

FilterQuick[™] FQ4000 easyTouch[®] Regelaar

Bedieningshandleiding

Aangezien er nieuwe informatie en nieuwe modellen zijn vrijgegeven werd deze handleiding geactualiseerd. Bezoek onze website voor de laatste versie van de handleiding.



▲ OPGEPAST LEES DE INSTRUCTIES VOORDAT U DE FRITEUSE



Onderdeelnummer: FRY_IOM_8197817 09/2022 Oorspronkelijke vertaalinstructies Dutch/Nederland



OPMERKING

ALS DE KLANT GEDURENDE DE GARANTIEPERIODE VOOR DIT FRYMASTER DEAN-TOESTEL ANDERE ONDERDELEN GEBRUIKT DAN <u>NIET-AANGEPASTE</u> NIEUWE OF GEREVISEERDE ONDERDELEN DIE RECHTSTREEKS ZIJN AANGEKOCHT BIJ FRYMASTER DEAN OF EEN VAN DE GEMACHTIGDE SERVICECENTRA, OF WANNEER HET GEBRUIKTE ONDERDEEL IS AANGEPAST TEN OPZICHTE VAN DE OORSPRONKELIJKE CONFIGURATIE, IS DEZE GARANTIE NIET MEER GELDIG. FRYMASTER DEAN EN DE AANGESLOTEN MAATSCHAPPIJEN KUNNEN VERDER NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR ALLE EVENTUELE VORDERINGEN, SCHADE OF ONKOSTEN DIE DE KLANT HEEFT OPGELOPEN EN DIE DIRECT OF INDIRECT, GEHEEL OF GEDEELTELIJK RECHTSTREEKS VOORTVLOEIEN UIT DE INSTALLATIE VAN EEN AANGEPAST ONDERDEEL EN/OF ONDERDEEL DAT BIJ EEN NIET GEMACHTIGD SERVICECENTER IS GEKOCHT.

OPMERKING

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door bevoegd personeel. De installatie, het onderhoud en herstelwerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een vertegenwoordiger van het Frymaster Factory Authorized Servicer (FAS) of een andere bevoegde technicus. Indien een onbevoegd persoon de installatie, het onderhoud of de reparaties uitvoert, kan de door de fabrikant voorziene garantie daardoor vervallen.

OPMERKING

Dit toestel moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de CE, nationale en plaatselijke voorschriften die van toepassing zijn in het land en/of de regio waar het toestel wordt geïnstalleerd.

TER ATTENTIE VAN EIGENAARS VAN TOESTELLEN DIE ZIJN UITGERUST MET EEN REGELAAR

<u>VS</u>

Dit toestel voldoet aan Part 15 van de FCC voorschriften. Het gebruik ervan is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: 1) Dit toestel mag geen nadelige interferentie veroorzaken, en 2) dit toestel moet ontvangen interferentie aanvaarden, ook wanneer die interferentie veroorzaakt wordt door verkeerd gebruik. Hoewel dit toestel officieel als een toestel van Klasse A is geclassificeerd, is uit testen gebleken dat het ook voldoet aan de grenswaarden van Klasse B.

<u>CANADA</u>

Dit toestel zendt geen radiostoring uit die de grenswaarden van Klasse A en Klasse B zoals vastgelegd in de ICES-003 norm van het Canadian Department of Communications overschrijdt.

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

\Lambda GEVAAR

Voor u uw Frymaster friteuse verplaatst, test, onderhoudt of herstelt moet u de stroomtoevoer naar uw friteuse volledig verbreken.

🔔 GEVAAR

Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.

\land GEVAAR

Verwijder alle waterdruppels uit de vetpan voor u de pan vult met olie. Zo niet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.

Voeg geen HETE of GEBRUIKTE olie toe aan een JIB.

WAARSCHUWING Laat de uitkook- of reinigingsoplossing NOOIT wegvloeien in een afvaleenheid voor bakvet, een ingebouwde filtereenheid, een draagbare filtereenheid of een OQS (Oil Quality Sensor (Oliekwaliteitssensor)). Die eenheden zijn daarvoor niet bestemd en zullen beschadigd worden door de vloeistof; hierdoor komt de garantie te vervallen.

🔔 GEVAAR

Wanneer u olie in een wegwerpeenheid aftapt, mag u de container niet hoger vullen dan tot de bovenste vullijn.

🛕 GEVAAR

Laat de olie afkoelen tot 38 °C (100 °F) alvorens u ze in een geschikt METALEN container laat lopen voor afvalverwerking.

🔔 GEVAAR

Zorg ervoor dat, wanneer u olie laat afvloeien in een SDU of METALEN container, dat er in deze container ten minste 15 liter (VIER gallon) olie past bij FQE30-T- of FQG30-T-friteuses. Anders kan de olie overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.

\land GEVAAR

Zorg ervoor dat, wanneer u de uitkookoplossing laat afvloeien in een METALEN container, dat er in deze container ten minste 15 liter (VIER gallon) olie past bij FQE30-T- of FQG30-T-friteuses. Anders kan de uitkookoplossing overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.

🔔 GEVAAR

Open de filterpan langzaam om zo spatten van hete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.

🔔 GEVAAR

Zorg ervoor dat zich absoluut geen water meer in de vetpan en filterpan bevindt voor u deze met frituurolie vult. Zo niet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.

De supervisor moet erop toezien dat de gebruikers zich bewust zijn van de inherente gevaren van het gebruik van een filtersysteem met hete olie, en dan met name van de gevaren van het filteren van de olie, het laten wegvloeien van de olie en het schoonmaken van de friteuse.

🚹 GEVAAR

Laat niet meer dan één vetpan tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst met ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

Laat nooit water in de filterpan lopen. Water beschadigt de filterpomp.

Zorg ervoor dat er een filterpapier/-kussen geplaatst is voordat u filtert of de olie laat wegvloeien. Als u geen filterpapier/-kussen plaatst kunnen de lijnen en/of pomp verstopt raken.

GEVAAR Laat NIET meer dan één volle vetpan of twee onderverdeelde vetpannen tegelijk leeglopen in de SDU om overstroming en morsen van hete olie te vermijden met mogelijk ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

Activeer het filtersysteem nooit zonder frituurolie in het systeem.

🔔 WAARSCHUWING

Gebruik de filterpan nooit om oude olie naar de afvalcontainer te brengen.

Laat de friteuse nooit onbewaakt achter tijdens het uitkookproces. Als de oplossing overloopt drukt u de ON/OFF-schakelaar onmiddellijk in de stand OFF (uit).

\land WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen van jonger dan 16 jaar of personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Laat kinderen niet spelen met dit apparaat.

\Lambda WAARSCHUWING

Gebruik, installatie en onderhoud van dit product kunnen u blootstellen aan chemicaliën/producten zoals [Bisfenol A (BPA), glaswol of keramische vezels en kristallijne silica], waarvan bekend is bij de Staat Californië dat deze kanker, geboorteafwijkingen of andere reproductieve schade kunnen veroorzaken. Ga voor meer informatie naar <u>www.P65Warnings.ca.gov</u>.



FilterQuick[™] FQ4000regelaarhandleiding INHOUDSOPGAVE

HOOFDSTUK 1: FilterQuick[™] FQ4000-regelaarinstructies

FQ4000 Algemene informatie1-	1
FQ4000 Beschrijving knoppen en functies1-	1
1.2.1 Navigatieknoppen1-	1
1.2.1.1 Knoppenbalk Hoofdmenu1-	1
1.2.1.2 Thuisknop1-	1
1.2.1.3 Knop Personeelsmodus1-2	2
1.2.1.4 Menu's-knop1-2	2
1.2.1.5 Receptenknop1-2	2
1.2.1.6 Instellingenknop1-2	2
1.2.1.7 Onderhoudsknop1-2	2
1.2.1.8 Aan/Uit-knop1-3	3
1.2.1.9 Taalkeuzeknop1-3	3
1.2.1.10 Filtermenuknop1-	3
1.2.1.11 Temperatuurknop1-	3
1.2.1.12 Menuknop1-3	3
1.2.1.13 Energiespaarstandknop1-	3
1.2.1.14 Informatie Statistieken-knop1-	3
1.2.1.15 Knop handmatig olie bijvullen1-	3
1.2.1.16 Escape of Terug-knop1-	3
1.2.1.17 Knop TPM (Totale polair materiaal) OQS (Oliekwaliteitsensor)	3
FQ4000 Menusamenvattingsstructuur1-4	4
FQ4000 Informatieoverzichtsstructuur1-	5
Basisbediening1-0	6
Bakken1-	7
Friteuse (onderhoud) instellingen programmeren1-8	8
Friteuse (Manager) Instellingen Programmeren1-14	4
Bestaande producten toevoegen of bewerken1-2	5
Menu's toevoegen of bewerken1-29	9
Veranderen van menu's 1-30	0
Onderhoudstaken 1-3	1
1.12.1 Bovenlimiettest 1-3	1
1.12.2 Managerfuncties 1-32	2
1.12.2.1 E-Log (foutenlogboek)1-32	2
1.12.2.2 Wachtwoord instellen 1-3	3
1.12.2.3 USB-menubediening 1-34	4
Informatiestatistieken	5
1.13.1 Raportagekaartstatistieken 1-3	5
1.13.2 Oliestatistieken 1-30	6
1.13.3 Statistieken gebruiksduur1-3	7
1.13.4 Gebruiksstatistieken 1-3	7
1.13.5 Hersteltijd 1-38	8
1.13.6 Filterstatistieken 1-38	8
1.13.7 Softwareversies	9
	FQ4000 Asgentent mormate 1- FQ4000 Eschrijving knoppen en functies 1- 1.2.1 Navigatieknoppen 1- 1.2.1 Navigatieknoppen 1- 1.2.1 Knoppenbalk Hoofdmenu 1- 1.2.1 Thuisknop 1- 1.2.1 Knoppenbalk Hoofdmenu 1- 1.2.1 Knoppenbalk Modfmenu 1- 1.2.1.3 Knop Personeelsmodus 1- 1.2.1.4 Menu's-knop 1- 1.2.1.5 Receptenknop 1- 1.2.1.6 Instellingenknop 1- 1.2.1.7 Onderhoudsknop 1- 1.2.1.8 Aan/Uit-knop 1- 1.2.1.10 Filtermenuknop 1- 1.2.1.11 Temperatuurknop 1- 1.2.1.12 Menuknop 1- 1.2.1.13 Energiespaarstandknop 1- 1.2.1.14 Informatie Statistieken-knop 1- 1.2.1.15 Knop handmatig olie bijvullen 1- 1.2.1.16 Escape of Terug-knop 1- 1.2.1.17 Knop TPM (Totale polair materiaal) OQS (Oliekwaliteitsensor) 1- Fq4000 Menusamenvattingsstructuur 1- Fq4000 Menusamenvattingsstructuur 1- Friteuse (Manager) Instellingen Programmeren 1-1

1.13.8	Gebruik van resetstatistieken	
1.13.9	Verse oliestatistieken	1-40
1.13.10	Verse olie reset gebruiksstatistieken	1-41
1.13.11	Laatste ladingstatistieken	1-42
1.13.12	TPM (Totale polair materiaal) Statistieken	1-43
1.13.13	Filterresetstatistieken	1-43

HOOFDSTUK 2: FilterQuick[™] FQ4000 Instructies Filtermenufuncties

2.1	Filtratiemenu	2-1
	2.1.1 Snelfiltratie – Filterwaarschuwing	2-1
	2.1.2 Snel filteren op aanvraag	2-2
	2.1.3 Reinigen en filteren (of Eindedagfilter)	2-4
	2.1.4 OQS -Oliekwaliteitsensor	2-8
	2.1.5 Olie verwijderen voor niet-bulkoliesystemen	2-10
	2.1.6 Afval voor bulk, afvoer aan de voorkant en afvoer externe afvaloliesystemen	2-13
	2.1.7 Vul vat vanuit (filter)pan	2-17
	2.1.8 Vul vat uit bulk	2-18
	2.1.9 Pan naar afval	2-19
	2.1.10 Afvoeren naar pan	2-21
	2.1.11 Diepreinigen (Uitkoken [Heet] of koud reinigen) voor niet-bulkoliesystemen	2-23
	2.1.12 Reinigen (uitkoken [heet] of koud reinigen) voor bulk, afvoer aan de voorkant	
	en afvoer externe afvaloliesystemen	2-28
	2.1.13 Polijsten	2-36

HOOFDSTUK 3: Probleemoplossing door gebruiker

3.1	Inleid	ing	. 3-1
3.2	Probl	eemoplossing	. 3-2
	3.2.1	Foutmeldingen en problemen met het display	. 3-2
	3.2.2	Probleemoplossing bij filterproblemen	. 3-4
	3.2.3	Filter bezig	. 3-5
	3.2.4	Probleemoplossing OQS (Oliekwaliteitsensor)	. 3-5
	3.2.5	Foutcodes	. 3-6

HOOFDSTUK 1: FILTERQUICK[™] FQ4000 INSTRUCTIES REGELAAR

1.1 FQ4000 Algemene informatie

Welkom bij de FQ4000, een eenvoudig te bedienen aanraakschermregelaar met de capaciteit voor 40 productmenufuncties. Met een druk op de knop start u een bakcyclus voor een geselecteerd product. De regelaar kan naadloos van het ene product naar het andere overgaan.

De FQ4000 werkt met elektrische friteuses en gasfriteuses, zowel modellen met een enkele pan als modellen met een onderverdeelde pan.

1.2 FQ4000 Beschrijving knoppen en functies

1.2.1 Navigatieknoppen



1.2.1.1 Knoppenbalk Hoofdmenu

De knoppenbalk van het hoofdmenu onder aan het scherm wordt gebruikt om door de verschillende FQ4000-menu's te navigeren (zie afbeelding 1).

1.2.1.2 Thuisknop

De thuisknop wordt gebruikt om naar het thuisscherm te gaan (zie afbeelding 2). Het startscherm heeft knoppen voor de bemanningsmodus, menu's, recepten, instellingen, service, taal wijzigen, filters en informatiestatistieken.



1-1

1.2.1.3 Knop Personeelsmodus

De personeelsmodus-knop schakelt van het thuisscherm naar de bakmodus (zie Afbeelding 3).

1.2.1.4 Menu's-knop

De menuknop wordt gebruikt om meerdere menu's in stellen met specifieke producten, zoals frituurstation, kip, andere producten, ontbijt-, lunch- of wisselmenu's (zie Afbeelding 4).

1.2.1.5 Receptenknop

Met de receptenknop kunt u producten aanpassen of toevoegen (zie Afbeelding 5).

1.2.1.6 Instellingenknop

Met de instellingenknop (Settings) krijgt u toegang tot het aanpassen van de friteuse-instellingen (zie Afbeelding 6).

1.2.1.7 Onderhoudsknop

Met de onderhoudsknop krijgt u toegang tot de onderhoudsfuncties van de friteuse (zie Afbeelding 7).

Als er tijdens het programmeren en andere functies niet binnen één minuut activiteit plaatsvindt, keert de regelaar terug naar de vorige werkingsmodus.







1.2.1.8 Aan-/Uitknop

Door de aan-/uitknop ingedrukt te houden, worden het gebruikersscherm en de friteuse 'zacht' ingeschakeld. Door op de aan/uitknop te drukken wanneer de friteuse aan staat, wordt de friteuse uitgeschakeld (zie Afbeelding 8).

1.2.1.9 Taalkeuzeknop

Door op de taalknop te drukken, wisselt u tussen een primaire taal en een secundaire taal, indien deze functie in de managersinstellingen is ingesteld (zie Afbeelding 9).

1.2.1.10 Filtermenuknop

Door op de filtermenuknop te drukken, krijgt u toegang tot de functies die horen bij het filteren, afvoeren, aftappen, vullen en diepreiniging van de vaten (zie Afbeelding 10). Wanneer de hand geel is, is de filtratie één keer overgeslagen. Wanneer hij rood is, is de filtratie meer dan één keer overgeslagen en is filtratie noodzakelijk.

1.2.1.11 Temperatuurknop

Als u op de temperatuurknop drukt, worden de huidige temperatuur en ingestelde temperatuurwaarde getoond (zie Afbeelding 11).

1.2.1.12 Menuknop

Door op de menuknop te drukken, kunt u schakelen tussen verschillende menu's indien deze geconfigureerd zijn (zie Afbeelding 12).

1.2.1.13 Energiespaarstandknop

Door op de energiespaarstandknop te drukken, schakelt de friteuse van een standaard instelpunt naar een lager temperatuurinstelpunt wanneer de friteuse inactief is, om energiekosten te besparen (zie Afbeelding 13).

1.2.1.14 Knop informatiestatistieken

Als u op de knop informatiestatistieken drukt, krijgt u informatie over filterstatistieken, oliestatistieken, levensduurstatistieken, gebruiksstatistieken, hersteltijd, statistieken voor de laatste lading en softwareversies (zie afbeelding 14).

1.2.1.15 Handmatig olie bijvullen

Door op de knop voor handmatig bijvullen van olie te drukken, kan de gebruiker het olievat handmatig bijvullen (zie figuur 15).

1.2.1.16 Items van het Escape-menu

Om de MENU'S en SUBMENU'S te verlaten, drukt u op de thuis- of pijltjeterugknop (zie Afbeelding 16).

1.2.1.17 Knop TPM (Total Polar Materials) OQS (Oliekwaliteitssensor)

Door bij vaste toestand op de TPM-knop te drukken, worden de TPM/OQS-waarden van de laatste 30 dagen getoond (zie Afbeelding 17). Als u op de TPM-knop drukt wanneer hij knippert, betekent dat het meer dan 24 uur geleden is sinds de laatste OQS-filtratie en wordt u gevraagd een OQS-filtratie te doen.





Afbeelding 9



Afbeelding 10



Afbeelding 11







Afbeelding 13





Afbeelding 15



Afbeelding 16



1.3 FQ4000 Menusamenvattingsstructuur

Hieronder staan de voornaamste programmeeronderdelen van de FQ4000 en de volgorde waarin u de submenu's kunt vinden onder de hoofdstukken in de Installatie en Gebruikshandleiding.



1.4 FQ4000 Informatieoverzichtsstructuur

Hieronder worden de informatiestatistieken in de FQ4000 weergegeven evenals de volgorde waarin submenu-koppen in de regelaar worden gevonden.

Information Statistics (Informatiestatistieken) ?
Report Card (Rapportagekaart) 🌹
- 1. Today's Report (Rapportage van vandaag)
2. Yesterday's Report (Rapportage van gisteren)
Oil (Olie)
2. Cooks Since Last Dispose (Kookt sinds laatste keer afvoeren)
3. Filters Since Last Dispose (Filters sinds laatste keer afvoeren)
 4. Skipped Filters Since Last Dispose (Overgeslagen filters sinds laatste keer afvoeren) 5. Summet Oil Life (Uniding op beslagen site)
6. Average Cooks Over Oil Life (Gemiddeld aantal bakcvcli na gebruiksduur olie)
- 7. Daily Dispose Bypass Count (Telling dagelijkse afvoer bypass)
8. Oil Dragout per Dispose (Olie verversing per a fvoer)
10. Oil Dragout per Hour (Olieverversing per uur)
Life (Gebruiksduur)
2. Unit Serial Number (Serienummer unit)
3. Controller Serial Number (Serienummer controller)
4. Total On Time (Hours) (Totale tijd in bedrijf (uren))
5. Total Freed Cycle Count (Total geteide warmtecycl)
7. Total Cook Time (Totale bereidingstijd)
— Usage (Gebruik) 🌹
— 1. Usage Start Date (Begindatum gebruik)
2. Total Number of Cook Cycles (Totaal aantal bakcycli)
4. Total Vat On Time (Hours) (Totale tiid Vat Aan (Uren))
Recovery (Herstel)
1. Last Recovery Time (Laatste hersteltijd)
- Filter 🕂
1. Current Day and Date (Huidige dag en datum)
2. Cooks Remaining Until Next Filter (Resterende bakcycli tot volgende filtercyclus)
3. Daily Number of Cooks (Dagelijks a antal bakcycli) 4. Daily Number of Filters (Dagelijks a antal filters)
5. Daily Number of Skipped Filters (Dagelijks aantal nices)
6. Average Cooks Per Filter (Gemiddeld aantal bakcycli per filter)
7. Weekly Number of Filters (Wekelijkse aantal filterbeurten)
9. Filtration (Filtratie)
- Software Version (Softwareversies)
1. UIB Software Version (UIB-softwareversie)
2. SIB Software Version (1, 2 – Splits) (SIB-softwareversie (1, 2 – splitsingen))
3. VIB Software Version (VIB-softwareversie) 4. FIB Software Version (FIB-softwareversie)
5. OQS Software Version (OQS-softwareversie)
6. Actual Vat Temp (L, R – Splits) (Huidige vattemperatuur (L, R – gesplitst))
8. ATO RTD Temp (L, $R - Splits$) (ATO RTD-temp (L, $R - gesplitst$))
9. Board ID (Plaat-ID)
10. Gateway Software Version (Softwareversie gateway)
11. Gateway IP Address (IP-address gateway) 12. Gateway Link Quality (Gateway Link-kwaliteit)
13. Gateway Signal Strength and Noise (Gateway-signaalsterkte en -ruis)
— Usage Reset (Resets Usage Data 1656) (Gebruiksreset 🔿 (reset gebruiksgegevens 1656))
— Fresh Oil (Verse olie)
1. Number of Cooks Since Last Dispose (Aantal bakcycli sinds de laatste keer afvoeren)
2. Dispose Count Since Last Reset (Aantal afvoeren sinds la atste reset) 3. Fresh Oil Counter Reset Date (Verse olie-teller resetdatum)
4. Fresh Oil Counter (Verse olie-teller)
- Fresh Oil Reset (Resets Fresh Oil Data 1656) (Reset verse olie O(reset de olieverversingsgegevens 1656))
Last Load (Laatste lading)
1. Last Cooked Product (Laatst gebakken product) 2. Last Load Start Time (Starttiid laatste lading)
- 3. Last Load Cook Time (Baktijd laatste lading)
4. Last Load Program Time (Programmeertijd laatste lading)
5. Last Load Max Vat Temp (Laatste lading max. vattemperatuur) 6. Last Load Min Vat Temp (Laatste lading min. vattemperatuur)
7. Last Load Avg Vat Temp (Laatste lading gem. vattemperatuur)
8. % of Cook Time, Heat Is On (% van bereidingstijd, verwarming is aan)
9. Vat Temp Before Cook Starts (Vattemperatuur voordat bakcyclus start)
ter ter ter part et

TPM Statistics (TPM-statistieken)

1.5 Basisbediening FQ4000 Basisbediening



Bakken 1.6

Bakken met de FQ4000

- Op het scherm wordt een product getoond. Kies en ander
- **1** product en houd de productknop ingedrukt om te wijzigen. De rand van de knop verandert van groen in rood en vervolgens in effen rood. Kies een ander product.
- Druk op de productknop om de bakcyclus 2 te starten.
- Display verandert naar timer met de resterende baktijd.
- Als het tijd is om de frituurmand te schudden wordt SHAKE 4 (SCHUDDEN) afwisselend met een mand op het scherm getoond.
- Druk op SHAKE/BASKET (SCHUDDEN/MAND)-knop 5 op het SCHUD-alarm te annuleren.
- REMOVE (VERWIJDEREN) wordt afwisselend met het VINKJE getoond als de bakcyclus voltooid is.
- Druk op de VERWIJDEREN/VINKJE-knop om het alarm 7 te annuleren.
- HOLD TIMERS (BEWAAR-TIMER) lopen op de achtergrond en worden pas weergegeven als de timer afloopt.
- Het scherm HOLD TIMER EXPIRED PRODUCTS **9** (VASTHOUDEN BEWAAR-TIMER VERLOPEN PRODUCTEN) geeft de producten weer waarvan de timer is afgelopen.

Als u op de knop(pen) PRODUCT drukt, worden de producten geselecteerd en verandert de randkleur. Als u op de HOLD 10 EXPIRED/CHECKMARK (VASTHOUDEN VERLOPEN/ VINKJE)-kop drukt, gaat het scherm terug naar het huidige geselecteerde product en is de unit gereed voor het bakken.











02:43









1.7 Friteuse (onderhoud) instellingen programmeren

Dit is nodig om bij de eerste keer opstarten of bij het vervangen van een regelaar om de parameters voor de friteuse te configureren. Opstelling omvat locale, energietype, vattype, type verse olie, type afvalolie en instellingen voor automatisch bijvullen (top off). **NB:** Deze instellingen mogen <u>ALLEEN</u> door een technicus gewijzigd worden.

SCHERM		ACTIE
	1.	Druk op de Home-knop terwijl de regelaar in de stand off/standby staat.
	2.	Druk op de Settings-knop (instellingen).
	3.	Druk op de Onderhoudsknop.
3000	4.	Voer 3000 in.
	5.	Druk op de knop √ (vinkje).
	6.	Druk op de Locale-knop.
CE NON-CE	7.	Selecteer CE of NON-CE . CE (Normen van Europese conformiteit) or Non-CE (niet-Europese normen)
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	8.	Geen actie nodig.
	9.	Druk op de knop √ (vinkje).
 ENERGY TYPE (Energietype) 	10.	Druk op de Energietype-knop.
GAS ELECTRIC	11.	Selecteer GAS of ELECTRIC.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	12.	Geen actie nodig.
	13.	Druk op de knop √ (vinkje).
□ VAT TYPE	14.	Druk op de Vattype-knop.
FULL VAT SPLIT VAT (Vol vat onderverdeeld vat)	15.	Selecteer FULL VAT of SPLIT VAT (Vol vat of onderverdeeld vat).
8 / 24	16.	Selecteer Basket Configuration (mandconfiguratie). Stel in op 8 om 4 producten aan iedere kant beschikbaar te hebben of op 24 om 12 producten aan iedere kant beschikbaar te hebben.
LANE 1/4 LANE 2/4 LANE 3/4 LANE 4/4 LANE 4/4	17.	Druk op de productknop waarop het icoontje van het gewenste product staat. Herhaal voor de andere paden.
	18.	Druk na voltooiing op de Save-knop.

SCHERM		ACTIE
SETUP COMPLETE RESTART THE		
SYSTEM (Instellen compleet,	19.	Geen actie nodig.
reset het systeem)		
	20.	Druk op de knop √ (vinkje).
\bigcirc	21.	Druk op de pijltje-omlaag-knop.
 OIL SYSTEM TYPE (Type oliesysteem) 	22.	Druk op de Type Oliesysteem-knop.
JIB BULK	23.	Selecteer JIB of BULK . NB: Een JIB (Jug in a Box) of BIB (Bag in a Box) is een oliecontainer voor eenmalig gebruik. Een bulksysteem heeft grote opslagtanks die op de friteuse zijn aangesloten en die een ingebouwd reservoir vullen.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	24.	Geen actie nodig.
	25.	Druk op de knop √ (vinkje).
🗆 WASTE OIL	26.	Druk op de Waste Oil-knop (afvalolie).
	27.	Selecteer AFVOERUNIT, BULK, VOORKANT AFVOER of
DISPOSAL UNIT (Afvoerunit) BULK WAND FRONT (Voorkant afvoer) WAND EXTERNAL (Externe afvoer)		EXTERNE AFVOER. NB: Selecteer AFVOERUNIT als u olie in een SDU of een andere METALEN container weggooit. Selecteer BULK als olie wordt afgevoerd naar het bulkoliesysteem met grote opslagtanks die op de friteuse zijn aangesloten. Selecteer VOORKANT AFVOER als u een afvoer gebruikt die op de friteuse is aangesloten. Selecteer EXTERNE AFVOER als u een extern afvoersysteem met een zuigafvoer om de olie uit de friteuse te verwijderen.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	28.	Geen actie nodig.
	29.	Druk op de knop √ (vinkje).
\bigcirc	30.	Druk op de pijltje-omlaag-knop.
 ATO DELAY TIME (ATO-vertragingstijd) 	31.	Druk op de ATO Delay time-knop (ATO-vertragingstijd).
0 MINUTEN	32.	Druk op de tijd om de vertragingstijd te wijzigen nadat de oliebijvultank is vervangen voordat het systeem begint bij te vullen. Druk op de knop √ (vinkje). De standaardwaarde is 0 minuten voor vloeibaar bakvet. Voer een waarde in die groter is dan 0 voor vast bakvet.

SCHERM		ACTIE
SETUP COMPLETE	33.	Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP
(Instellen voltooid)		COMPLETE (Instellen voltooid).
ATO TYPE	34.	Druk op de ATO Type-knop.
AUTO PUSH BUTTON (Drukknop) BOTH (Beide)	35.	Selecteer AUTO als automatisch bijvullen is geïnstalleerd. Selecteer DRUKKNOP als alleen handmatig bijvullen is geïnstalleerd Selecteer BEIDE als zowel automatisch als handmatig bijvullen geïnstalleerd en gewenst zijn.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	36.	Druk op de √-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
□ AUTO TOP OFF VAT	37.	Druk op de Auto Top Off Vat-knop (vat autom. bijvullen).
	38.	Selecteer LEFT VAT (Linkervat) of RIGHT VAT (Rechtervat) voor onderverdeelde vaten (alleen onderverdeelde vaten).
ON OFF	39.	Selecteer ON behalve als bijvullen voor dit vat niet gewenst is. Standaardinstelling is ON .
\bigcirc	40.	Druk op de pijltje-omlaag-knop.
□ OQS SETUP	41.	Druk op de OQS Setup-knop indien er een OQS-sensor is geïnstalleerd.
OQS ENABLE/DISABLE (OQS Inschakelen/Uitschakelen)	42.	Druk op OQS ENABLE/DISABLE-knop (OQS Inschakelen/Uitschakelen) om de OQS-sensor in of uit te schakelen.
ENABLE DISABLE	43.	Selecteer ENABLE om de OQS-sensor in te schakelen of
(Inschakelen/Uitschakelen)		op DISABLE om de OQS-sensor uit te schakelen.
SETUP COMPLETE (Instellen	44.	Druk op de √-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE
voltooid)		(Instellen voltooid).
□ OIL TYPE (Olietype)	45.	Druk op de Oil Type-knop (olietype).
OC01v01, OC02v02, etc.	46.	Selecteer de juiste olietype-curve Druk op de pijltje- omlaag-knop om naar extra olietype-curves te scrollen. Gebruik de tabel op instructieblad 8197316 om het olietype te bepalen. Zorg ervoor dat het olietype overeenkomt met wat de winkel gebruikt.
SETUP COMPLETE	47.	Druk op de √-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE
(Instellen voltooid)		(Instellen voltooid).
DISPLAY TYPE	48.	Druk op de Display Type-knop.
NUMBER (Nummer) TEXT (tekst)	49.	Kies NUMBER of TEXT (Nummer of tekst) NB: Indien ingesteld op NUMBER (nummer), wordt het totale aantal polaire materialen weergegeven met een nummer. Als TEXT is geselecteerd, wordt alleen DISCARD SOON/CONFIRM (Binnenkort afvoeren/Bevestig), OIL IS GOOD (Olie is goed) of DISCARD NOW (Nu afvoeren) getoond.
SETUP COMPLETE	50.	Druk op de √-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE
(Instellen voltooid)		(Instellen voltooid).

SCHERM	ACTIE
	51 Druk on de Discard Now-knon (Nu afvoeren)
(Nu afvoeren)	
TPM VALUE (TPM-waarde)	52. Druk op het nummer boven TPM Value (TPM-waarde). Nadat de TPM-waarde (Totale polair materiaal) van de olie is bereikt, geeft de friteuse een waarschuwing om de olie af te voeren.
TME TME T	53. Gebruik het toetsenbord om TPM discard now-waarde (nu afvoeren) in te voeren.
	54. Druk op de √-knop nadat de waarde is ingevoerd.
	55. Druk op de √-knop om de waarde op te slaan.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	56. Druk op de √-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
\bigcirc	57. Druk op de pijltje-omlaag-knop.
 DISCARD SOON (Binnenkort afvoeren) 	58. Druk op de Discard Soon-knop (binnenkort afvoeren).
TPM VALUE (TPM-waarde)	59. Druk op het nummer boven de Discard Soon TPM Value (binnenkort afvoeren TPM-waarde). Deze waarde wordt normaal gekozen als één getal onder de TPM Discard Now-waarde. Deze waarde zal de Discard Soon- waarschuwing tonen zodra de TPM Discard Soon-waarde is bereikt. Dit dient als een kennisgeving aan het personeel dat de olie spoedig zal moeten worden ververst.
TME TME T T T T T	60. Gebruik het toetsenbord om TPM Discard Now-waarde (TPM nu afvoeren-waarde) in te voeren.
	61. Druk op de √-knop nadat de waarde is ingevoerd.
	62. Druk op de √-knop om de waarde op te slaan.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	63. Druk op de √-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).

SCHERM		ACTIE
 DISPOSE DELAY TIMER (Afvoervertragingstimer) 	64.	Druk op de Dispose Delay Timer-knop (Afvoervertragingstimer) Dit is de tijd waarop het bericht DISPOSE NOW (nu afvoeren) verschijnt en wordt genegeerd voordat het bericht DISCARD NOW (nu afvoeren) opnieuw wordt weergegeven. (Standaardinstelling is: 30 minuten. Minimumwaarde is :00 = DISABLED (Uitgeschakeld), maximumwaarde is 4:00 uur.)
HOURS MINUTES	65.	Druk op het urenkader om een vertragingstijd in uren in te voeren.
▼ 74E	66.	U voert de tijd in uren in door het toetsenbord te gebruiken.
0 : 30 HOURS MINUTES	67.	Druk op het minutenkader om een vertragingstijd in minuten in te voeren.
 7xc 1 2 3 4 5 < X 6 7 8 9 0 C € 	68.	U voert de tijd in minuten in door het toetsenbord te gebruiken.
	69.	Druk op de √-knop om de waarde op te slaan.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	70.	Druk op de √-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
	71.	Druk na voltooiing op de Back-knop.
 BASIC AUTO FILTER (Basis autofilter) 	72.	Druk op de Basic Auto Filter-knop (basis autofilter).
ENABLE DISABLE (Inschakelen/Uitschakelen)	73.	Selecteer ENABLE Basic Auto Filter (automatische filtratrie voor eenheden <u>zonder</u> OIB-sensoren) of DISABLE Basic Auto Filtration (automatische filtratie voor units <u>met</u> OIB-sensoren).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	74.	Druk op de √-knop (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
 FILTRATION TIME SETTINGS (Filtratietijdinstellingen) 	75.	Druk op de knop Filtration Time Settings (Filtratietijdinstellingen).

SCHERM	ACTIE
POLISH TIME (Polijsten tijd)	
CLEAN TIME	76. Deze Instellingen moeten alleen worden aangepast als de
(Schoonmaken tijd)	labriek dit aangeert.
AUTO FILTER FLUSH TIME	
(Automatische filterspoeltijd)	
CLEAN & FILTER FLUSH TIME	□ AUTO FILTER FLUSH TIME -25
(Reinigen & filterspoeltijd)	CLEAN & FILTER FLUSH TIME -25
	Druk na voltooiing op de Back-knop.
$\overline{\mathbf{Q}}$	77. Druk op de pijltje-omlaag-knop.
 LOW TEMP ALARM (Lage temp alarm) 	78. Druk op de Low Temp Alarm-knop.
ENABLE DISABLE	79. Selecteer ENABLE om het alarm voor lage temperatuur in
(Inschakelen/Uitschakelen)	te schakelen of DISABLE om het alarm voor lage
	temperatuur uit te schakelen.
	80. Druk op de $\sqrt{\text{knop}}$ (vinkje) in het kader SETUP COMPLETE
(Instellen voltoold)	(Instelleri voltoold).
Ţ.	81. Druk op de pijltje-omlaag-knop.
 SEDIMENT TRAY (Bezinkselbak) 	82. Druk op de Sediment Tray-knop.
ENABLE DISABLE	83. Selecteer ENABLE als de sedimentbakken gebruikt
(Inschakelen/Uitschakelen)	worden of DISABLE als de sedimentbakken NIET gebruikt
	Worden.
SETUP COMPLETE	84. Druk op de v-knop (vinkje) in net kader SETUP COMPLETE
(Instellett Voltoold)	(Instelleri voltoold).
	85. Druk op de Thuisknop.
	86. Druk op de knop Crew Mode (Personeelsmodus).
	87. Houd de tijdelijke resetschakelaar ingedrukt. Zorg ervoor
	dat de schakelaar <u>één (1) minuut</u> ingedrukt wordt
	gehouden. In nieuwere friteuses bevindt de schakelaar
	zich onder de USB-poort. Een oudere gastoestellen
	bevinat de knop zich onder de bedieningskast uiterst links. Op oudere elektrische teestellen bevindt de knop
	zich aan de achterkant van de bedieningskast achter de
	liB-resetschakelaar.
	88 Het systeem start na ongeveer 45 seconden onnieuw on
\bigcirc	en keert terug naar de stand Off/Standby-modus.

1.8 Friteuse (Manager) Instellingen Programmeren

Het is nodig om bij de eerste keer opstarten of bij het wisselen van regelaar m deze lokale managerinstellingen voor de friteuse te configureren. De setup omvat taal, datum en tijd, temperatuurschaal, geluidsinstellingen, filterinstellingen, energiebesparing, bestemming van banen en schermhelderheid. Deze instellingen mogen ALLEEN worden gewijzigd door een manager of technicus.

SCHERM	ACTIE
	 Druk op de Home-knop terwijl de regelaar in de stand off/standby staat.
	2. Druk op de Settings-knop (instellingen).
	3. Druk op de Manager-knop.
1656	4. Voer 1656 in.
	5. Druk op de knop √ (vinkje).
LANGUAGE (Taalkeuze)	6. Druk op de Language-knop (taalkeuze).
	7. Druk op de Primary Language-knop (hoofdtaal).
ENGLISH	8. Selecteer de gewenste taal.
	9. Druk op de Secondary Language-knop (tweede taal).
SPANISH	10. Selecteer de gewenste taal.
	11. Druk op de Terug-knop.
🗆 DATE & TIME (Datum en tijd)	12. Druk op de Date & Time-knop (datum en tijd).
\bigcirc	13. Druk op de Set Time-knop (tijd instellen).
08 22	14. Druk op het urenkader.
	15. U voert de tijd in uren in door het toetsenbord te gebruiken.
08 : 22	16. Druk op het minutenkader.
► TKE 1 2 3 4 5 K 6 7 8 9 0 C X 6 7 8 9 0 C X 1000000000000000000000000000000000000	17. U voert de tijd in minuten in door het toetsenbord te gebruiken.

SCHERM	ACTIE
AM PM 24hr	18. Druk op de AM-, PM- of 24-uursknop.
	19. Druk op de knop √ (vinkje).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	20. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
7	21. Druk op de Set Date-knop (datum instellen).
DD:MM:YY MM:DD:YY	22. Druk op het kader 'Date Format' om te schakelen tussen MM-DD-YY of DD-MM-YY.
2017	 Aan de bovenkant van het scherm wordt het jaar getoond. Druk op het pijltje naar links of naar rechts om het jaar te selecteren.
	24. Onder het jaar staat de maand. Druk op het pijltje naar links of naar rechts om de maand te selecteren.
	25. Selecteer de datum door de genummerde toetsen te gebruiken en druk op de √-knop om te bevestigen.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	26. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
\bigcirc	27. Press the DST-knop (DAYLIGHT SAVINGS TIME (Zomertijd)).
DST ON/OFF	28. Druk op de DST ON/OFF-knop.
ON OFF	29. Selecteer ON om DST in te schakelen en Off om DST uit te schakelen.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	30. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
DST SETTINGS (Zomertijd instellingen)	31. Druk op de DST SETTINGS-knop.
 DST START MONTH (Zomertijd beginmaand) DST START SUNDAY (Zomertijd eerste zondag) DST END MONTH (Zomertijd eindmaand) DST END SUNDAY (Zomertijd laatste zondag) 	 32. Selecteer elk van deze knoppen en gebruik het toetsenbord om aan te passen. De standaardinstellingen voor de EU zijn: DST START MONTH -3 DST START SUNDAY -2 DST END MONTH -11 DST END SUNDAY -1
	33. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooien.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	34. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
	35. Druk drie (3) keer op de Terug-knop.

SCHERM	ACTIE
	36. Druk op de knop F° TO C°- of F° TO C° -knop
	NB: F staat voor Fahrenheit en C voor Celsius
CONFIRM (Bevestigen)	37. Selecteer YES om van temperatuurschaal te veranderen.
SUCCESVOL VOLTOOID	38. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooien.
SOUND (geluids)	39. Druk op de SOUND-knop (geluids).
	40. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om het geluidsniveau en toon (SOUND) te veranderen. Het volume heeft 9 niveaus waarvan 1 het zachtst is en 9 het luidst. Toon heeft drie frequenties van 1-3. Gebruik verschillende frequenties om het geluid aan te passen.
	41. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooien.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	42. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
\bigcirc	43. Druk op de omlaag-knop.
 FILTER ATTRIBUTES (Filterattributen) 	44. Druk op de Filter Attributes-knop.
FILTER PROMPT (Filterwaarschuwing)	45. Druk op de knop Filter Prompt. De auto-filtratiemodus gebruikt twee metingen voordat er om een filtratie wordt gevraagd. De een controleert de bakcycli en wordt aangepast met de FILTER AFTER COOK (Filteren na bakken)-instelling en de andere controleert de tijd en wordt aangepast in volgende rubriek met de FILTER AFTER TIME (Filter na tijd)-instelling. De waarschuwing dat er moet worden gefilterd, wordt gegenereerd door welk van de twee het eerst verstreken is: het aantal bakcycli danwel de verstreken tijd.
□ FILTER AFTER TIME (Filter na tijd)	46. Druk op de FILTER AFTER TIME-knop (filtertijd). De filtertijd-optie wordt gebruikt om de tijd in te voeren die verstrijkt voordat er opnieuw om een filtratie wordt gevraagd. Deze optie is nuttig voor bedrijven met lagere volumes, waar de filtratie vaker is gewenst dan wanneer de filtratiewaarschuwing na een aantal bakcycli wordt gegenereerd.

SCHERM	ACTIE
	 47. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan, of druk op de numerieke toets en voer het aantal uren in tussen de filterwaarschuwingen (u vult bijv. 2 in als voor na iedere twee uur) waarna u op de √-knop (vinkje) drukt. (Standaard is de tijd ingesteld op 0 uur om uit te schakelen).
	48. Druk op de knop √ (vinkje).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	49. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
FILTER AFTER COOK (Filteren na bakken)	50. Druk op de FILTER AFTER COOK-knop (Filteren na bakken). De optie FILTER AFTER (filteren na) wordt gebruikt om het aantal bakcycli in te stellen voordat er gevraagd wordt om te filteren. Als geen waarschuwingen gewenst zijn, stel dan in op 0 om uit te schakelen.
	51. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan of druk op de getallenknop en voer het aantal bakcycli in en druk op de √-knop (vinkje).
	52. Druk op de knop √ (vinkje).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	53. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
\bigtriangledown	54. Druk op de Terug-knop.
 FILTER LOCKOUT (Filtervergrendeling) 	55. Druk op de knop FILTER LOCKOUT (Filtervergrendeling).
ENABLE DISABLE (Inschakelen/Uitschakelen)	56. Selecteer inschakelen om het vergrendelingsfilter in te schakelen. Selecteer uitschakelen om het vergrendelingsfilter uit te schakelen. De filtervergrendeling blokkeert de friteuse op basis van de instellingen in de instelling voor overgeslagen filters.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	57. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
 SKIPPED FILTER COUNT (Overgeslagen filtertelling) 	58. Druk op de knop SKIPPED FILTER COUNT (Overgeslagen filtertelling).
	59. Druk op de √-knop (vinkje) om verder te gaan of druk op de numerieke toets en voer het aantal toegestane overgeslagen filters vóór de filtervergrendeling de friteuse vergrendelt en druk op de √-knop (vinkje). Indien ingesteld op 0, is overslaan niet toegestaan.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	60. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
 QUICK FILTER SETTINGS (Snelle filterinstellingen) 	61. Druk op de knop QUICK FILTER SETTINGS (Snelle filterinstellingen).

SCHERM	ACTIE
 INTIAL DELAY TIME (Initiële vertragingstijd) 	62. Druk op de knop Initial Delay Time (Initiële vertragingstijd).
2 MINUTES	63. Druk op het vakje minuten om de initiële vertragingstijd aan te passen. De initiële vertragingstijd is de tijd dat de friteuse inactief is, nadat het filteren erna of filterbakbeurten gereed zijn en voordat er om filteren wordt gevraagd. (Standaard is twee (2) minuten.)
	64. U voert de tijd in minuten in door het toetsenbord te gebruiken.
	65. Druk op de knop √ (vinkje).
	66. Druk op de knop √ (vinkje).
SETUP COMPLETE	67. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader
(Instellen voltooid)	SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
SKIPPED FILTER TYPE	68. Druk op de knop SKIPPED FILTER TYPE
	(Overgeslagen filtertype).
 SKIPPED COOK COUNT (Overgeslagen baktijd) SKIPPED PERCENTAGE (Overgeslagen percentage) SKIPPED DELAY TIME (Overgeslagen vertragingstijd) 	69. De gemarkeerde selectie is van het huidige geconfigureerde type. Selecteer het type overgeslagen filtertype om te bewerken.
 SKIPPED COOK COUNT (Overgeslagen baktelling) 	70. Druk op de knop SKIPPED FILTER COUNT (Overgeslagen baktelling).
3 ANUMBER OF COOKS	71. Druk op het vak NUMBER OF COOKS (AANTAL BAKBEURTEN) om het aantal overgeslagen bakbeurten aan te passen voordat er om filteren wordt gevraagd.
1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 0 X Станование и станование и станов Станование и станование и станов С по станование и станов С по станование и с	72. U voert de tijd in minuten in door het toetsenbord te gebruiken.
	73. Druk op de knop √ (vinkje).
	74. Druk op de knop √ (vinkje).
SETUP COMPLETE	75. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP
(Instellen voltooid)	COMPLETE (Instellen voltooid).

SCHERM	ACTIE
SKIPPED PERCENTAGE	
(Overgeslagen percentage)	76. Druk op de knop % OF TIMER OR COOK COUNT.
50 - % OF TIMER OR COOK COUNT	77. Druk op het vak % OF TIMER OR COOK COUNT (% VAN TIMER OF BAKTELLING) om het percentage van een filtertimer of baktelling aan te passen voordat er om filteren wordt gevraagd. Bijvoorbeeld: Indien ingesteld op 50%, zal het de tijd of aantal bakbeurten halveren voordat er opnieuw om wordt gevraagd. Als het oorspronkelijke aantal filters 6 was, wordt het aantal 3 indien ingesteld op 50%.
	78. U voert de tijd in minuten in door het toetsenbord te gebruiken.
	79. Druk op de knop √ (vinkje).
	80. Druk op de knop √ (vinkje).
SETUP COMPLETE	81. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP
(Instellen voltooid)	COMPLETE (Instellen voltooid).
SKIPPED DELAY TIME	82. Druk op de knop Skipped Delay Time (Overgeslagen
(Overgeslagen vertragingstijd)	vertragingstijd).
5 MINUTES	83. Druk op het vakje minuten om de overgeslagen vertragingstijd aan te passen. De overgeslagen is de tijd na het eerste filter die wordt overgeslagen voordat er opnieuw wordt gevraagd om te filteren. De eerste keer dat het filteren wordt overgeslagen, verandert de filterknop van wit naar geel. De volgende keer dat het filteren wordt overgeslagen, verandert de filterknop van geel naar rood totdat het filteren wordt uitgevoerd. (Standaard is vijf (5) minuten.)
02.51 PM SKIPPED DELAY TIME 1 2 4 5 6 7 8 9 0 C	84. U voert de tijd in minuten in door het toetsenbord te gebruiken.
	85. Druk op de knop √ (vinkje).
	86. Druk op de knop √ (vinkje).

SCHERM		ACTIE
SETUP COMPLETE	87.	Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP
(Instellen voltooid)		COMPLETE (Instellen voltooid).
	88.	Druk op de Filter Off Time-knop (Filter uit-tijd). De
FILTER OFF TIME		filtervergrendelingsoptie wordt gebruikt om de tijden in te
(Filter uit-tijd)		stellen waarop de filterwaarschuwing is uitgeschakeld
		(bijvoorbeeld tussen de middag).
	89.	Selecteer ON om de FILTER OFF TIME in te schakelen.
		Selecteer OFF om de FILTER OFF TIME uit te schakelen.
	90	Druk on de Filter Off Settings-knon
	50.	(Filtervergrendelingsinstelling) De
		filtervergrendelingsinstelling wordt gebruikt om de tijden
FILTER OFF SETTINGS		in te stellen waaron de filterwaarschuwing is
(Filtervergrendelingsinstelling)		uitgeschakeld (bijvoorbeeld tussen de middag)
		NB: Als de EILTER OFF TIME is uitgeschakeld (OFF) is
		deze ontie grijs en niet beschikbaar
	91	Gebruik de piilties omboog en omlaag om te scrollen
	51.	tussen M-F 1 tot en met SUN 4 Fr zijn in totaal 12
63.06 PM 62.07.2017		perioden die voor filtervergrendeling kunnen worden
FILTER OFF SETTINGS M-F 1		genrogrammeerd Selecteer het veld om de hegin- en
START END HOURS MINUTES HOURS MINUTES		eindtijden te wijzigen voor wanneer de filterwaarschuwing
11 00 02 00 🗸		moet worden ongeschort. Selecteer AM/PM. Als de tijden
		zijn geselecteerd drukt u op de $\sqrt{-knop}$ (vinkie) om de
Сан		instelling op te slaan. Het voorbeeld aan de linkerkant
		toont dat op maandag - vriidag er geen filtering wordt
		gewenst tijdens de lunchspits van 11:00 tot 14:00 uur.)
	02	Als de tijden zijn geselecteerd, drukt u on de v/knop
\checkmark	92.	(vinkie)
SETUP COMPLETE	93.	Druk op de kleine $\sqrt{-knop}$ (vinkje) binnen het kader SETUP
(Instellen voltooid)		COMPLETE (Instellen voltooid).
Л	04	Druk on de omlaag knop
	94.	Druk op de offilaag-knop.
CLEAN (Schoonmaken)	95.	Druk op de Clean-knop. Kies HOT (uitkoken) of COLD
,		(koud weken).
SETUP COMPLETE RESTART THE		
SYSTEM (Instellen compleet		
reset het systeem)	00	Druk an de breen (Gielie)
	96.	Druk op de knop v (vinkje).
\checkmark		
	97	Druk twee (2) keer op de Terug-knop
	<i>.</i> ,	
	98.	Druk op de Energy Savings-knop (Energiebesparing). De
ENERGY SAVINGS		energiebesparingsoptie (Energy Savings) wordt gebruikt
(Energiebesparing)		tijdens inactieve perioden om de temperatuur van de
		vetpan te verlagen om energie te besparen.

SCHERM	ACTIE
	99. Druk op de Enable-knop (Inschakelen) om de optie Energy
	Saving aan of uit te zetten.
	100. Druk op de knop Set Back Temp om de ingestelde waarde van de energiebesparingsoptie te wijzigen. Gebruik het numerieke toetsenbord om de ingestelde waarde voor de temperauur van de energiebesparingsmodus in te stellen en druk daarna op de √-knop (vinkje).
	101. Druk op de Idle Time-knop (inactief) om de hoeveelheid tijd in minuten te wijzigen dat het vat inactief is voordat automatisch naar de energiebesparingsmodus wordt overgeschakeld. Gebruik het numerieke toetsenbord om de ingestelde waarde voor de temperauur van de energiebesparingsmodus in te stellen en druk daarna op de √-knop (vinkje).
	102. Druk op de knop √ (vinkje).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	103. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
 LANE ASSIGNMENTS (Baantoewijzingen) 	104. Druk op de knop Lane Assignments-knop (Baantoewijzingen). Dit wordt gebruikt voor het aantal producten per vat.
4, 8, 12, 24	105. Druk op de knop 4 om 4 producten per vat (2 per kant) beschikbaar te hebben; of op de knop 8 om 8 producten per vat (4 per kant) beschikbaar te hebben; of op de knop 12 om 12 producten per vat (6 per kant) beschikbaar te hebben; of op de knop 24 om 24 producten per vat (12 per kant) beschikbaar te hebben.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	106. Druk op de knop √ (vinkje).
BRIGHTNESS (Helderheid)	107. Druk op de Brightness-knop (Helderheid). Deze wordt gebruikt om de helderheid van het scherm in te stellen. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om aan te passen. (Standaardinstelling is 100.)
	108. Druk op de knop √ (vinkje).
SETUP COMPLETE	109. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP
(Instellen voltooid)	110. Druk op de omlaag-knop.

SCHERM	ACTIE
SCREEN SAVER	111. Druk op de Screen Saver-knop. Hiermee kunt u de hoeveelheid tijd instellen voordat de screensaver-modus wordt geactiveerd nadat de regelaar inactief is. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om de tijd aan te passen. (Standaard is 15 minuten.)
	112. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om de helderheid van het scherm aan te passen. Helderheid heeft negen niveaus waarbij 100 de helderste is en 10 de donkerste.
	113. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooien.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	114. Druk op de kleine √-knop (vinkje) binnen het kader SETUP COMPLETE (Instellen voltooid).
 ALARM ATTRIBUTES (Alarmattributen) 	115. Druk op de Alarm Attributes-knop
SHAKE ALARM MODE (Schudalarmmodus)	116. Druk op de Shake Alarm Mode-knop Selecteer automatisch of handmatig Met de Shake Alarm-modus kan de gebruiker kiezen tussen het automatisch en handmatig annuleren van het schudalarm.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	117. Druk op de knop √ (vinkje).
HOLD ALARM MODE (Modus aanhoudend alarm)	118. Druk op de Hold Alarm Mode-knop Selecteer automatisch of handmatig Met de Hold Alarm-modus kan de gebruiker kiezen tussen het automatisch en handmatig annuleren van het schudalarm.
SETUP COMPLETE RESTART THE SYSTEM (Instellen compleet, reset het systeem)	119. Druk op de knop √ (vinkje).
ALARM TIMER (Alarmtimer)	120. Druk op de Alarm Timer-knop Met deze instellingen kan de gebruiker de tijdsduur selecteren voordat de alarmtimer automatisch wordt geannuleerd of het alarm wordt vastgehouden. De standaardinstellingen is 5 seconden.

SCHERM	ACTIE
SETUP COMPLETE RESTART THE	
SYSTEM (Instellen compleet,	
reset het systeem)	121 Druk on de knon√(vinkie)
	122. Druk twee (2) keer op de Terug-knop.
TEMPERATURE	123. Druk op de Temperature-knop.
ENABLE DISABLE (Inschakelen/Uitschakelen)	124. Selecteer inschakelen om de temperatuurknop in te schakelen. Selecteer Disable om de temperatuurknop uit te schakelen en voor de weergave van de constante temperatuur.
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	125. Druk op de knop √ (vinkje).
 OIL DRAGOUT (Olieverversing) 	126. De Oil Drag out-functie (Olieverwijdering) stelt parameters vast die de stroom aanpassen. Deze parameters worden gebruikt om het olieverbruik te berekenen voor statistische informatie die wordt vastgelegd in de functie Statistiekeninformatie onder Oliestatistieken.
🗆 FLOW (Stroom)	 127. Voer de olieverwijdersnelheid per minuut in (standaard is 2.211) en knop √ (vinkje). (NB: Voer waarden in van 0100- 4000 voor bereiken 0,05-1,8 kg (0,100-4,000 lbs).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	128. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooien.
	129. Voer het configureerbare debiet in (standaard is 1) en
	druk op de knop √ (vinkje). (NB: Voer waarden in van
(Stroomatstelling)	10-200 voor bereiken 0,05-0,9 kg (0,10-2,00 lbs).
SETUP COMPLETE (Instellen voltooid)	130. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooien.
BASKET LIFT (Mandlift)	131. Druk op de Basket Lift-knop.
ON OFF	132. Selecteer ON om de mandlift in te schakelen of OFF om de mandlift uit te schakelen.
SETUP COMPLETE RESTART THE	
SYSTEM (Instellen compleet,	
reset het systeem)	133. Druk op de knop √ (vinkje).

SCHERM	ACTIE
$\overline{\mathbb{Q}}$	134. Druk op de omlaag-knop.
MENU BOOK (Menuboek)	135. Druk op de Menu-knop.
ENABLE DISABLE	136. Selecteer ENABLE om de menuboekknop onderaan de
(Inschakelen/Uitschakelen)	schermen in te schakelen.
SETUP COMPLETE	
(Instellen voltooid)	137. Druk op de √-knop (vinkje) na voltooien.
AUTO MENU CHANGE	138. Druk op de Auto Menu Change-knop.
(Automatische wijzigen menu)	
10:17 AM AUTO MENU CHANGE 02-03-2017 HOURS MINUTES OFF ALL RECIPES 0 ON BREAKFAST 5 : 00 ON CHANGE OVER 10 : 30 ON LUNCH/DINNER 11 : 00	 139. Het inschakelen van de Auto Menu Change wordt gebruikt om te schakelen tussen verschillende menu's (bijv. Ontbijt, Omschakeling, Lunch, andere). Druk op de OFF- knop om naar AAN te gaan om een menu in te schakelen. Voer de tijd in 24-uursnotatie in voor wanneer het specifieke menu moet beginnen. Zie voorbeeld links.
\bigcirc	140. Druk op de Terug-knop.
Â	141. Druk op de Thuisknop.
	142. Druk op de knop Crew Mode (Personeelsmodus)
	 143. Houd de tijdelijke resetschakelaar ingedrukt. Zorg ervoor dat de schakelaar <u>één (1) minuut</u> ingedrukt wordt gehouden. Op oudere gastoestellen bevindt de knop zich onder de bedieningskast uiterst links. Op oudere elektrische toestellen bevindt de knop zich aan de achterkant van de bedieningskast achter de JIB- resetschakelaar 144. Het systeem start na ongeveer 45 seconden opnieuw op
	en keert terug naar de stand Off/Standby-modus.

1.9 Bestaande producten toevoegen of bewerken Deze functie wordt gebruikt om aanvullende producten toe te voegen of bestaande producten te bewerken.

SCHERM	ACTIE
	1. Druk op de Thuisknop.
	2. Druk op de Recipes-knop.
1650	3. Voer 1650 in
	4. Druk op de knop √ (vinkje).
ALL RECIPES	 Kies het productpictogram dat u wilt bewerken of druk op + om een nieuw product toe te voegen.
	6. Druk op het potloodpictogram onder aan het scherm om een bestaand product te bewerken.
AL RECRES WERTYUIOP ASDFGHJKL CZXCVBNMCC 2123 SPACE CONTACT	7. Voer de naam van het product in of wijzig deze met behulp van het toetsenbord.
	8. Druk op de knop √ (vinkje).
Isay But recipe parameters Isay But recipe parameters <th< th=""><th> Dit scherm toont de huidige ingestelde waarde, de baktijd, de gevoeligheid, de bewaar-timer, schudtimers en filterinstellingen. Als u een parameter wilt bewerken, drukt u op het item dat u wilt bewerken. </th></th<>	 Dit scherm toont de huidige ingestelde waarde, de baktijd, de gevoeligheid, de bewaar-timer, schudtimers en filterinstellingen. Als u een parameter wilt bewerken, drukt u op het item dat u wilt bewerken.
	10. Druk op de temp-knop om de temperatuur aan te passen.
NEW RECIPE 350 1 3 6 7 8 0 C <t< th=""><th>11. Gebruik het toetsenblok om de bereidingstemperatuur voor het product in te voeren of te bewerken.</th></t<>	11. Gebruik het toetsenblok om de bereidingstemperatuur voor het product in te voeren of te bewerken.
	12. Druk op de knop √ (vinkje).
\bigcirc	13. Druk op de baktijdknop.

SCHERM	ACTIE
NEW RECIPE 03:10 1 2 3 4 5 ✓ 1 2 3 4 5 ✓ 6 7 8 9 0 C 6 7 8 9 0 C	14. Gebruik het toetsenblok om de baktijd in minuten en seconden in te voeren of te bewerken.
	15. Druk op de knop √ (vinkje).
₩ <u></u>	16. Druk op de knop Belastingcompensatie of gevoeligheid.
NEW RECIPE	 17. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om de voor dit product aanbevolen belastingcompensatie- of gevoeligheidsinstelling te wijzigen. Met deze instelling kan de productcompensatie (gevoeligheid) worden gewijzigd. Sommige menu-items hebben misschien een aanpassing nodig, afhankelijk van hun bakeigenschappen. NB: Het wordt ten zeerste aanbevolen om deze instelling NIET aan te passen, omdat dit een negatief effect kan hebben op de bakcycli van het product. (De standaardinstelling voor productcompensatie is vier (4).)
	18. Druk op de knop √ (vinkje).
M	19. Druk op de Shake Timer 1 (schudtimer 1)-knop.
NEW RECIPE 00/30 1 2 4 5 ✓ 6 7 8 9 0 ✓ 6 7 8 9 0 ✓ 6 7 8 9 0 ✓ 6 7 8 9 0 ✓ 7 8 9 0 C ✓ 7 8 9 0 C ✓ 7 8 9 0 C ✓ 6 7 8 9 0 C ✓	20. Voer de tijd in minuten en seconden in voor de eerste keer schudden die moet worden uitgevoerd.
	21. Druk op de knop √ (vinkje).
	22. Druk op de Shake Timer 2 (schudtimer 2)-knop als er een extra keer schudden nodig is; anders gaat u door naar stap 26.
	23. Voer de tijd in minuten en seconden in voor de tweede maal schudden.

SCHERM	ACTIE
	24. Druk op de knop √ (vinkje).
$\overline{\mathbb{Q}}$	25. Druk op het pijltje omlaag om naar meer instellingen te gaan.
	26. Druk op de Filter-knop. (NB: ON of OFF wordt weergegeven voor de huidige selectie.)
	27. Zorg ervoor dat de filterknop is ingeschakeld met ON om automatische filtering voor dit product in te schakelen. Deze instelling wordt gebruikt om vermenging van productspecifieke oliën te voorkomen. Voor producten zoals FISH (vis) selecteert u NO (nee) om automatische filtratie te voorkomen.
l ^H C	28. Druk op de Hold Timer-knop
NEW RECIPE 07:00 1 2 3 4 5 X 6 7 8 9 0 C X 6 7 8 9 0 C X	29. Voer de tijd in minuten en seconden in voor de houdtijd van het product.
	30. Druk op de knop √ (vinkje).
555	31. Druk op de Instant On-knop
	 32. Dit is de tijd, in seconden, waarin de friteuse opwarmt naar 100%, nadat de productknop is ingedrukt voordat de regelaar de temperatuur aanpast. Voer de tijd in minuten en seconden in voor de instant op tijd (d.w.z. 00:300=30 seconden). (0=OFF). NB: Instant op tijd moet soms aangepast worden bij kleine bakhoeveelheden.
	33. Druk op de knop √ (vinkje).
	34. Druk op de Filter Count-knop (filtertelling)
2 0424 PM FILTER COUNT 02.13-2019 010 ↓ ↓ ↓ 1 2 3 4 5 ★ 6 7 8 0 ¢ ★ 6 7 8 0 ¢ ★ 7 8 9 ¢ ★ ★ 7 8 9 ¢ ★ ★ 6 7 8 9 ¢ ★ 7 8 9 ¢ ★ ★ 7 8 9 ¢ ★ ★ 6 7 8 9 ¢ ★ 7 1 2 3 4 5 ★ 6 7 8 9 ¢ ★ ★ 7 1 1 1 1 1 1 ↓ 7 8 9 0 ¢ ★ ★ ↓ 10 1 1 1 1 1 ↓ ↓	35. Stel het aantal bakcycli in voordat er gevraagd wordt om te filteren. Dit is alleen voor het product en mag niet verward worden met een globale filtertelling. Als geen waarschuwingen gewenst zijn, stel dan in op 0 om uit te schakelen.
	36. Druk op de knop √ (vinkje).

SCHERM	ACTIE
CHOOSE ICON FOR THE RECIPE	37. Kies het pictogram dat moet worden gekoppeld aan het productrecept dat wordt ingevoerd of bewerkt.
	38. Druk op de knop √ (vinkje).
	39. Kies het menu of de menu's die moeten worden gekoppeld aan het productrecept dat wordt ingevoerd of bewerkt.
	40. Druk op de knop √ (vinkje).
SAVED	41. Het regelaar toont SAVED (opgeslagen).
	42. Druk op de knop √ (vinkje).
	 43. Selecteer een ander product om te bewerken of druk op de + toets om extra producten toe te voegen. Als u klaar bent, drukt u op de thuisknop.
CREW MODE	44. Druk op de knop Crew Mode-knop (personeelsmodus) om terug te keren naar het hoofdscherm.

1.10 Menu's toevoegen of bewerken

Deze functie wordt gebruikt om menu's toe te voegen of te bewerken. Met menu's kan de operator bepaalde producten groeperen. Als u bijvoorbeeld een ontbijtmenu instelt, kunt u producten groeperen die alleen voor het ontbijt zijn. Dit is handig wanneer u van product wisselt door het aantal producten om uit te kiezen te beperken.

SCHERM	ACTIE
	1. Druk op de Thuisknop.
	2. Druk op de Menus-knop
1650	3. Voer 1650 in
	4. Druk op de knop √ (vinkje).
MENUS	5. Selecteer een menu door op de knop boven de ON/OFF-knop te drukken om (groen gemarkeerde) producten te bewerken, of druk op de +knop om een nieuw menu toe te voegen. Als u een nieuw menu toevoegt, voert u de naam van het menu in het volgende scherm in en drukt u daarna op de √-knop (vinkje). Om een menu te verwijderen, highlight u het menu en drukt u daarna op de prullenbak onder aan het scherm.
	6. Druk op het potloodpictogram onder aan het scherm om een bestaand menu te bewerken.
PRODUCT ELLECTION	7. Selecteer de gewenste producten door op hun pictogrammen te drukken om ze aan het gekozen menu toe te voegen. De geselecteerde producten worden groen gemarkeerd. Als u de selectie van een product ongedaan wilt maken, drukt u op het pictogram en verandert de markering van groen in grijs.
	 Druk op de √-knop (vinkje) als u gereed bent met het geselecteerde product opslaan naar het menu.
	 Druk op de Back-knop om aanvullende menu's te bewerken en begin met stap 5; anders gaat u verder naar de volgende stap
	10. Druk op de Thuisknop.
	11. Druk op de knop Crew Mode (Personeelsmodus)

1.11 Veranderen van menu's

Als er afzonderlijke menu's voor frituurstation, kip of ander product worden gemaakt, worden de opties voor menuwijziging weergegeven door op de MENU-knop op het hoofdscherm te drukken. Als u op het gewenste menu drukt, worden de menu's gewijzigd.

SCHERM		ACTIE
	1.	Druk op de Menu-knop.
06-35 PM MENUS 04-11:2017	2.	Druk op de ON/OFF-knop onder het gewenste menu om van menu te veranderen. Nadat het gewenste menu is geselecteerd, wordt "ON" gemarkeerd onder het menu.
сезу Толсн		NB: Er kan slechts één menu tegelijk worden geselecteerd.
	3.	Druk op de terug-knop om terug te keren naar het hoofdscherm.
01.35 PM PRODUCT BELICTION 06.11.2017	4.	Druk op het productpictogram om van product te wisselen.
09-39 PM OREW MODE 04-12-2017 00000 Prestore Prestore 00000 Prestore Prestore	5.	Scherm keert terug naar hoofdscherm
1.12 Onderhoudstaken

In dit gedeelte worden de personeels- en managersonderhoudstaken behandeld die binnen het bedrijf worden gebruikt zoals de bovenlimiettest, E-Log (foutlogboek), wachtwoordinstellingen en functies om via menu-connect menu's vanaf een USB van en naar de friteuse te kopiëren.

1.12.1 Bovenlimiettest

De bovenlimiettestmodus wordt gebruikt om het bovenlimietcircuit te testen. De bovenlimiettest zal de olie onbruikbaar maken. Deze test mag dan ook alleen met oude olie worden uitgevoerd. Schakel de friteuse uit en bel onmiddellijk voor service als de temperatuur de 238 °C (460 °F)bereikt zonder dat de tweede bovenlimiet wordt ingeschakeld, waarbij de regelaar HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (bovenlimiet faalt, stroom afkoppelen) toont en er een alarmtoon klinkt tijdens het testen.

De test kan steeds geannuleerd worden door de friteuse uit te zetten. Wanneer u de friteuse weer aanzet gaat hij terug naar de bedieningsmodus en geeft het scherm het product weer.

SCHERM	ACTIE
	 Druk op de Home-knop terwijl de regelaar in de stand off/standby staat.
×	2. Druk op de Onderhoudsknop.
	3. Druk op de Personeel-knop
	 Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
PRESS AND HOLD (Ingedrukt houden)	 Druk op de Press and Hold-knop (Ingedrukt houden) en houd deze ingedrukt om met de bovenlimiettest te beginnen.
RELEASE (Vrijgave)	 Terwijl u de knop ingedrukt houdt, begint het vat te verwarmen. De regelaar geeft tijdens de test de actuele vattemperatuur weer. Wanneer de temperatuur 210 °C ± 12 °C* (410 °F ± 10 °F) bereikt en de regelaar toont HOT HI-1 (ex. 210 °C), gaat het verhitten verder. *LET OP: Bij regelaars die in de Europese Unie worden gebruikt (die met het CE-keurmerk), bedraagt de temperatuur 202 °C (395 °F)wanneer de regelaar HOT-HI-1 (heet hoog 1) toont.
HOT HI-1 (heet hoog 1)	 Terwijl u de knop ingedrukt blijft houden, blijft de friteuse verwarmen totdat de bovenlimiet wordt geopend. Dit gebeurt meestal wanneer de olie een temperatuur bereikt van 217 °C tot 231 °C (423 °F tot 447 °F) voor niet-CE-bovenlimieten en 207 °C tot 219 °C (405 °F tot 426 °F) voor CE-bovenlimieten.
HELP HI-2 (Help hoog 2)	 Laat de knop los. Het vat stopt met verwarmen en de regelaar toont de actuele temperatuursinstelling totdat deze afkoelt tot onder de 204 °C (400 °F). Druk op de aan-/uitknop om het alarm te annuleren.

SCHERM	ACTIE
FOUT BOVENLIMIET SCHAKEL DE STROOM UIT.	9. Als de regelaar dit bericht toont, koppelt u de stroom naar de friteuse af en belt u onmiddellijk een onderhoudstechnicus.
\bigcirc	 Als het vat na een bovenlimiettest eenmaal is afgekoeld onder de 204 °C (400 °F), gooit u de olie weg.

1.12.2 Managerfuncties

1.12.2.1 E-Log

De E-LOG (foutenlogboek)-functie wordt gebruikt om de tien (10) meest recente foutcodes te bekijken die zich de friteuse hebben voorgedaan. Deze codes worden weergegeven met de meest recente fouten bovenaan. De tijd, datum en foutcode worden weergegeven.

Als er geen foutmeldingen zijn, blijft het regelaarscherm leeg in deze functie. Fouten worden bij een gesplitst vat weergegeven met de kant van de fout, de foutcode, tijdstip en de datum. Een "L" in een foutcode geeft aan dat de fout aan de linkerzijde van een onderverdeeld vat zit, terwijl een "R" aangeeft dat de fout op het rechtervat zit (R E19 06:34AM 04/22/2014). Een foutcode met een "G" geeft aan dat dit een algemene fout (Global Error) was die niet specifiek aan een bepaald vat is gekoppeld. De foutcodes staan in de lijst van rubriek 3.2.5 van deze handleiding.

SCHERM	ACTIE
	1. Druk op de Thuisknop.
×	2. Druk op de Onderhoudsknop.
	3. Druk op de Manager-knop.
1656	4. Voer 1656 in
	5. Druk op de knop √ (vinkje).
E-LOG (foutenlogboek)	6. Druk op de E-LOG-knop. De drie meest recente fouten worden getoond.
$\overline{\mathbb{Q}}$	 Druk op de omlaag-knop. De volgende drie fouten worden getoond. Lijf op de pijl-omlaag drukken om aanvullende fouten te bekijken.
	8. Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.
CREW MODE	9. Druk op de knop Crew Mode (Personeelsmodus)

1.12.2.2 Wachtwoord instellen

Met de wachtwoordmodus kan een restaurantmanager wachtwoorden voor verschillende modi wijzigen.

SCHERM	ACTIE
ß	1. Druk op de Thuisknop.
×	2. Druk op de Onderhoudsknop.
	3. Druk op de Manager-knop.
1656	4. Voer 1656 in
	5. Druk op de knop √ (vinkje).
 PASSCODE SETUP (Wachtwoord instellen) 	 Druk op de PASSCODE SETUP-knop (Wachtwoord instellen).
 MENUS RECIPES (Recepten) SETTINGS MANAGER (Instellingen manager) DIAGNOSTICS MANAGER (Diagnostiek manager) 	 Selecteer het wachtwoord dat u wilt veranderen. Druk op het pijltje omlaag om naar meer instellingen te gaan. Standaardinstellingen zijn: MENUS 1650 RECIPES (RECEPTEN) 1650 SETTINGS MANAGER (INSTELLINGEN MANAGER) 1656 DIAGNOSTICS MANAGER (DIAGNOSTIEK MANAGER) 1656
	8. Gebruik het toetsenblok om een nieuw wachtwoord in te voeren voor het geselecteerde item.
	9. Druk op de knop √ (vinkje).
RETYPE PASSWORD	10. Gebruik het toetsenblok om het nieuwe wachtwoord
(Wachtwoord opnieuw typen)	opnieuw in te voeren ter verificatie.
	11. Druk op de knop √ (vinkje).
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL	
	12. Druk op de knop √ (vinkje).

SCHERM	ACTIE
 MENUS RECIPES (Recepten) SETTINGS MANAGER (Instellingen manager) DIAGNOSTICS MANAGER (Diagnostiek manager) 	13. Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.
	14. Druk op de knop Crew Mode (Personeelsmodus)

1.12.2.3 USB-menubediening

Met deze optie kunt u menu's uploaden naar de regelaar. Hiermee kunnen producten in MenuSync worden gecreëerd en op een USB-stick worden opgeslagen om naar de friteuse te worden geüpload.

SCHERM	ACTIE
Â	1. Druk op de Thuisknop.
×	2. Druk op de Onderhoudsknop.
	3. Druk op de Manager-knop.
1656	4. Voer 1656 in
	5. Druk op de knop √ (vinkje).
USB – MENU OPERATION	6. Druk op de knop USB – MENU OPERATION.
 COPY MENU FROM USB TO FRYER (Kopieer menu vanaf usb naar friteuse) 	7. Druk op de knop COPY MENU FROM USB TO FRYER.
INSERT USB (USB insteken)	 Steek de USB-drive in de aansluiting achter de meest linker friteusedeur.
IS USB INSERTED? (Is USB ingeplugd?) JA NEE	9. Druk YES als de USB-drive is ingeplugd.
READING FILE FROM USB (Bestand wordt afgelezen van USB) PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING (USB niet verwijderen tijdens aflezen)	10. Geen actie nodig.
MENU.CBR of andere *.cbr-file	11. Er verschijnt een lijst met menubestanden die eindigen op .cbr. Selecteer het te laden menubestand.

SCHERM	ACTIE
UI-UI MENU DATA TRANSFER	
IN PROGRESS	12 Geen actie nodig terwijl het hestand wordt geladen
(Overdracht UI-UI-menugegevens	
bezig)	
MENU UPGRADE IN PROGRESS	13. Geen actie nodig terwiil het hijwerken hezig is
(Menu bijwerken bezig)	15. deen actie hourg ter wij net bijwerken bezig is.
UPGRADE COMPLETE?	14 Druk VES
(Bijwerken voltooid?) YES	
MENU UPGRADE COMPLETED,	15. Verwijder de USB-drive en schakel de hele friteuserij
REMOVE THE USB AND RESTART	uit en weer in met behulp van de resetschakelaar
THE SYSTEM	achter de linkerdeur van de friteuse onder de USB-
(Menu bijwerken voltooid,	aansluiting. NB: Zorg ervoor dat de schakelaar
verwijder de USB en herstart het	tenminste <u>één (1) minuut</u> ingedrukt wordt
systeem).	gehouden.

1.13 Informatiestatistieken

1.13.1 Raportagekaartstatistieken

De rapportagekaartstatistiekenfunctie wordt gebruikt voor een snelle rapportage over filtering, OQS, oliekwaliteit en gebruik van de vetpan.

SCHERM	ACTIE
?	1. Druk op de Information-knop.
	 Druk op de Report Card-knop (Rapportagekaart).
 TODAY'S REPORT (Rapportage van vandaag) YESTERDAY'S REPORT (Rapportage van gisteren) WEEKLY REPORT (Wekelijkse rapportage) 	3. Selecteer de gewenste rapportage
94:09 PM YESTERDAY'S REPORT 03-03-2017 Fryer Grade 'A' 03-03-2017 FILTRING WHEN PROMPTED 003 MEASURED 01L IS GOOD FRYPOT UTILIZATION OPTIMIZED 90% 90%	4. In het rapport wordt het cijfer weergegeven op basis waarvan de ploeg filtert wanneer er om gevraagd wordt, of de OQS regelmatig wordt gemeten, de huidige kwaliteit van de olie en het gebruik van de friteuse.
	5. Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home- knop om af te sluiten.

1.13.2 Oliestatistieken

De oliestatistiekenfunctie wordt gebruikt om de datum van de laatste afvoer te bekijken, het aantal bakcycli sinds de laatste afvoer, het aantal overgeslagen filtraties sinds laatste afvoer, huidige gebruiksduur van de olie en het gemiddeld aantal bakcycli na verlopen van de oliegebruiksduur.

SCHERM	ACTIE
(合) (?)	 Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
	2. Druk op de Olie-knop
 LAST DISPOSE DATE (Laatste afvoerdatum) COOKS SINCE LAST DISPOSE (Bakcycli sinds laatste keer afvoeren) FILTERS SINCE LAST DISPOSE (Filtraties sinds laatste afvoer) SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE (Overgeslagen filtraties sinds laatste afvoer) 	3. Druk op het pijltje omlaag voor meer statistieken.
 CURRENT OIL LIFE (Huidige oliegebruiksduur) AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE (Gemiddeld aantal bakcycli na gebruiksduur olie) DAILY DISPOSE BYPASS COUNT (Telling dagelijkse afvoer bypass) OIL DRAGOUT PER DISPOSE (Olieverversing per afvoer) OIL DRAGOUT PER DAY (Olieverversing per dag) OIL DRAGOUT PER HOUR (Olieverversing per uur) 	 Druk op de pijl omhoog om naar boven te scrollen; de back-knop om naar het menu terug te keren of de home-knop om af te sluiten.

1.13.3 Statistieken gebruiksduur

De statistieken over de gebruiksduur worden gebruikt om de ingebruiknamedatum van de friteuse, die automatisch wordt ingesteld als de friteuse 25 bakcycli heeft gemaakt, het serienummer van de regelaar, de totale tijd in uren die de friteuse heeft gewerkt, en de totale warmtecycli van de friteuse (het aantal keren dat de regelaar de verwarming heeft aan- en uitgezet).

	SCHERM	ACTIE
	?	 Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
	<u> </u>	2. Druk op de Life Stats-knop
1.	COMMISSION DATE (Datum ingebruikname)	
2.	UNIT SERIAL NUMBER (Serienummer unit)	
3.	CONTROLLER SERIAL NUMBER	
	(Serienummer unit)	
4.	TOTAL ON TIME (HOURS) (Totale tijd in	
	bedrijf (uren))	
5.	TOTAL HEAT CYCLE COUNT (Totaal	3. Druk op de back-knop om terug te keren naar
	getelde warmtecycli)	net menu, of de nome-knop om af te sluiten.
6.	TOTAL ENERGY SAVING TIME (Totale	
	energiebesparingstijd)	
7.	TOTAL COOK TIME (Totale bereidingstijd)	

1.13.4 Gebruiksstatistieken

De de gebruiksstatistieken toont het totaal aantal bakcycli per vat, het aantal bakcycli dat is verlaten voor voltooiing, het aantal uur dat een vat/de vaten heeft aangestaan, en de datum van de laatste keer waarop het gebruik gereset werd.

SCHERM	ACTIE
(合) ?	 Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
1	 Druk op de Usage Stats-knop (gebruiksstatistieken).
 USAGE START DATE (Startdatum gebruik) TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES (Totaal aantal bakcycli) TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES (Totaal aantal verlaten bakcycli) TOTAL VAT ON TIME (HOURS) (Totale tijd Vat Aan (Uren)) 	 Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.

1.13.5 Hersteltijd

Herstel wordt gebruikt om te bepalen of de friteuse correct werkt. De hersteltijd is de tijd die de friteuse nodig heeft om de olietemperatuur van 28 °C (50 °F)te verhogen tot een temperatuur tussen 121 °C (250 °F)en 149 °C (300 °F). De maximale hersteltijd mag voor elektrische friteuses nooit meer bedragen dan 1:40 en voor gasfriteuses 3:15.

SCHERM	ACTIE
?	 Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
	 Druk op de Recovery-knop (herstel). De tijd wordt weergegeven in minuten en seconden.
1. LAST RECOVERY TIME (Laatste hersteltijd)	 Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.

1.13.6 Filterstatistieken

De filterstatistiekenfunctie wordt gebruikt om het aantal bakcycli dat resteert tot de volgende filtratie te bekijken, het aantal bakcycli per vat, het aantal overgeslagen filtraties per vat en het gemiddelde aantal bakcycli per filtratie per dag.

	SCHERM		ACTIE
	?	1.	Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information- knop.
		2.	Druk op de Filter-knop.
	 DAY 1 (Dag 1) DAY 2 (Dag 2) DAY 3 (Dag 3) DAY 4 (Dag 4) 	3.	Selecteer de gewenste dag en druk op de knop. Druk op het pijltje omlaag om extra dagen terug te scrollen.
1. 2.	 DAY AND DATE (Dag en datum) (Getoonde Dag en Datum van filterstatistieken) COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER (Resterende bakcycli tot volgende filtercyclus) (Aantal keren bakken te gaan tot volgende filterwaarschuwing.) 		
3. 4.	DAILY NUMBER OF COOKS (Dagelijks aantal bakcycli) (Aantal bakcycli op die dag) DAILY NUMBER OF FILTERS (Dagelijks aantal filters) (Aantal keren dat vat wordt gefilterd op een bepaalde dag)	4.	Druk op het pijltje omlaag voor meer statistieken.

	SCHERM		ΑCTIE
5.	DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS (Dagelijks aantal overgeslagen filters) - (Aantal keren dat filteren is overgeslagen op die dag.) AVERAGE COOKS PER EIJ TER (Gemiddeld aantal		
0.	bakcycli per filter) - (Gemiddels aantal bakcycli per filter op die dag)		
7.	WEEKLY NUMBER OF FILTERS (Wekelijkse aantal filterbeurten) - (Aantal keren dat vat is gefilterd in de afgelopen week.)		
8.	WEEKLY NUMBER OF SKIPPED FILTERS	5	Druk on hat piiltig omboog of do
	(Wekelijkse aantal overgeslagen filterbeurten)	5.	back-knop om terug te gaan en
	(Aantal keren dat filteren is overgeslagen in die week.)		een andere dag te selecteren.
	$\overline{\mathbb{Q}}$		
9.	FILTRATION (Filtratie) – (Wordt getoond als		
	filtratie is in- of uitgeschakeld. Diagnostisch		
	hulpmiddel om de status van de FIB-plaat te		
	bepalen.)		
		6.	Druk op de back-knop om terug te
			keren naar het menu, of de home-
			knop om af te sluiten.

1.13.7 Softwareversie

De softwareversiefunctie biedt de softwareversies van de regelaar en printplaten in het friteusesysteem, de waarden van de temperatuursonde, de waarden van de AIF-RTD-sonde en de ATO-RTD-sonde en informatie over elke aangesloten gateway.

SCHERM	ACTIE
?	 Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
$\overline{\mathbb{Q}}$	2. Druk op de pijltje-omlaag-knop.
	 Druk op de Software Version-knop (Softwareversie).
INITIALIZING (Initialiseren)	4. Geen actie nodig.

SCHERM	ACTIE
1. UIB SOFTWARE VERSION	
(UIB-softwareversie)	
2. SIB SOFTWARE VERSION	
(SIB-softwareversie)	5. Druk op het pijltje omlaag om naar aanvullende
3. VIB SOFTWARE VERSION	softwareversies en sondetemperaturen te
(VIB-softwareversie)	scrollen. NB: Underverdeelde vaten nebben
4. FIB SOFTWARE VERSION	ATO-temperaturen
(FIB-softwareversie)	Aro-temperaturen.
\bigcirc	
5. OQS SOFTWARE VERSION (OQS-	
softwareversie)	
6. ACTUAL VAT TEMP (Huidige	
vattemperatuur)	
7. AIF RTD TEMP	
8. ATO RTD TEMP	
9. BOARD ID (Plaat-ID)	
\bigcirc	 Druk op het pijltje omlaag om naar aanvullende softwareversies en informatie te scrollen.
10. GATEWAY SOFTWARE VERSION	
(Softwareversie gateway)	7. Druk op de pijl omhoog om naar boven te
11. GATEWAY IP ADDRESS (IP-adres	scrollen; de back-knop om naar het menu terug
gateway)	te keren of de home-knop om af te sluiten.
12. GATEWAY LINK QUALITY	
(Gateway Link-kwaliteit)	
13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH	
AND NOISE (Gateway-	
signaalsterkte en -ruis)	

1.13.8 Gebruik van resetstatistieken

De resetfunctie reset alle gebruiksgegevens binnen de gebruiksstatistieken

SCHERM	ACTIE
@ ?	 Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
$\overline{\mathbb{Q}}$	2. Druk op de pijltje-omlaag-knop.
C C	3. Druk op de Usage Reset-knop (gebruik terugzetten).
1656	4. Voer 1656 in

SCHERM	ACTIE
	5. Druk op de knop √ (vinkje).
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (Alle gebruiksgegevens zijn gereset)	6. Druk op de knop √ (vinkje).
	 Druk op de pijl omhoog om naar boven te scrollen; de back-knop om naar het menu terug te keren of de home-knop om af te sluiten.

1.13.9 Verse oliestatistieken

De functie verse oliestatistieken wordt gebruikt om informatie over de huidige verse olie te bekijken.

SCHERM	ACTIE
(金) ?	 Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
Ţ	2. Druk op de pijltje-omlaag-knop.
	3. Druk op de knop voor verse olie.
 NUMBER OF COOKS SINCE LAST DISPOSE (Aantal bakcycli sinds laatste keer afvoeren) DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (Aantal afvoeren sinds laatste reset) FRESH OIL COUNTER RESET DATE (Verse olie-teller resetdatum) FRESH OIL COUNTER (Verse olie-teller) 	 Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.

1.13.10 Verse olie reset gebruiksstatistieken

De reset-functie reset alle gegevens over verse olie in de statistieken voor verse olie.

SCHERM	ACTIE
御?	 Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
$\overline{\mathbb{Q}}$	2. Druk op de pijltje-omlaag-knop.
C	3. Druk op de Fresh Oil Reset-knop
1656	4. Voer 1656 in

SCHERM	ACTIE
	5. Druk op de knop √ (vinkje).
FRESH OIL DATA HAS BEEN	
RESET (Verse oliegegevens zijn	
gereset)	6. Druk op de knop √ (vinkje).
	7. Druk op de back-knop om terug te keren naar het
	menu, of de home-knop om af te sluiten.

1.13.11 Laatste ladingstatistieken

De laatste ladingstatistieken bieden gegevens voor de laatste bakcyclus.

SCHERM	ACTIE
畲?	 Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
	2. Druk op de Last Load-knop.
 LAST COOKED PRODUCT (Laatst gebakken product) LAST LOAD START TIME (Starttijd laatste lading) LAST LOAD COOK TIME (Baktijd laatste lading) LAST LOAD PROGRAM TIME (Programmeertijd laatste lading) 	3. Druk op het pijltje omlaag voor meer statistieken.
 LAST LOAD MAX VAT TEMP (Laatste lading max. vattemp) LAST LOAD MIN VAT TEMP (Laatste lading min. vattemp) LAST LOAD AVG VAT TEMP (Laatste lading gem. vattemp) % OF COOK TIME, HEAT IS ON (% van bereidingstijd, verwarming is aan) 	4. Druk op het pijltje omlaag voor meer statistieken.
9. VAT TEMP BEFORE COOK STARTS (Vattemperatuur voordat	

SCHERM	ACTIE
bakcyclus start)	
10.VAT TEMP AT COOK END	
(Vattemperatuur bij einde	
bakcyclus)	
	5. Druk op de pijl omhoog om naar boven te scrollen;
1 1 🔨 48	de back-knop om naar het menu terug te keren of
	de home-knop om af te sluiten.

1.13.12 TPM (Totale polair materiaal) Statistieken

De TPM-statistieken bieden gegevens van de OQS (Oliekwaliteitsensor). Dezelfde gegevens zijn toegankelijk door op de TPM-knop op de voorkant van de regelaar te drukken wanneer de TPM-knop constant brandt.

SCHERM	ACTIE
	1. Druk op de Thuisknop.
?	2. Druk op de Information-knop.
Ţ	3. Druk op het pijltje omlaag.
	 Druk op de TPM Statistics-knop. De TPM-waarden voor de afgelopen geldige dertig (30) dagen worden vermeld.
	 Druk op de pijl omhoog om naar boven te scrollen; de back-knop om naar het menu terug te keren of de home-knop om af te sluiten.

1.13.13 Filterresetstatistieken

De reset-functie reset alle filterstatistieken.

SCHERM	ACTIE
@ ?	 Druk op de Home-knop en vervolgens op de Information-knop.
$\overline{\mathbb{Q}}$	2. Druk twee (2) keer op de pijltje omlaag-knop.
Ċ	3. Druk op de Filter Reset-knop
1656	4. Voer 1656 in
	5. Druk op de knop √ (vinkje).
CONFIRM? YES NO	6
(Bevestigen? Ja nee)	0.

SCHERM	ACTIE
FILTER RESET HAS BEEN DONE (Filterreset is uitgevoerd)	7. Druk op de knop √ (vinkje).
	8. Druk op de back-knop om terug te keren naar het menu, of de home-knop om af te sluiten.

2.1 Filtermenu

De selecties van het filtermenu worden gebruikt om te filteren, af te tappen, vullen, olie weg te gooien en om de vaten te reinigen.

2.1.1 Snelfiltratie – Filterwaarschuwing

Snelfiltratie is een functie die de vetpannen automatisch waarschuwt om de vetpannen te filteren na een vooraf ingesteld aantal bakcycli of tijd. Deze functie kan ook handmatig worden uitgevoerd en wordt in de volgende rubriek uitgelegd. **NB:** Het is niet mogelijk om verschillende vaten tegelijkertijd te filteren.

SCHERM	ACTIE
FILTRATION REQUIRED (Filtratie vereist) ILTER NOW? (Nu filteren?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het filteren te starten. Als de X-knop (NEE) wordt geselecteerd, wordt het filteren geannuleerd en gaat de friteuse verder met de gewone werking. De filterknop verandert in geel bij de eerste bypass en de QUICK FILTER (Snelfilter) wordt gemarkeerd in het menu. Bij de tweede bypass verandert de filterknop in rood. De regelaar zal binnenkort opnieuw vragen om de olie te filteren. Deze sequentie herhaalt zich totdat het filteren is voltooid. Druk op de filterknop wanneer de kleur is veranderd.
OIL LEVEL TOO LOW (Oliepeil te laag)	 Wordt getoond als het oliepeil te laag is Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het probleem te bevestigen en ga terug naar de stand-by bakmodus. Controleer of er te weinig olie in de JIB zit. Als er niet te weinig olie in de JIB zit en dit geval zich blijft voordoen, contacteert u uw FAS.
SKIM DEBRIS FROM VAT (VUIL UIT VAT SKIMMEN)	 Skim de kruimels van de olie door de skimmer van voor naar achter te bewegen, en verwijder zoveel mogelijk kruimels uit elk vat. Dit is erg belangrijk om de houdbaarheid van de olie te verlengen en de kwaliteit te behouden. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien. Druk op de X-knop om het filteren te annuleren.
START FILTRATION (Start filteren)	4. Druk op de BLAUWE knop om het filteren te starten of de X- knop om het filteren te stoppen
DRAINING (Afvoeren)	5. Geen actie nodig.
FLUSHING (Spoelen)	6. Geen actie nodig.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alarm afvoer sluiten verwijder gereedschap)	 7. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
FILLING (Vullen bezig)	8. Geen actie nodig.

SCHERM	ACTIE
PREHEAT	9. Geen actie nodig. Wordt weergegeven totdat de friteuse de
(Voorverhitten)	ingestelde waarde heeft bereikt.
0438 PM CREW MODE 04.11.2017 CREATER Nuccerts CREATER CREATER Nuccerts CREATER CREATER STRES CREATER STRES CREATER STRES STRES CREATER STRES SATIS CREATER STREST SATIS CREATER STREST SATIS CREATER STREST SATIS CREATER STREST SATIS STREST STREST SATIS STREST STREST	10. Friteuse is klaar voor gebruik. Wordt weergegeven zodra de friteuse de ingestelde waarde heeft bereikt.

Het volledige filterproces duurt ongeveer vier minuten met een schone filter.

NB: Als de filterpan tijdens het filterproces wordt verwijderd, stopt het filterproces en begint pas weer op het moment dat de filterpan terug op zijn plaats staat.

Als het snelle filtratieproces mislukt of als niet <u>ALLE</u> ollie volledig wordt teruggevoerd tijdens de filtratie, kan het systeem overgaan naar een onvolledige filtratiefunctie. In sommige gevallen kan een foutmelding worden gegenereerd. Volg de instructies op de controller om de fout te wissen, voltooi het filteren en voer <u>ALLE</u> olie terug.

GEVAAR

Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.

2.1.2 Snel filteren op aanvraag

Filtratie op aanvraag wordt gebruikt om handmatig een filter te starten. **NB:** Het is niet mogelijk om verschillende vaten tegelijkertijd te filteren.

SCHERM	ACTIE
0435 PM CREW MODE 0415017 CHSCR INAGGITS INAGGITS INAGGITS INAGGITS INAGGITS INAGGITS	 Friteusetemperatuur <u>MOET</u> de ingestelde waarde hebben bereikt. Druk op de filtermenuknop. De filtratieknop is geel als er een bypass is opgetreden. De filtratieknop is rood als er meer dan één bypass is opgetreden.
	2. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
	3. Selecteer QUICK FILTER (Snelfilter). QUICK FILTER wordt geel gemarkeerd in het filtermenu als er een bypass is opgetreden.

SCHERM	ACTIE
QUICK FILTER NOW? (Nu snelfilter toepassen?)	4. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het filteren te starten. Als de X-knop (NEE) wordt geselecteerd, wordt het filteren geannuleerd en gaat de friteuse verder met de gewone werking. De filterknop verandert in geel bij de eerste bypass en de QUICK FILTER wordt gemarkeerd in het menu. Bij de tweede bypass verandert de filterknop in rood. De regelaar zal binnenkort opnieuw vragen om de olie te filteren. Deze sequentie herhaalt zich totdat het filteren is voltooid. Druk op de filterknop wanneer de kleur is veranderd.
OIL LEVEL TOO LOW (Oliepeil te laag)	 Wordt getoond als het oliepeil te laag is Druk op de √- knop (vinkje - JA) om het probleem te bevestigen en ga terug naar de stand-by bakmodus. Controleer of er te weinig olie in de JIB zit. Als er niet te weinig olie in de JIB zit en dit geval zich blijft voordoen, contacteert u uw FAS.
SKIM DEBRIS FROM VAT (VUIL UIT VAT SKIMMEN)	6. Skim de kruimels van de olie door de skimmer van voor naar achter te bewegen, en verwijder zoveel mogelijk kruimels uit elk vat. Dit is erg belangrijk om de houdbaarheid van de olie te verlengen en de kwaliteit te behouden. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien. Druk op de X-knop om het filteren te annuleren.
START FILTRATION (Start filteren)	7. Druk op de BLAUWE knop om het filteren te starten of de X-knop om het filteren te stoppen
DRAINING (Afvoeren)	 Er is geen actie nodig terwijl de olie in de filterpan loopt.
FLUSHING (Spoelen)	 Geen actie nodig terwijl restjes uit het vat worden gespoeld.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE	10. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen
verwijder gereedschap)	GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
FILLING (Vullen bezig)	11. Geen actie nodig terwijl het vat wordt hervuld.
PREHEAT (Voorverhitten)	12. Geen actie nodig terwijl de friteuse opwarmt tot het ingestelde punt.
CHEART NAUGHER CHEART NAUGHER CHEART STREP CHEART CHEART STREP CHEART	13. Friteuse is klaar voor gebruik. Wordt weergegeven zodra de friteuse de ingestelde waarde heeft bereikt.

Het volledige filterproces duurt ongeveer vier minuten met een schone filter.

NB: Als de filterpan tijdens het filterproces wordt verwijderd, stopt het filterproces en begint pas weer op het moment dat de filterpan terug op zijn plaats staat.

Als het snelle filtratieproces mislukt of als niet **ALLE** ollie volledig wordt teruggevoerd tijdens de filtratie, kan het systeem overgaan naar een onvolledige filtratiefunctie. In sommige gevallen kan een foutmelding worden gegenereerd. Volg de instructies op de controller om de fout te wissen, voltooi het filteren en voer **ALLE** olie terug.

Wanneer FILTER BUSY (filter bezig) wordt weergegeven is het systeem aan het wachten om een ander vat te filteren, of aan het wachten totdat een ander probleem wordt opgelost. Druk op de $\sqrt{-knop}$ (vinkje - JA) en wacht 15 minuten en kijk of het probleem dan is opgelost. Indien niet, bel uw FAS.

\rm **GEVAAR**

Laat niet meer dan één vetpan tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst met ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

De filterpomp is uitgerust met een handbediende resetknop voor het geval de filtermotor oververhit raakt of er een elektrische fout optreedt. Als deze schakelaar overgaat, schakelt u de stroomtoevoer naar het filtersysteem uit en laat u de pompmotor 20 minuten afkoelen voor u probeert om de schakelaar te resetten (zie onderstaande foto).

\rm WAARSCHUWING

Let goed op en gebruik geschikte veiligheidskleding wanneer u de resetschakelaar van de filterpomp reset. U moet erg opletten bij het resetten van de resetschakelaar om zo ernstige brandwonden door onvoorzichtig handelen rond de afvoerpijp en vetpan te voorkomen.



Filtermotor resetschakelaar

2.1.3 Reinigen en Filteren (met OQS [indien geïnstalleerd]) (of End of Day Filter)

Het reinigen en filteren is een uitgebreide filtratie met extra aanwijzingen om het vat grondig te reinigen. Dit gebeurt meestal eenmaal per dag aan het einde van de dag. Zorg ervoor dat het filterkussen dagelijks vervangen wordt zodat het systeem correct blijft werken. Voor een goede werking in winkels met een groot volume of die 24 uur per dag geopend zijn, moet het filterkussen of filterpapier twee keer per dag worden vervangen.

Als CLOSE DISPOSE VALVE (sluit afvoerklep) wordt weergegeven sluit u de RTI-aftapkraan. Druk op de X-knop (NEE) om af te sluiten.

OPMERKING

Het filterkussen of -papier moet dagelijks vervangen worden.

Laat niet meer dan één vetpan tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst met ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

SCHERM	ACTIE
OLSE DAM CREW MODE 04-11-0317 Image: Classify Cla	1. Friteusetemperatuur <u>MOET</u> de ingestelde waarde hebben bereikt. Druk op de filtermenuknop.
	2. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
1039 AM FILTRATION 06-15-2019 CUICK FILTER CLEAN AND FILTER WITH OQS DISPOSE ADVANCED FILTER OPTIONS Casy Touch	3. Selecteer CLEAN AND FILTER (Reinigen en filteren) (MET OQS [Oliekwaliteitssensor] indien geïnstalleerd).
CLEAN NOW? (Nu schoonmaken?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het filteren te starten. Als de X-knop (NEE) wordt geselecteerd, wordt het filteren geannuleerd en gaat de friteuse verder met de gewone werking.
SKIM DEBRIS FROM VAT - (Vuil uit vat skimmen)	5. Skim de kruimels van de olie door de skimmer van voor naar achter te bewegen, en verwijder zoveel mogelijk kruimels uit elk vat. Dit is erg belangrijk om de houdbaarheid van de olie te verlengen en de kwaliteit te behouden. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien. Druk op de X-knop om het filteren te annuleren.
WEAR PROTECTIVE FROM VAT - (Draag beschermende handschoenen)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) nadat alle persoonlijke beschermmiddelen inclusief hittebestendige handschoenen aanwezig zijn. Druk op de X-knop om het filteren te annuleren.
START FILTRATION (Start filteren)	7. Druk op de BLAUWE knop om het filteren te starten of de X- knop om het filteren te stoppen
DRAINING (Afvoeren)	8. Er is geen actie nodig terwijl de olie in de filterpan loopt.
SCRUB INSIDE VAT - PRESS YES	9. Schrob het vat. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien.
WHEN COMPLETE (Schrob de binnenkant van het vat - druk op ja wanneer volledig)	GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
FLUSHING (Spoelen)	 Geen actie nodig terwijl de retourklep zich opent en het vat volloopt met olie uit de oliepan.

SCHERM FLUSH AGAIN? (Opnieuw doorspoelen?)	ACTIE 11. De filterpomp wordt uitgeschakeld Als het vat vrij is van resten, drukt u op de X-knop (NEE) om verder te gaan. Als er nog steeds kruimels zijn drukt u op de √-knop (vinkje - JA) en de filterpomp zal opnieuw gaan draaien. Deze cyclus wordt
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alarm afvoer sluiten verwijder gereedschap)	 herhaald totdat op de X-knop (NEE) wordt gedrukt. 12. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen A GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
RINSING IN PROGRESS (Spoelen bezig)	 Geen actie nodig terwijl de aftapklep zich sluit en de filterpomp het vat opnieuw vult. De aftapklep gaat open en spoelt het vat.
RINSE AGAIN? (Opnieuw spoelen?)	14. Als het vat vrij is van resten, drukt u op de X-knop (NEE) om verder te gaan. Als een extra spoelbeurt nodig is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA) en wordt het spoelen herhaald totdat de X-knop (NEE) wordt ingedrukt.
POLISHING (Polijsten)	 Geen actie nodig terwijl de afvoer- en retourkranen open zijn en de olie gedurende vijf minuten door de vetpan wordt gepompt.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE	 Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen
TOOLS (Alarm afvoer sluiten verwijder gereedschap)	GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
FILLING (Vullen bezig)	 Geen actie nodig terwijl het vat hervuld wordt. Als een OQS- sensor is geïnstalleerd, gaat u door naar de volgende stap; ga anders verder naar stap 24.
MEASURING OIL QUALITY (Meten van oliekwaliteit)	 Geen actie vereist terwijl de OQS-sensor de oliekwaliteitswaarde van de olie berekent.
FILLING (Vullen bezig)	19. Geen actie nodig terwijl het vat hervuld wordt.

SCHERM 11.6 21.1	ACTIE 20. Als OQS = Text en als de TPM-waarde lager is dan de limieten OQS SETUP - DISCARD NOW (OQS-instelling - nu afvoeren) en DISCARD SOON (binnenkort afvoeren), wordt de TPM-waarde weergegeven in het groene TPM-vak in de rechter benedenhoek. Ga verder naar stap 24. Als OQS = Text en als de TPM-waarde lager is dan de limieten OQS SETUP - DISCARD NOW maar hoger dan DISCARD SOON, wordt de TPM-waarde weergegeven in het oranje TPM-vak in de rechter benedenhoek. Ga verder naar DISCARD SOON in
28.3	stap 21. Als OQS = Text en als de TPM-waarde hoger is dan de limieten OQS SETUP - DISCARD NOW, wordt de TPM-waarde weergegeven in het rode TPM-vak in de rechter benedenhoek. Ga verder naar DISCARD SOON in stap 23. Als OQS = Nummer ga verder naar TPM - XX in stap 22.
DISCARD SOON	
(binnenkort afvoeren)	21. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Ga verder naar stap 24.
TPM - XX	22. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de TPM- resultaten boven de limieten van OQS SETUP - DISCARD ligt, gaat u verder naar stap 23; ga anders naar stap 24.
DISCARD NOW (nu afvoeren)	23. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Ga verder naar DISPOSE in sectie 2.1.5 / 6. Druk op X (NEE) om DISPOSE uit te stellen.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (Is vetpan vol met olie?)	24. Druk op de X-knop (NEE) om de pomp opnieuw te laten draaien indien het olieniveau lager is dan de lijn voor het volle afvulniveau.* Druk op de √-knop (vinkje - JA) zodra het olieniveau de lijn voor het volle afvulniveau bereikt. Als het vat niet volledig met olie gevuld is controleert u de filterpan om te kijken of de meeste olie teruggekeerd is. Het is mogelijk dat er een kleine hoeveelheid olie in de pan achterblijft.
\bigcirc	25. De regelaar wordt uitgeschakeld.

*LET OP: Het is normaal na reiniging en filteren dat er olie in de filterpan achterblijft en dat de olie in de vetpan niet naar zijn oorspronkelijk niveau terugkeert. Als u JA antwoordt na twee pogingen om het vat te vullen, activeert u de auto top off, indien aanwezig, om enig olieverlies tijdens het filteren te compenseren.

2.1.4 OQS -Oliekwaliteitsensor

De OQS-filter is een functie die het vat filtert dat een oliemeting geeft om de TPM (Totale polair materiaal) te testen in de olie met behulp van de ingebouwde OQSsensor. Deze functie wordt gebruikt wanneer de olie het einde van zijn levensduur heeft bereikt en wanneer deze afgevoerd wordt. Zorg ervoor dat het filterkussen dagelijks vervangen wordt zodat het systeem correct blijft werken. Voor een goede werking in winkels met een groot volume of die 24 uur per dag geopend zijn, moet het filterkussen of filterpapier twee keer per dag worden vervangen.

Als CLOSE DISPOSE VALVE (sluit afvoerklep) wordt weergegeven sluit u de RTI-aftapkraan. Druk op de X-knop (NEE) om af te sluiten.

OPMERKING

Het filterkussen of -papier moet dagelijks vervangen worden.

M WAARSCHUWING

Laat niet meer dan één vetpan tegelijk leeglopen in het ingebouwde filtersysteem om te vermijden dat het filtersysteem over zou lopen en hete olie zou worden gemorst met ernstige brandwonden, uitglijden en vallen als gevolg.

SCHERM	ACTIE
0922 AM ALL RECIPES 05.17.2019 SPECY CISI SPECY CISI VI AUGUTS CINER SPECY CISI VI AUGUTS CINER SPECY CISI VI AUGUTS CINER SPECY CISI VI SERV SAUSACE SPECY CISI	 Friteusetemperatuur <u>MOET</u> de ingestelde waarde hebben bereikt. Druk op de filtermenuknop of als de TPM-knop knippert, druk dan op de TPM-knop.
	2. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
	3. Selecteer ADVANCED FILTER OPTIONS (Geavanceerde filteropties).
	4. Selecteer OQS (Oliekwaliteitsensor) - FILTER
OQS - FILTER NOW? (Nu filteren met OQS?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het filteren te starten. Als de X-knop (NEE) wordt geselecteerd, wordt het filteren geannuleerd en gaat de friteuse verder met de gewone werking.
OIL LEVEL TOO LOW (Oliepeil te laag)	 Wordt getoond als het oliepeil te laag is Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het probleem te bevestigen en ga terug naar de stand-by bakmodus. Controleer of er te weinig olie in de JIB zit. Als er niet te weinig olie in de JIB zit en dit geval zich blijft voordoen, contacteert u uw FAS.

SCHERM	ACTIE
SKIM DEBRIS FROM VAT (Vuil uit vat skimmen)	7. Skim de kruimels van de olie door de skimmer van voor naar achter te bewegen, en verwijder zoveel mogelijk kruimels uit elk vat. Dit is erg belangrijk om de houdbaarheid van de olie te verlengen en de kwaliteit te behouden. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien. Druk op de X-knop om het filteren te annuleren.
START FILTRATION (Start filteren)	8. Druk op de BLAUWE knop om het filteren te starten of de X- knop om het filteren te stoppen
DRAINING (Afvoeren)	9. Er is geen actie nodig terwijl de olie in de filterpan loopt.
FLUSHING (Spoelen)	10. Geen actie nodig terwijl de retourklep zich opent en het vat volloopt met olie uit de oliepan.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE	11. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen
verwijder gereedschap)	GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
FILLING (Vullen bezig)	12. Geen actie nodig terwijl het vat hervuld wordt.
METEN VAN OLIEKWALITEIT	13. Geen actie vereist terwijl de OQS-sensor de oliekwaliteitswaarde van de olie berekent.
FILLING (Vullen bezig)	14. Geen actie nodig terwijl het vat hervuld wordt.
11.6 21.1 28.3	 15. Als OQS = Text en als de TPM-waarde lager is dan de limieten OQS SETUP - DISCARD NOW (OQS-instelling - nu afvoeren) en DISCARD SOON (binnenkort afvoeren), wordt de TPM-waarde weergegeven in het groene TPM-vak in de rechter benedenhoek. Ga verder naar stap 20. Als OQS = Text en als de TPM-waarde lager is dan de limieten OQS SETUP - DISCARD NOW maar hoger dan DISCARD SOON, wordt de TPM-waarde weergegeven in het oranje TPM-vak in de rechter benedenhoek. Ga verder naar DISCARD SOON in stap 16. Als OQS = Text en als de TPM-waarde hoger is dan de limieten OQS SETUP - DISCARD NOW, wordt de TPM-waarde weergegeven in het oranje TPM-vak in de rechter benedenhoek. Ga verder naar DISCARD SOON in stap 16. Als OQS = Text en als de TPM-waarde hoger is dan de limieten OQS SETUP - DISCARD NOW, wordt de TPM-waarde weergegeven in het rode TPM-vak in de rechter benedenhoek. Ga verder naar DISCARD NOW in stap 18. Als OQS = Nummer ga verder naar TPM - XX in stap 17.
DISCARD SOON	
(binnenkort afvoeren)	16. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Ga verder naar stap 20.
TPM - XX	17. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de TPM-resultaten boven de limieten van OQS SETUP - DISCARD ligt, gaat u verder naar stap 18; ga anders naar stap 20.

DISCARD NOW (nu afvoeren)	18. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Ga verder naar DISPOSE (afvoeren) in sectie 2.1.5 / 6. Druk op X (NEE) om DISPOSE uit te stellen.
PREHEAT (Voorverbitten)	19. Geen actie nodig terwijl de friteuse opwarmt tot het ingestelde punt.
OLSIS PM CREW MODE 04-11-2017	
FRES INDEXES FRECS FRECS CRUEY STRES INDEXES SALEAGE SALES INDEXES INDEXES SALEAGE SALES INDEXES INDEXES INDEXES SALES INDEXES INDEXES INDEXES	20. Friteuse is klaar voor gebruik. Wordt weergegeven zodra de friteuse de ingestelde waarde heeft bereikt.
А Ф ? . С ? .	

NB: Als de olie niet geheel volledig wordt teruggevoerd tijdens de filtratie, zal het systeem overgaan naar een onvolledige filtratiefunctie.

2.1.5 Olie verwijderen voor niet-bulkoliesystemen

Deze optie wordt gebruikt om oude olie te laten wegvloeien in een SDU of een **METALEN** vat.

Wanneer de frituurolie is opgebruikt, laat u de olie in een container wegvloeien die geschikt is voor transport naar de olieafvalcontainer. Frymaster beveelt een Shortening Disposal Unit (wegwerpeenheid voor bakvet) (SDU) aan. Raadpleeg de documentatie die bij uw wegwerpeenheid werd geleverd voor specifieke gebruiksaanwijzingen. **NB:** Als u een SDU gebruikt die voor januari 2004 gebouwd werd, zal deze niet onder de afvoer passen. Als er geen afvloei-eenheid voor bakvet beschikbaar is laat u de olie afkoelen tot 38 °C (100 °F) en laat u de olie dan in een METALEN container wegvloeien met een capaciteit van 15 liter (VIER gallon) of meer, om zo te voorkomen dat er olie gemorst wordt.

SCHERM	ACTIE
OLSE PUI CREW MODE 0411-2017 Image: Criscelling Image: Criscelling Image: Criscelling Image: Criscelling Image: Criscelling	1. Druk op de filtermenuknop.
	2. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
Isase AM FILTRATION 05-15-2918 QUICK FILTER QUICK FILTER CLEAN AND FILTER WITH OQS DISPOSE ADVANCED FILTER OPTIONS	3. Selecteer DISPOSE (afvoeren).

SCHERM	ACTIE
DISPOSE NOW? (nu afvoeren?)	 4. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de X-knop (NEE) wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar de vorige status. ▲ GEVAAR Laat de olie afkoelen tot 38 °C (100 °F)alvorens u ze in een geschikt <u>METALEN</u> container laat lopen voor afvalverwerking.
REMOVE FILTER PAN (Verwijder de filterpan)	 5. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse.
IS FILTER PAN EMPTY? (Is de filterpan leeg?)	 Als de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA). Als de pan niet leeg is, drukt u op de X (NEE) -knop en keert u terug naar de vorige status en gebruikt u de functie FILL VAT FROM PAN (Vul vat vanuit pan) om de olie terug te voeren naar het vat.
INSERT DISPOSAL UNIT (Plaats afvoerunit)	 7. Verwijder de filterpan uit de friteuse en plaats de afvoerunit.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (Staat de afvoerunit op zijn plek?)	 8. Zorg ervoor dat er een SDU of een METALEN container onder de afvoer staat met een capaciteit van 15 liter (VIER gallon) of meer. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. ▲ GEVAAR Laat de olie afkoelen tot 38 °C (100 °F) alvorens u ze in een geschikt METALEN container laat lopen voor afvalverwerking. ▲ GEVAAR Zorg ervoor dat, wanneer u olie laat afvloeien in een SDU of METALEN recipiënt, dat er in deze container ten minste 15 liter (VIER gallon) olie past. Anders kan de olie overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.

SCHERM	ACTIE
START FILTRATION (Start filteren)	9. Druk op de BLAUWE knop om het filteren te starten of de X- knop om het filteren te stoppen
DISPOSING (Afvoeren bezig)	10. Geen actie nodig terwijl het vat de olie laat leeglopen.
IS FRYPOT EMPTY? (Is de vetpan leeg?)	11. Als de vetpan leeg is drukt u op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.
SCRUB FRYPOT COMPLETE? (Schrobben van de vetpan voltooid?)	12. Reinig de vetpan met een schrobborstel en na voltooien drukt u op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.
AI FRT DRAIN CLOSING REMOVE	13. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen
TOOLS (Alarm afvoer sluiten verwijder gereedschap)	GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
	Als u het JIB-systeem voor verse olie gebruikt, gaat u verder met stap 18. Ga naar de volgende stap als u een bulksysteem voor verse olie gebruikt.
FILL VAT FROM BULK? (Vat vullen uit bulk?)	14. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de X- knop (NEE) wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar het filtermenu.
START FILLING? (Vullen starten?) PRESS AND HOLD (Ingedrukt houden)	15. Houd de knop ingedrukt om het vat te vullen. De bulkoliebijvulpomp werkt met een pulsdrukschakelaar. Hij pompt enkel wanneer de schakelaar wordt losgelaten.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (Knop loslaten als hij vol is)	16. Laat de knop los wanneer het vat gevuld is tot de onderste vullijn.
CONTINUE FILLING? (Doorgaan met vullen?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan met vullen. In het andere geval drukt u zodra het vat vol is op de X-knop (NEE) om de modus te verlaten gaat u verder naar stap 19.
REMOVE DISPOSAL UNIT? (Verwijder de afvoerunit?)	18. Verwijder de afvoerunit en druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.
INSERT FILTER PAN (Plaats filterpan)	19. Plaats het schone en gemonteerde filter.
MANUALLY FILL VAT (Handmatig vullen vat)	20. Giet voorzichtig olie in het vat totdat de onderste vullijn in de friteuse is bereikt. Druk op de √-knop (vinkje - JA) als het vat vol is.
	21. De regelaar wordt uitgeschakeld. Plaats de filterpan.

2.1.6 Afval voor bulk, voorkant afvoer en externe afvoer van afvaloliesystemen

Deze optie wordt gebruikt om oude olie te laten wegvloeien in een afvalsysteem voor bulkolie. Bulkoliesystemen gebruiken een pomp om de uitgeputte olie van de friteuse naar een tank te pompen. Er worden extra leidingen gebruikt om de bulkoliesystemen met de friteuses te verbinden. Voorkant afvoersystemen gebruiken een afvoer die aangesloten is op de voorkant WAARSCHUWING Zorg ervoor dat er filterpapier of een filterkussen geplaatst is voordat u de olie aftapt of verwijdert. Als u geen filterpapier/kussen plaatst kunnen de lijnen en/of pomp verstopt geraken.

van de friteuse om de olie in een afvalcontainer te pompen. Externe afvoersystemen gebruiken een afvoer met een externe pomp die de olie uit de vetpan pompt.

SCHERM	ACTIE
CLASE PM CREW MODE CLASE CREAT	1. Druk op de filtermenuknop.
	2. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
	 Selecteer DISPOSE (afvoeren). Als u het in bulk afvoert, gaat u verder met de volgende stap. Als u een frontsysteem gebruikt (afvoer aan de voorkant), gaat u verder met stap 5. Als u een extern afvoersysteem gebruikt om de olie uit de friteuse te pompen, gaat u verder met stap 6.
DISPOSE NOW? (nu afvoeren?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om door te gaan en ga verder naar stap 8. Als de X-knop (NEE) wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar de vorige status.
IS DISPOSE FROM FILTER PAN WITH WAND? (Is het afval uit een filterpan met afvoer?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om door te gaan en ga verder naar stap 8. Als de X-knop (NEE) wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar de vorige status.
IS DISPOSE FROM FRYPOT WITH WAND? (Is het afval uit een friteuse met afvoer?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om door te gaan en ga verder naar stap 7. Als de X-knop (NEE) wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar de vorige status.
IS WAND DISPOSAL SYSTEM IN PLACE? (Zit het afvalafvoersysteem op zijn plaats?)	 Zorg ervoor dat het externe afvoersysteem op zijn plaats zit en druk op de √-knop (vinkje - JA) om door te gaan en ga dan naar stap 11.
REMOVE FILTER PAN (Verwijder de filterpan)	8. Verwijder de filterpan.

SCHERM	ACTIE
IS FILTER PAN EMPTY? (Is de filterpan leeg?)	9. Als de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA) en ga verder naar de volgende stap Is de pan niet leeg, dan drukt u op de X (NEE)-knop. De reinigingsfunctie wordt geannuleerd en keert terug naar het filtratiemenu. Verwijder de olie uit de pan en probeer de functie opnieuw na het plaatsen van de filterpan. Als er geen pan gedetecteerd wordt, toont het regelaarscherm INSERT PAN (Pan plaatsen) totdat er een pan wordt gedetecteert.
INSERT FILTER PAN (Plaats filterpan)	 Duw de filterpan volledig op zijn plaats en ga door naar de volgende stap. Wordt getoond als de filterpan niet geheel op zijn plek zit.
START FILTRATION (Start filteren)	 Druk op de BLAUWE knop om het filteren te starten of de X- knop om het filteren te stoppen Als u een externe afvoer gebruikt, gaat u naar stap 23.
BULK TANK FULL? (Bulktank vol?)	12. Dit bericht wordt enkel weergegeven als de bulktank vol is. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om te bevestigen en bel de afvalverwerker voor bulkolie. Het scherm gaat terug naar OFF (uit).
INSERT FILTER PAN (Plaats filterpan)	13. Duw de filterpan helemaal terug op zijn plek. Wordt getoond als de filterpan niet geheel op zijn plek zit.
DRAINING (Afvoeren)	14. Er is geen actie nodig terwijl de olie in de filterpan loopt.
IS FRYPOT EMPTY? (Is de vetpan leeg?)	15. Als de vetpan leeg is drukt u op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.
SCRUB FRYPOT COMPLETE? (Schrobben van de vetpan voltooid?)	16. Reinig de vetpan met een schrobborstel en na voltooien drukt u op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alarm afvoer sluiten verwijder gereedschap)	 17. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen. Als u een frontale afvoer (afvoer aan de voorkant) gebruikt, gaat u door naar de volgende stap. Als u het in bulk afvoert, gaat u verder met stap 24. M GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
POSITION DISPOSAL UNIT	18. Plaats de afvoerunit vóór de friteuse en druk op de √-knop
(Positie afvoerunit)	(vinkje - JA) om verder te gaan.

IS DISPOSE WAND AND DISPOSAL UNIT IN PLACE? (Zitten de afvoer en afvalunit op hun plaats?)	 19. Bevestig de afvoer door de vrouwelijke kant terug te halen en deze stevig op de mannelijke ontkoppeling te drukken. Eenmaal op zijn plaats, laat de ontkoppeling los en zorg ervoor dat de snel ontkoppeling volledig is vergrendeld. Zorg ervoor dat de afvoerunit vóór de friteuse is geplaatst en druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.
OPEN DISPOSE VALVE (Open afvoerklep) PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (Druk aan en houd de schakelaar van de frontale afvoer ingedrukt)	20. Open de linker kastdeur en ontgrendel indien nodig de aftapklep. Trek de aftaphendel volledig naar voren om het wegvloeien te laten beginnen. Als u de afvoer aan de voorkant gebruikt, gaat u door naar de volgende stap.
	21. Zorg ervoor dat de afvoer op zijn plaats zit voordat u begint met aandrukken en de afvalschakelaar indrukt om met de afvalverwijdering te beginnen.
DISPOSING (Afvoeren bezig) RELEASE WAND SWITCH AND CLOSE DISPOSE WAND WHEN FULL (Laat de afvoerschakelaar los en sluit de afvoerkraan wanneer hij vol is)	22. De olie wordt overgebracht van het filter naar de afvoerunit. Wanneer de pan leeg is, laat u de schakelaar los om de pomp te stoppen. Als hij vol is, sluit u de afvoerklep door de hendel naar de achterkant van de friteuse te drukken totdat hij stopt. Vergrendel de klep opnieuw als dat gevraagd wordt door uw manager. Ga verder naar stap 27.

The second second

USE WAND TO EXTRACT OIL FROM FRYPOT (Gebruik afvoer om olie uit de friteuse te halen)	23. Gebruik de externe afvoer om olie uit de vetpan naar de afvalunit te pompen. Druk op de √-knop (vinkje - JA) wanneer u klaar bent en ga door naar de volgende stap.
OPEN DISPOSE VALVE (Open afvoerklep)	24. Open de linker kastdeur en ontgrendel indien nodig de aftapklep. Trek de afvoerklep volledig naar voren om het afvoeren te laten beginnen.
DISPOSING (Afvoeren bezig)	25. Geen actie nodig terwijl de pomp de afvalolie uit de pan naar de afvaltank pompt. Als u het in bulk afvoert, gaat u verder met stap 27. Als u een externe afvoer gebruikt om de olie uit de vetpan te pompen, ga verder naar de volgende stap.
IS FRYPOT EMPTY?	26. Wanneer de vetpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA)
(is de vetpan leeg?)	27. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse.
REMOVE FILTER PAN	▲ GEVAAR
(Verwijder de filterpan)	olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.
(Verwijder de filterpan) IS FILTER PAN EMPTY? (Is de filterpan leeg?)	 Open de interpan langzaam om zo spatten van nete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken. 28. Als de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA). Als u de afvoer aan de voorkant gebruikt, gaat u door naar stap 31. Als u het in bulk afvoert, gaat u verder met stap 34. Als u een externe afvoer gebruikt, gaat u naar stap 30. Als de pan niet leeg is, drukt u op de X (NEE)-knop; keer terug naar stap 20 voor afvoeren aan de voorkant, naar stap 24 voor bulk of naar stap 30 voor externe afvoer. Als de filterpan niet leeg is en als u een externe afvoer gebruikt, gaat u verder met de volgende stap.
(Verwijder de filterpan) IS FILTER PAN EMPTY? (Is de filterpan leeg?) USE WAND TO EXTRACT OIL FROM THE FILTER PAN (Gebruik afvoer om olie uit de filterpan te halen)	 Open de interpan langzaam om zo spatten van nete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken. 28. Als de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA). Als u de afvoer aan de voorkant gebruikt, gaat u door naar stap 31. Als u het in bulk afvoert, gaat u verder met stap 34. Als u een externe afvoer gebruikt, gaat u naar stap 30. Als de pan niet leeg is, drukt u op de X (NEE)-knop; keer terug naar stap 20 voor afvoeren aan de voorkant, naar stap 24 voor bulk of naar stap 30 voor externe afvoer. Als de filterpan niet leeg is en als u een externe afvoer gebruikt, gaat u verder met de is en als u een externe afvoer gebruikt, gaat u verder met de afvalunit te pompen. Druk op de √-knop (vinkje - JA) wanneer u klaar bent en ga door naar de volgende stap.
(Verwijder de filterpan) IS FILTER PAN EMPTY? (Is de filterpan leeg?) USE WAND TO EXTRACT OIL FROM THE FILTER PAN (Gebruik afvoer om olie uit de filterpan te halen) REMOVE WAND DISPOSAL SYSTEM	 Open de interpan langzaam om zo spatten van nete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken. 28. Als de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA). Als u de afvoer aan de voorkant gebruikt, gaat u door naar stap 31. Als u het in bulk afvoert, gaat u verder met stap 34. Als u een externe afvoer gebruikt, gaat u naar stap 30. Als de pan niet leeg is, drukt u op de X (NEE)-knop; keer terug naar stap 20 voor afvoeren aan de voorkant, naar stap 24 voor bulk of naar stap 30 voor externe afvoer. Als de filterpan niet leeg is en als u een externe afvoer gebruikt, gaat u verder met de volgende stap. 29. Gebruik de externe afvoer om olie uit de filterpan naar de afvalunit te pompen. Druk op de √-knop (vinkje - JA) wanneer u klaar bent en ga door naar de volgende stap. 30. Verwijder het externe afvoersysteem en ga door naar de volgende stap.
(Verwijder de filterpan) IS FILTER PAN EMPTY? (Is de filterpan leeg?) USE WAND TO EXTRACT OIL FROM THE FILTER PAN (Gebruik afvoer om olie uit de filterpan te halen) REMOVE WAND DISPOSAL SYSTEM (Verwijder afvalafvoersysteem) CLEAN FILTER PAN? (Reinigen filterpan?)	 Open de inter pan langzaam om zo spatten van nete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken. 28. Als de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA). Als u de afvoer aan de voorkant gebruikt, gaat u door naar stap 31. Als u het in bulk afvoert, gaat u verder met stap 34. Als u een externe afvoer gebruikt, gaat u naar stap 30. Als de pan niet leeg is, drukt u op de X (NEE)-knop; keer terug naar stap 20 voor afvoeren aan de voorkant, naar stap 24 voor bulk of naar stap 30 voor externe afvoer. Als de filterpan niet leeg is en als u een externe afvoer gebruikt, gaat u verder met de volgende stap. 29. Gebruik de externe afvoer om olie uit de filterpan naar de afvalunit te pompen. Druk op de √-knop (vinkje - JA) wanneer u klaar bent en ga door naar de volgende stap. 30. Verwijder het externe afvoersysteem en ga door naar de volgende stap. 31. Reinig de filterpan en druk op de √-knop (vinkje - JA) wanneer u klaar bent en ga verder met stap 33. Als u een externe afvoer gebruikt, gaat u verder stap.

Г

IS FILTER PAN DRY? (Is filterpan droog?)	33. Droog de filterpan en druk op de √-knop (vinkje - JA) wanneer u klaar bent.
INSERT FILTER PAN (Plaats filterpan)	34. Plaats de filterpan. Als u de afvoer aan de voorkant gebruikt, gaat u door naar de volgende stap. Als u het in bulk afvoert, gaat u verder met stap 36. Als u een externe afvoer gebruikt, gaat u naar stap 41.
REMOVE DISPOSAL UNIT AND DETACH WAND (Verwijder de afvoerunit en ontkoppel de afvoer)	35. Ontkoppel de afvoer en verwijder de afvalunit en druk op de √-knop (vinkje - JA) wanneer dit voltooid is. Als u het JIB- systeem voor verse olie gebruikt, gaat u verder met stap 41. Als u een bulksysteem voor verse olie gebruikt, gaat u naar stap 37.
CLOSE DISPOSE VALVE (Sluit de aftapklep)	36. Sluit de aftapklep door de hendel naar de achterkant van de friteuse te drukken totdat hij stopt. Vergrendel de klep opnieuw als dat gevraagd wordt door uw manager. Als u het JIB-systeem voor verse olie gebruikt, gaat u verder met stap 41. Ga naar de volgende stap als u een bulksysteem voor verse olie gebruikt.
FILL VAT FROM BULK? (Vat vullen uit bulk?)	37. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de X- knop (NEE) wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar het filtermenu.
START FILLING? (Vullen starten?) PRESS AND HOLD (Ingedrukt houden)	38. Houd de knop ingedrukt om het vat te vullen. De bulkoliebijvulpomp werkt met een pulsdrukschakelaar. Hij pompt enkel wanneer de schakelaar wordt losgelaten.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (Knop loslaten als hij vol is)	39. Laat de knop los wanneer het vat gevuld is tot de onderste vullijn.
CONTINUE FILLING? (Doorgaan met vullen?)	40. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan met vullen. In het andere geval drukt u zodra het vat vol is op de X-knop (NEE) om verder te gaan naar stap 42.
MANUALLY FILL VAT (Handmatig vullen vat)	41. Giet voorzichtig olie in het vat totdat de onderste vullijn in de friteuse is bereikt. Druk op de √-knop (vinkje - JA) als het vat vol is.
	42. De regelaar wordt uitgeschakeld.

2.1.7 Vul vat vanuit (filter)pan

De functie Vat Vullen Vanuit Pan vult het vat vanuit de filterpan.

SCHERM	ACTIE
\bigcirc	1. De friteuse <u>MOET</u> op OFF (uit) staan.
	2. Druk op de filtermenuknop.

SCHERM	ACTIE
	3. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
	4. Selecteer ADVANCED FILTER OPTIONS (Geavanceerde filteropties).
1931 AM FILTRATION 05.15.2019 OQS - FILTER FILL VAT FROM PAN FILL VAT FROM BULK PAN TO WASTE	 Selecteer FILL VAT FROM PAN (Vat vullen uit pan). Als er geen pan gedetecteerd wordt, toont het regelaarscherm INSERT PAN (Pan plaatsen) totdat er een pan wordt gedetecteert.
FILL FROM PAN? (Vullen uit pan?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de X (NEE)-knop wordt geselecteerd, schakelt de regelaar naar OFF (Uit).
FILLING (Vullen bezig)	7. Geen actie nodig terwijl het vat wordt gevuld.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (Is vetpan vol met olie?)	8. Druk op de X (NEE)-knop om de pomp opnieuw te laten draaien als het olieniveau lager is dan de bovenste lijn voor het max. vulniveau. Druk op de √-knop (vinkje - JA) als het oliepeil zich op de bovenste lijn voor het max. vulniveau bevindt. Als het vat niet volledig met olie gevuld is controleert u de filterpan om te kijken of de meeste olie teruggekeerd is. Het is mogelijk dat er een kleine hoeveelheid olie in de pan achterblijft.
	9. De regelaar wordt uitgeschakeld.

2.1.8 Vat vullen uit bulk

De functie voor het vullen van het vat uit bulk wordt gebruikt om het vat uit een nieuwe bron voor bulkolie te vullen.

SCHERM	ACTIE
\bigcirc	1. De friteuse MOET op OFF (uit) staan.
	2. Druk op de filtermenuknop.
	3. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.

SCHERM	ACTIE
10.33 AM FILTRATION 66.15-2018 QUICK FILTER QUICK FILTER CLEAN AND FILTER WITH OQS DISPOSE ADVANCED FILTER OPTIONS	4. Selecteer ADVANCED FILTER OPTIONS (Geavanceerde filteropties).
1931AM FILTRATION 06.15.2018 OQS - FILTER FILL VAT FROM PAN FILL VAT FROM BULK FILL VAT FROM BULK PAN TO WASTE	5. Selecteer FILL VAT FROM BULK (Vat vullen uit bulk).
FILL VAT FROM BULK? (Vat vullen uit bulk?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de X (NEE)-knop wordt geselecteerd, schakelt de regelaar naar OFF (Uit).
START FILLING? (Vullen starten?) PRESS AND HOLD (Ingedrukt houden)	 Houd de knop ingedrukt om het vat te vullen. De bulkoliebijvulpomp werkt met een pulsdrukschakelaar. Hij pompt enkel wanneer de schakelaar wordt losgelaten.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (Knop loslaten als hij vol is)	 Laat de knop los wanneer het vat gevuld is tot de onderste vullijn.
CONTINUE FILLING? (Doorgaan met vullen?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan met vullen. In het andere geval drukt u op de X (NEE)-knop zodra het vat vol is om de modus te verlaten en terug te gaan naar OFF (Uit).
	10. De regelaar wordt uitgeschakeld.

2.1.9 Pan naar afvoer (enkel bulk)

De functie pan naar afvoer is een optie waarmee bulkoliesystemen het overschot aan olie in de pan kunnen wegpompen naar de afvaltanks voor bulkolie zonder de bestaande olie in het vat af te tappen.

SCHERM	ACTIE
Odde PM CREW MODE Oddition CREAR NAGGETS Oddition CREAR SHIPS Oddition CREAR SHIPS Oddition Of SATE SHIPS SALEACE Of SATE CREAR FISH Of SATE CREAR FISH	1. Druk op de filtermenuknop.
	2. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.

SCHERM	ACTIE
10:30 AM FILTRATION 06:15:2018 Image: Constraint of the second s	3. Selecteer ADVANCED FILTER OPTIONS (Geavanceerde filteropties).
10.33 AM FILTRATION 06.15.3018 Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress Image: Organ Stress	4. Selecteer PAN TO WASTE (Pan naar afval)
PAN TO WASTE? (Pan naar afval?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de X- knop (NEE) wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar de vorige status. Als er geen pan gedetecteerd wordt, toont het regelaarscherm INSERT PAN (Pan plaatsen) totdat er een pan wordt gedetecteert.
BULK TANK FULL? (Bulktank vol?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om te bevestigen en bel de afvalverwerker voor bulkolie. Het scherm gaat terug naar de vorige stand.
OPEN DISPOSE VALVE (Open afvoerklep)	 Open de linker kastdeur en ontgrendel indien nodig de aftapklep. Trek de aftaphendel volledig naar voren om het wegvloeien te laten beginnen.
DISPOSING (Afvoeren bezig)	 Geen actie nodig terwijl de pomp gedurende vier (4) minuten de olie uit de oliepan naar de afvaltanks voor bulkolie pompt.
REMOVE PAN (Verwijder pan)	 Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse. GEVAAR Open de filterpan langzaam om zo spatten van hete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.
IS PAN EMPTY? (Is de pan leeg)?	10. Als de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA). Is de pan niet leeg, dan drukt u op de X (NEE)-knop en gaat u terug naar stap 8.
INSERT PAN (Plaats de pan)	11. Plaats de filterpan.

SCHERM	ACTIE
CLOSE DISPOSE VALVE (Sluit de aftapklep)	12. Sluit de aftapklep door de hendel naar de achterkant van de friteuse te drukken totdat hij stopt. Vergrendel de klep opnieuw als dat gevraagd wordt door uw manager.
OLSE FM CREW MODE 04-11-2017 Image: Criscical Stress Maldoct IS Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress Image: Criscical Stress	13. De regelaar keert terug naar de startstatus.

2.1.10 Afvoeren naar pan

De functie aftappen naar pan wordt gebruikt om olie van het vat naar de filterpan af te voeren.

SCHERM	ACTIE
0435 PM CREWI MODE 04-11-2017 Image: Creating and the second and the s	1. Druk op de filtermenuknop.
	2. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
IDENTIFY ELERATION CS-15-2010 QUICK FILTER QUICK FILTER CLEAN AND FILTER WITH OQS DISPOSE ADVANCED FILTER OPTIONS	3. Selecteer ADVANCED FILTER OPTIONS (Geavanceerde filteropties).
ISBRAM FILTRATION 05-15-2010 Image: Constraint of the second sec	4. Druk op het pijltje omlaag.

SCHERM	ACTIE
	5. Selecteer DRAIN TO PAN (Afvoeren naar pan).
DRAIN NOW? (NU AFVOEREN?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de X (NEE)-knop wordt geselecteerd, schakelt de regelaar naar OFF (Uit).
START FILTRATION (Start filteren)	 Druk op de BLAUWE knop om het afvoeren te starten of de X-knop om de functie te stoppen.
DRAINING (Afvoeren)	8. Geen actie nodig terwijl het vat de olie laat leeglopen in de filterpan.
VAT EMPTY? (Vat leeg?)	 Als het vat leeg is drukt u op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alarm afvoer sluiten verwijder gereedschap)	10. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen
	GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
FILL FROM PAN? (VULLEN UIT PAN?)	11. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het vat te hervullen of ga anders door naar stap 14.
FILLING (Vullen bezig)	12. Geen actie nodig terwijl het vat wordt gevuld.
IS FRYPOT FULL OF OIL? (ls vetpan vol met olie?)	13. Druk op de X (NEE)-knop om de pomp opnieuw te laten draaien als het olieniveau lager is dan de bovenste lijn voor het max. vulniveau. Druk op de √-knop (vinkje - JA) als het oliepeil zich op de bovenste lijn voor het max. vulniveau bevindt en ga verder naar stap 17. Als het vat niet volledig met olie gevuld is controleert u de filterpan om te kijken of de meeste olie teruggekeerd is. Het is mogelijk dat er een kleine hoeveelheid olie in de pan achterblijft.
	14. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse.
REMOVE PAN (Verwijder pan)	▲ GEVAAR Open de filterpan langzaam om zo spatten van hete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.
IS PAN EMPTY? (Is de pan leeg)?	15. Als de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA). Is de pan niet leeg, dan drukt u op de X (NEE)-knop en gaat u terug naar stap 11.
SCHERM	ACTIE
------------	--------------------------------------
\bigcirc	17. De regelaar wordt uitgeschakeld.

2.1.11 Diepreinigen (Uitkoken [Heet] of koud reinigen) voor niet-bulkoliesystemen

De diepreinigmodus wordt gebruikt om verbrande olie uit de vetpan te verwijderen. Het type diepreiniging (heet of koud) hangt af van de managerinstellingen - filterattributen - reinigingsinstellingen (zie paragraaf 1.8).

SCHERM	ACTIE
0432 PM CREW MODE 04.11.2017 Image: Creating Crea	1. Druk op de filtermenuknop.
	2. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
	3. Selecteer ADVANCED FILTER OPTIONS (Geavanceerde filteropties).
1032 AM FILTRATION 66-16-2019 OQS - FILTER FILL VAT FROM PAN FILL VAT FROM BULK PAN TO WASTE	4. Druk op het pijltje omlaag.
	5. Selecteer CLEAN (Diepreinigen)
COLD CLEAN NOW? (Nu koude diepreiniging?) of BOIL OUT NOW (Nu hete diepreiniging?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de X- knop (NEE) wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar het filtermenu. Als er geen pan gedetecteerd wordt, toont het regelaarscherm INSERT PAN (Pan plaatsen) totdat er een pan wordt gedetecteert.

SCHERM	ACTIE
SAVING OIL? (Olie opslaan?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) als de olie wordt opgeslagen en de olie opnieuw moet worden gebruikt en ga verder naar stap 9. Als de X (NEE) -knop is geselecteerd, gaat u door naar de volgende stap.
IS OIL DISPOSED? (Is de olie afgevoerd?)	 Als de olie al is afgevoerd en de vetpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA). Als de olie niet is afgevoerd, drukt u op de X (NEE) -knop.
REMOVE FILTER PAN (Verwijder de filterpan)	 9. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse. Als de olie niet wordt opgeslagen, gaat u naar stap 16.
IS FILTER PAN EMPTY? (Is de filterpan leeg?)	 10. Als de olie <u>NIET</u> wordt opgeslagen en de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA) en ga door naar stap 24. Als de olie <u>WEL</u> wordt opgeslagen en de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA) en ga door naar de volgende 24. Druk op de X (NEE) -knop als de olie in de filterpan is en ga verder naar stap 15.
INSERT FILTER PAN (Plaats filterpan)	11. Plaats de filterpan is en ga door naar de volgende stap.
DRAINING (Afvoeren)	12. Geen actie nodig terwijl het vat de olie laat leeglopen in de filterpan.
IS FRYPOT EMPTY? (Is de vetpan leeg?)	13. Als de vetpan leeg is drukt u op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.
REMOVE FILTER PAN (Verwijder de filterpan)	14. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse en leg deze opzij en ga verder met stap 24. GEVAAR Open de filterpan langzaam om zo spatten van hete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.
EMPTY FILTER PAN AND START CLEAN AGAIN (Leeg de filterpan en begin weer met reinigen)	15. Druk op de √-knop (vinkje - JA) en ga verder naar stap 48. Voer de olie in de filterpan af door het filtervat uit de pan optie en vervolgens de afvoeroptie te gebruiken. Als u klaar bent, start u de reinigingsfunctie opnieuw.
INSERT DISPOSAL UNIT	16. INSERT DISPOSAL UNIT (Plaats afvoerunit).
	GEVAAR Zorg ervoor dat er een SDU (Shortening Disposal Unit) of een geschikte METALEN container op zijn plaats is onder de afvoer met een capaciteit van 15 liter (VIER gallon) of meer. Anders kan de olie overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.

SCHERM	ACTIE
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (Staat de afvoerunit op zijn plek?)	 17. Zorg ervoor dat er een SDU of een METALEN container onder de afvoer staat met een capaciteit van 15 liter (VIER gallon) of meer. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.
DRAINING (Afvoeren)	18. Geen actie nodig terwijl het olievat wordt afgetapt naar de afvalcontainer.
IS FRYPOT EMPTY? (Is de vetpan leeg?)	19. Als de vetpan leeg is drukt u op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alarm afvoer sluiten verwijder gereedschap)	 20. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen.
REMOVE DISPOSAL UNIT? (Verwijder de afvoerunit?)	21. Verwijder de afvoerunit en druk op de √-knop (vinkje - JA).
IS FILTER PAN EMPTY? (Is de filterpan leeg?)	22. Druk u op de √-knop (vinkje - JA) als de filterpan leeg is en ga verder naar stap 24. Druk op de X (NEE) -knop als de olie in de filterpan is en ga verder naar de volgende stap.
DISPOSE OIL IN FILTER PAN AND RESTART CLEAN AGAIN (Voer de olie in de filterpan af en start de reiniging opnieuw)	23. Druk op de √-knop (vinkje - JA) en ga verder naar stap 48. Voer de olie in de filterpan af door het filtervat uit de pan optie en vervolgens de afvoeroptie te gebruiken. Als u klaar bent, start u de reinigingsfunctie opnieuw.
SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?)	 24. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten.
REININGEN of UITKOKEN	25. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur.
COLD CLEAN DONE (koude reiniging voltooid) of BOIL OUT DONE (uitkoken voltooid)	26. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het alarm uit te zetten.
CLEAN FILTER PAN (Reinigen filterpan)	27. Verwijder de kruimelmand en aandrukring. Verwijder het filterpapier of -kussen en voer af. Verwijder de zeef. Reinig alle filterpanonderdelen en de filterpan.

SCHERM	ACTIE
INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (Plaats de schoongemaakte afvoerunit) die verandert in IS CLEANING DISPOSAL UNIT IN PLACE? (Is schoongemaakte afvoerunit op zijn plek?)	28. Plaats de reinigingsafvoereenheid of afvoerpan met een inhoud van 15 liter (VIER gallon) of meer onder de afvoer en druk op de √-knop (vinkje - JA).
DRAINING (Afvoeren)	29. Geen actie nodig terwijl het vat leegloopt.
RINSE COMPLETE? (Spoelen voltooid?)	30. Spoel de overtollige oplossing uit het vat. Druk op de √-knop (vinkje - JA) als het vat volledig is uitgespoeld.
IS SOLUTION REMOVED? (Is oplossing verwijderd?)	31. Zorg ervoor dat de oplossing is verwijderd en druk op de √- knop (vinkje - JA) als het vat volledig is uitgespoeld.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alarm afvoer sluiten verwijder gereedschap)	 32. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen.
REMOVE THE CLEANING SOLUTION UNIT (Verwijder de reinigingsoplossingsunit)	33. Verwijder de reinigingsoplossingsunit of afvoerpan en druk op de √-knop (vinkje - JA) als u klaar bent. Als olie is opgeslagen, gaat u verder met stap 38.
IS THE FILTER PAN CLEAN? (Is filterpan schoon?)	 34. Zorg ervoor dat de filterpan en de onderdelen schoon zijn. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien. Het drukken op de X (NEE) -knop als de filterpan niet schoon is vraagt om Schoonmaken Filterpan. Druk op de √-knop (vinkje - JA) als de filterpan leeg is en ga verder naar de volgende stap.
IS FRYPOT AND FILTER PAN DRY? (Zijn vetpan en filterpan droog?)	35. Zorg ervoor dat de vetpan, filterpan en de onderdelen volledig droog zijn. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien.
	GEVAAR Zorg ervoor dat zich absoluut geen water meer in de vetpan en filterpan bevindt voor u deze met frituurolie vult. Zo niet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.
INSERT FILTER PAN (Plaats filterpan)	36. Plaats de filterzeef, het filterscherm, de aandrukring en de kruimelmand terug die in stap 27 werden verwijderd. Plaats de filterpan.
MANUALLY FILL VAT (Handmatig vullen vat)	37. Giet voorzichtig olie in het vat totdat de onderste vullijn in de friteuse is bereikt. Druk op de √-knop (vinkje - JA) als het vat vol is en ga verder naar stap 48.

SCHERM	ACTIE
IS FRYPOT DRY	38. Zorg ervoor dat de vetpan volledig droog is. Druk op de √-
(Is de vetpan droog?)	knop (vinkje - JA) na voltooien.
	GEVAAR
	Zorg ervoor dat de vetpan volledig droog is en er geen
	water meer inzit voor u de vetpan met olie vult. Zo
	niet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer
	de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.
RETURNING SAVED OIL?	39. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om door te gaan met het
(Terugvoeren opgeslagen olie?)	terugvoeren van de opgeslagen olie.
INSERT FILTER PAN	40. Plaats de filterpan met de opgeslagen olie verwijderd in
(Plaats filterpan)	stap 14.
FILL FRYPOT FROM FILTER PAN	41. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de vetpan te vullen.
(Vetpan vullen uit filterpan?)	
FILLING	42. Geen actie nodig terwijl het vat wordt gevuld.
(Vullen bezig)	
	43. Druk op de X (NEE)-knop om de pomp opnieuw te laten
	het max vulniveau. Druk on de v/knon (vinkie - IA) als het
	olieneil zich on de bovenste lijn voor het max, vulniveau
(ls vetpan vol met olie?)	bevindt. Als het vat niet volledig met olie gevuld is
(controleert u de filterpan om te kijken of de meeste olie
	teruggekeerd is. Het is mogelijk dat er een kleine
	hoeveelheid olie in de pan achterblijft.
	44. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse.
	\Lambda GEVAAR
REMOVE FILTER PAN	Open de filterpan langzaam om zo spatten van hete
(verwijder de filterpari)	olie te voorkomen, want dat kan ernstige
	brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.
CLEAN FILTER PAN (Reinigen filterpan)	45. Verwijder de kruimelmand en aandrukring. Verwijder het
	filterpapier of -kussen en voer af. Verwijder de zeef. Reinig
	alle filterpanonderdelen en de filterpan.

IS FILTER PAN DRY?	46. Zorg ervoor dat de filterpan en de onderdelen volledig droog zijn. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltoojen
	GEVAAR Zorg ervoor dat de filterpan volledig droog is en er geen water meer inzit voor u hem met olie vult. Zo niet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.
INSERT FILTER PAN (Plaats filterpan)	47. Plaats de filterzeef, het filterpapier of -kussen, de aandrukring en de kruimelmand terug die in stap 45 werden verwijderd. Plaats de filterpan.
	48. De regelaar wordt uitgeschakeld.

2.1.12 Reinigen (uitkoken [heet] of koud reinigen) voor bulk, afvoer aan de voorkant en externe afvoer afvaloliesystemen

De diepreinigmodus wordt gebruikt om verbrande olie uit de vetpan te verwijderen. Het type diepreiniging (heet of koud) hangt af van de managerinstellingen filterattributen - reinigingsinstellingen (zie paragraaf 1.8).

A WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat er filterpapier of een filterkussen geplaatst is voordat u de olie aftapt of verwijdert. Als u geen filterpapier/-kussen plaatst kunnen de lijnen en/of pomp verstopt geraken.

SCHERM	ACTIE
CECKIN TRESC CECKIN TRESC CECKIN STRES STRES ST	 Druk op de filtermenuknop. Deze functie kan worden gestart wanneer de friteuse aan of uit staat. Als u het in bulk afvoert, wordt het aanbevolen om warm water weg te gooien om het pompen van olie te vergemakkelijken.
	2. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
10:39 AM FILTRATION 05:15:2010 QUICK FILTER QUICK FILTER CLEAN AND FILTER WITH OQS DISPOSE ADVANCED FILTER OPTIONS	3. Selecteer ADVANCED FILTER OPTIONS (Geavanceerde filteropties).

SCHERM	ACTIE
10-33 AM FILTRATION 85-15-3018 Image: Constraint of the state of	4. Druk op het pijltje omlaag.
16.30 AM FILTRATION 05.16.2018 DRAIN TO PAN	5. Selecteer CLEAN (Diepreinigen).
COLD CLEAN NOW? (Nu koude diepreiniging?) of BOIL OUT NOW (Nu hete diepreiniging?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de X-knop (NEE) wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar het filtermenu. Als er geen pan gedetecteerd wordt, toont het regelaarscherm INSERT PAN (Pan plaatsen) totdat er een pan wordt gedetecteert.
SAVING OIL? (Olie opslaan?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) als de olie wordt opgeslagen en de olie opnieuw moet worden gebruikt en ga verder naar stap 10. Als de X (NEE) -knop is geselecteerd, gaat u door naar de volgende stap.
IS OIL DISPOSED? (Is de olie afgevoerd?)	8. Als de olie <u>WEL</u> al is afgevoerd en de vetpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA) en gaat u verder naar stap 10. Als de olie <u>NIET</u> afgevoerd is en er een bulk- of frontale afvoer is, drukt u op de X (NEE)-knop en gaat u naar stap 15. Als de olie <u>NIET</u> afgevoerd is en er externe afvoer is, drukt u op de X (NEE)-knop en gaat u naar stap 24. Als u het in bulk afvoert en de bulktank vol is, gaat u verder naar de volgende stap.
BULK TANK FULL? (Bulktank vol?)	 Dit bericht wordt alleen weergegeven als de bulktank van bulkafvalsystemen vol is. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om te bevestigen en bel de afvalverwerker voor bulkolie. Het scherm gaat terug naar OFF (uit).
REMOVE FILTER PAN (Verwijder de filterpan)	10. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse. GEVAAR Open de filterpan langzaam om zo spatten van hete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.

SCHERM	ACTIE
IS FILTER PAN EMPTY? (Is de filterpan leeg?)	11. Als de olie NIET wordt opgeslagen, de filterpan leeg is en er een bulk- of frontale afvoer is, druk op de √-knop (vinkje - JA) en ga door naar stap 37. Als de olie NIET wordt opgeslagen, de filterpan leeg is en er een externe afvoer is, druk op de √-knop (vinkje - JA) en ga door naar stap 24. Als de olie WEL wordt opgeslagen en de filterpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA) en ga door naar de volgende 24. Druk op de X (NEE) -knop als de olie in de filterpan is en ga verder naar stap 13.
INSERT FILTER PAN (Plaats filterpan)	12. Duw de filterpan volledig op zijn plaats en ga door naar stap 14.
EMPTY FILTER PAN (Leeg de filterpan) of EMPTY FILTER PAN AND START CLEAN AGAIN (Leeg de filterpan en begin weer met reinigen)	13. Druk op de √-knop (vinkje - JA) en ga naar stap 65. Voer de olie in de filterpan af door het filtervat uit de pan optie en vervolgens de afvoeroptie te gebruiken. Als u klaar bent, start u de reinigingsfunctie opnieuw.
DRAIN TO FILTER PAN? (Afvoeren naar filterpan?)	14. Drukt u op de √-knop (vinkje - JA) om de olie naar de filterpan af te voeren. ,
DRAINING (Afvoeren)	15. Er is geen actie nodig terwijl de olie in de filterpan loopt.
IS FRYPOT EMPTY? (Is de vetpan leeg?)	 16. Als de vetpan leeg is drukt u op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de olie <u>NIET</u> wordt opgeslagen en in bulk wordt afgevoerd, gaat u naar stap 26. Als de olie <u>NIET</u> wordt opgeslagen en als u een afvoer aan de voorkant gebruikt, ga dan naar de volgende stap. Als de olie <u>WEL</u> wordt opgeslagen, gaat u door naar stap 18.
SCRUB FRYPOT COMPLETE? (Schrobben van de vetpan voltooid?)	17. Reinig de vetpan met een schrobborstel en na voltooien drukt u op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alarm afvoer sluiten verwijder gereedschap)	 18. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen Als de olie WEL wordt opgeslagen, gaat u door naar stap 29.
POSITION DISPOSAL UNIT (Positie afvoerunit)	19. Plaats de afvoerunit vóór de friteuse en druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.

SCHERM	ACTIE
IS DISPOSE WAND AND DISPOSAL UNIT IN PLACE? (Zitten de afvoer en afvalunit op hun plaats?)	 20. Bevestig de afvoer door de vrouwelijke kant terug te halen en deze stevig op de mannelijke ontkoppeling te drukken. Eenmaal op zijn plaats, laat de ontkoppeling los en zorg ervoor dat de snel ontkoppeling volledig is vergrendeld. Zorg ervoor dat de afvoerunit vóór de friteuse is geplaatst en druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan.
	GEVAAR Wanneer u olie in een geschikte METALEN container laat wegvloeien moet u ervoor zorgen dat er ten minste 15 liter (VIER gallon) in de container past, anders kan de hete vloeistof overlopen en persoonlijk letsel veroorzaken.
OPEN DISPOSE VALVE (Open afvoerklep) PRESS AND HOLD THE FRONT WAND SWITCH (Druk aan en houd de schakelaar van de frontale afvoer ingedrukt)	21. Open de linker kastdeur en ontgrendel indien nodig de aftapklep. Trek de aftaphendel volledig naar voren om het wegvloeien te laten beginnen. Als u de afvoer aan de voorkant gebruikt, gaat u door naar de volgende stap.
	22. De frontale afvalafvoerpomp gebruikt een tijdelijke schakelaar. Hij pompt enkel wanneer de schakelaar wordt losgelaten. Zorg ervoor dat de afvoer op zijn plaats zit voordat u begint met aandrukken en de afvalschakelaar indrukt om met de afvalverwijdering te beginnen. Blijf de schakelaar ingedrukt houden tot de pan leeg is. Wanneer de pan leeg is, laat u de schakelaar los om de pomp te stoppen.
DISPOSING (Afvoeren bezig) RELEASE WAND SWITCH AND CLOSE DISPOSE WAND WHEN FULL (Laat de afvoerschakelaar los en sluit de afvoerkraan wanneer hij vol is)	23. De olie wordt overgebracht van het filter naar de afvoerunit. Wanneer de pan leeg is, laat u de schakelaar los om de pomp te stoppen. Als hij vol is, sluit u de afvoerklep door de hendel naar de achterkant van de friteuse te drukken totdat hij stopt. Vergrendel de klep opnieuw als dat gevraagd wordt door uw manager. Ga verder naar stap 29.

SCHERM	ACTIE
IS WAND DISPOSAL SYSTEM IN PLACE? (Zit het afvalafvoersysteem op zijn plaats?)	24. Zorg ervoor dat het externe afvoersysteem op zijn plaats zit en druk op de √-knop (vinkje - JA) om door te gaan.
USE WAND TO EXTRACT OIL FROM FRYPOT (Gebruik afvoer om olie uit de friteuse te halen)	25. Gebruik de externe afvoer om olie uit de vetpan naar de afvalunit te pompen. Druk op de √-knop (vinkje - JA) wanneer u klaar bent en ga door naar stap 27.
OPEN DISPOSE VALVE (Open afvoerklep)	26. Open de linker kastdeur en ontgrendel indien nodig de aftapklep. Trek de afvoerklep volledig naar voren om het afvoeren te laten beginnen.
DISPOSING (Afvoeren bezig)	27. Geen actie nodig terwijl de pomp gedurende vier (4) minuten de afvalolie uit de pan naar de afvaltanks voor bulkolie pompt of gedurende twee (2) minuten bij een extern afvoersysteem. Als u naar bulk afvoert of een frontale afvoer gebruikt, gaat u naar stap 29. Als u afvoert naar een externe afvoer, gaat u verder met de volgende stap.
IS FRYPOT EMPTY? (Is de vetpan leeg?)	28. Wanneer de vetpan leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA) wanneer u klaar bent en ga door naar de volgende stap.
REMOVE FILTER PAN (Verwijder de filterpan)	 29. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse. Als de olie NIET wordt opgeslagen, gaat u door naar de volgende stap. Als de olie WEL wordt opgeslagen en de filterpan vol olie is, verwijder de filterpan van de friteuse en ga naar stap 37. MEVAAR Open de filterpan langzaam om zo spatten van hete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.
IS FILTER PAN EMPTY? (Is de filterpan leeg?)	 30. Als de filterpan WEL leeg is, drukt u op de √-knop (vinkje - JA). Als u het in bulk afvoert, gaat u verder met stap 35. Als u een afvoer aan de voorkant gebruikt, gaat u door naar stap 33. Als u een externe afvoer gebruikt, gaat u naar stap 32. Als de filterpan NIET leeg is, drukt u op de X (NEE)-knop, keert u terug naar stap 27 voor bulk, naar stap 21 voor afvoer aan de voorkant of naar de volgende stap voor externe afvoer.

SCHERM	ACTIE
USE WAND TO EXTRACT OIL FROM	31. Gebruik de externe afvoer om olie uit de filterpan naar de
THE FILTER PAN Gebruik afvoer om	afvalunit te pompen. Druk op de √-knop (vinkje - JA)
olie uit de filterpan te halen)	wanneer u klaar bent en ga door naar de volgende stap.
REMOVE WAND DISPOSAL SYSTEM	32. Verwijder het externe afvoersysteem en ga door naar de
(Verwijder afvalafvoersysteem)	volgende stap.
INSERT FILTER PAN (Plaats	33. Plaats de filterpan. Als u naar bulk afvoert of een externe
filterpan)	voorkant gebruikt, gaat u door naar de volgende stan
REMOVE DISPOSAL UNIT AND	34 Ontkoppel de afvoer en verwijder de afvalunit en druk op
DETACH WAND (Verwijder de	de $\sqrt{-knop}$ (vinkje - JA) wanneer dit voltooid is en ga naar
afvoerunit en ontkoppel de afvoer)	stap 37.
CLOSE DISPOSE VALVE	
(Sluit de aftapklep)	
	35. Sluit de aftapklep door de hendel naar de achterkant van de
	friteuse te drukken totdat hij stopt. Vergrendel de klep
	opnieuw als dat gevraagd wordt door uw manager.
	36. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de verpan zijn
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE	aan de afvoer te voorkomen
TOOLS (Alarm aftyoor cluiton	
TOOLS (Alarm alvoer sluiten	A GEVAAR
verwijder gereedschap)	▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren
verwijder gereedschap)	▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
verwijder gereedschap)	▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
SOLUTION ADDED?	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te
SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?)	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten.
SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?)	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer
SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft
SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT (Uitkoken)	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een
SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT (Uitkoken)	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur.
SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT (Uitkoken) COLD CLEAN DONE (koude	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur. 39. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het alarm uit te zetten.
SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) (Oplossing toegevoegd?) CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT (Uitkoken) COLD CLEAN DONE (koude reiniging voltooid) of BOIL OUT DONE (uitkoken voltooid)	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur. 39. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het alarm uit te zetten. Als u olie opslaat, gaat u verder met stap 41.
SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) (Oplossing toegevoegd?) CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT (Uitkoken) COLD CLEAN DONE (koude reiniging voltooid) of BOIL OUT DONE (uitkoken voltooid)	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur. 39. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het alarm uit te zetten. Als u olie opslaat, gaat u verder met stap 41. 40. Verwijder de kruimelmand en aandrukring. Verwijder het
IOOLS (Alarmatvoer stutten verwijder gereedschap) SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT (Uitkoken) COLD CLEAN DONE (koude reiniging voltooid) of BOIL OUT DONE (uitkoken voltooid) CLEAN FILTER PAN (Deiningen filternen)	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur. 39. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het alarm uit te zetten. Als u olie opslaat, gaat u verder met stap 41. 40. Verwijder de kruimelmand en aandrukring. Verwijder het filterpapier of -kussen en voer af. Verwijder de zeef. Reinig
SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) (Oplossing toegevoegd?) CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT (Uitkoken) COLD CLEAN DONE (koude reiniging voltooid) of BOIL OUT DONE (uitkoken voltooid) CLEAN FILTER PAN (Reinigen filterpan)	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur. 39. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het alarm uit te zetten. Als u olie opslaat, gaat u verder met stap 41. 40. Verwijder de kruimelmand en aandrukring. Verwijder het filterpapier of -kussen en voer af. Verwijder de zeef. Reinig alle filterpanonderdelen en de filterpan.
INSERT CLEANING USER INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur. 39. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het alarm uit te zetten. Als u olie opslaat, gaat u verder met stap 41. 40. Verwijder de kruimelmand en aandrukring. Verwijder het filterpapier of -kussen en voer af. Verwijder de zeef. Reinig alle filterpanonderdelen en de filterpan.
IOOLS (Alarmatvoer stutten verwijder gereedschap) SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT (Uitkoken) COLD CLEAN DONE (koude reiniging voltooid) of BOIL OUT DONE (uitkoken voltooid) CLEAN FILTER PAN (Reinigen filterpan) INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (Plaats de schoongemaakte	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur. 39. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het alarm uit te zetten. Als u olie opslaat, gaat u verder met stap 41. 40. Verwijder de kruimelmand en aandrukring. Verwijder het filterpapier of -kussen en voer af. Verwijder de zeef. Reinig alle filterpanonderdelen en de filterpan. 41. Plaats de reinigingsafvoereenheid of afvoerpan met een
IOOLS (Alarmatvoer stutten verwijder gereedschap) SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT (Uitkoken) COLD CLEAN DONE (koude reiniging voltooid) of BOIL OUT DONE (uitkoken voltooid) CLEAN FILTER PAN (Reinigen filterpan) INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (Plaats de schoongemaakte afvoerunit) die verandert in IS	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur. 39. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het alarm uit te zetten. Als u olie opslaat, gaat u verder met stap 41. 40. Verwijder de kruimelmand en aandrukring. Verwijder het filterpapier of -kussen en voer af. Verwijder de zeef. Reinig alle filterpanonderdelen en de filterpan. 41. Plaats de reinigingsafvoereenheid of afvoerpan met een inhoud van 15 liter (VIER gallon) of meer onder de afvoer en
IOOLS (Alarmatively soluted verwijder gereedschap) SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT (Uitkoken) COLD CLEAN DONE (koude reiniging voltooid) of BOIL OUT DONE (uitkoken voltooid) CLEAN FILTER PAN (Reinigen filterpan) INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (Plaats de schoongemaakte afvoerunit) die verandert in IS CLEANING DISPOSAL UNIT IN	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur. 39. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het alarm uit te zetten. Als u olie opslaat, gaat u verder met stap 41. 40. Verwijder de kruimelmand en aandrukring. Verwijder het filterpapier of -kussen en voer af. Verwijder de zeef. Reinig alle filterpanonderdelen en de filterpan. 41. Plaats de reinigingsafvoereenheid of afvoerpan met een inhoud van 15 liter (VIER gallon) of meer onder de afvoer en druk op de √-knop (vinkje - JA).
IOOLS (Alarmativeer stutten verwijder gereedschap) SOLUTION ADDED? (Oplossing toegevoegd?) CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT (Uitkoken) COLD CLEAN DONE (koude reiniging voltooid) of BOIL OUT DONE (uitkoken voltooid) CLEAN FILTER PAN (Reinigen filterpan) INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (Plaats de schoongemaakte afvoerunit) die verandert in IS CLEANING DISPOSAL UNIT IN PLACE? (Is schoongemaakte afvoerunit op zijn plak2)	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur. 39. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het alarm uit te zetten. Als u olie opslaat, gaat u verder met stap 41. 40. Verwijder de kruimelmand en aandrukring. Verwijder het filterpapier of -kussen en voer af. Verwijder de zeef. Reinig alle filterpanonderdelen en de filterpan. 41. Plaats de reinigingsafvoereenheid of afvoerpan met een inhoud van 15 liter (VIER gallon) of meer onder de afvoer en druk op de √-knop (vinkje - JA).
INSERT CLEANING (Reiningen) of BOIL OUT (Uitkoken) COLD CLEAN DONE (koude reiniging voltooid) of BOIL OUT (Uitkoken) COLD CLEAN DONE (koude reiniging voltooid) of BOIL OUT DONE (uitkoken voltooid) CLEAN FILTER PAN (Reinigen filterpan) INSERT CLEANING DISPOSAL UNIT (Plaats de schoongemaakte afvoerunit) die verandert in IS CLEANING DISPOSAL UNIT IN PLACE? (Is schoongemaakte afvoerunit op zijn plek?)	 ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken. 37. Vul het te reinigen vat met water en reinigingsoplossing. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om de reinigprocedure te starten. 38. Schrob het vat en laat de oplossing inweken terwijl de timer voor koude reiniging of uitkoken aftelt. Als u uitkoken heeft gekozen warmt het vat op tot 91 °C (195 °F) gedurende een uur. 39. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om het alarm uit te zetten. Als u olie opslaat, gaat u verder met stap 41. 40. Verwijder de kruimelmand en aandrukring. Verwijder het filterpapier of -kussen en voer af. Verwijder de zeef. Reinig alle filterpanonderdelen en de filterpan. 41. Plaats de reinigingsafvoereenheid of afvoerpan met een inhoud van 15 liter (VIER gallon) of meer onder de afvoer en druk op de √-knop (vinkje - JA).

SCHERM	ACTIE
RINSE COMPLETE? (Spoelen voltooid?)	43. Spoel de overtollige oplossing uit het vat. Druk op de √-knop (vinkje - JA) als het vat volledig is uitgespoeld.
IS SOLUTION REMOVED? (Is oplossing verwijderd?)	44. Zorg ervoor dat de oplossing is verwijderd en druk op de √- knop (vinkje - JA) als het vat volledig is uitgespoeld.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alarm afvoer sluiten verwijder gereedschap)	 45. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen. ▲ GEVAAR Houd alle items uit de afvoer. Sluitende actuatoren kunnen schade of persoonlijk letsel veroorzaken.
REMOVE THE CLEANING SOLUTION UNIT (Verwijder de reinigingsoplossingsunit)	46. Verwijder de reinigingsoplossingsunit of afvoerpan en druk op de √-knop (vinkje - JA) als u klaar bent. Als olie is opgeslagen, gaat u verder met stap 50.
IS THE FILTER PAN CLEAN? (Is filterpan schoon?)	 47. Zorg ervoor dat de filterpan en de onderdelen schoon zijn. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien. Het drukken op de X (NEE) -knop als de filterpan niet schoon is vraagt om Schoonmaken Filterpan. Druk wanneer de filterpan schoon is en ga door naar de volgende stap.
IS FRYPOT AND FILTER PAN DRY? (Zijn vetpan en filterpan droog?)	 48. Zorg ervoor dat de vetpan, filterpan en de onderdelen volledig droog zijn. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien. GEVAAR Zorg ervoor dat zich absoluut geen water meer in de vetpan en filterpan bevindt voor u deze met frituurolie vult. Zo niet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.
INSERT FILTER PAN (Plaats filterpan)	49. Plaats de filterzeef, het filterpapier of -kussen, de aandrukring en de kruimelmand terug Plaats de filterpan. Als u het JIB-systeem voor verse olie gebruikt, gaat u verder met stap 64. Als u een bulksysteem voor verse olie gebruikt, gaat u naar stap 60.
IS FRYPOT DRY (Is de vetpan droog?)	 50. Droog de vetpan en zorg ervoor dat deze volledig droog is. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien. ▲ GEVAAR Zorg ervoor dat de vetpan volledig droog is en er geen water meer inzit voor u de vetpan met olie vult. Zo niet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.
RETURNING SAVED OIL? (Terugvoeren opgeslagen olie?)	51. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om door te gaan met het terugvoeren van de opgeslagen olie.

SCHERM	ACTIE
INSERT FILTER PAN	52. Plaats de filterpan met de opgeslagen olie verwijderd in
(Plaats filterpan)	stap 29.
FILL FRYPOT FROM FILTER PAN	53. Druk op de √-knop (vinkie - IA) om de vetpan te vullen
(Vetpan vullen uit filterpan?)	
FILLING	54. Geen actie nodig terwijl het vat wordt gevuld.
(Vullen bezig)	
IS FRYPOT FULL OF OIL (ls vetpan vol met olie?)	55. Druk op de X (NEE)-knop om terug te gaan naar de vorige stap en de pomp opnieuw te laten draaien als het olieniveau lager is dan de onderste lijn voor het min. vulniveau. Druk op de √-knop (vinkje - JA) als het oliepeil zich op of boven de onderste lijn voor het min. vulniveau bevindt. Als het olieniveau van de vetpan zich niet op of boven de onderste lijn van het min. vulniveau bevindt, controleert u de filterpan om te kijken of de meeste olie teruggekeerd is. Het is mogelijk dat er een kleine hoeveelheid olie in de pan achterblijft.
REMOVE FILTER PAN (Verwijder de filterpan)	56. Trek de filterpan voorzichtig uit de friteuse. GEVAAR Open de filterpan langzaam om zo spatten van hete olie te voorkomen, want dat kan ernstige brandwonden, uitglijden en vallen veroorzaken.
CLEAN FILTER PAN (Reinigen filterpan)	57. Verwijder de kruimelmand en aandrukring. Verwijder het filterpapier of -kussen en voer af. Verwijder de zeef. Reinig alle filterpanonderdelen en de filterpan. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien.
IS FILTER PAN DRY?	58. Zorg ervoor dat de filterpan en de onderdelen volledig
(ls filterpan droog?)	droog zijn. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien.
	GEVAAR
	Zorg ervoor dat de filterpan volledig droog is en er
	geen water meer inzit voor u hem met olie vult. Zo niet zal de hete vloeistof beginnen te spatten wanneer de olie tot de bereidingstemperatuur wordt verhit.
INSERT FILTER PAN (Plaats filterpan)	59. Plaats de filterzeef, het filterscherm, de aandrukring en de kruimelmand terug die in stap 57 werden verwijderd. Plaats de filterpan en ga verder naar stap 65.
FILL VAT FROM BULK? (Vat vullen uit bulk?)	60. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de X- knop (NEE) wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar het filtermenu.
START FILLING? (Vullen starten?) PRESS AND HOLD (Ingedrukt houden)	61. Houd de knop ingedrukt om het vat te vullen. De bulkoliebijvulpomp werkt met een pulsdrukschakelaar. Hij pompt enkel wanneer de schakelaar wordt losgelaten.

SCHERM	ACTIE
RELEASE BUTTON WHEN FULL	62. Laat de knop los wanneer het vat gevuld is tot de onderste
(Knop loslaten als hij vol is)	vullijn.
CONTINUE FILLING? (Doorgaan met vullen?)	63. Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan met vullen. In het andere geval drukt u zodra het vat vol is op de X (NEE)-knop om de modus te verlaten en terug te gaan naar OFF (Uit).
MANUALLY FILL VAT (Handmatig vullen vat)	64. Giet voorzichtig olie in het vat totdat de onderste vullijn in de friteuse is bereikt. Druk op de √-knop (vinkje - JA) als het vat vol is.
	65. De regelaar wordt uitgeschakeld.

2.1.13 Polish (Polijsten)

De polijstmodus wordt gebruikt als een uitgebreide filtratie om onzuiverheden uit de olie te verwijderen.

SCHERM	ACTIE
0438 PM CREW MODE 0415307 CREER NAGGETS GREAR CREAR SHIPS GREAR FRES GREAR FRES O FASS GREAR FRES GREAR FRES CREAR GREAR FRES FRES GREAR FRES GREAR GREAR FRES	1. Friteusetemperatuur <u>MOET</u> de ingestelde waarde hebben bereikt. Druk op de filtermenuknop.
	2. Selecteer LEFT VAT (linkervat) of RIGHT VAT (rechtervat) voor onderverdeelde vaten.
	3. Selecteer ADVANCED FILTER OPTIONS (Geavanceerde filteropties).
1032 AM FILTRATION 06.15-2018 OQS - FILTER FILL VAT FROM PAN FILL VAT FROM BULK PAN TO WASTE	4. Druk op het pijltje omlaag.

SCHERM	ACTIE
1030 AM FILTRATION 05.15.2018	5. Selecteer POLISH (Polijsten)
POLISH? (Polijsten?)	 Druk op de √-knop (vinkje - JA) om verder te gaan. Als de X- knop (NEE) wordt geselecteerd, keert de gebruiker terug naar de vorige status.
SKIM DEBRIS FROM VAT (Vuil uit vat skimmen)	7. Skim de kruimels van de olie door de skimmer van voor naar achter te bewegen, en verwijder zoveel mogelijk kruimels uit elk vat. Dit is erg belangrijk om de houdbaarheid van de olie te verlengen en de kwaliteit te behouden. Druk op de √-knop (vinkje - JA) na voltooien. Druk op de X-knop om het filteren te annuleren.
START POLISH START POLISH (Polijsten beginnen)	 Druk op de BLAUWE knop om het polijsten te starten of de X-knop om de functie te stoppen. Als er geen pan gedetecteerd wordt, toont het regelaarscherm INSERT PAN (Pan plaatsen) totdat er een pan wordt gedetecteert.
DRAINING (Afvoeren)	9. Er is geen actie nodig terwijl de olie in de filterpan loopt.
POLISHING (Polijsten)	 Geen actie nodig terwijl de afvoer- en retourkranen open zijn en de olie gedurende een langere periode door de vetpan wordt gepompt.
ALERT DRAIN CLOSING REMOVE TOOLS (Alarm afvoer sluiten verwijder gereedschap)	 11. Zorg ervoor dat alle gereedschappen uit de vetpan zijn verwijderd voordat ze worden afgetapt om beschadiging aan de afvoer te voorkomen
FILLING (Vullen bezig)	12. Geen actie nodig terwijl het vat wordt hervuld.
PREHEAT (Voorverhitten)	13. Geen actie nodig terwijl de friteuse opwarmt tot het ingestelde punt.
START	14. Friteuse is klaar voor gebruik. Wordt weergegeven zodra de friteuse de ingestelde waarde heeft bereikt.

HOOFDSTUK 3: FILTERQUICK[™] FQ4000 PROBLEMEN OPLOSSEN DOOR OPERATOR

3.1 Inleiding

In dit hoofdstuk vindt u een overzicht van een aantal van de meest voorkomende problemen die zich kunnen voordoen bij de bediening van uw toestel. De richtsnoeren voor het oplossen van problemen in dit hoofdstuk zijn bedoeld om u te helpen problemen met uw toestel op te lossen of ten minste toch accuraat te helpen diagnosticeren. Hoewel in dit hoofdstuk de problemen zijn opgenomen die het vaakst zijn gemeld, kan het gebeuren dat u op problemen stuit die niet in dit hoofdstuk aan bod komen. In dat geval zullen de medewerkers van de Frymaster afdeling voor technische dienst na verkoop alles in het werk stellen om u te helpen bij het identificeren en verhelpen van het probleem.

Wanneer u een probleem probeert op te lossen, past u het best altijd een eliminatieproces toe waarbij u start met de eenvoudigste oplossing en zo verder gaat tot de meest complexe oplossing. Het belangrijkste is dat u altijd probeert om een duidelijk beeld te krijgen van waarom een probleem zich heeft voorgedaan. Een deel van uw corrigerende aanpak is het nemen van maatregelen om ervoor te zorgen dat het niet opnieuw gebeurt. Als een sturing niet werkt door een slechte aansluiting, controleert u meteen alle andere aansluitingen. Als een zekering blijft doorbranden, gaat u na waarom. Vergeet niet dat een defect aan een klein onderdeel vaak wijst op een potentieel defect of slecht functioneren van een belangrijker onderdeel of systeem.

Als u niet zeker weet wat u moet doen, aarzel dan niet om contact op te nemen met de Frymaster afdeling voor technische dienst na verkoop of uw plaatselijk Frymaster Factory Authorized Servicer voor bijstand.

Voor u een servicetechnicus of de Frymaster HOTLINE (+1-800-551-8633) belt:

- Controleert u of de stekkers in het stopcontact zitten en de stroomonderbrekers zijn ingeschakeld.
- Controleer of de snelkoppelingen van de gasleiding correct zijn aangesloten.
- Controleer of de gasafsluitkleppen openstaan.
- Controleer of de aftapkranen van de vetpan volledig gesloten zijn.
- Zorg ervoor dat u het model- en serienummer van uw friteuse bij de hand hebt om door te geven aan de technicus die u helpt.

\rm GEVAAR

Hete olie veroorzaakt ernstige brandwonden. Probeer nooit om dit toestel met hete olie erin te verplaatsen of de olie van een recipiënt naar een ander over te brengen.

GEVAAR

Wanneer u onderhoud uitvoert aan dit toestel, moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken, behalve wanneer testen van de elektrische circuits nodig zijn. Wees uiterst voorzichtig wanneer u dergelijke testen uitvoert.

Dit toestel kan meer dan één aansluitpunt voor elektrische stroomtoevoer hebben. Trek alle stekkers eruit voor u onderhoud uitvoert.

Inspectie, testen en reparatie van elektrische onderdelen mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegd serviceagent.

3.2 Probleemoplossing

3.2.1 Foutmeldingen en problemen met het weergavescherm

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
Geen weergave op de regelaar.	A. Geen stroomtoevoer naar friteuse.B. Defecte regelaar of andere onderdelen.	 A. Controleer of de stekker van de friteuse in het stopcontact zit en of de stroomonderbreker niet is geactiveerd. B. Bel uw FAS voor ondersteuning.
FQ4000 toont IS VAT FULL? (Is vat vol?) YES NO (ja nee) na filtratie.	 A. Normale werking tijdens het begin of het einde van de meeste filtratiefuncties. B. Als het display tijdens het filteren vaak verschijnt, kan dit een indicatie zijn van een langzame terugvoer van olie. 	 A. Zorg ervoor dat het vat gevuld is met olie en druk op de √-knop (vinkje). B. Zie paragraaf 2.3 Probleemoplossing in de FQx30-T IO Handleiding – Filterpomp draait, maar terugvoer van olieretour gaat erg langzaam.
FQ4000 toont IS DRAIN CLEAR? (Is afvoer ontstopt?)	Afvoer is verstopt en olie kon niet worden afgetapt.	Ontstop de afvoer met Fryers Friend en druk op de √-knop. Filtratie wordt uitgesteld.
FQ4000 toont CHANGE FILTER PAPER/PAD? (Filterkussen verwisselen?)	Er heeft zich een filterfout voorgedaan, het filterpapier/-kussen is verstopt, de waarschuwing om elke 25 uur het filterpapier/-kussen te vervangen is verschenen of het bericht om het filterpapier/-kussen te vervangen werd bij een vorige waarschuwing genegeerd.	Vervang het filterpapier/-kussen en let erop dat de filterpan tenminste 30 seconden uit de friteuse wordt verwijderd. Negeer <u>NOOIT</u> de waarschuwing CHANGE FILTER PAPER/PAD (filterpapier/-kussen vervangen).
Controller blijft hangen.	Regelaarfout.	De stroomtoevoer naar de regelaar uit- en weer inschakelen. Als het probleem aanhoudt belt u uw FAS.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
FQ4000 toont MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Foute configuratie energietype)	Ingesteld energietype in frituurinstallatie is fout.	Zorg ervoor dat de friteuse correct is geconfigureerd voor het juiste energietype.
FQ4000 toont VAT- ID-CONNECTOR NOT CONNECTED (Vat-ID niet aangesloten)	Zoeker van de regelaar ontbreekt of is losgekoppeld.	Zorg ervoor dat de 6-pins-locators aangesloten op de achterkant van de regelaar en correct is geaard in de schakelkast.
FQ4000 toont E19 of E28 HEATING FAILURE (E19 of E28 Verwarmingsfout).	Gasklep uit, defecte regelaar, defecte transformator, relais of open bovenlimiet thermostaat	Het is normaal dat deze melding verschijnt tijdens het opstarten als er lucht in deze lijnen zit. Controleer of de gasklep open staat. Als het gas aan is en het aanhoudt, schakelt u de friteuse uit en belt u uw FAS.
FQ4000-scherm toont HOT-HI-1 (heet hoog 1).	De temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 210 °C (410 °F) of, in CE landen, 202 °C (395 °F).	Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FAS voor ondersteuning.
FQ4000 toont RECOVERY FAULT (Herstelfout) en het alarm klinkt.	Hersteltijd overschreed maximale tijdslimiet.	Wis de fout en demp het alarm door op de √-knop (vinkje) te drukken. De maximale hersteltijd voor gas is 3:15 en voor elektrisch 1:40. Als de fout aanhoudt belt u uw FAS voor ondersteuning.
FQ4000 is op verkeerde temperatuurschaal ingesteld (Fahrenheit of Celsius).	Verkeerde weergave-optie geprogrammeerd.	Wissel van F° naar C° door te gaan naar manager-instellingen -> temperatuur, om daar te wisselen van temperatuurschaal. Schakel de regelaar aan om de temperatuur te controleren. Herhaal als de gewenste schaal niet wordt weergegeven.
FQ4000 toont HELP HI-2 or HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (Help hoog- 2 of fout bovenlimiet, ontkoppel stroom).	Defecte bovenlimiet.	Schakel de friteuse onmiddellijk uit en bel uw FAS voor ondersteuning.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
FQ4000 toont	Probleem met het circuit dat de	
TEMPERATURE	temperatuur meet, zoals de	Cebakal da fritauca wit an bal ww
PROBE FAILURE	temperatuursonde of een	EAS yoor opdorstouping
(Temperatuursonde	beschadigde regelaar	ras voor ondersteurning.
fout).	bedradingsboom of connector.	
FQ4000 toont		
SERVICE REQUIRED	Er heeft zich een fout voorgedaan	Druk op X om verder te gaan met
(onderhoud	die alleen kan worden ongelost door	bakken en bel uw FAS voor
vereist) , gevolgd	alle alleen kan worden opgelost door	ondersteuning. In sommige gevallen
door een		mag u niet meer verder bakken.
foutmelding.		
Op de FQ4000		
verschijnt NO		
MENU GROUP	Alle menugroepen zijn verwijderd.	Maak een nieuwe MENU-groep.
AVAILABLE FOR	NB: ALL RECIPES (Alle recepten) is	Nadat een nieuw menu is
SELECTION (geen	geen groep die gebruikt kan worden	aangemaakt, voegt u recepten toe
menugroep	voor het bakken van recepten.	aan de groep (zie rubriek 1.10).
beschikbaar voor		
selectie)		

3.2.2 Problemen met de automatische filtratie oplossen

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
De friteuse filtert na elke frituurcyclus.	Filter na-instelling onjuist.	Wijzig of overschrijf het filter na het instellen door het filter opnieuw in te voeren na de waarde in Managerinstellingen, Filterattributen in rubriek 1.8.
CLEAN AND FILTER (Reinigen en filteren) start niet.	De temperatuur is te laag.	Controleer of de friteuse op de ingestelde waarde staat voor het starten van Clean and Filter (Reinigen en Filteren).
FQ4000-scherm toont FILTER BUSY (Filtratie bezig).	 A. Er is nog een ander filtercyclus of vervanging van een filterkussen aan de gang. B. Filter interface board heeft het controlesysteem niet gewist. 	 A. Wacht tot de vorige filtercyclus beëindigd is en start dan de nieuwe filtercyclus. Vervang het filterkussen indien gevraagd. B. Wacht 15 minuten en probeer het opnieuw.

PROBLEEM	WAARSCHIJNLIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
FQ4000 toont INSERT PAN (Pan	 A. De filterpan zit niet volledig in de friteuse. B. Filterpanmagneet ontbreekt. 	 A. Trek de filterpan uit de friteuse en plaats hem opnieuw. Kijk na of de regelaar geen P weergeeft. B. Controleer of de filterpanmagneet op zijn plaats zit en vervang hem indien hij afwijkt.
piaatsenj.	C. Defecte filterpanschakelaar.	C. Als de filterpanmagneet volledig tegen de schakelaar zit en de computer blijft INSERT PAN (pan plaatsen) weergeven, dan is de schakelaar mogelijk defect.
		 A. Zorg dat het oliepeil zich bovenaan de olieafvullijn bevindt (bij de bovenste oliepeilsensor).
Automatisch filteren wil niet	A. Olieniveau te laag.B. Olietemperatuur te laag.C. Filterpan uit.	 B. Zorg ervoor dat de olietemperatuur de ingestelde waarde heeft.
starten.	D. Filtratie in receptinstellingen is ingesteld op OFF.E. Defect filterrelais.	 C. Kijk na of de regelaar geen P weergeeft. controleer of de filterpan volledig in de friteuse is geplaatst. Schakel de friteuse uit en weer aan. D. Zet filtratie in recepten op AAN. E. Bel uw FAS voor ondersteuning.

3.2.3 Filteren bezig

Wanneer **FILTER BUSY** (filteren bezig) wordt weergegeven wacht de filter-interfaceplaat op een ander vat dat gefilterd moet worden of wacht totdat een andere functie is voltooid. Wacht 15 minuten en kijk of het probleem dan is opgelost. Indien niet, bel uw FAS.

3.2.4 Probleemoplossing OQS (Oliekwaliteitsensor)

Probleem	Oplossing
Geen TPM- resultaten weergegeven.	 Controleer de volgende items en voer een andere OQS-filter uit. Zorg ervoor dat het vat de ingestelde temperatuur heeft. Inspecteer het voorzeeffilter en zorg ervoor dat het goed is vastgedraaid met de sleutel. Controleer de O-ringen op de filterpan en zorg ervoor dat ze allebei aanwezig zijn en dat ze niet ontbreken, gebarsten of versleten zijn. Zo ja, vervang ze dan. Controleer of het filterpapier niet verstopt is en schoon filterpapier is gebruikt. Is het vat de eerste keer bijgevuld vóór het vorige filter? Zo niet, vervang dan het filterpapier.

3.2.5 Foutcodes

Zie paragraaf 1.12.2.1 voor instructies voor toegang tot het foutenlogboek.

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE	TEMP-sondewaarde buiten bereik Bel
	(Fout temperatuursonde)	onderhoud.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED	Bovenlimiettemperatuur is meer dan
	(Bovenlimiet 1 overschreden)	210 °C (410 °F) of in CE-landen 202 °C
		(395 °F).
E17	BOVENLIMIET 2 OVERSCHREDEN	Bovenlimietschakelaar is geopend.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM	Vattemperatuur overschrijdt de 238 °C
	(Probleem bovenlimiet)	(460 °F) en de bovenlimiet kon niet worden
	DISCONNECT POWER (Stroom uitschakelen)	geactiveerd. Schakel de stroom naar de
		friteuse onmiddellijk uit en bel de
		onderhoudsdient.
E19	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C	Storing circuitvergrendeling
	(Verwarmingsstoring - XXXF of XXXC)	warmtebeneersing.
		warmtecontactor kon niet worden
E25		De luchtdrukschekeleer(c) konden niet
EZJ	(Verwarmingsstoring - blazer)	sluiten
F27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL	De luchtdrukschakelaar kon niet sluiten
L27	SERVICE	
	(Storing verwarming - drukschakelaar - bel	
	onderhoud)	
E28	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C	De friteuse kon niet worden aangestoken
	(Verwarmingsstoring - XXXF of XXXC	en heeft de ontstekingsmodule
		vergrendeld.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE	ATO-RTD-waarden buiten bereik Bel
	(Fout top-offsonde - bel onderhoud)	onderhoud.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND	De afvoerkraan wilde openen, maar de
	TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE	bevestiging was er niet.
	(Aftapklep niet open - filtratie en top-off	
	uitgeschakeld -bel onderhoud)	
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND	De afvoerkraan wilde sluiten, maar de
	I OP OFF DISABLED - CALL SERVICE	bevestiging was er niet.
	(Altapkiep niet gesioten - nitratie en top-on	
E2/		Do rotourkraan wildo oponon, maar do
L34		bevestiging was er niet
	(Retourklen niet open - filtratie en ton-off	bevestiging was er niet.
	uitgeschakeld - bel onderhoud)	
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION	De retourklep wilde sluiten, maar de
	AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE	bevestiging was er niet.
	(Retourklep niet gesloten - filtratie en top-off	
	uitgeschakeld - bel service)	

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE -	Klepinterface-plaatverbindingen verloren of
	FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL	plaatstoring. Bel onderhoud.
	SERVICE (Klepinterface-plaatstoring - filtratie en	
	top-off uitgeschakeld - bel onderhoud)	
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION	AIF RTD-waarde buiten bereik Bel
	PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED -	onderhoud.
	CALL SERVICE	
	(Automatische intermitterende filtratie storing	
	- filtratie uitgeschakeld - bel onderhoud)	
E39	CHANGE FILTER PAD (Vervang filterkussen)	Timer van 25 uur verlopen of logische
		schakeling voor vuile filter geactiveerd.
		Zo niet, vervang dan het filterpapier of -
		kussen.
E41	OIL IN PAN ERROR (Storing olie in pan)	Het systeem detecteert dat er olie in de
		filterpan aanwezig kan zijn.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas)	Vat raakte niet leeg tijdens filtratie. Zorg
	(Verstopte afvoer (Gas))	ervoor dat de afvoer niet verstopt is en volg
		de aanwijzingen.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE	Oliepeilsensor is mogelijk defect. Bel
	(Fout oliesensor - bel service)	onderhoud.
E44	RECOVERY FAULT (Herstelfout)	Hersteltijd overschreed maximale
E 4 E		tijasiimiet.
E45	RECOVERY FAULT - CALL SERVICE	De recuperatietijd overschreed de
	(nerstellout bei ondernoud)	anderbaud
E46		Verbinding SIR Plaat 1 verbroken of plaat
L40		defect Bel onderboud
	(Systeeminterfaceplaat 1 onthreekt - bel	
	onderhoud)	
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE	Twee of meer controllers hebben dezelfde
_	(Duplicaat plaat-ID - bel onderhoud)	locatie-ID. Bel onderhoud.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL	De controller heeft een onbekende fout.
	SERVICE	Bel onderhoud.
	(Fout gebruikersinterface regelaar - bel	
	onderhoud)	
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE	Communicatie tussen de platen verbroken.
	(CAN-busfout - bel onderhoud)	Bel onderhoud.
E54	USB ERROR	USB-verbinding verbroken tijdens een
	(USB-fout)	update.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL	Verbinding SIB-plaat 2 verbroken or plaat
	SERVICE	defect. Bel onderhoud.
	(Systeeminterfaceplaat 2 ontbreekt - bel	
	onderhoud)	
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE	De friteuse is voor het verkeerde type
	(Verkeerd ingesteld energietype)	energie geconfigureerd. Bel onderhoud.

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E62	VAT NOT HEATING – CHECK ENERGY SOURCE – XXXF OR XXXC	Het vat verwarmt niet correct.
	XXXF of XXXC)	
E63	RATE OF RISE (stijgingspercentage)	Stijgingspercentagefout opgetreden tijdens een hersteltest. Zorg ervoor dat het oliepeil op het onderste oliepeil staat wanneer deze koud is en op de bovenste oliepeillijn wanneer deze de ingestelde waarde heeft. Zorg ervoor dat bij elektrische friteuses de sonde de elementen niet raakt.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (filtratie-interfaceplaatstoring - filtratie en top- off uitgeschakeld - bel onderhoud)	Filtratie-interfaceplaatverbindingen verloren of plaatstoring. Bel onderhoud.
E65	CLEAN OIB SENSOR – XXXF OR XXXC – CALL SERVICE (OIB-sensor reinigen – XXXF of XXXC - bel onderhoud)	Gas - De "Olie-is-terug"-sensor detecteert geen olie Reinig de optionele oliesensor.
E66	DRAIN VALVE OPEN – XXXF OR XXXC (Aftapklep staat open – XXXF of XXXC)	Aftapklep staat open tijdens het bakken.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (Systeeminterfaceplaat niet geconfigureerd - bel de service)	Controller is ingeschakeld terwijl de SIB- plaat niet is geconfigureerd. Bel onderhoud.
E68	OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE (OIB-zekering geactiveerd – bel onderhoud)	De OIB-zekering van de VIB-plaat werd geactiveerd en is niet gereset. Bel onderhoud.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE (Recepten niet beschikbaar – bel de service)	De regelaar is niet met de productrecepten geprogrammeerd. Vervang de regelaar door een in de fabriek geprogrammeerde regelaar.
E70	OQS TEMP HIGH (OQS-Temp hoog)	Olietemperatuur is te hoog voor een geldige OQS-meting. Filter op een temperatuur tussen de 149 °C (300 °F) en 191 °C (375 °F).
E71	OQS-TEMP LOW (OQS-Temp laag)	Olietemperatuur is te laag voor een geldige OQS-meting. Filter op een temperatuur tussen de 149 °C (300 °F) en 191 °C (375 °F).

Code	FOUTMELDING	VERKLARING
E72	TPM RANGE LOW	De TPM is te laag voor een geldige OQS-
	(TPM-bereik laag)	meting. Dit kan ook worden gezien met
		verse nieuwe olie. Het kan zijn dat het
		verkeerde olietype is geselecteerd in het
		instellingenmenu. De sensor is mogelijk
		niet voor het olietype gekalibreerd. Zie
		tabel Olietype in instructiedocument
		8197316. Als het probleem aanhoudt,
		contact opnemen met een FAS.
E73	TPM RANGE HIGH	De TPM-meting is te hoog voor een geldige
	(TPM-bereik hoog)	OQS-meting. Olie weggooien.
E74	OQS ERROR (OQS-fout)	De OQS heeft een interne fout. Als het
		probleem aanhoudt, contact opnemen met
		een FAS.
E75	OQS AIR ERROR	De OQS detecteert lucht in de olie. O-ringen
	(OQS-Luchtfout)	controleren en de voorfilterzeef
		controleren/vastzetten om ervoor te zorgen
		dat er geen lucht binnenkomt in de OQS-
		sensor. Als het probleem aanhoudt, contact
		opnemen met een FAS.
E76	OQS ERROR (OQS-fout)	De OQS-sensor heeft een
		communicatiefout. Controleer de
		aansluitingen naar de OQS-sensor. De hele
		friteuse uit- en weer inschakelen. Als het
		probleem aanhoudt, contact opnemen met
		een FAS.
E81	SAFE MODE FAILURE ERROR	Het systeem heeft gedetecteerd dat de
	(Fout in de veilige modus)	friteuse niet goed opwarmt vanwege lage
		condities van de olie. Zorg ervoor dat de
		friteuse met olie gevuld is tot de onderste
		vullijn of hoger. Zo niet, voeg olie toe tot
		aan de onderste vullijn. Als het probleem
		aanhoudt, contact opnemen met een FAS.

DEZE PAGINA OPZETTELIJK VERLATEN LEEG



800-551-8633 318-865-1711 <u>WWW.FRYMASTER.COM</u> EMAIL: <u>FRYSERVICE@WELBILT.COM</u>



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare^{*} aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland[™], Convotherm^{*}, Crem^{*}, Delfield^{*}, Frymaster^{*}, Garland^{*}, Kolpak^{*}, Lincoln^{*}, Merco^{*}, Merrychef^{*} and Multiplex^{*}.

Bringing innovation to the table • welbilt.com

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197817 09/2022