



GEBRUIKERS- HANDLEIDING

OPEN FRITUURINSTALLATIE

MODEL

OFE-290

OFE-292



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTREER UW GARANTIE ONLINE VIA WWW.HENNYPENNY.COM

Nalevingsinformatie

Dit zijn de originele versiegecontroleerde Henny Penny-instructies voor de elektrische open frituurmodellen 290 of 292 met één vat (OFE-290/292). Lees deze instructies volledig voordat u dit apparaat installeert of in gebruik neemt zodat er zeker voldaan wordt aan alle vereiste installatie-, bedienings- en veiligheidsnormen. Lees en volg alle veiligheidsberichten om schade aan het apparaat en persoonlijk letsel te voorkomen. Dit apparaat is bedoeld voor commercieel gebruik in keukens van restaurants, bakkerijen, ziekenhuizen, enz., maar niet voor de continue massaproductie van voedsel zoals in een fabrieksomgeving. Het meegeleverde netsnoer moet worden geïnstalleerd met een snoerontlaster en als de snoerontlaster niet werkt, moeten de draden L1, L2, L3 en N eerst worden ontlast en stoppen met werken. Deze friteuse moet zodanig worden geïnstalleerd en gebruikt dat water niet in contact komt met de olie, want dit kan leiden tot spatte, overkoken van olie en stoomontwikkeling, wat kan leiden tot persoonlijk letsel; normaal productvocht is geen probleem. Om een veilige en continue werking van het apparaat te garanderen, moet er goed dagelijks, wekelijks, maandelijks, driemaandelijks en jaarlijks onderhoud aan dit apparaat worden uitgevoerd. Goed onderhoud verhoogt ook de bruikbare levensduur van het apparaat en de olie, wat de levensduurkosten verlaagt. Bovendien verhoogt oude olie de mogelijkheid van piekkoken en vuur vanwege het verminderde vlampunt van de olie. De olietemperatuur mag nooit hoger zijn dan 450 °F (230 °C). Dit apparaat mag nooit worden gereinigd met een waterstraal of stoomreiniger. Er worden reinigingsborstels met het apparaat meegeleverd en de juiste reinigingsinstructies staan in deze handleiding.

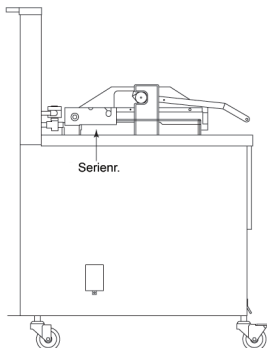
HENNY PENNY ELEKTRISCHE OPEN FRITUURINSTALLATIE VOOR 8 EENHEDEN

SPECIFICATIES

Hoogte	61" (155 cm)
Breedte	24" (61 cm)
Diepte	41 ³ / ₄ " (107 cm)
Grondoppervlakte	Ongeveer 7 ft ² (0,65 m ²)
Potcapaciteit	8 kippen – 21 lbs. (9,5 kg) 100 lbs. bakvet (45 kg)
Elektrisch	208 V wisselstroom, 3-fasig, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 Ampère 240 V wisselstroom, 3-fasig, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Ampère 200 V wisselstroom, 3-fasig (delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 Ampère 240 V wisselstroom, 3-fasig (delta), 50 Hz, 17 KW, 40,9 Ampère 380 V wisselstroom, 3-fasig, 50 Hz, 17 KW, 25,8 Ampère 415 V wisselstroom, 3-fasig, 50 Hz, 17 KW, 23,7 Ampère
Verwarming	Twee elektrische dompelementen van 8.500 Watt
Verzendingsgewicht	Ongeveer 593 lbs. (269 kg)

OPMERKING

Op het rechter zijpaneel van de braadoven bevindt zich een gegevensplaatje met informatie over het type braadoven, het serienummer, de garantiedatum en andere informatie in verband met de braadoven. Het serienummer staat ook op de buitenzijde van het frituurvat. Zie de afbeelding hieronder.



INHOUDSOPGAVE

Hoofdstuk	Pagina
Hoofdstuk 1.INLEIDING.....	1-1
1-1 Inleiding.....	1-1
1-2 Correct onderhoud.....	1-1
1-3 Ondersteuning.....	1-1
1-4 Veiligheid.....	1-2
Hoofdstuk 2.INSTALLATIE	2-1
2-1 Inleiding.....	2-1
2-2 Uitpakken	2-1
2-3 De locatie van de braadoven selecteren.....	2-4
2-4 De braadoven waterpas zetten	2-4
2-5 Ventilatie van de braadoven.....	2-5
2-6 Vereisten inzake stroomvoorziening.....	2-5
2-7 Internationale vereisten inzake stroomvoorziening.....	2-6
Hoofdstuk 3.BEDIENING.....	3-1
3-1 Bedieningsonderdelen	3-1
3-2 Werking van het deksel.....	3-2
3-3 Werking van de smeltcyclus	3-2
3-4 Schakelaars en verklikkerlichtjes	3-3
3-5 Vullen of bijvullen van bakvet	3-5
3-6 Basisbediening.....	3-6
3-7 Correcte omgang met bakvet.....	3-8
3-8 Filterinstructies	3-8
3-9 De filterbekleding vervangen	3-10
3-10 De frituurpan schoonmaken	3-11
3-11 Manuele reset van filterpompmotorbeveiliging.....	3-12
3-12 Schema voor regelmatig onderhoud.....	3-12
3-13 Preventief onderhoud.....	3-12
3-14 Programmeren	3-15
3-15 Speciale programmamodus	3-17
Hoofdstuk 4.PROBLEEMOPLOSSING	4-1
4-1 Gids voor het oplossen van problemen	4-1
4-2 Foutcodes.....	4-2
Glossarium	G-1

Lijst van verdelers – VS en internationaal

HOOFDSTUK 1. INLEIDING

1-1. INLEIDING

De Henny Penny open frituurinstallatie is een basiseenheid voor de verwerking van voedingswaren. Deze eenheid wordt uitsluitend gebruikt voor institutionele en commerciële cateringactiviteiten.

OPMERKING



Vanaf 16 augustus 2005 is voor de Europese Unie de richtlijn Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur van kracht geworden. Onze producten zijn geëvalueerd voor deze richtlijn AEEA. Onze producten zijn ook herzien om vast te stellen of ze voldoen aan de richtlijn voor het beperken van het gebruik van gevaarlijke substanties (Restriction of Hazardous Substances (RoHS)); producten zijn, indien dit nodig was, opnieuw ontworpen om hieraan te voldoen. Om aan deze richtlijnen te blijven voldoen mag deze eenheid niet bij het algemene huishoudelijke afval worden afgevoerd. Neem contact op met uw distributeur van Henny Penny voor een juiste afvoermethode.

1-2. CORRECT ONDERHOUD

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

1-3. ONDERSTEUNING

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

1-4. VEILIGHEID

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



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

OPMERKING

OPMERKING wordt gebruikt om zeer belangrijke informatie te benadrukken.

VOORZICHTIG

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



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



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



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

HOOFDSTUK 2. INSTALLATIE

2-1. INLEIDING

In dit onderdeel staan de instructies voor het installeren en uitpakken van de Henny Penny OFE-290/292 open frituurinstallatie.

OPMERKING

Deze eenheid mag alleen geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd onderhoudstechnicus.



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

OPMERKING

2-2. UITPAKINSTRUCTIES

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

1. Snijd de metalen banden rond de doos door en verwijder deze.
2. Verwijder het deksel van de verpakking en hef de hoofdverpakking van de braadoven.
3. Verwijder de ondersteuning in de hoeken (4).
4. Haal de krimpfolie rond de doos weg en verwijder deze vanaf de bovenzijde van het deksel van de frituurinstallatie.
5. Knip de metalen banden door waarmee de frituurinstallatie op het pallet is bevestigd en verwijder ze.



Alle tegengewichten moeten worden geladen voordat het deksel wordt ontgrendeld, anders kan dit resulteren in persoonlijk letsel.

6. Haal de braadoven van het pallet.



Betracht zorg bij het verplaatsen van de frituurinstallatie om persoonlijk letsel te voorkomen. De braadoven weegt ongeveer 600 lbs. (270 kg).

2-2. UITPAKINSTRUCTIES
(vervolg)

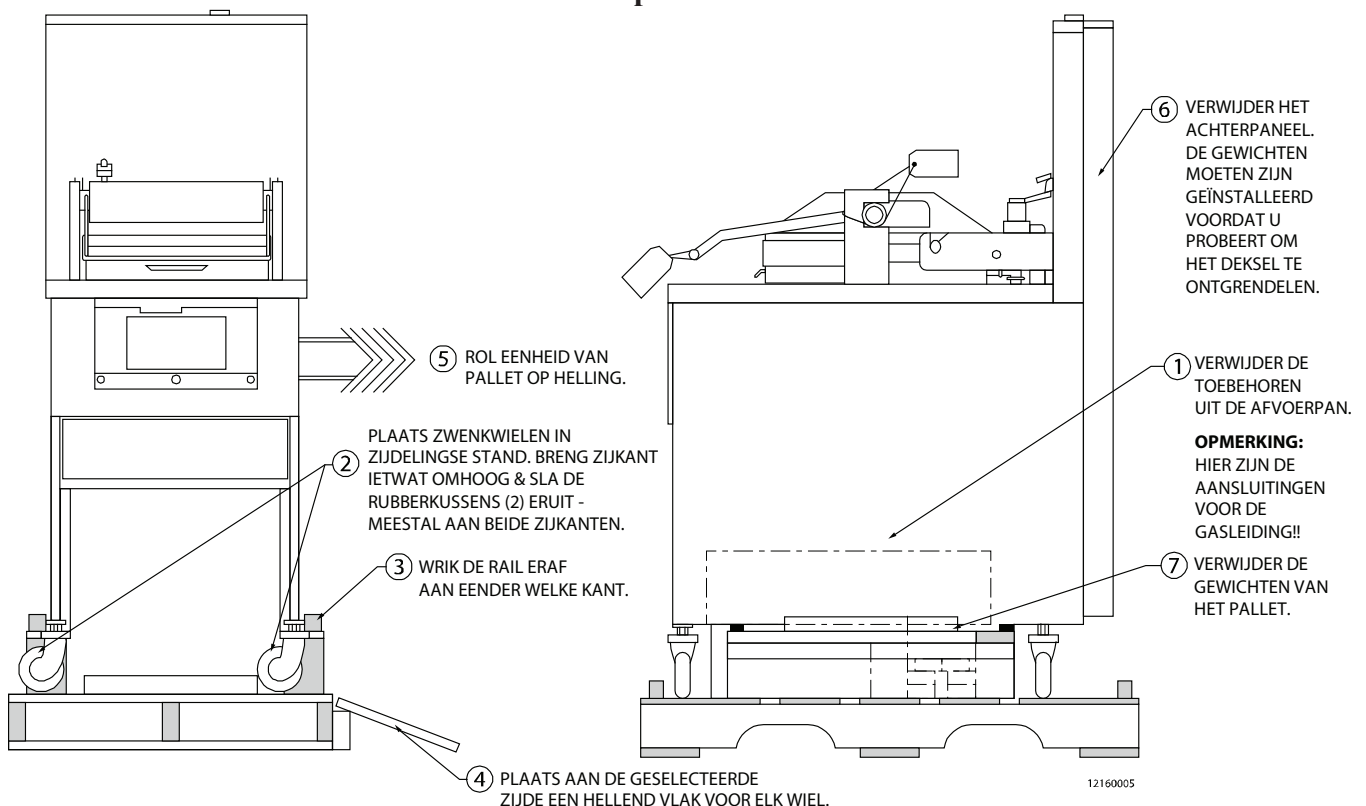
7. Verwijder de tegengewichten van het pallet, die onder de frituurinstallatie aan het pallet gebonden zijn.

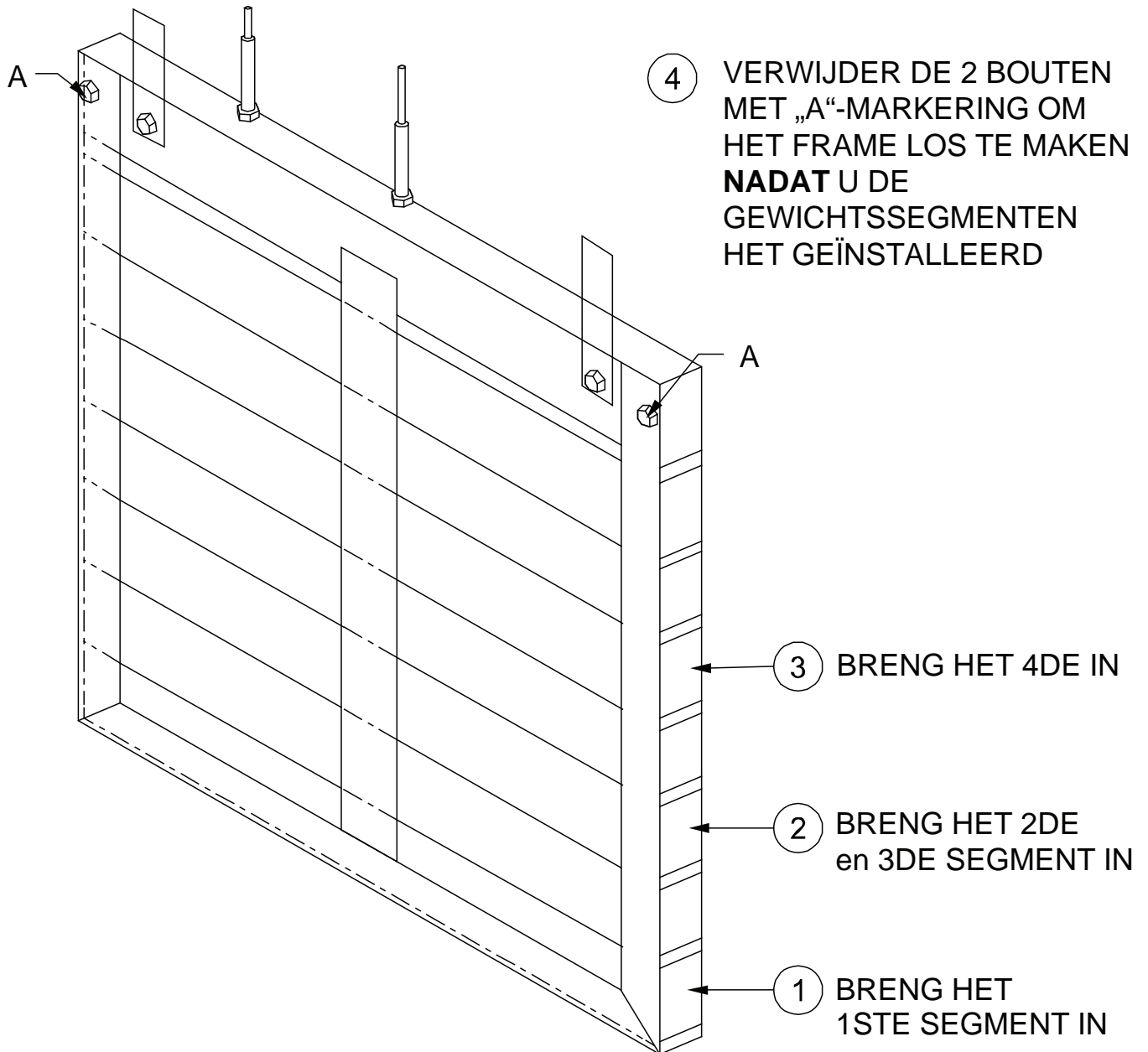
OPGELET

Niet laten vallen. De tegengewichten wegen elk ongeveer 18 lbs. (8,1 kg). Ga voorzichtig te werk om lichamelijke letsels te voorkomen.

8. Verwijder het achterpaneel.
9. Breng de 4 gewichten aan in de tegengewichtarmatuur. Zie volgende pagina.
10. Breng het achterpaneel opnieuw aan.
11. Snijd de waarschuwingslabels uit de dekselconstructie. Het deksel mag nu worden ontgrendeld.
12. Verwijder de accessoires uit de binnenkant van de filterafvoerpan.
13. Verwijder het papier dat ter bescherming op de frituurinstallatie werd aangebracht. Maak de buitenkant proper met een vochtige doek.

Afladen met optioneel hellend vlak





- * ELK GEWICHTSSEGMENT WEEGT ONGEVEER 18 LBS. (8,1 KG) - GA VOORZICHTIG TE WERK.
- * ALLE SEGMENTEN ZIJN IDENTIEK.
- * ALLE SEGMENTEN MOETEN WORDEN INGEBRACHT EN VASTGEMAAKT IN HET FRAME VOORDAT U PROBEERT HET DEKSEL LOS TE MAKEN.

12160007

2-3. DE LOCATIE VAN DE FRITUURINSTALLATIE SELECTEREN

De frituurinstallatie een geschikte plaats geven is erg belangrijk voor de bediening, de snelheid en het gebruiksgemak. Kies een locatie waar de oven gemakkelijk kan worden gevuld en leeggemaakt zonder daarbij de afwerking van de maaltijden te hinderen. Uit ervaring van de operatoren is gebleken dat door het rauwe product in een keer gaar te koken en daarna warm te houden, een snelle en continue service kan worden geleverd. Aan ten minste één kant van de braadoven moeten laad- en stapeltafels worden voorzien. Houd er ook rekening mee dat de grootste efficiëntie wordt bereikt door in een rechte lijn te werken, d.w.z. het rauwe product er aan een kant in en het afgewerkte product er aan de andere kant uit. Het samenstellen van de bestellingen kan met slechts een klein verlies aan doeltreffendheid verplaatst worden. Om de braadoven naar behoren te kunnen bedienen, is er aan elke kant van de braadoven een vrije ruimte van 24 inch (61 cm) nodig. Door een zijpaneel te verwijderen krijgt u toegang tot het toestel voor onderhoud en herstellingen.



Om brand en bedorven voedsel te voorkomen mag de plaats onder de braadoven niet gebruikt worden om voorraden te bewaren.



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



De friteuse moet zodanig worden geïnstalleerd en gebruikt dat wordt voorkomen dat water in contact komt met het bakvet.

2-4. DE FRITUURINSTALLATIE WATERPAS ZETTEN

Voor een correcte werking moet de braadoven in alle richtingen waterpas staan. Plaats een waterpas op de vlakke oppervlakken rond de hals van de braadpot en pas de stelbout of de zwenkwielen aan tot de eenheid waterpas staat.



WANNEER U DEZE INSTRUCTIES NIET OPVOLGT, KAN DAT ERTOE LEIDEN DAT ER BAKVET UIT HET FRITUURVAT LOOPT, DAT DAN WEER KAN LEIDEN TOT ERNSTIGE BRANDWONDEN, LICAMELIJKE LETSELS, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN GOEDEREN.

2-5. VENTILATIE VAN DE FRITUURINSTALLATIE

De frituurinstallatie moet geplaatst worden bij een voorziening voor ventilatie naar een geschikte afzuiginstallatie of ventilatiesysteem. Dat is van essentieel belang om een efficiënte afzuiging van ontsnappende stoom en braadgeuren mogelijk te maken. Er dienen speciale voorzorgsmaatregelen genomen te worden bij het ontwerp van de afzuiging om interferentie met de werking van de frituurinstallatie te voorkomen. Het wordt aanbevolen een plaatselijk gespecialiseerd bedrijf in te huren om te helpen bij het ontwerpen van een adequaat systeem.

OPMERKING

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

2-6. ELEKTRISCHE VEREISTEN

Voor de elektrische frituurinstallatie is 208 of 240 volt, driefasig, 50/60 Hertz vereist. Het stroomsnoer is al bevestigd aan de frituurinstallatie. Controleer de typeplaat net boven het deksel, aan de linkerkant van de achterste versterking, om de correcte vereisten inzake stroomtoevoer te bepalen.

Raadpleeg rubriek 2-7 voor de internationale vereisten inzake elektriciteitsvoorzieningen.



Deze braadoven **moet** voldoende en op een veilige manier geaard zijn. Zoniet bestaat er gevaar voor elektrische schokken. Raadpleeg de plaatselijke elektrische codes voor juiste procedures voor aarding of gebruik, bij afwezigheid daarvan, de National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70- (huidige editie). In Canada moeten alle elektrische aansluitingen in overeenstemming zijn met CSA C22.1, Canadian Electrical Code Deel 1, en/of lokale voorschriften.

Om elektrische schokken te voorkomen, moet het toestel moet worden uitgerust met een externe stroomverbreker die alle niet-gearde stroomgeleiders onderbreekt. De hoofdstroomschakelaar op deze apparatuur koppelt niet alle leidinggeleiders los.

Op een handige plaats tussen de braadoven en de stroombron kan een stroomverbreker met zekeringen met een correcte capaciteit worden geïnstalleerd. Het zou een geïsoleerde koperen geleider moeten zijn die geschikt is voor 600 Volt en 194 °F (90 °C). Voor afstanden van meer dan 50 ft (15,24 m) gebruikt u een geleider van een maat groter.

**2-7. INTERNATIONALE
VEREISTEN INZAKE
ELEKTRICITEITS-
VOORZIENING**

Toestellen die buiten de Verenigde Staten worden gebruikt, mogen niet worden verzonden met het voedingsnoer al aangesloten op de eenheid, gezien de verschillende bedradingscodes. Er zijn braadovens verkrijgbaar die tijdens de productie een bedrading hebben gekregen voor 208, 240, 380 en 415 Volt, 3-fasig, 50 Hertz stroomtoevoer. Aan de binnenkant van de braadoven bevindt zich een aansluitblok voor het aansluiten van de bedrading. Op de binnenkant van het rechter zijpaneel bevindt zich een schema om u te helpen bij het aansluiten van de eenheid.

OPMERKING

CE-apparaten vereisen een minimale bedradingsdikte van 4 mm wanneer verbonden met de aansluitblok. Als er een flexibel stroomsnoer wordt gebruikt, moet deze van het type HO7RN zijn.

Om het voedingsnoer te installeren, volgt u deze procedure:

1. Verwijder het rechter zijpaneel van de eenheid.
2. Installeer het snoer met snoerontlaster op de aansluitdoos.
3. Sluit de kabels aan op het aansluitblok volgens het bedradingsschema op het zijpaneel.
4. Trek het snoer aan en leid deze naar beneden door de klem op het frame, aan de achterste, linker poot van de friteuse. Leid de kabel vervolgens onder het frame en uit de achterkant van de friteuse, zodat deze de filterafvoerpan niet hindert.




De filterafvoerpan moet zo ver mogelijk onder de braadoven zitten en het deksel moet zijn aangebracht. Zorg ervoor dat de opening in het deksel samenvalt met de afvoer voordat u de afvoer opent. Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot spatten van het braadvet met mogelijk persoonlijk letsel tot gevolg.

5. Het aansluiten van de braadoven is nu voltooid.

**2-7. INTERNATIONALE
VEREISTEN INZAKE
ELEKTRICITEITS-
VOORZIENING
(vervolg)**

OPMERKING

- De geleverde netsnoeren zijn olie-bestendig, omhuld met flexibele kabel, niet lichter dan gewone polychloropreen of een andere gelijkwaardig synthetische elastomeeromhulde snoer.
- Het wordt aanbevolen om een 30 mA nominale beschermend apparaat te gebruiken voor het circuit van de braadoven, zoals een aardlekschakelaar (RCCB), of aardlekschakelaar (GFCI).
- Symbool Equipotentiale aarding = 



**(ENKEL VOOR APPARATEN MET EEN CE-TEKEN!)
Om elektrische schokken te voorkomen moet dit apparaat met behulp van een potentiaalvereffeningsader worden verbonden met andere apparaten of aanraakbare metalen oppervlakken in de nabijheid van dit apparaat . Hiervoor is het apparaat uitgerust met een equipotentiaal contactpunt. Het equipotentiaal contactpunt is gemarkeerd met het volgende symbool**



OVERKOOKPREVENTIE IN HENNY PENNY FRITEUSES



WANNEER U DEZE INSTRUCTIES NIET OPVOLGT, KAN DAT ERTOE LEIDEN DAT ER BAKVET UIT HET FRITUURVAT LOOPT, WAT DAN WEER KAN LEIDEN TOT ERNSTIGE BRANDWONDEN, LICHAAMELIJKE LETSELS. BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN GOEDEREN.

- HET BAKVET MAG UITSLUITEND'S MORGENS TIJDENS DE OPSTARTPROCEDURE WORDEN GEROERD. ROER NOOIT IN HET BAKVET OPEEN ANDER OGENBLIK.
- FILTER HET BAKVET TEN MINSTE TWEE KEER PER DAG.
- FILTER HET BAKVET ALLEEN WANNEER HET DISPLAY „COOL“ (KOELEN) MELDT.
- BORSTEL TIJDENS HET FILTERPROCES ALLE KORSTJES VAN DE OPPERVLAKKEN VAN HET FRITUURVAT EN DE KOUDE ZONE.
- ZORG ERVOOR DAT DE FRITUURINSTALLATIE WATERPAS STAAT.
- ZORG ERVOOR DAT HET BAKVET NOOIT BOVEN DE BOVENSTE „FILL“ (VULMARKERING) IN HET FRITUURVAT KOMT.
- ZORG ERVOOR DAT DE GASREGELKRAAN EN DE BRANDERS CORRECT ZIJN AFGESTELD (ALLEEN GASEENHEDEN).
- AANBEVOLEN LAADVOLUME.

VOOR BIJKOMENDE INFORMATIE OVER DEZE INSTRUCTIES RAADPLEEGT U DE HENNY PENNY GEBRUIKSHANDLEIDING EN DE KFC-NORMENBIBLIOTHEEK.

VOOR BIJSTAND NEEMT U CONTACT OP MET DE HENNY PENNY SERVICE-AFDELING OP
+1-800-417-8405
OF
+1-937-456-8405

HOOFDSTUK 3. BEDIENING

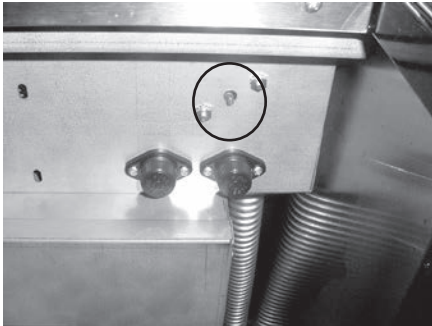
3-1. BEDIENINGSONDERDELEN

Power/Pump (Stroom-/Pomp) schakelaar	Een schakelaar met drie standen met in het midden de OFF (UIT)-positie; zet de schakelaar in de positie waar er POWER (STROOM) staat om de friteuse aan te schakelen; zet de schakelaar in de PUMP (POMP) positie op de filterpomp te bedienen; aan bepaalde voorwaarden moet worden voldaan voordat de filterpomp mag worden gebruikt; deze voorwaarden worden verderop in dit hoofdstuk behandeld.
Braadpot	Dit reservoir bevat het bakvet en is ontworpen om plaats te bieden aan de warmtewisselaar, 8 stuks van het product en een adequate koude zone voor het vergaren van korsten.
Carrier	Deze drager uit roestvrij staal bestaat uit vijf houders waarin het voedselproduct tijdens en na het braden wordt vastgehouden.
Afvoerkraan	Een tweewegs-kogelkraan, meestal gesloten; draai aan de hendel om het bakvet vanuit de braadpot naar de filterafvoerpan te laten vloeien.
Afvoervergrendelschakelaar	Een microschakelaar die bescherming biedt voor de braadpot in het geval dat de operator per vergissing het bakvet uit de braadpot laat lopen terwijl de hoofdschakelaar in de POWER (STROOM)-stand staat; de schakelaar is ontworpen om de verwarming automatisch uit te schakelen wanneer de afvoerkraan wordt geopend.
Mengsysteem voor bakvet	De eenheid is uitgerust met een mengfunctie voor bakvet om ervoor te zorgen dat het bakvet naar behoren wordt gemengd en om te vermijden dat er zich vocht zou accumuleren en er daardoor een kookactie zou plaatsvinden in de pot. De filterpomp wordt, met voorgedefinieerde intervallen, geactiveerd om het bakvet te mengen.
Dekselvergrendeling	Een mechanische pal die in een beugel op de voorkant van de pot grijpt wanneer het deksel naar benden wordt gedaan.
Luchtklep	Pompt regelmatig lucht in het bakvet om het bakvet om het bakvet op een uniforme temperatuur te houden; dit werkt alleen als het apparaat een tijdje inactief is geweest en bij een koude start opwarmt.

3-1. BEDIENINGSONDERDELEN

(vervolg)

Begrenzer



Afbeelding 3-1

Deze hoge temperatuurregeling registreert de temperatuur van het bakvet; als de temperatuur van het bakvet hoger is dan 450 °F (230 °C), zal deze regeling de warmte naar de braadpan openen en afsluiten; wanneer de temperatuur van het bakvet daalt tot een veilige bedrijfslimiet, moet de besturing handmatig worden gereset door op de rode resetknop te drukken. Deze knop bevindt zich onder het bedieningspaneel, rechts voor de friteuse.

Filterafvoerpan

De verwijderbare pan waarin het filter zich bevindt en het bakvet opvangt wanneer het uit de braadpot wordt afgetapt; ook gebruikt om oud bakvet te verwijderen en weg te gooien.



Wees uiterst voorzichtig om brandwonden te voorkomen wanneer heet bakvet in deze pan zit.

Filterverbindingstuk

Verbindt het filter met de filterpomp en maakt een eenvoudige verwijdering van het filter en de opvangbak mogelijk.

Zekeringen

Een beveiligingsapparaat dat het circuit onderbreekt wanneer de stroom de nominale waarde overschrijdt.

3-2. WERKING VAN HET DEKSEL

Om het deksel te sluiten:

1. Laat het deksel zakken tot het vergrendelmechanisme in contact komt met de pot.

Om het deksel te openen:

1. Ontgrendel het vergrendelmechanisme aan de voorkant van het deksel.
2. Til het handvat op om de sluitplaat omhoog te brengen.

3-3. WERKING VAN DE SMELTCYCLUS

Wanneer de temperatuur van het bakvet lager is dan 185 °F (77 °-85 °C) met de POWER/PUMP (STROOM/POMP)-schakelaar in de POWER (STROOM) positie, gaat de friteuse in de smeltcyclus. Het bakvet wordt langzaam verhit om te voorkomen dat het zou verschroeien. De warmte gaat aan en uit om ervoor te zorgen dat het bakvet langzaam smelt. Bij 185 °F (85 °C) blijft de warmte aan totdat de Koelmodus is bereikt, die 250 °F (121 °C) bedraagt. De bedieningselementen houden deze temperatuur aan totdat de COOL (AFKOELEN)-knop wordt ingedrukt.

Raadpleeg het hoofdstuk over het vullen en toevoegen van bakvet.

3-4. SCHAKELAARS EN VERKLIKKERLICHTJES

Raadpleeg de afbeelding op het einde van dit hoofdstuk.

Productselectieknoppen

Selecteer het aantal te bereiden koppen of product door op de knop onder het menu-item te drukken; het bakvet zal dan verhitten naar de braadtemperatuur van dat item.

Door nogmaals op dezelfde knop te drukken begint de bereidingscyclus; op het display verandert „DROP“ (BRADEN) in het aftellen van de bereidingstijd in minuten en seconden.

Op het einde van de bereidingscyclus luidt het alarm en verschijnt er op het display „DONE“ (VOLTOOID); druk op de cyclusknop die knippert om het alarm te stoppen; er wordt gereset naar de koelmodus.

OPMERKING

Een bereidingscyclus kan op om het even welk ogenblik worden afgebroken door de productknop ingedrukt te houden.

Tijd/temperatuurweergave

Een vier tekens tellend LED-display waarop de resterende bereidingstijd wordt weergegeven tijdens bereidingscycli evenals de temperatuur van het bakvet wanneer de operator dat vraagt.

Warmte-indicator

Brandt wanneer de besturing warmte vraagt; wanneer de bakvettemperatuur is bereikt, gaat het warmtelampje uit.

Melding Temperatuur HOOG

Op het display verschijnt „HI“ (HOOG) wanneer de temperatuur van het bakvet 40 °F (4,5 °C) boven de ingestelde waarde ligt.

Inbreng-melding

Op het display verschijnt „DROP“ (BRADEN) wanneer het bakvet de ingestelde temperatuur heeft bereikt (2° voor de ingestelde temperatuur, 4° boven de ingestelde temperatuur).

Indicator bereidingscyclus voltooid

Op het einde van de braadcyclus meldt het display „DONE“ (VOLTOOID).

Temperatuurknop

Druk op deze knop om de temperatuur van het bakvet af te lezen tijdens de bereidingscyclus.

SCAN-knop

Door op deze knop te drukken, schakelt u tussen de geprogrammeerde items

FUNCTIE-knop

Wordt gebruikt voor het programmeren van de bedieningen.

VULLEN VERLATEN-knop

Na het filteren van de friteuse en indien de filtervergrendelmodus is geactiveerd, verschijnt „FILL“ (VULLEN) op het display en moet er op de knop EXIT FILL (VULLEN VERLATEN) worden gedrukt.

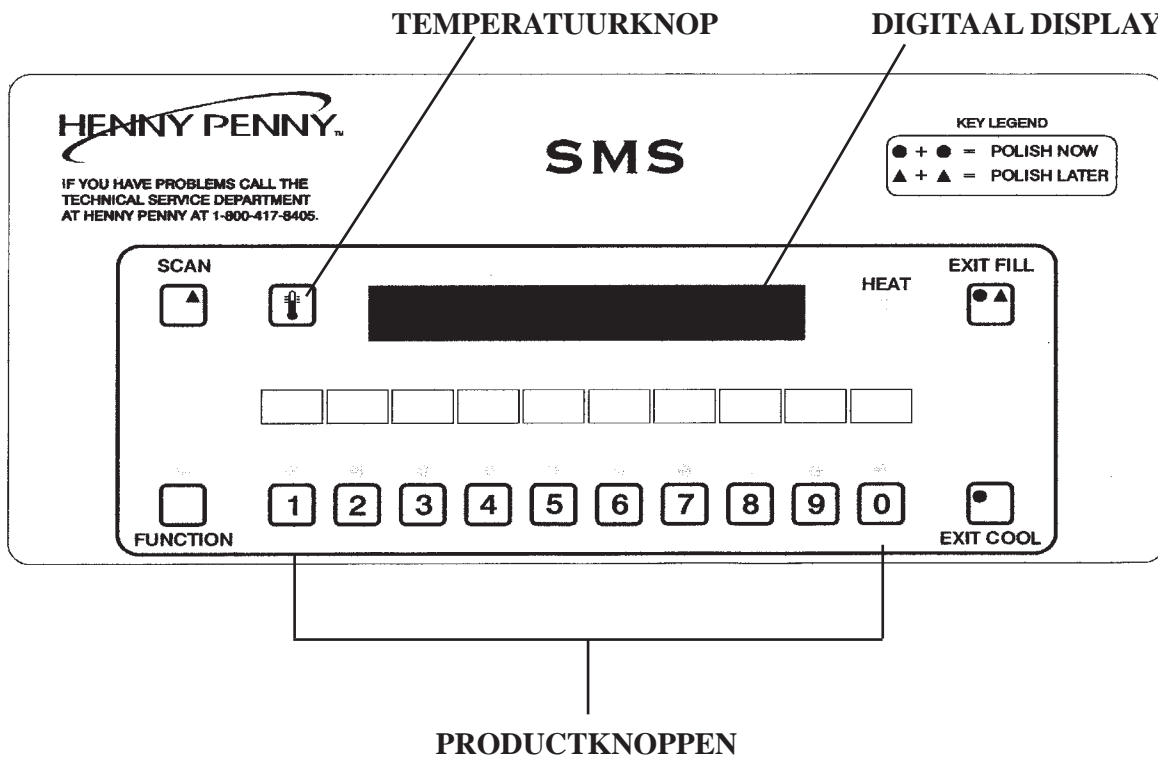
**3-4. SCHAKELAARS EN
VERKLIKKERLICHTJES
(vervolg)**

KOELEN VERLATEN-knop

Na het bereiden of na het filteren van het bakvet, schakelt de temperatuur automatisch over op de modus Afkoelen, waarbij de temperatuur van het bakvet lager wordt gehouden; de lagere temperatuur zorgt ervoor dat de levensduur van het bakvet langer wordt en de tijd die nodig is om het bakvet te verhitten voor de volgende bereidingscyclus tot een minimum beperkt wordt; U moet op de knop EXIT COOL (KOELEN VERLATEN) drukken om het bakvet op te warmen tot de ingestelde temperatuur.



HOEWEL HET DISPLAY TIJDENS DE STAND-BY-MODUS „COOL“ (KOELEN) WEERGEEFT, IS HET BAKVET HEET EN KAN HET BRANDWONDEN VEROORZAKEN.



Afbeelding 3-2

3-5. VULLEN OF TOEVOEGEN VAN BAKVET

VOORZICHTIG

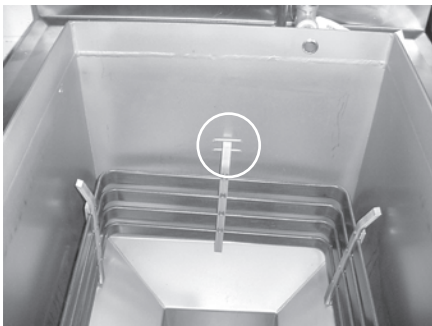
Het bakvetniveau moet altijd boven de verwarmingselementen blijven wanneer de frituurinstallatie verhit wordt en boven de indicatoren voor bakvetniveau aan de achterzijde van het vat (Afbeelding 3-3). Als deze instructies niet gevolgd worden, kan dit leiden tot brand en/of beschadiging van de frituurinstallatie.

Bij gebruik van vast bakvet wordt het aanbevolen om het bakvet op een externe verwarmingsbron te smelten voordat het in de braadpotten gegoten wordt. De branderslangen moeten volledig ondergedompeld zijn in bakvet. Dit zou kunnen leiden tot brand of schade aan de braadpot.

1. Het wordt aanbevolen bakvet van hoge kwaliteit te gebruiken in deze open frituurinstallatie. Sommige bakvetten van lage kwaliteit hebben een hoog vochtgehalte waardoor het vet begint te schuimen en overkookt.



Om brandwonden te voorkomen bij het overgieten van het hete bakvet in de braadpot, moeten handschoenen worden gedragen en moet spetteren voorkomen worden.



Afbeelding 3-3

2. Voor het elektrische model is er 100 lbs. (45 kg) bakvet nodig. Op de achterste wand van de braadpot zijn 2 markeringen aangebracht die het correcte niveau voor het bakvet aanduiden. Afbeelding 3-3.
3. Koud bakvet moet worden gevuld tot de onderste lijn.



ZORG ERVOOR DAT HET BAKVET NOOIT BOVEN DE BOVENSTE VULMARKERING KOMT. WANNEER U DEZE INSTRUCTIES NIET OPVOLGT, KAN DAT ERTOE LEIDEN DAT ER BAKVET UIT DE BRAADPOT LOOPT, WAT DAN WEER KAN LEIDEN TOT ERNSTIGE BRANDWONDEN, LICHAAMELIJKE LETSELS, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN GOEDEREN.

Voor complete instructies raadpleegt u de KFC normenbibliotheek.

3-6. BASISBEDIENING

Volg de onderstaande procedures wanneer u de frituurinstallatie voor het eerst opstart en telkens wanneer de frituurinstallatie vanuit koude toestand of vanuit uitgeschakelde toestand opnieuw in gebruik wordt genomen. Dit zijn algemene basisinstructies. Zorg ervoor dat u de normenbibliotheek van KFC volgt wanneer u de friteuse bedient.

1. Zorg ervoor dat de braadpot tot op het correcte peil gevuld is met bakvet; tot aan de onderste indicatielijn.



LEG NOOIT EEN TE GROTE HOEVEELHEID PRODUCT OF PRODUCT MET EEN TE HOOG VOCHTGEHALTE IN DE REKKEN. 21 LBS. (9,5 KG) IS DE MAXIMALE HOEVEELHEID PRODUCT PER BRAADPOT. WANNEER U DEZE INSTRUCTIES NIET OPVOLGT, KAN DAT ERTOE LEIDEN DAT ER BAKVET UIT DE BRAADPOT LOOPT, WAT DAN WEER KAN LEIDEN TOT ERNSTIGE BRANDWONDEN, LICHAAMELIJKE LETSELS, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN GOEDEREN.

2. Zet de POWER/PUMP (STROOM/POMP) schakelaar in de POWER (STROOM) positie en druk op de gewenste productknop om te selecteren welke hoeveelheid van het product er moet worden bereid.
3. Roer het bakvet wanneer het vanuit koude toestand wordt opgewarmd. Zorg ervoor dat er in de koude zone wordt geroerd.



ROER NOOIT IN HET BAKVET OP EEN ANDER OGENBLIK DAN BIJ EEN KOUDE OCHTENDSTART. WANNEER U DEZE INSTRUCTIES NIET OPVOLGT, KAN DAT ERTOE LEIDEN DAT ER BAKVET UIT DE BRAADPOT LOOPT, WAT DAN WEER KAN LEIDEN TOT ERNSTIGE BRANDWONDEN, LICHAAMELIJKE LETSELS, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN GOEDEREN.

3-6. BASISBEDIENING
(vervolg)

4. Laat de braadoven verwarmen tot op het display de melding „DROP“ (BRADEN) verschijnt. (Druk op de knop EXIT COOL (AFKOELEN VERLATEN) wanneer het display „COOL“ (KOELEN) meldt).

OPMERKING

De verwarming wordt vanaf 10 graden voor de ingestelde waarde afwisselend geactiveerd en gedeactiveerd om te helpen voorkomen dat de ingestelde temperatuur wordt overschreden (proportionele controle).

5. Schuif de rekken met het gepaneerde product in de drager op het deksel, te beginnen met het onderste rek om zo te voorkomen dat het product beschadigd geraakt.

OPMERKING

Voor u het product in de rekken laadt, laat u de rekken even in het hete bakvet zakken om te voorkomen dat de producten aan de rekken zouden kleven.

6. Laat het deksel zakken en vergrendel het. Duw vervolgens op de van toepassing zijnde productknop.
7. Op het einde van de cyclus luidt het alarm en verschijnt er „DONE“ (VOLTOOID) op het scherm. Druk nu op de bijbehorende productknop.
8. Ontgrendel het deksel en breng het voorzichtig omhoog.
9. Met behulp van de handvaten van de rekken, verwijdert u de rekken met het product uit de drager, te beginnen met het bovenste rek om schade aan het product te vermijden.

3-7. CORRECTE OMGANG MET BAKVET



WANNEER DEZE INSTRUCTIES NIET GEVOLGD WORDEN KAN DIT LEIDEN TOT HET OVERSTROMEN VAN HET BAKVET UIT HET VAT, WAT ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN EIGENDOMMEN KAN VEROORZAKEN.

1. Om het bakvet te beschermen wanneer de braadoven niet meteen wordt gebruikt, dient de braadoven in de koelmodus te worden gezet.
2. Wanneer gepaneerde producten worden bereid, moet het bakvet worden gefilterd om het bakvet schoon te houden. Het bakvet moet ten minste twee keer per dag worden gefilterd; na de piekperiode 's middags en op het einde van de dag.
3. Zorg ervoor dat het bakvet op het correcte kookpeil blijft. Voeg nieuw bakvet toe wanneer dat nodig is.
4. Plaats niet teveel producten op de rekken (maximaal 21 lbs. (9,5 kg)), of producten met een te hoog vochtgehalte.



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

3-8. FILTERINSTRUCTIES

De Henny Penny open frituurinstallatie op gas voor 8 stuks moet twee keer per dag worden gereinigd en het bakvet moet twee keer per dag worden gereinigd en schoongemaakt; na de piekperiode 's middags en op het einde van de dag. Raadpleeg KFC normenbibliotheek.

Filter het bakvet onmiddellijk na een bereidingscyclus wanneer de temperatuur van het bakvet zich in de koelmodus bevindt; 250 °F (121 °C) of lager.



Tap het bakvet af aan 250 °F (121 °C) of minder. Hogere temperaturen doen de korstjes verbranden op de stalen oppervlakken van de braadpot wanneer het bakvet is weggevoerd.

3-8. FILTERINSTRUCTIES (vervolg)



FILTER HET BAKVET ALLEEN WANNEER HET DISPLAY „COOL“ (KOELEN) MELDT. WANNEER U DEZE INSTRUCTIES NIET OPVOLGT, KAN DAT ER OOK TOE LEIDEN DAT ER BAKVET UIT DE BRAADPOT LOOPT, WAT DAN WEER KAN LEIDEN TOT ERNSTIGE BRANDWONDEN, LICHAMELIJKE LETSELS, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN GOEDEREN.

Wanneer er grote volumes worden bereid, kan dat ertoe leiden dat de koude zone sneller met korstjes wordt gevuld. Als dat het geval is, moet de eenheid vaker worden schoongemaakt. Een deel van het proces is het verwijderen van korstjes uit de koude zone van de kookpot.

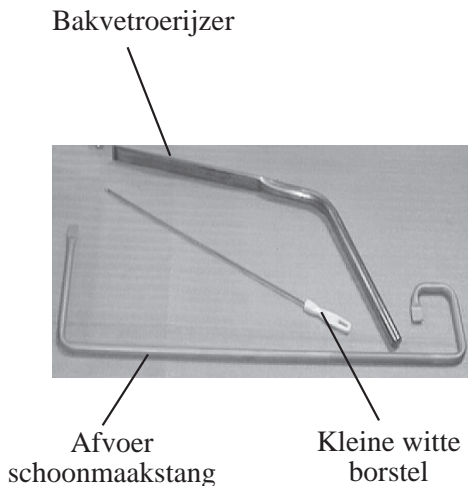
1. Zet de POWER/PUMP (STROOM/POMP)-schakelaar in de OFF (UIT)-stand.
2. Zorg ervoor dat de filterafvoerpan zich onder de braadoven bevindt en dat het filterverbindingstuk op de standpijp staat, een stuk uit de pan.



De filterafvoerpan moet zo ver mogelijk onder de braadoven zitten en het deksel moet zijn aangebracht. Zorg ervoor dat de opening in het deksel samenvalt met de afvoer voordat u de afvoer opent. Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot spatten van het braadvet met mogelijk persoonlijk letsel tot gevolg.

De oppervlakken van de braadoven en de rekken zullen heet zijn. Wees voorzichtig bij het filteren om brandwonden te vermijden.

3. Verwijder de braadrekken en carrier en wrijf de onderkant van het deksel schoon. Hef het deksel uit de weg om de kookpot schoon te maken.
4. Trek de hendel van de afvoer naar u toe om de afvoerkraan te openen. De hendel moet recht naar de voorkant van de braadoven wijzen. Gebruik de grote witte borstel om korstjes uit de elementen en van de zijkanten en bodem van de braadpot te verwijderen terwijl het bakvet wegvloeit. Gebruik indien nodig de afvoerschoonmaakstang om eventuele korstjes door de afvoeropening in de onderkant van de braadpot naar buiten te duwen. Met de kleine rechte witte borstel maakt u de ruimte tussen de elementen en de potwand schoon.



BORSTEL TIJDENS HET FILTERPROCES ALLE KORSTJES VAN DE OPPERVLAKKEN VAN DE BRAADPOT EN DE KOUDE ZONE. WANNEER U DEZE INSTRUCTIES NIET OPVOLGT, KAN DAT ERTOE LEIDEN DAT ER BAKVET UIT DE BRAADPOT LOOPT, WAT DAN WEER KAN LEIDEN TOT ERNSTIGE BRANDWONDEN, LICHAMELIJKE LETSELS, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN GOEDEREN.

3-8. FILTERINSTRUCTIES
(vervolg)

5. Schraap de korstjes en de korstring van de braadpot en gooi ze weg. Laat geen korstjes wegvloeien naar de filterafvoerpan. De korstjes kunnen het vleesnat een aangebrande smaak geven. Wrijf alle oppervlakken schoon met een schone vochtige doek. Indien er water in de koude zone druppelt, droogt u de zone uit met een doek voordat u het bakvet weer in de braadpot pompt.
6. Duw de hendel van de afvoer terug in de gesloten positie om de afvoer te sluiten.
7. Zet de POWER/PUMP (STROOM/POMP) schakelaar in de positie PUMP (POMP) en wanneer alle bakvet in de braadpan is gepompt, zet u de hendel in de gesloten positie om de afvoer te sluiten.



AL ER LUCHTBELLEN UIT HET BAKVET NAAR BOVEN KOMEN, IS HET MOGELIJK DAT DE FILTERAANSLUITING BIJ HET VERBINDINGSSTUK OP DE FILTERBUIS NIET GOED IS VASTGEMAAKT. ZET IN DAT GEVAL DE POMP UIT EN GEBRUIK EEN BESCHERMENDE DOEK OF HANDSCHOENEN TERWIJL U HET VERBINDINGSSTUK VASTDRAAIT. DIT VERBINDINGSSTUK IS HEET EN KAN ERNSTIGE BRANDWONDEN VEROORZAKEN.

3-9. DE
FILTERBEKLEDING
VERVANGEN

De filterbekleding moet worden vervangen na 10 of 12 keer filteren, of wanneer het verstopt geraakt met kruimels. Raadpleeg KFC normenbibliotheek.



Gebruik beschermende lappen of handschoenen bij het loskoppelen van de fitting; anders kunnen ernstige brandwonden het resultaat zijn.

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

OPMERKING

Zorg ervoor dat de filterzeven, kruimelvangervanger, filterklemmen en de standpijp volledig droog zijn voor de nieuwe filterbekleding wordt geïnstalleerd want water lost het filterpapier op.

3-10. DE BRAADPOT SCHOONMAKEN

Na de eerste installatie van de braadoven en telkens wanneer het bakvet wordt ververst, moet de braadpot als volgt grondig worden schoongemaakt:

1. Zet de POWER/PUMP (STROOM/POMP) schakelaar in de OFF (UIT)-stand en trek de stekker uit het stopcontact.



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

De filterafvoerpan moet zo ver mogelijk onder de braadoven zitten en het deksel moet zijn aangebracht. Zorg ervoor dat de opening in het deksel samenvalt met de afvoer voordat u de afvoer opent. Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot spatten van het braadvet met mogelijk persoonlijk letsel tot gevolg.

2. Wanneer er zich nog heet bakvet in de braadpot bevindt, moet u dat laten wegvloeien door de hendel traag naar u toe te trekken.
3. Sluit de afvoerkraan en gooi het bakvet weg.
4. Til het deksel op, verwijder de rekken en de drager van het deksel en kantel het deksel naar achteren zodat het niet hindert tijdens het schoonmaken.
5. Raadpleeg de KFC normenbibliotheek voor schoonmaakinstructies.

VOORZICHTIG

Als de reinigungsoplossing in de braadpot begint te schuimen en over te koken, zet u de POWER (STROOM) schakelaar onmiddellijk in de stand OFF (UIT), anders zouden de componenten beschadigd kunnen raken.

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

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

OPMERKING

Zorg ervoor dat de binnenkant van de braadpot, de afvoerkraanopening en alle onderdelen die in contact komen met het nieuwe bakvet zo droog mogelijk zijn.

3-11. MANUELE RESET VAN FILTERPOMPMOTOR-BEVEILIGING



De filterpomp motor is uitgerust met een handmatige terugstelknop die zich op de achterkant van de motor bevindt. U kan deze gebruiken wanneer de motor oververhit geraakt. Als de motor niet werkt, wacht dan ongeveer 5 minuten voor u probeert om de veiligheidsvoorziening te resetten om zo de motor tijd te geven om af te koelen. Verwijder het toegangspaneel op het linker zijpaneel van de eenheid om de knop te resetten. Het kost enige moeite om te resetten en u kunt een schroevendraaier gebruiken om u hierbij te helpen.



Om brandwonden door spetteren te voorkomen, wordt de hoofdstroomschakelaar van de eenheid naar positie OFF (UIT) geschakeld voordat handmatige bescherming voor resetten van de pompmotor van de filter wordt gereset.

3-12. REGELMATIG ONDERHOUD

De Henny Penny open frituurinstallatie moet goed worden schoongemaakt en onderhouden. In de onderstaande tabel vindt u een overzicht van te plannen onderhoudstaken. In de onderstaande paragrafen worden de preventieve onderhoudsprocedures die door de operator moeten worden uitgevoerd, stap voor stap beschreven.

Procedure

Frequentie

Filteren van bakvet	Zie KFC normenbibliotheek
Verversen van bakvet	Zie KFC normenbibliotheek
De filterbekleding vervangen	Zie KFC normenbibliotheek
De braadpot schoonmaken	Zie KFC normenbibliotheek
Cilinders van deksel smeren	Jaarlijks - zie hieronder
De Nylatrons reinigen	Maandelijks - zie hieronder
Cilinders van deksel smeren	Jaarlijks - zie hieronder
De tegengewichtkabels inspecteren	Jaarlijks - zie hieronder

3-13. PREVENTIEF ONDERHOUD



De Nylatrons reinigen

1. Spuit de Henny Penny biologisch afbreekbare, voedselveilige, schuimende ontvetter (onderdeel nr. 12226) op de Nylatrons.
2. Til het deksel op en laat het terug zakken. Herhaal deze handeling verschillende keren om de ontvetter te verspreiden.
3. Wrijf de Nylatrons schoon en verwijder voedselresten, vet en ontvetterresten.

Cilinders van deksel smeren

De cylinders van het deksel, die zich aan de achterkant van de braadoven bevinden, moeten ten minste één keer per jaar gesmeerd worden zodat het deksel gemakkelijk blijft bewegen.

1. Verwijder de achterste versterking van de braadoven.
2. Gebruik spindel glijmiddel, onderdeelnummer 12124, plaats een kleine hoeveelheid smeermiddel op zowel bovenste als onderste cylinders. Smeer zeker zowel de linker als rechter kant.

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



Afbeelding 1



Afbeelding 2

De kabels van de gewichtbelasting inspecteren - Jaarlijks

De Henny Penny braadovens voor 8 eenheden gebruiken twee kabels in het tegengewichtmechanisme waarmee het deksel kan worden opgetild of gesloten. De kabels moeten ieder jaar visueel worden gecontroleerd als onderdeel van een gepland onderhoudsprogramma of tijdens een routineherstelling. Kabels die ouder zijn dan 10 jaar moeten, onafhankelijk van het resultaat van de visuele inspectie, worden vervangen.

OPMERKING

Als het deksel moeilijk beweegt, stop dan met het toestel te gebruiken en bel voor onderhoud. De kabels moeten worden vervangen.

1. Gebruik een 3/8" moersleutel om de 6 moeren rond de buitenkant van het achterpaneel te verwijderen. Zie afbeelding 1.
2. Til het achterpaneel op en trek het uit de bodem, uit de bedrade bouwspijkers. Afbeelding 2. (Als u de achterste versterking verwijdert, is het gemakkelijker om het achterpaneel te verwijderen, maar dit is niet noodzakelijk).



Bekijk de tegengewichten met het deksel verwijderd

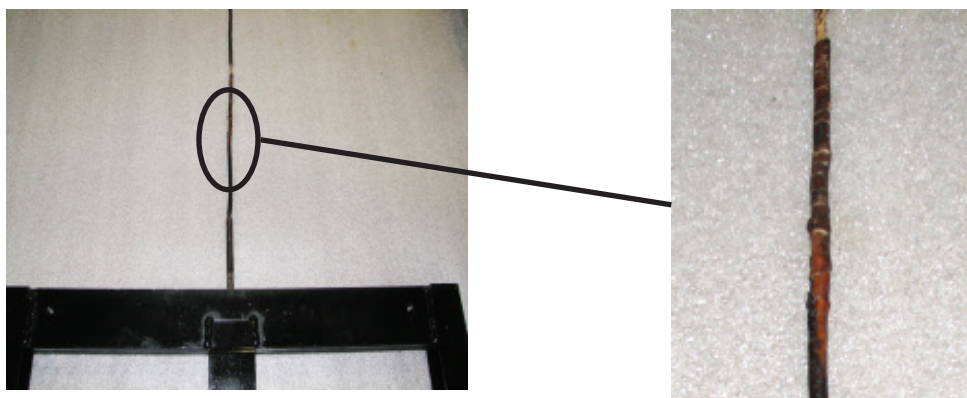
**3-13. PREVENTIEF
ONDERHOUD
(vervolg)**

**De kabels van de gewichtbelasting inspecteren - Jaarlijks
(vervolg)**

3. Controleer de tegengewichtkabels. Als kabels scheuren, ontbrekende stukken, of andere duidelijke tekenen van slijtage vertonen, bel dan voor service om beide kabels te vervangen.

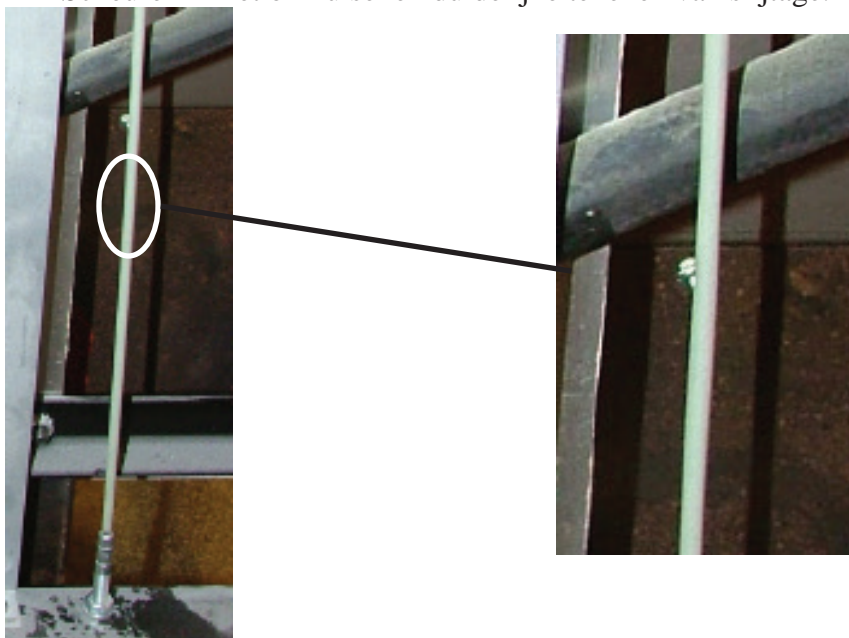
NIET OK - VERVANG

Scheuren in het omhulsel en duidelijke tekenen van slijtage.



NIET OK - VERVANG

Scheuren in het omhulsel en duidelijke tekenen van slijtage.



3-14. PROGRAMMEREN

1. Houd de FUNCTION (FUNCTIE)-knop gedurende twee seconden ingedrukt. Op het display verschijnt „REG PROGRAM“, gevolgd door „CODE“.
2. Voer de code 1-2-3 in. Met „SELECT PRODUCT“ (PRODUCT SELECTEREN) kunt u het display doorlopen.

OPMERKING

Indien er binnen ongeveer 1 minuut op geen enkele knop wordt gedrukt terwijl het toestel in de programmeermodus staat, keert de sturing terug naar de bereidingsmodus.

3. Druk op de gewenste productknop, (1-0), om te identificeren welk product u wilt programmeren.
4. Aan de linkerkant van het display knipperen „INT1“ en „TIME“ (TIJD). Aan de rechterkant wordt de begintijd van de bereidingscyclus weergegeven. De waarde kan worden gewijzigd door op de van toepassing zijnde cijfers te drukken. Bijvoorbeeld: Druk 1,0,0,0 in en 10:00 knippert aan de rechterkant van het display, waardoor de begintijd is ingesteld op 10 minuten.
5. Nadat de tijd is ingesteld, drukt u op de FUNCTION (FUNCTIE)-knop. Aan de linkerkant van het display knipperen „INT1“ en „TEMP“. Aan de rechterkant wordt de begintemperatuur weergegeven. De waarde kan worden gewijzigd door op de van toepassing zijnde cijfers te drukken. Bijvoorbeeld: Druk 2,5,0 in en „250 °F“ verschijnt aan de rechterkant van het display, waardoor de begintemperatuur is ingesteld op 250° Fahrenheit.
6. Nadat de tijd is ingesteld, drukt u op de FUNCTION (FUNCTIE)-knop. Aan de linkerkant van het display knipperen „INT1“, „LOAD“ (LADEN) en „COMP“. De bij de productie ingestelde ladingcompensatiewaarde wordt weergegeven aan de rechterkant van het display.

3-14. PROGRAMMEREN **(vervolg)**

7. Nadat de ladingcompensatie is ingesteld, drukt u op de FUNCTION (FUNCTIE)-knop. Aan de linkerkant van het display verschijnen „PROP“ (EIG) en „CONTROL“ (BEDIENING) en aan de rechterkant van het display wordt de in de fabriek ingestelde proportionele controletemperatuur weergegeven.
8. Nadat de proportionele controletemperatuur is ingesteld, drukt u op de FUNCTIE knop en laat u hem weer los. „ALM 1“ en „TIME“ (TIJD) knipperen aan de linkerkant van het display, en de eerste alarmtijd wordt weergegeven aan de rechterkant van het display. Om de tijd voor het alarm te wijzigen, drukt u op de gewenste productknoppen om de tijd in te stellen. Bijvoorbeeld: Druk op 1,0,0,0. Aan de rechterkant van het display knippert 10:00, wat betekent dat de timer 10 minuten aftelt voor het alarm afgaat.
9. Nadat het alarm is ingesteld, drukt u op de FUNCTIE knopen laat u de knop weer los. „ALM 1“, „SELF-“ (ZELF-) en „CANCEL“ (ANNULEREN) knipperen aan de linkerkant van het display, en aan de rechterkant van het display worden „YES“ (JA) en „NO“ (NEE) weergegeven. Door op een willekeurige productknop (1-0) te drukken, kunt u kiezen tussen „YES“ (JA) en „NO“ (NEE). „YES“ (JA) betekent dat het alarmsignaal automatisch stopt na een aantal bieptonen. „NO“ (NEE) betekent dat iemand manueel op de correcte productknop moet drukken om het alarmsignaal te laten ophouden.
10. Herhaal de stappen 9 en 10 voor de alarmen 2 en 3.
11. Nadat het alarm 3 is ingesteld, drukt u op de FUNCTIE knopen laat u de knop weer los. „FILTER“ en „CYCLES“ (CYCLI) knipperen aan de linkerkant van het display, en filtercycluswaarde wordt weergegeven aan de rechterkant van het display. De waarde is het aantal bereidingscycli dat moet zijn uitgevoerd voor de sturing de operator laat weten dat het bakvet moet worden gefilterd.
12. Nadat de filterwaarde is ingesteld, drukt u de FUNCTIE knop in en laat u de knop weer los. Aan de linkerkant van het display knipperen „EOC“ en „EXIT“ (VERLATEN) en aan de rechterkant wordt „COOL“ (KOELEN) weergegeven. De waarde Einde van cyclus (EOC) kan op „COOL“ (KOELEN), „SETP“ (INSTELP) of „FLTR“ worden ingesteld door op een van de productknoppen te drukken (EOC). De sturing kan worden ingesteld om op het einde van de braadcyclus over te schakelen naar de wachtmodus of de ingestelde temperatuur of om de operator te waarschuwen dat het bakvet moet worden gefilterd.

3-14. PROGRAMMEREN **(vervolg)**

13. Nadat het eindpunt van de cyclus is ingesteld, drukt u de FUNCTIE knop in en laat u de knop weer los. Aan de linkerkant van het display knippert „HEAD“ (EENHEDEN) en aan de rechterkant wordt een getal weergegeven. Het cijfer aan de rechterkant is het aantal kippen dat in één keer kan worden bereid, wanneer op die knop wordt gedrukt. Het aantal kan worden gewijzigd door op de gewenste productknop te drukken. De sturing kan dan de stukteller (gebruik) van dat product accumuleren, door het aantal bereidingscycli te tellen.

OPMERKING

Wanneer het toestel in de programmeermodus staat, kan een ander product worden geprogrammeerd door de volgende procedure te volgen:

Houd op om het even welk ogenblik de SCAN-knop ingedrukt wanneer u in de programmeermodus werkt. „SELECT PRODUCT“ (PRODUCT SELECTEREN) beweegt over het display. Druk vervolgens op een van de productknoppen, (1-0). Dat product kan nu worden geprogrammeerd.

14. Om het tweede interval te programmeren, drukt u in de tijdmodus van de eerste tijd de SCAN-knop in en laat u de knop weer los. Aan de linkerkant van het display knipperen „INT2“ en „TIME“ (TIJD). Volg nu de bovenstaande stappen, te beginnen met stap 4.

3-15. SPECIALE **PROGRAMMAMODUS**

Gebruik nakijken

1. Houd de FUNCTIE knop gedurende twee seconden ingedrukt tot „REG PROGRAM“ verschijnt op het display. Zodra „REG PROGRAM“ op het display verschijnt, drukt u 1 keer op de functieknop totdat „REVIEW USE“ (GEBRUIK HERZIEN) op het display verschijnt.
2. „DAILY“ (DAGELIJKS) verschijnt op het display. Druk op een van de productknoppen om het gebruik van dat product te bekijken. Houd de FUNCTIE knop in om de Speciale programmamodus te verlaten.

Gebruik terugzetten

1. Houd de functieknop gedurende twee seconden ingedrukt tot „REG PROGRAM“ verschijnt op het display. Zodra „REG PROGRAM“ op het display verschijnt, drukt u 2 keer op de functieknop. „RESET USE“ (RESET GEBRUIK) verschijnt op het display.
2. Wanneer „CODE“ verschijnt drukt u op 1-3-5. „DAILY“ (DAGELIJKS) verschijnt daarop op het display. Druk op de gewenste productknop om hem opnieuw op 0 te zetten.

**3-15. SPECIALE
PROGRAMMAMODUS
(vervolg)**

**Bij de productie ingestelde waarden (F/C, gas/elektrisch,
luidsprekervolume, luidsprekerfrequentie, codes,
systeeminicialisatie)**

1. Houd de functieknop gedurende twee seconden ingedrukt tot „REG PROGRAM“ verschijnt op het display. Zodra „REG PROGRAM“ op het display verschijnt, drukt u 3 keer op de functieknop tot „FAC PRESET“ (FAC VOORINSTELLING) op het display verschijnt.
2. Wanneer „CODE“ op het display verschijnt, voert u 2957 in. „DEG“ (GRADEN) en „MODE“ (MODUS) knipperen op het display. Druk op een willekeurige productknop om van °F over te schakelen op °C en omgekeerd.
3. Druk op de FUNCTIE knop en laat hem weer los. „TYPE“ en „FRYR“ (FRITEUSE) knipperen op het display. Druk op een willekeurige productknop om van „GAS“ over te schakelen op „ELEC“ (ELEK) en omgekeerd.
4. Druk op de FUNCTIE knop en laat hem weer los. „SPKR“ (LUIDSPREKER) en „VOL“ knipperen op het display. Het volume kan worden ingesteld op een niveau van 01 tot 10, waarbij 10 het luidst is.
5. Druk 3 keer op de FUNCTIE knop en laat hem weer los. „SPKR“ (LUIDSPREKER) en „FREQ“ (FREQUENTIE) knipperen op het display. De frequentie kan worden ingesteld op een waarde van 100 tot 2000.
6. Druk 10 keer op de FUNCTIE knop en laat hem weer los. „INITIALIZE SYSTEM“ (SYSTEEM INITIALISEREN) loopt over het display. Houd een willekeurige productknop ingedrukt. Het display telt af vanaf 5. Wanneer het display begint af te tellen, laat u de productknop los. De sturing stelt de verschillende instellingenwaarden opnieuw in op de bij de productie gedefinieerde waarden.

OPMERKING

Alvorens te proberen om de andere modi te wijzigen in de door de fabriek vooringestelde modus, belt u de Technische Dienstverlening van Henny Penny op +1-800-417-8405, of +1-937-456-8405.

**3-15. SPECIALE
PROGRAMMAMODUS
(vervolg)**

Tech I/O-modus

1. Houd de FUNCTIE knop gedurende twee seconden ingedrukt tot „REG PROGRAM“ verschijnt op het display. Zodra „REG PROGRAM“ op het display verschijnt, drukt u 4 keer op de functieknop. „TECH I-O“ verschijnt op het display.
2. Wanneer „CODE“ op het display verschijnt, drukt u op 2-4-6 (1-7-7-6 voor CE eenheden). „HEAT“ (OPWARMEN) en „PUMP“ (POMP) verschijnen afwisselend op het display. Bovendien knipperen ook de LEDs boven 1 en 3 afwisselend.
3. Om het warmtecircuit te testen, houdt u knop 1 ingedrukt.
4. Om het pompsysteem te testen, houdt u knop 3 ingedrukt.

Toesteltest

Houd de FUNCTIE knop gedurende twee seconden ingedrukt tot „REG PROGRAM“ verschijnt op het display. Zodra „REG PROGRAM“ op het display verschijnt, drukt u 5 keer op de functieknop. „APPL TEST“ (TOESTELTEST) verschijnt op het display.

Wanneer de stroomschakelaar aan staat, meldt het display „CURR=“ (HUIDIGE=), samen met de tijd die nodig was om de eenheid te verhitten van 250 °F tot 300 °F (121 °C tot 149 °C). Deze waarde wordt normaal 's morgens opgetekend wanneer de eenheid de eerste keer wordt verhit.

**3-16. SPECIALE
PROGRAMMAMODUS
(vervolg)**

Hittecontrole

1. Houd de FUNCTIE knop gedurende twee seconden ingedrukt tot „REG PROGRAM“ verschijnt op het display. Zodra „REG PROGRAM“ op het display verschijnt, drukt u 6 keer op de functieknop. „HEAT CNTRL“ (WARMTEBEDIENING) verschijnt op het display.
2. Wanneer „CODE“ verschijnt drukt u op 1-2-3-4. „MELT“ (SMELTEN), „EXIT“ (VERLATEN) en „TEMP“ knipperen op het display, samen met de temperatuur van het bakvet waarbij de eenheid de smeltcyclus verlaat. Deze waarde moet worden ingesteld op 180 °F (82 °C), en mag niet worden gewijzigd zonder eerst de fabrikant te raadplegen.
3. Druk op de FUNCTIE knop. „MELT“ (SMELTEN), „CYCLE“ (CYCLUS) en „100s“ verschijnen afwisselend op het display, samen met de periodelengte (puls lengte) met de waarde 4000. Deze waarde mag niet worden gewijzigd zonder eerst de fabrikant te raadplegen.
4. Druk twee keer op de FUNCTIE knop. „MELT“ (SMELTEN), „ON-“ (AAN), „TIME“ (TIJD) en „100s“ verschijnen afwisselend op het display, samen met de tijd waarin de verwarming is ingeschakeld. Deze waarde moet zijn ingesteld op 1700 en mag niet worden gewijzigd zonder eerste de fabrikant te raadplegen.
5. Druk de FUNCTIE knop drie keer in. „COOL“ (KOELEN), „SET-“ (INSTEL-) en „POINT“ (PUNT) verschijnen afwisselend op het display, samen met de temperatuur waarop de sturing de smeltcyclus verlaat. Deze waarde is ingesteld op 250 °F (121 °C), en mag niet worden gewijzigd zonder eerst de fabrikant te raadplegen.
6. Druk vier keer op de FUNCTIE knop. „AUTO“ en „IDLE“ (WACHTEN) verschijnen afwisselend op het display, samen met „OFF“ (UIT). Deze waarde mag niet worden gewijzigd zonder eerst de fabrikant te raadplegen.
7. Druk vijf keer op de FUNCTIE knop. „AUTO“, „IDLE“ (WACHTEN) en „MMSS“ verschijnen afwisselend op het display, samen met „0:00“. Deze waarde mag niet worden gewijzigd zonder eerst de fabrikant te raadplegen.
8. De laatste 3 functies van de warmteregelingmodus worden uitsluitend door de fabrikant gebruikt en mogen niet worden gewijzigd.

HOOFDSTUK 4. PROBLEEMOPLOSSING

4-1. PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

Probleem	Oorzaak	Remedie
Stroomschakelaar aan maar frituurinstallatie reageert niet	<ul style="list-style-type: none"> • Open circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Stekker braadoven in stopcontact • Controleer circuitbreker of zekering aan de muur
Het bakvet wordt niet opgewarmd	<ul style="list-style-type: none"> • Afvoerkraan open • Temperatuurbegrenzer gesprongen 	<ul style="list-style-type: none"> • Sluit de afvoerkraan • Reset de hoge temperatuurbegrenzer; raadpleeg het hoofdstuk Bedieningselementen
Olie schuimt of kookt over rand van vat heen	<ul style="list-style-type: none"> • Raadpleeg de overkookgrafiek op de braadoven en het hoofdstuk Begin van de werking in deze handleiding 	<ul style="list-style-type: none"> • Volg de overkookprocedures uit de grafiek
Het bakvet vloeit niet weg	<ul style="list-style-type: none"> • De afvoerkraan is verstopt 	<ul style="list-style-type: none"> • Duw de reinigungsstok door de open afvoerkraan
Filtermotor werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Motor oververhit 	<ul style="list-style-type: none"> • Reset de motor; Zie Filtermotorbeveiliging - Hoofdstuk Manuele reset
Productkleur niet correct: A. Te donker	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur te hoog • Te vroeg gepaneerd 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de temperatuurinstelling in de Programmeermodus • Gepaneerd product dichterbij braadperiode brengen
B. Te licht	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur te laag • Braadoven werd niet correct voorverwarmd • Er werd op de verkeerde productknop gedrukt 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de temperatuurinstelling in de Programmeermodus • Zorg voor een geschikte voorverwarmtijd • Zorg ervoor dat u op de juiste productknop drukt
C. Vettig product	<ul style="list-style-type: none"> • Oud bakvet • Temperatuur te laag • Braadpot te vol geladen • Het product werd na het beëindigen van de cyclus niet onmiddellijk verwijderd uit de braadpot 	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang het bakvet • Controleer de temperatuurinstelling in de Programmeermodus • Verminder het aantal producten • Haal het product onmiddellijk uit de braadpot

OPMERKING

Er is gedetailleerdere probleemoplossingsinformatie beschikbaar in de technische handleiding die beschikbaar is op www.hennypenny.com, of +1-800-417-8405 of +1-937-456-8405.

4-2. FOUTCODES

In geval van een storing in het bedieningssysteem toont het digitale display een foutbericht. Deze berichten hebben een code: „E04“, „E05“, „E06“, „E41“. Er is continu een pieptoon te horen wanneer een foutcode wordt weergegeven; druk op een willekeurige productknop om deze toon uit te schakelen.

DISPLAY	OORZAAK	REMEDIE VIA PRINTPLAAT VAN PANEEL
„E04“	Printplaat van besturing raakt oververhit	Zet de schakelaar in de stand OFF (UIT) en zet hem vervolgens terug in de stand ON (AAN); als er nog steeds „E04“ op het scherm staat wordt de plaat te heet; controleer of er tekenen van oververhitting zijn achter het bedieningspaneel; wanneer het bedieningspaneel is afgekoeld moeten de bedieningen terug normaal werken; laat het bedieningspaneel vervangen als „E04“ op het scherm blijft staan.
„E05“	Oververhitting van bakvet	Zet de schakelaar in de stand OFF en vervolgens terug in de stand ON; als er „E05“ op het scherm verschijnt, moeten de verwarmingscircuits en temperatuursensor worden gecontroleerd; als de eenheid is afgekoeld, moet de bediening terug normaal werken; vervang de bediening als „E05“ op het scherm blijft staan.
„E06“	Fout met de temperatuursonde	Zet de schakelaar in stand OFF en vervolgens terug in stand ON, als er „E06“ op het scherm verschijnt, moet de temperatuursonde worden gecontroleerd, als de sonde is hersteld of vervangen, moet de bediening terug normaal werken; als „E06“ op het scherm blijft staan, dient u de het bedieningspaneel laten vervangen.
„E41“	Programmeerfout	Zet de schakelaar in de UIT-positie en vervolgens weer AAN; als het display „E41“ weergeeft, moet de bediening opnieuw worden geïnitieerd (zie hoofdstuk Programmeren) als de foutcode blijft weergegeven worden, moet u het bedieningspaneel laten vervangen.
„E71“	Pompmotorrelaisfout of bedradingsprobleem	Vervang het relais als de contacten vastzitten; controleer de bedrading op de POWER/ PUMP (STROOM/POMP) schakelaar of op de wandcontactdoos; L1 en N kunnen worden omgekeerd.

4-2. FOUTCODES
(vervolg)

**Alleen CE - Naast de foutcodes op pagina 4-2 hebben
CE-eenheden de volgende zelfdiagnose foutcodes:**

DISPLAY	OORZAAK	REMEDIE VIA PRINTPLAAT VAN PANEEL
„E10“	Begrenzer	Reset de begrenzer door de rode resetknop handmatig omhoog te duwen; als de begrenzer niet wordt gereset, moet de begrenzer worden vervangen.
„E15“	Afvoerschakelaar	Sluit de afvoer met behulp van de hendel van de aftapkraan; als het display nog steeds „E-15“ weergeeft, moet u de microscharnelaar van de afvoer laten controleren.



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

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

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

www.hennypenny.com

* FM05-1 " Ž1 & Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Herzien 09-20-2019