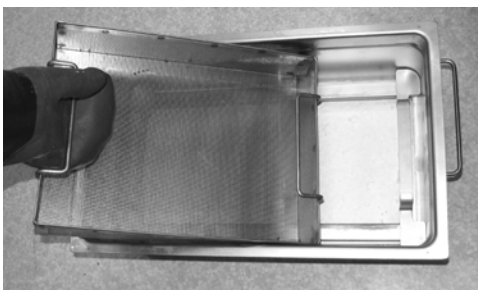
Figuur 1



Figuur 2



Figuur 3



Figuur 4

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

NOTICE

LET OP

Als het filterelement niet is vervangen, verschijnt de herinnering "CHANGE PAD" (filter vervangen). Druk op $\sqrt{}$ 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 staat.
2. Open de deur, til de aanslag van de opvangbak op en trek de opvangbak eruit m.b.v. het handvat van de opvangbak. Zie Figuur 1 & 2.

WARNING
BURN RISK

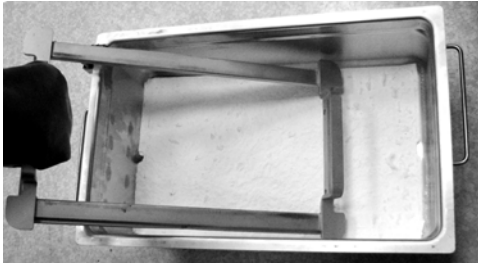
**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**

Deze opvangbak kan heet zijn! Draag beschermende middelen of handschoenen, anders kunnen ernstige brandwonden ontstaan.

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

3. Haal het deksel van de opvangbak. Figuur 3.
4. Haal de kruimelmand uit de opvangbak. Verwijder de olie en kruimels uit de kruimelmand. Reinig de kruimelmand met water en zeep en spoel het daarna goed af met heet water. Figuur 4.

**3-16. VERVANGEN VAN HET
FILTERELEMENT
(vervolg)**



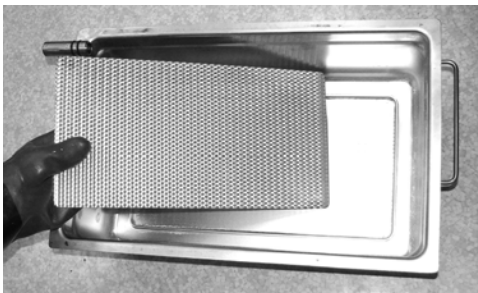
Figuur 5

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



Figuur 6

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



Figuur 7

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



Figuur 8

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

**3-16. VERVANGEN VAN HET
FILTERELEMENT
(vervolg)**

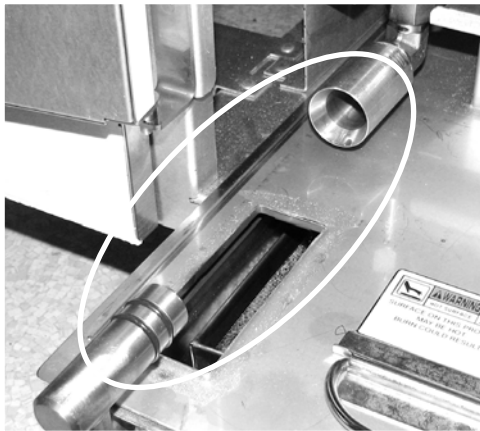


Figure 9



Figure 10

NOTICE

LET OP

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

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

NOTICE

LET OP

Voordat de filteropvangbak weer op zijn plaats wordt geduwd, moeten de O-ringen (Figuur 9) op de filterbuis met wat koude olie worden ingesmeerd.

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

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



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

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.

3-18. INFOKNOPPEN



Opwarminformatie voor elke frituurbak

1. Druk op  en laat deze los. Dan verschijnt op het linkerscherm REC en op het rechterscherm de opwarmtijd, d.w.z. de tijd waarin de olietemperatuur steeg van 121 °C (250 °F) naar 149 °C (300 °F). Voorbeeld:

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

 betekent dat de olietemperatuur in 1 minuut en 5 seconden steeg van 121 °C (250 °F) naar 149 °C (300 °F).

Geselecteerde talen

2. Druk twee keer op  en laat deze los, waarna op het linkerscherm de primaire taal en op het rechterscherm de secundaire taal verschijnt. Druk op  onder een van beide talen om de bediening naar die taal over te schakelen



NOTICE

LET OP

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

3-19. FILTERKNOPPEN

Resterende kookcycli tot aan filtering

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

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

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

Datum en tijd


2. Druk twee keer op  of  en de datum en tijd van de meest recente filtering verschijnen op de schermen.

Gebruik van filterelement


3. Druk drie keer op  of  en het aantal uur dat het huidige filterelement is gebruikt, verschijnt op het scherm.

3-20. TEMPERATUURKNOPPEN


Werkelijke olietemperatuur

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

Insteltemperatuur

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

3-21. INFORMATIEMODUS

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

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

In deze modus is de volgende informatie beschikbaar:

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

NOTICE

LET OP

Druk op X om de Informatiemodus af te sluiten.

1. FILTER STATS (filtergegevens)

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

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

2. REVIEW USAGE (gebruik bekijken)

Druk op √ om Review Usage (gebruik bekijken) te selecteren en druk dan op ▲ of ▼ om de volgende gegevens te bekijken:

FUNCTIE

SCHERMVOORBEELD:

Dag waarop de gebruiksgegevens de laatste keer werden gereset	SINCE 8:26A 04-19
Totaal aantal kookcycli	TOTAL COOKS 462
Kookcycli gestopt voordat	“PULL” QUIT COOK 4
Aantal uur dat het frituurapparaat was ingeschakeld (links)	L ON HRS 165
Aantal uur dat het frituurapparaat was ingeschakeld (rechts)	R ON HRS 160
Gebruiksgegevens resetten	RESET - YES NO

3-21. INFORMATIEMODUS
(vervolg)

3. LAST LOAD (laatste belasting)

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



FUNCTIE	SCHERMVOORBEELD:
Product (laatst gefrituurde product)	PRODUCT P1- L1
Tijd en dag waarop de laatste kookcyclus werd gestart	STARTED 10.25A AUG-11
Werkelijk verstreken kooktijd (seconden)	ACTUAL TIME 7:38
Geprogrammeerde kooktijd	PROG TIME 3:00
Max. temperatuur tijdens kookcyclus	MAX TEMP 327°F
Min. temperatuur tijdens kookcyclus	MIN TEMP 313°F
Gemiddelde temperatuur tijdens kookcyclus	AVG TEMP 322°F
Verwarming AAN (percentage) tijdens kookcyclus	HEAT ON 73%
Gereed? (Was frituurapparaat gereed voorafgaand aan de start?)	READY? YES

HOOFDSTUK 4. PROGRAMMEREN OP NIVEAU 1





Niveau 1 bevat het volgende:


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


4-1. WIJZIGEN VAN PRODUCTINSTELLINGEN

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

Wijzigen van productnamen

4. Blader met de en knoppen door de 40 producten  of  druk op de gewenste productknop 
5. Druk op de rechter √ knop en het product (bijv: NUGGETS) verschijnt op de linkerdisplay “MODIFY” (wijzigen) en “YES NO” verschijnt op de rechterdisplay. Druk op √ om dit product te wijzigen of druk op X om een ander product te selecteren.
6. Als u op √ hebt gedrukt, druk dan op een productknop en laat deze los; de knipperende letter verandert dan in de eerste letter onder de ingedrukte productknop. Voorbeeld: als  werd ingedrukt, verandert de knipperende letter in een “A”.

Druk dezelfde knop nogmaals in en de knipperende letter verandert in een “B”. Druk de knop nogmaals in en de knipperende letter verandert in een “C”. Als de gewenste letter op de display verschijnt, druk dan op  om door te gaan naar de volgende letter en de procedure te herhalen.


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

Wijzigen van tijden en temperaturen

7. Druk op  totdat “COOK TIME” (kooktijd) op de display verschijnt en gebruik dan de productknoppen  om de tijd in minuten en seconden te wijzigen tot maximaal 59:59.

4-1. WIJZIGEN VAN PRODUCTINSTELLINGEN (vervolg)


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

Druk op de productknoppen  om de temperatuur te wijzigen. Het temperatuurbereik liggen tussen 88 °C (190 °F) en 193 °C (380 °F).

Wijzigen van kook-ID

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

Alarms (Duty 1 & 2)

10. Druk op ▼ totdat “DUTY 1” (alarm 1) op de linkerdisplay en een alarmtijd op de rechterdisplay verschijnen. Druk op de productknoppen  om een alarm in te stellen.

Voorbeeld: als een kookcyclus was ingesteld op 3 minuten en een alarm moet afgaan 30 seconden na het begin van de kookcyclus, moet nu “0:30” worden ingesteld op de display. Als de timer aftelt en 2:30 heeft bereikt, klinkt het alarm.

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

Hoogwaardige timer

11. Druk op ▼ totdat QUAL TMR (hoogwaardige timer) verschijnt samen met de vooraf ingestelde verblijftijd. Druk op de productknoppen  om de verblijftijd te wijzigen (maximaal 2 uur en 59 minuten).


AIF Disable (ATF uitschakelen)

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

Assign Button (toewijzingsknop)

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

4-2. AIF CLOCK (ATF-KLOK)










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

houden om het filtermenu te openen.

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

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

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

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

Linkerdisplay	Rechterdisplay
M-F (Ma-Vr) 1	XX:XX A XX
M-F (Ma-Vr) 2	XX:XX A XX
M-F (Ma-Vr) 3	XX:XX A XX
M-F (Ma-Vr) 4	XX:XX A XX
SAT (ZA) 1	XX:XX A XX
SAT (ZA) 2	XX:XX A XX
SAT (ZA) 3	XX:XX A XX
SAT (ZA) 4	XX:XX A XX
SUN (ZO) 1	XX:XX A XX
SUN (ZO) 2	XX:XX A XX
SUN (ZO) 3	XX:XX A XX
SUN (ZO) 4	XX:XX A XX

4-2. AIF CLOCK (ATF-KLOK) (vervolg)

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

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

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

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



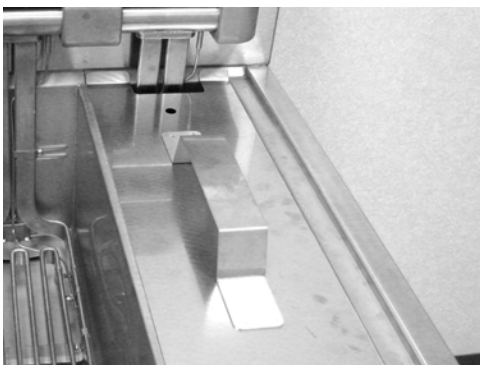
NOTICE

LET OP

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

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

4-3. DEEP CLEAN MODE (grondige reiniging)



WARNING
BURN RISK

WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN



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

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

NOTICE

LET OP

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

2. Druk op  en  en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 1 (niveau 1) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (voer code in).
3. Voer code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). “PRODUCT” en “SELECTN” (bezig met selecteren) verschijnen op de displays. **Voor frituurapparaten met niet-gescheiden bakken ga naar stap 6.**

4-3. DEEP CLEAN MODE
(grondige reiniging)
(vervolg)



4. Druk 2x op ▼ en op de displays verschijnt “DEEP CLEAN” (grondige reiniging). Druk op √ en op de display verschijnen “DEEP CLN?” en “YES NO” (grondige reiniging? ja/nee). Druk op √. **Ga bij frituurapparaten met niet-gescheiden bakken door naar stap 6.**
5. **Uitsluitend voor frituurapparaten met gescheiden bakken!** Op de display verschijnt “LEFT RGHT” (links/rechts), waarna u moet aangeven welke bak wordt gereinigd. Druk op √ om de linkerbak te selecteren of op X voor de rechterbak.
6. Op de display verschijnt “OIL RMVD” “YES NO” (olie verwijderen - ja/nee).
7. Als de olie al is verwijderd, druk op √ en u gaat dan door naar de stap “Solution Added?” (oplossing toegevoegd?).

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

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

Alleen bij bulkoliesystemen! Op het scherm verschijnt “CHK PAN” (bak controleren - ja/nee) als de filteropvangbak ontbreekt. Als de bak eenmaal op zijn plaats is, verschijnt op het scherm “DRAINING” (bezig met afvoeren) en de olie stroomt uit de bak. Als de frituurbak leeg is, opent u de deur met de RTI-schakelaar (aan de linkerkant), drukt u op “DISPOSE” (afvoeren) op de RTI-schakelaar en houdt u deze ingedrukt totdat de opvangbak leeg is.

Op het scherm verschijnt dan “VAT EMTY” “YES NO” (bak leeg - ja/nee). Druk op √ als u klaar bent.

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

4-3. DEEP CLEAN MODE
(grondige reiniging)
(vervolg)

NOTICE

LET OP

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

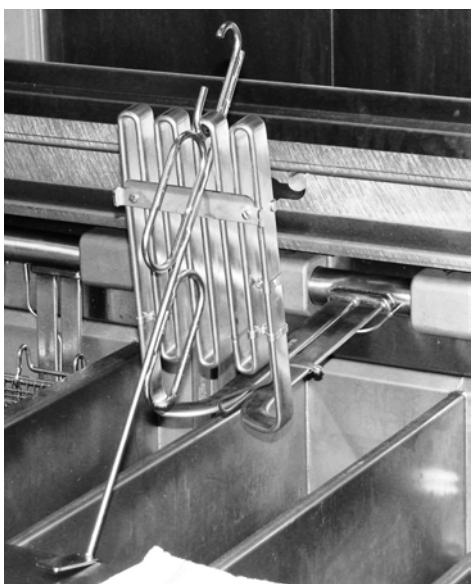
Druk op **X** om de reinigingscyclus eerder te stoppen. Op de display verschijnt “QUIT DEEP CLEAN?” “YES NO” (stoppen met grondige reiniging? ja/nee). Druk op $\sqrt{}$ om de rest van de afteltijd te annuleren en door te gaan met het uitspoelen.

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



WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN

- Om bij het uitgieten van de hete oplossing brandwonden te voorkomen, moet u handschoenen en beschermingsmiddelen dragen en spatten vermijden.
- Om brandwonden tijdens het gebruik te vermijden, mag geen reinigingsoplossing of water uit de opvangbak in de frituurbak of olieleidingen worden gepompt.



13. Als de bak leeg is, druk op $\sqrt{}$ en op de display verschijnt “SCRUB VAT COMPLETE” “YES NO” (bak gereinigd - ja/nee). Gebruik de hittebestendige detailborstel om de verwarmingselementen te reinigen en de hittebestendige kussenhouder en het kussen om de binnenkant van de bakwanden, de hoeken en de bovenkant te reinigen



VOORZICHTIG

Voorkom schrapen van de elektrische elementen van het frituurapparaat en gebruik geen schuurspons voor de elementen. Dit product veroorzaakt krassen op het oppervlak van het element waardoor paneermeel 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.

4-3. DEEP CLEAN MODE
(grondige reiniging)
(vervolg)

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

NOTICE

LET OP

Gebruik, indien nodig, het tilhulpmiddel om het scharnierelement uit de bak te tillen.

14. Als de bak leeg is, druk op √ en op de display verschijnt “RINSE VAT” (bak uitspoelen) en de afvoerklep wordt geopend.
15. Giet schoon water in de bak om de bak uit te spoelen en laat het spoelwater in de afvoerbak stromen. Spoel ten minste 3x, maar vul de afvoerbak niet teveel. Op de display verschijnt nu “RINSE COMPLETE” “YES NO” (uitspoelen voltooid - ja/nee).
16. Als de bak is uitgespoeld, drukt u op [check mark] en op het scherm verschijnt “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES” (oplossing uit olieleidingen verwijderen) “√ =PUMP” (pomp) “X =DONE” (klaar).

Om te zorgen dat er geen reinigungsoplossing in de olieleidingen blijft zitten, 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 drogen? ja/nee).



**WAARSCHUWING
GEVAAR VAN
BRANDWONDEN**





Om brandwonden te vermijden, moet al het water en reinigungsoplossing uit de bak(ken) en olieleiding(en) zijn verwijderd



17. Trek de opvangbak van onder het frituurapparaat vandaan en leeg het m.b.v. een 2 liter (1/2 gallon) kan en giet het in een hittebestendige afvoerenmer.
18. Droog de bak goed met een handdoek, druk op √ en het apparaat keert terug naar normaal gebruik.

Zie het gedeelte **Vullen met of bijvullen van olie** voor instructies over het opnieuw vullen van de bak.

4-4. INSTELLEN VAN HET FRITUURAPPARAAT

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

1. Druk op  en  en houd deze ingedrukt totdat LEVEL - 1 (niveau 1) verschijnt, gevolgd door ENTER CODE (voer code in).
2. Voer code 1, 2, 3, 4 in (eerste 4 productknoppen). “PRODUCT” en “SELECTN” (bezig met selecteren) verschijnen op de displays.
3. Druk 3x op  en op de displays verschijnt “FRYER SETUP” (instellen van het frituurapparaat).
4. Druk op  en *SETUP* *MODE* (instelmodus) verschijnt op de displays, gevolgd door “LANGUAGE” (taal) op de linkerdisplay en “ENGLISH” (Engels) op de rechterdisplay.

Gebruik de  of  knop om de weergave te wijzigen in “FRANCAIS” (Frans), “CAN FREN” (Canadees Frans), “ESPANOL” (Spaans), “PORTUG” (Portugees), “DEUTSCHE” (Duits), “SVENSKA” (Zweeds) of “РУССКИЙ” (Russisch).

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

- ZONE - VS of NIET-VS
- TEMP FORMAT (temperatuurformaat)- oF of oC
- TIME FORMAT (tijdsformaat) - 12-UUR OF 24-UUR
- ENTER TIME (tijd invoeren) - Tijdstip van de dag (wijzigen met productknoppen)
- ENTER TIME (tijd invoeren) - AM (voor de middag) OF PM (na de middag)
- DATE FORMAT (datumformaat) - AMERIKAANS OF INTERNATIONAAL
- ENTER TIME (tijd invoeren) - datum van vandaag (wijzigen met productknoppen)
- FRYER TYPE (type frituurapparaat) - GAS of ELEKTRISCH
- VAT TYPE (type frituurbak) - FULL (niet-gescheiden) OF SPLIT (gescheiden)
- OIL SYSTEM (oliesysteem) - JIB (container-in-een-doos) (zonder RTI-systeem)/BULK (met RTI-systeem)
- DAYLIGHT SAVING TIME (zomertijdregeling) (- 1.UIT; 2.VS (vanaf 2007); 3.EURO; 4.FSA (VS vóór 2007))



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

HOOFDSTUK 5. PROGRAMMEREN OP NIVEAU 2

Dit niveau wordt gebruikt voor de volgende functies:

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

5-1. GEAVANCEERDE WIJZIGINGEN AN PRODUCTINSTELLINGEN

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

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

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

Druk op de productknoppen  om deze waarden te wijzigen in 0 tot 20.

7. Druk op ▼ totdat “LCMP REF” (belastingcompensatiereferentie) verschijnt op de display samen met de gemiddelde temperatuur van de belastingcompensatie. (als de belastingcompensatie in de stand “OFF” is gezet, verschijnt “_ _ _” op de display 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  om deze waarde te wijzigen.

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

8. Druk op ▼ totdat “FULL HT” (maximale warmte) verschijnt op de display samen met de maximale warmtewaarde in seconden, d.w.z. dat de warmte wordt ingeschakeld zodra een timer-knop wordt ingedrukt, voor de geprogrammeerde duur. Druk op de productknoppen om deze waarde te wijzigen in 0 tot 90 seconden.
9. Druk op ▼ totdat “PC FACTOR” (pc-factor) verschijnt op de display samen met de proportionele temperatuur, die helpt voorkomen dat de olie de insteltemperatuur overschrijdt. Druk op de productknoppen om deze waarde te wijzigen in 0 tot 50 graden.

NOTICE

LET OP

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

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

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


NOTICE

LET OP





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

5-3. PASSWORD (wachtwoord)

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




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

5-4. ALERT TONE (and volume) (alarmtoon (en -volume)

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




5-5. FILTER AFTER (filter na)

Dit is het aantal kookcycli tussen filtering.

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



5-6. FILTER TIME (filtertijd)

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


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

HOOFDSTUK 6. OPSPOREN EN VERHELPEN VAN STORINGEN

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

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Hoofdschakelaar AAN, maar frituurapparaat werkt helemaal niet	<ul style="list-style-type: none"> • Open circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Steek de stekker in het stopcontact • Controleer de stroomonderbreker of zekering in de voedingskast • (Alleen niet-VS/sommige internationale plaatsen) Stroomonderbrekers in frituurapparaat ingeschakeld; open linker deur en reset stroomonderbreker op frituurapparaat; zie hieronder 
Olie wordt niet opgewarmd, maar lampjes zijn aan. Fout - geen warmte “E-22”	<ul style="list-style-type: none"> • Geen enkele voedingskabel aangesloten 	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat heeft 2 voedingskabels; controleer of beide kabels zijn aangesloten; laat het verwarmingscircuit controleren
Bedieningsfoutcode “E-10”	<ul style="list-style-type: none"> • Open overbelastingscircuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat de verwarmingselementen (15-20 minuten) afkoelen en reset de overbelastingsschakelaar door de verhoogde kant van de schakelaar voor de niet-gebruikte bak in te drukken en los te laten; de schakelaars bevinden zich achter de rechterdeur naast de JIB; als de overbelastingsschakelaar niet kan worden gereset, moet deze worden vervangen. 
Bak is onvoldoende gevuld	<ul style="list-style-type: none"> • JIB is (bijna) leeg • JIB-olieleiding is verstopt of ingeklapt • De filteropvangbak moet worden gereinigd 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul de JIB • Controleer de JIB-leiding • Reinig de filteropvangbak en vervang filterelement of -papier

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

Problem	Cause	Correction
Olie schuimt of kookt Bak overstroomt	<ul style="list-style-type: none"> • Water in olie • Verkeerde of kwalitatief mindere olie • Onjuiste filtering • Onvoldoende uitspoelen na reiniging van de bak 	<ul style="list-style-type: none"> • Tap de olie af en reinig deze • Gebruik de aanbevolen olie • Raadpleeg de filteringprocedures • Reinig en spoel de bak uit en droog deze dan goed af
Olie stroomt niet uit de bak	<ul style="list-style-type: none"> • Afvoerklep verstopt met kruimels • Afvoerbak verstopt 	<ul style="list-style-type: none"> • Open de klep, duw de kruimels met de rechte witte borstel door de afvoerklep <p>NOTICE LET OP Laat de borstel niet in de afvoerklep zitten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwijder het rechter zijpaneel en verwijder de plug uit het uiteinde van de kap en reinig de kap
Filtermotor loopt, maar pompt langzaam olie	<ul style="list-style-type: none"> • Filterleidingaansluitingen zitten los • Filterelement of -papier verstopt 	<ul style="list-style-type: none"> • Haal alle filterleiding-aansluitingen aan • Vervang filterelement of -papier
Luchtbellen in olie tijdens het gehele filteringproces	<ul style="list-style-type: none"> • Filteropvangbak niet geheel aangesloten • Filteropvangbak verstopt • Beschadigde O-ring in filterleidingaansluiting op frituurapparaat 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk de retourleiding van de filteropvangbak helemaal in de aansluiting op het frituurapparaat • Reinig de filteropvangbak en vervang filterelement of -papier • Vervang de O-ring
Bedieningsfoutcode "E-31"	<ul style="list-style-type: none"> • Elementen staan omhoog 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat de elementen weer in de bak zakken
Filtermotor loopt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Voedingskabel voor baknr. 1 is niet aangesloten • Open circuit • De thermische resetknop aan de achterkant van de pompmotor is geactiveerd 	<ul style="list-style-type: none"> • Steek de voedingskabel in het contact • Stroomonderbrekers in frituurapparaat ingeschakeld-open de linkerdeur en reset stroomonderbreker in frituurapparaat • Laat de motor afkoelen, verwijder de JIB en druk dan, met een schroevendraaier, hard tegen de knop totdat deze klikt 

6-2. FOUTCODES

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

DISPLAY	OORZAAK	OPLOSSING
“E-4”	Bedieningspaneel is oververhit	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als op de display “E-4” verschijnt, wordt het bedieningspaneel 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 OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als op de display “E-5” verschijnt, moeten de verwarming-scircuits en de temperatuursensor worden gecontroleerd.
“E-6A”	Temperatuursensor open	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als op de display “E-6A” verschijnt, moet de temperatuursensor worden gecontroleerd.
“E-6B”	Kortsluiting temperatuursensor	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als op de display “E-6B” verschijnt, moet de temperatuursensor worden gecontroleerd.
“E-10”	Overbelasting-schakelaar	Laat de verwarmingselementen (15-20 minuten) afkoelen en reset de overbelastingsschakelaar door de verhoogde kant van de schakelaar voor de niet-gebruikte bak in te drukken en los te laten; de schakelaars bevinden zich achter de rechterdeur naast de JIB; als de overbelastingsschakelaar niet kan worden gereset, moet deze worden vervangen.
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	Linker niveausensor open Rechter niveausensor open Beide niveausensors open	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als op de display nog steeds een sensorfout wordt aangegeven, moeten de connectors op het bedieningspaneel worden gecontroleerd; laat de sensor controleren en, indien nodig, vervangen.
“E-21”	Langzame opwarming	Laat het frituurapparaat op de volgende punten door een gecertificeerde onderhoudsmonteur controleren: juiste spanning naar het apparaat; aansluitingen en verwarmingselement, losse of verbrande draden.



6-2. FOUTCODES

SCHERM	OORZAAK	OPLOSSING
“E-22”	Verwarmingsfout - geen warmte	Controleer de voedingskabel en laat het verwarmingscircuit controleren
“E-31”	Elementen staan omhoog	Laat de elementen weer 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 het scherm één van deze codes verschijnt, moet u de bedieningselementen opnieuw laten initialiseren; als foutcode niet verdwijnt, moet u de bedieningsprintplaat laten vervangen.
“E-47”	Analoge omvormer gebroken of 12 V-voedingsspanningsfout	Draai de schakelaar in de OFF-stand en dan weer in de ON-stand; als “E-47” niet verdwijnt, moet u de I/O-printplaat of de printplaat laten vervangen
“E-48”	Inputsysteemfout	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; laat de bedieningsprintplaat 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 bedieningsprintplaat vervangen als de fout “E-54C” niet verdwijnt.
“E-60”	ATF-printplaat communiceert niet met de bedieningsprintplaat	Draai de schakelaar eerst in de OFF-stand en dan terug in de ON-stand; als de code “E-60” niet verdwijnt, moet u de connector tussen de printplaten laten controleren; vervang, indien nodig, de ATF-printplaat of de bedieningsprintplaat
“E-70C”	Jumperdraad voor afvoerklep ontbreekt of zit los	Laat de jumperdraad op de printplaat controleren in de afvoerschakelaarvergrendelingspositie.
“E-82A”	Keuzeklep niet gedetecteerd	Laat de bedrading tussen de keuzeklep en de ATF-printplaat controleren
“E-82B”	Storing keuzeklep	Laat de “Home”-schakelaar op de keuzeklep controleren
“E-82C”	Storing keuzeklep	Laat de bedrading tussen de “Home”- & “Position”-schakelaars en de keuzeklep controleren; laat de aandrijfketting controleren
“E-93A”	24VDC geactiveerd	Laat de motoren van de afvoerkleppen en de keuzeklep controleren



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

* FM07 - 791 - B Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Released 08-17-2012