

Henny Penny
Model OFG-390

BEDIENINGSHANDLEIDING

WAARSCHUWING

Deze handleiding moet op een gemakkelijk bereikbare plaats worden bewaard zodat ze in de toekomst nog kan worden geraadpleegd.

Het bedradingschema van dit toestel bevindt zich aan de binnenkant van het paneel aan de rechterkant.

Breng de instructies die moeten worden gevolgd wanneer een gebruiker een gas ruikt, op een in het oog springende plaats aan. Deze informatie dient u bij uw plaatselijke gasleverancier te vragen.



**VOOR UW EIGEN VEILIGHEID:
BEWAAR OF GEBRUIK GEEN BENZINE OF ANDERE ONTVLAMBARE GASSEN
EN VLOEISTOFFEN IN DE BUURT VAN DIT OF EEN ANDER TOESTEL.**

Zorg ervoor dat er zich geen brandbare stoffen in de ruimte rond het toestel bevinden.

Zorg ervoor dat de verbrandings- en ventilatieluchtstroom niet wordt belemmerd. Rond het toestel moet er overal voldoende vrije ruimte zijn zodat er voldoende lucht in de verbrandingskamer kan komen.

OPMERKING

De braadoven model 390 is uitgerust met een continue sturing. De braadoven kan echter niet werken zonder elektrische stroom. De braadoven keert automatisch terug naar zijn normale werking zodra de stroomvoorziening is hersteld.

WAARSCHUWING

WAARSCHUWING: Een onjuiste manier van installeren, afstellen, wijzigen, onderhouden of herstellen kan schade aan toestellen of producten, letsels en zelfs de dood tot gevolg hebben. Lees de instructies voor installatie, bediening en onderhoud grondig voor u begint met de installatie of het onderhoud van dit toestel.

HENNY PENNY

6 OPEN BRAADOVEN OP GAS VOOR ZES EENHEDEN

SPECIFICATIES

Hoogte	155 cm (61")
Breedte	61 cm (24")
Diepte	107 cm (41 ³ / ₄ "
Grondoppervlakte ongeveer	0,65 m ² (7 sq. ft.)
Potcapaciteit 6 kippen –	9 kg (20 lbs.) 46 kg bakvet (130 lbs)
Stroomvoorziening	120 VAC, 1-fasig, 50/60 Hz, 10 Ampère, 2 draden + aarding 230 VAC, 1-fasig, 50/60 Hz, 5 Ampère, 2 draden + aarding
Verwarming, propaan of aardgas;	29,3 Kw (100.000 BTU/Hr)
Verzendingsgewicht ongeveer	360 kg (935 lbs.)

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.

HOOFDSTUK 1. INLEIDING**1-1. INLEIDING**

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

1-2. CORRECTE GEBRUIK

Zoals elk toestel voor de verwerking van voedingswaren, moet de Henny Penny open braadoven 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

Indien u externe bijstand nodig zou hebben, belt u gewoon 1-800-417-405 of 937-456-8405.

1-4. VEILIGHEID

De Henny Penny Open Braadoven is uitgerust met heel wat veiligheidsvoorzieningen. Maar de enige manier om een veilige werking te garanderen is de correcte procedures voor installatie, bediening en onderhoud volledig te begrijpen. De instructies in deze handleiding zijn opgesteld om u de correcte procedures te leren begrijpen.

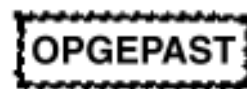
Wanneer de informatie extra belangrijk is of met veiligheid verband houdt, worden de woorden GEVAAR, WAARSCHUWING, OPGEPAST en OPMERKING gebruikt. Het gebruik ervan wordt hieronder beschreven.



Het woord GEVAAR wijst op een dreigend gevaar dat resulteert in zeer ernstige verwondingen zoals brandwonden in de tweede of derde graad, blindheid of andere blijvende letsels.



Het woord WAARSCHUWING wordt gebruikt om uw aandacht te vestigen op een procedure die, wanneer niet correct uitgevoerd, tot lichamelijke letsels zoals brandwonden en/of blindheid en tot beschadiging van de braadoven kan leiden.



Het woord OPGEPAST wordt gebruikt om uw aandacht te vestigen op een procedure die, wanneer niet correct uitgevoerd, kan leiden tot beschadiging van de braadoven of het product.

OPMERKING

Het woord OPMERKING wordt gebruikt om de nadruk te leggen op extra belangrijke informatie.

HOOFDSTUK 2. INSTALLATIE

2-1. UITPAK- INSTRUCTIES

OPMERKING

De installatie van deze eenheid mag uitsluitend worden uitgevoerd door een bevoegde onderhoudstechnicus.

1. Knip de metalen banden van de verpakking door en verwijder ze.
2. Verwijder het deksel van de verpakking en hef de hoofdverpakking van de braadoven.
3. Verwijder de verpakingssteunen van de hoeken (4).
4. Knip de metalen banden door waarmee de braadoven op de pallet is bevestigd en verwijder ze.

Ontgrendel de sluitplaat niet voordat stappen 5, 6 en 7 zijn uitgevoerd.

5. Haal de braadoven van het pallet.

WAARSCHUWING

De braadoven weegt ongeveer 270 kg (600 lbs). Er dient uiterst voorzichtig te werk te worden gegaan bij het verplaatsen van de braadoven om lichamelijke letsels te voorkomen.

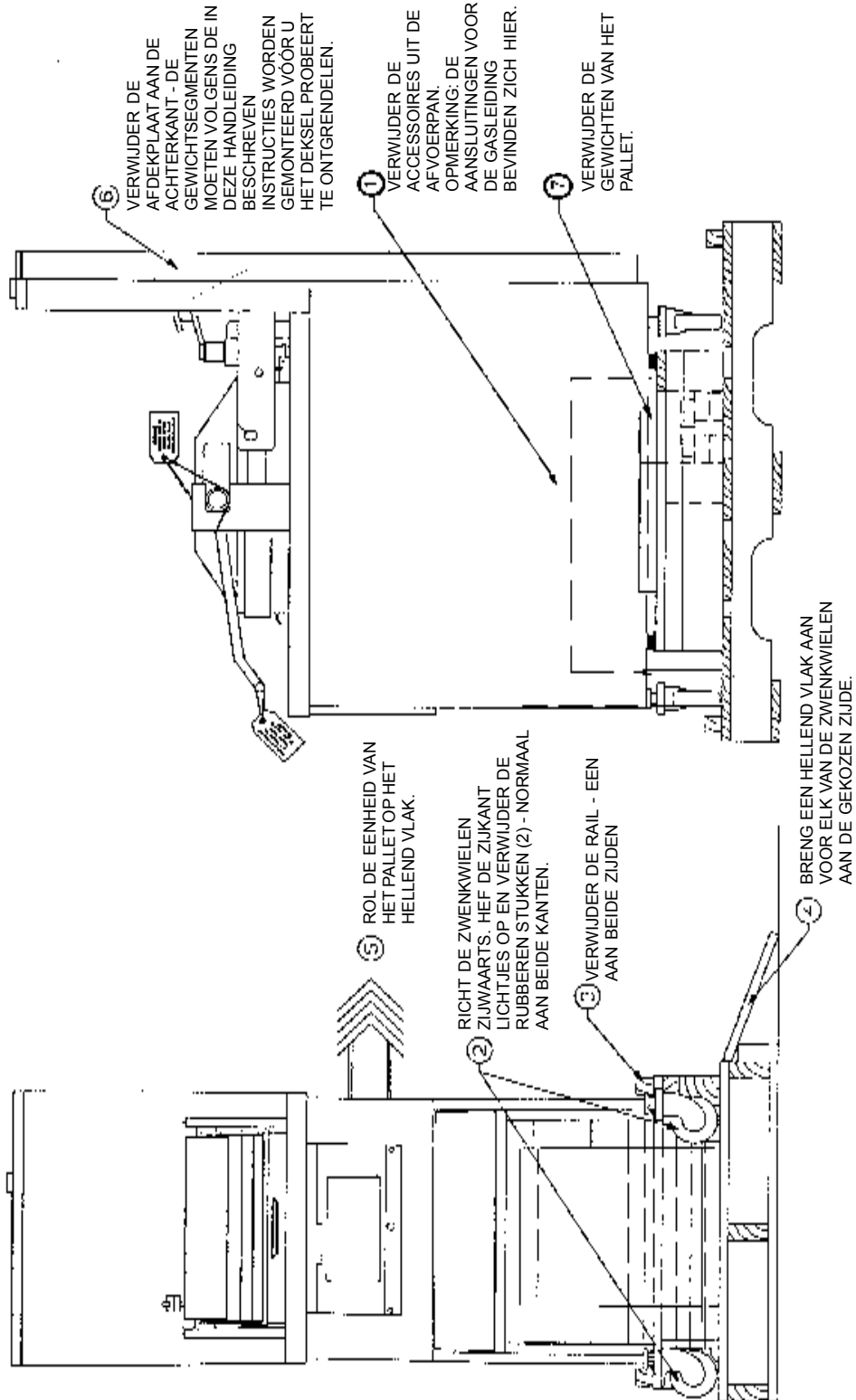
6. Verwijder het achterpaneel.

WAARSCHUWING

De gewichten voor het tegengewicht worden apart verzonden. Zij bevinden zich onder de eenheid en wegen elk ongeveer 8,1 kg (18 lbs). Ga voorzichtig te werk om lichamelijke letsels te voorkomen. Alle onderdelen moeten zijn geïnstalleerd voor u probeert om het deksel te ontgrendelen.

7. Breng de vijf gewichten aan in de tegengewichtarmatuur en verwijder de bouten uit de linker en rechter bovenhoeken – deze bouten hebt u niet meer nodig.
8. Breng het achterpaneel opnieuw aan.
9. Snijd de waarschuwingslabels uit de dekselconstructie. Het deksel mag nu worden ontgrendeld.

Afladen met optioneel hellend vlak



2-2. DE PLAATS VAN DE BRAADOVEN SELECTEREN

De braadoven 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. Er moeten laad- of stapeltafels worden voorzien aan ten minste één kant van de braadoven. Houd er ook rekening mee dat de grootste efficiëntie wordt bereikt door in een rechte lijn te werken, d.w.z. het rauwe product er aan een kant in en het afgewerkte product er aan de andere kant uit. De samenstelling van de bestellingen kan op een andere plaats gebeuren met slechts een minimaal verlies aan efficiëntie. Om de braadoven naar behoren te kunnen bedienen, is er aan elke kant van de braadoven een vrije ruimte van 61 cm (24 inch) nodig. Door een zijpaneel te verwijderen krijgt u toegang tot het toestel voor onderhoud en herstellingen. Er moet ook minstens 15 cm vrije ruimte rondom de basis van het toestel zijn om een goede luchttoevoer naar de verbrandingskamer te garanderen.

De braadoven op gas is ontworpen voor installatie op brandbare vloeren en in de buurt van brandbare wanden. De braadoven moet zo worden geïnstalleerd dat hij op de zijkanten en achteraan minstens 15 cm van alle brandbare en niet-brandbare materialen is verwijderd.



De braadoven moet zo worden geïnstalleerd dat hij niet kan kantelen of bewegen om spatten van heet bakvet te voorkomen. Dat kan gebeuren door de plaats van de braadoven in functie hiervan te kiezen of met behulp van inklembanden.

OPMERKING

De ruimte onder het toestel 390 mag niet worden gebruikt als opslagplaats. De filterpanstellen onder het kookstel en waren die onder de eenheid worden bewaard, zouden vernield worden en brandgevaar opleveren.

2-3. DE BRAADOVEN 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 voor het waterpas zetten van de eenheid niet opvolgt, kan dat ertoe leiden dat er bakvet uit de braadpot loopt, wat dan weer kan leiden tot ernstige brandwonden, persoonlijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen.

2-4. VENTILATIE VAN DE BRAADOVEN

De braadoven moet op een plaats worden geïnstalleerd waar de dampen kunnen worden afgevoerd via een geschikte afzuigkap of een ventilatiesysteem. Dit is van essentieel belang om de dampen en braadgeur op een doeltreffende manier te kunnen afvoeren. Bij het ontwerp van de afzuigkap dienen er speciale voorzorgen te worden genomen om interferentie met de werking van de braadoven te vermijden. Zorg ervoor dat de afzuigkap hoog genoeg is geplaatst om het deksel van de braadoven makkelijk te kunnen openen. Wij raden aan om contact op te nemen met een plaatselijke ventilatie- of verwarmingsonderneming die u kan helpen bij het ontwerpen van een adequaat systeem.

OPMERKING

De ventilatie dient te voldoen aan de lokale, nationale en Europese normen. Neem contact op met uw plaatselijke brandweer of het bouw- en woningtoezicht.

2-5. GASTOEVOER

De braadoven op gas is beschikbaar als model voor aardgas en als model voor propaan. Controleer de gegevensplaat op het rechterzijpaneel van de kast om de correcte vereisten inzake gastoevoer te bepalen.



Probeer nooit om een ander soort gas te gebruiken dan wat op de gegevensplaat is vermeld. Een incorrecte gastoevoer kan tot brand of ontploffing leiden, met ernstige verwondingen en/of materiële schade als gevolg.

2-6. GASLEIDING

Hieronder vindt u nadere informatie inzake aanbevolen aansluitingen voor de braadoven op de gasleiding.



Om mogelijke ernstige lichamelijke letsels te voorkomen:

- De installatie dient te voldoen aan de American National Standard Z223.1 - (de meest recente) nationale brandstofnormen en de gemeentelijke bouwvoorschriften. In Canada dient de installation in overeenstemming te zijn met de norm CGA B149- & 2, Installatievoorschriften – Gastoestellen en de plaatselijke voorschriften.
- De braadoven en zijn afzonderlijke afsluitkraan moet van het gastoevoerleidingssysteem worden losgekoppeld tijdens druktests van het systeem bij testdrukken die meer dan 1/2 PSIG (3,45 KPA).

2-6. GASLEIDINGEN (vervolg)

- De braadoven dient van het gastoevoerleidingsysteem te zijn gescheiden door zijn individuele, manuele afsluitkraan te sluiten tijdens het testen van de druk van het gastoevoerleidingsysteem wanneer de testdruk gelijk is aan of kleiner is dan 3.45 KPA (1/2 PSIG).
- Voor de gastoevoerverbindingen moeten een standaard zwarte stalen leiding van 19 mm (3/4 inch) en smeedbare verbindingstukken worden gebruikt.
- Gebruik geen verbindingstukken uit gietijzer.
- Alhoewel een leiding van 3/4 inch wordt aanbevolen, dient de maat van de leiding voldoende te zijn en zo te worden geïnstalleerd dat aan de maximale vraag kan worden voldaan zonder verlies van druk tussen de meter en de braadoven. Het drukverlies in het leidingsysteem mag niet groter zijn dan 8,7 mbar (0,3 inch water column).

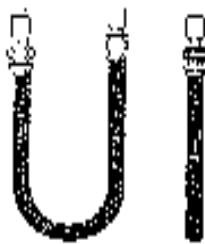
Er dienen voorzieningen te worden getroffen voor het verplaatsen van de braadoven voor reiniging en onderhoud. Dat kan worden gedaan door:

1. Een manuele gasafsluitkraan en loskoppelverbinding te installeren, of
2. Een A.G.A. goedgekeurd verbindingstuk voor zware toepassingen (minimum 3/4") te installeren dat voldoet aan de norm voor verbindingstukken voor verplaatsbare gastoeuveln. ANSI Z21.69 (de meest recente versie) of CAN 1, 6. 10M88. Er kan ook een snelloskoppeling worden gebruikt die voldoet aan de norm voor snelloskoppelingen voor gebruik met gas, ANSI 21.41 (de meest recente versie) of CAN 1 6.9M79. Er dient ook te worden gezorgd voor adequate middelen om de beweging van de braadoven te beperken zonder zich te hoeven verlaten op de aansluiting en een snelloskoppeling of de bijbehorende leidingen om het bewegen van de braadoven te beperken.
3. Zie de illustratie op de volgende pagina voor de correcte aansluitmogelijkheden van de flexibele gasleiding en kabelhouder.

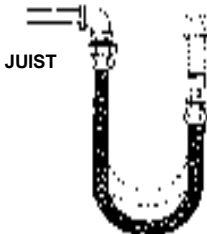
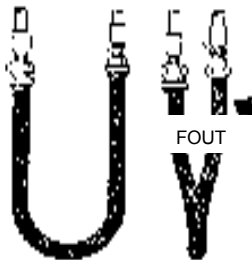
OPMERKING

De kabelhouder bepaalt hoe ver het toestel van de wand kan worden weggetrokken. Om de eenheid te reinigen en te onderhouden, moet de kabel uit de eenheid worden getrokken en moet de flexibele gasleiding worden losgekoppeld. Op die manier kunt u beter bij alle kanten van de eenheid. De gasleiding en de kabelhouder moeten opnieuw worden aangesloten zodra de reiniging of het onderhoud is voltooid.

GASLEIDING

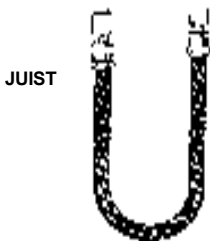


JUIST
 De koppelingen en de slang moeten in hetzelfde vlak worden geïnstalleerd, zoals op de tekening links. DE KOPPELINGEN NIET OP ONGELIJKE HOOGTE MAKEN - daardoor ontstaat wringspanning en overmatige belasting, hetgeen tot defecten leidt.



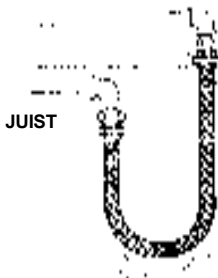
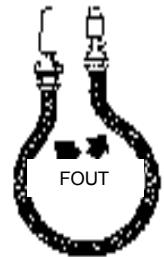
Dit is de juiste manier om de metalen slang voor het verticale dwarsstuk aan te brengen. Er is een enkele, natuurlijke boog.

Een scherpe bocht zoals op de tekening rechts belast en draait de metalen slang, waardoor deze vroegtijdig defect zal raken.



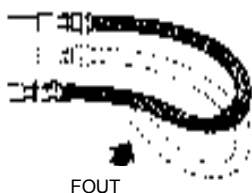
Behoud de minimum- of de grotere buigdiameter tussen de koppeling voor een maximale levensduur.

Een versmalling van de diameter tussen de koppelingen, zoals rechts op de tekening, doet dubbele bochten ontstaan en veroorzaakt vermoeidheid van de aansluitingen.



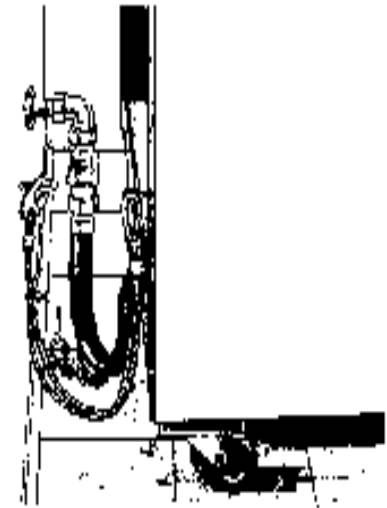
Bij alle installaties waar "zelfdrainage" niet noodzakelijk is, moet de metalen slang in een verticale lus worden aangesloten.

SLUIT DE METALEN SLANG NIET HORIZONTAAL AAN ... behalve indien "zelfdrainage" noodzakelijk is: in dat geval dient u de steun in het onderste vlak te gebruiken, zoals links op de tekening.



KABELHOUDER

Raadpleeg onderstaande tekening voor het installeren van de kabelhouder op alle verplaatsbare braadovens op gas.



De i-bout moet aan het gebouw worden vastgemaakt volgens de bouwvoorschriften.

OPGEPAST

GIPSPLAATWAND

Bevestig de i-bout op een stijl. De bout NIET UITSLUITEND op de gipsplaatwand bevestigen. Zorg er ook voor dat de i-bout op dezelfde hoogte als de gastoevoer zit. Installatie op ongeveer 15 cm links of rechts van de toevoer verdient de voorkeur. De kabelhouder moet minstens 15 cm korter zijn dan de flexibele gasleiding.

OPGEPAST

Gebruik wanneer nodig elleboogstukken om scherpe knikken of overmatig buigen te vermijden. Pas bij de installatie een "lazy" lus toe om de beweging te vergemakkelijken. Het gastoevoer moet worden losgekoppeld voordat de maximale beweging wordt uitgevoerd. (De minimumbeweging is toegestaan om de slang los te koppelen.)

**2-7. INSTELLING VAN
GASDRUKREGELAAR**

De gasdrukregelaar op de automatische gaskraan wordt in de fabriek als volgt ingesteld:

Aardgas: 8,7 mbar (3,5 inch water column)

Propaan: 24,9 mbar (10,0 inch water column)



Vergewis u ervan dat de gasdruk correct is ingesteld. 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.

**2-8. ELEKTRISCHE
VEREISTEN (GAS
BRAADOVEN)**

Voor de gasbraadoven is 120 of 240 volt, één-fasig, 50/60 Hertz, 10 of 5 ampère, 2 draden + aarding nodig. De gasbraadoven is bij de fabricage uitgerust met een gearde bel en stekker om u te beschermen tegen schokken te beschermen. De stekker moet in een gearde stopcontact worden gestoken. Schakel de aarding niet uit. Er bevindt zich een bedradingsschema achter het rechter zijpaneel; om het te bekijken, verwijdert u het zijpaneel.

WAARSCHUWING

MAAK ALTIJD GEBRUIK VAN EEN GEAARD CONTACT. Deze braadoven MOET voldoende en op een veilige manier gearde zijn. Zoniet bestaat er gevaar voor elektrische schokken. Raadpleeg de lokale elektrische voorschriften inzake correcte aardingsprocedures, of, wanneer er geen lokale voorschriften zijn, de National Electrical Code, ANSI/NFPA Nr. 70-(de meest recente editie). In Canada dienen alle elektrische aansluitingen in overeenstemming zijn met CSA C22. 1, Canadian Electrical Code Deel 1 en/of lokale voorschriften.

OPGEPAST

Met de hoofdstroomschakelaar van dit toestel worden niet alle stroomgeleiders onderbroken. Het toestel moet worden uitgerust met een externe stroomverbreker die alle niet-gearde stroomgeleiders onderbreekt.

2-9. DE BRAADOVEN TESTEN

Vóór de verzending werd elke Henny Penny open braadoven volledig gecontroleerd en getest. Toch is het een goed idee om de eenheid na de installatie nogmaals te controleren.

2-10. GASLEKTEST**OPMERKING**

Voordat u de gastoevoer opent, dient u zich ervan te vergewissen dat de afsluiter van de gasmeter op de gaskraan van de oven in de UIT-stand staat.

Nadat de leidingen en verbindingstukken zijn geïnstalleerd, controleert u of er geen gaslekken zijn. Een eenvoudige controlemethode is om de gastoevoer te openen en met een borsteltje een zeepoplossing op de verbindingen aan te brengen. Wanneer er zich belletje vormen, wijst dat erop dat er gas ontsnapt. In dat geval moet de aansluiting opnieuw worden uitgevoerd.



Gebruik nooit een brandende lucifer of open vlam om op gaslekken te testen. Ontsnappene gas zou een explosie kunnen veroorzaken met ernstige lichamelijke letsels en/of materiële schade tot gevolg.

**OVERKOOKPREVENTIE
BIJ HENNY PENNY BRAADOVENS VOOR ACHT STUKS**



HET NIET NALEVEN VAN DEZE INSTRUCTIES KAN ERTOE LEIDEN DAT BAKVET UIT DE KOOKPOT STROOMT MET MOGELIJK ERNSTIGE BRANDWONDEN, LICHAMELIJKE LETSELS, BRAND EN/OF SCHADE AAN GOEDEREN TOT GEVOLG.

- HET BAKVET MAG **UITSLUITEND** ‘S MORGENS TIJDENS DE OPSTARTPROCEDURE WORDEN GEROERD. **ROER NOOIT IN HET BAKVET OP EEN ANDER OGENBLIK.**
- FILTER HET BAKVET TEN MINSTE TWEE KEER PER DAG.
- FILTER HET BAKVET ALLEEN WANNEER HET DISPLAY “COOL” MELDT.
- BORSTEL TIJDENS HET FILTERPROCES ALLE KORSTEN VAN DE OPPERVLAKKEN VAN DE KOOKPOT EN DE KOUDE ZONE.
- ZORG ERVOOR DAT DE EENHEID WATERPAS STAAT.
- ZORG ERVOOR DAT HET BAKVET NOOIT BOVEN DE BOVENSTE VULLIJN VAN DE KOOKPOT KOMT.
- ZORG ERVOOR DAT DE GASREGELKRAAN EN DE BRANDERS CORRECT ZIJN GEREGLD. (ALLEEN GASEENHEDEN)
- AANBEVOLEN LAADHOEVEELHEID – 9 kg (20 lbs).

VOOR BIJKOMENDE INFORMATIE OVER DEZE INSTRUCTIES RAADPLEEGT U DE HENNY PENNY BEDIENINGSHANDLEIDING.

**VOOR BIJSTAND NEEMT U CONTACT OP MET DE
HENNY PENNY SERVICE-AFDELING OP
1-800-417-8405.
of
937-456-8405**

HOOFDSTUK 3. BEDIENING

3-1. BEDIENINGSELEMENTEN

Stroom-/Pompschakelaar

De Stroom-/Pompschakelaar is een schakelaar met drie standen met in het midden de stand “UIT” [OFF]. Zet de schakelaar in de stand “STROOM” [POWER] om de braadoven te laten werken. Zet de schakelaar in de stand “POMP” [PUMP] om de filterpomp te laten werken. Er moet aan bepaalde voorwaarden zijn voldaan voor de filterpomp wordt geactiveerd. Die voorwaarden worden verder in dit hoofdstuk nog behandeld.

Kookpot

Dit reservoir bevat het bakvet en is ontworpen om plaats te bieden aan de warmtewisselaar zes stuks van het product en een adequate koude zone voor het vergaren van korsten.

Braadslede

Deze drager uit roestvrij staal bestaat uit vijf houders waarin het voedselproduct tijdens en na het braden wordt vastgehouden.

Afvoerkraan

De afvoerkraan is een tweewegs-kogelkraan. Normaal staat de kraan in de gesloten stand. Draai aan de hendel om het bakvet vanuit de kookpot naar de filterafvoerpan te laten vloeien.

Afvoervergrendelschakelaar

De afvoervergrendelschakelaar is een microschakelaar die bescherming biedt voor de kookpot in het geval dat de operator per vergissing het bakvet uit de kookpot laat lopen terwijl de hoofdschakelaar in de 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

Het deksel van de eenheid is vooraan uitgerust met een mechanische pal die in een beugel op de voorkant van de pot grijpt. Dat mechanisme houdt het deksel op zijn plaats wanneer het deksel vergrendeld is.

Begrenzer

Deze temperatuurregeling controleert de temperatuur van het bakvet, en wanneer de temperatuur van het bakvet hoger wordt dan 232,22°C (230°C), wordt de begrenzer actief en schakelt hij de verwarming van de kookpot uit. Wanneer de temperatuur van het bakvet is gedaald tot een veilige waarde, moet de begrenzer manueel worden teruggezet.

3-1. BEDIENINGSELEMENTEN (vervolg)

Ontstekingsmodules	De twee ontstekingsmodules sturen 24 volt naar de gaskraan en een grote stroomsterkte naar de ontstekingen.
Vonkontstekingen	Wanneer de voorontstekers worden aangestoken, worden de vonkontstekingen elektrisch geactiveerd en ontvlammen de uiteinden van de ontstekingen om de dagbranders aan te steken.
Vlamsensoren	De vlamsensoren tasten de dagbranders af wanneer de stroomschakelaar wordt aangezet. Indien de dagbranders doven of niet ontbranden, sluiten de vlamsensoren de gastoevoer af, via de modules.
Gasregelklep	De gasklep is een dubbele regelaar, waarbij één kant van de klep de dagbrander controleert en de andere kant de hoofdbrander.
Luchtstroomschakelaar	Met luchtstroomschakelaar wordt de luchtstroom gecontroleerd die uit de blazer komt. Indien de luchtstroom onder een ingesteld volume zakt, schakelt de schakelaar de stroomtoevoer naar de controleklep uit waardoor de branders worden uitgeschakeld.
Aanblazer	De aanblazer voert de correcte hoeveelheid lucht naar de branderpijpen om een efficiënte verbranding te laten plaatsvinden, en hij zorgt er ook voor dat de rookgassen naar het rookkanaal worden getrokken.
Luchtklep	In de mengmodus zorgt de luchtklep ervoor dat er lucht in de filterleidingen wordt gelaten wanneer de pompmotor is ingeschakeld, waardoor er lucht of bakvet kan worden gepompt, zelfs als de filters verstopt zitten.

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.

3-4. SCHAKELAARS EN CONTROLELAMPJES

Cyclusselectie

Selecteer de kookcyclus door op de productknop voor het aantal stuks of het te koken product te drukken. Het bakvet wordt dan verwarmd tot de “drop” temperatuur voor die cyclus.

Druk nogmaals op de productknop om de braadcyclus te starten. De indicator verandert van “drop” naar het aftellen van de braadtijd in minuten en seconden.

Op het einde van de braadcyclus gaat het alarm af en meldt de indicator “done”. Druk op de cyclusknop die knippert en het alarm stopt. De braadoven wordt vervolgens gereset naar de modus “Afkoelen”.

OPMERKING

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

Tijd/Temperatuurweergave

Dit is een four (10) tekens tellend LED-display dat de resterende braadtijd tijdens een braadcyclus weergeeft evenals de temperatuur van het bakvet wanneer u dat vraagt.

Warmtelampje

Het warmtelampje begint te branden wanneer de sturing een hogere temperatuur vraagt. Wanneer het bakvet de correcte temperatuur heeft bereikt, dooft het lampje.

HOGE-temperatuurmelding

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

Inbreng-melding

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

Klaar-melding

Op het einde van de braadcyclus meldt het display “DONE”.

Temperatuurknop

Met deze knop kan de operator de temperatuur van het bakvet aflezen tijdens de braadcyclus.

Scanknop

Druk op de scanknop om alle lopende meervoudige timers te doorlopen.

Funcatieknop

De functieknop wordt gebruikt bij het programmeren van de sturingen.

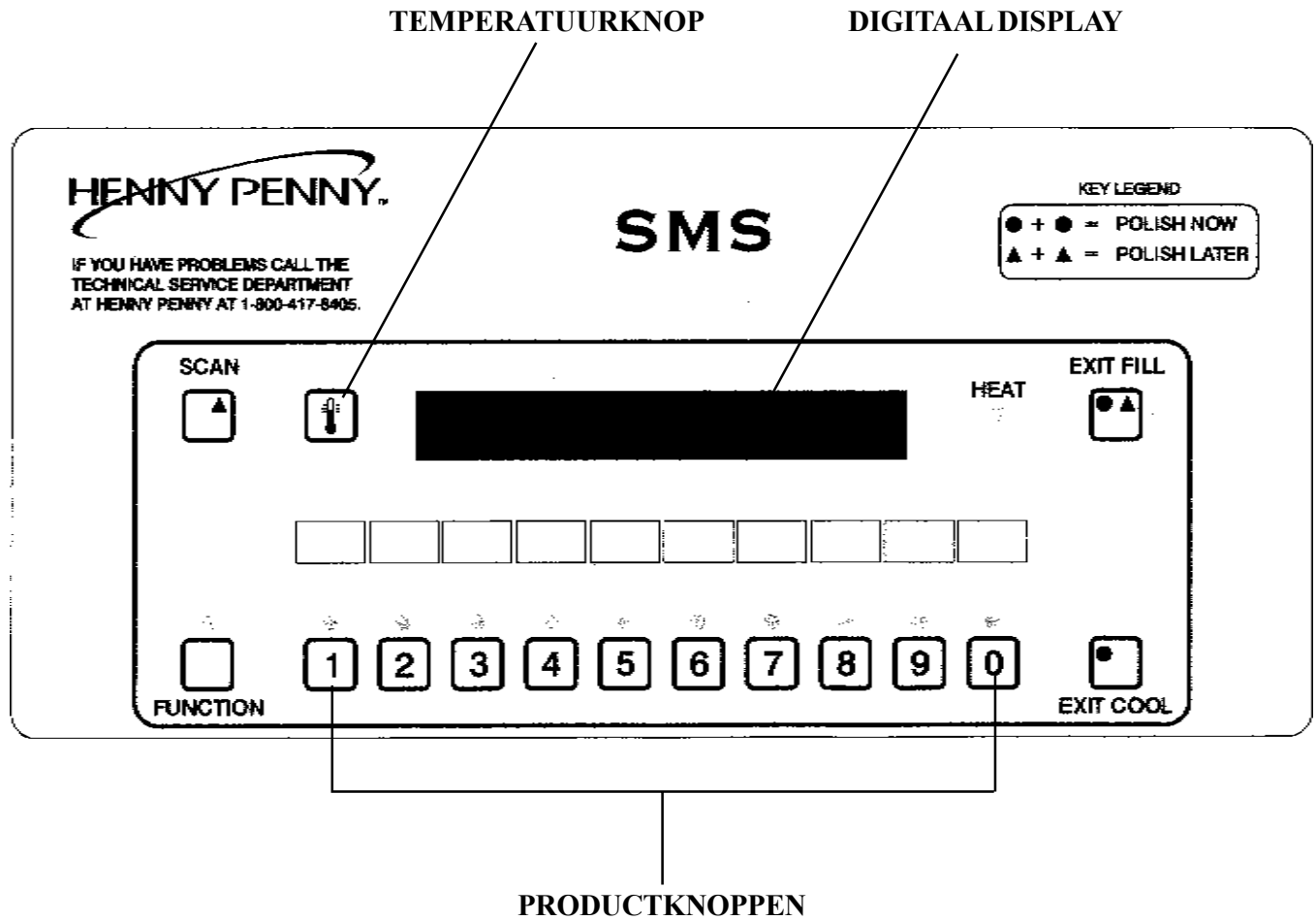
Vullen verlaten

Na het filteren van de kookeenheid en indien de filtervergrendelmodus is geactiveerd, verschijnt “FILL” op het display en moet op de knop Vullen verlaten worden gedrukt.

Meervoudige timers

De sturing is in staat om meervoudige timers te laten lopen. Indien meer dan een product wordt gebraden, kan een timer worden gestart door op meer dan een productknop per braadcyclus te drukken. De producten moeten dezelfde ingestelde temperatuur hebben en de druk moet uit de programmering zijn verwijderd.

SMS-sturingen

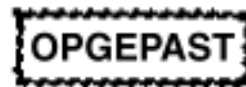


3-4. VULLEN OF BIJVULLEN MET BAKVET

1. Het verdient aanbeveling om in de braadoven bakvet van hoge kwaliteit te gebruiken. Sommige bakvetten van lage kwaliteit hebben een hoog vochtgehalte waardoor het vet begint te schuimen en overkookt.
2. Indien er bakvet in vaste vorm wordt gebruikt, kan het eerst tot een vloeistof worden gesmolten en daarna in de kookpot worden gegoten. Wanneer u probeert om het vaste bakvet in de kookpot te smelten, kan dat ertoe leiden dat het nieuwe bakvet verbrandt of verschroeit.
3. Voor het gasmodel is er 46 kg (130 lbs.) bakvet nodig. Op de achterste wand van de kookpot zijn drie markeringen aangebracht die het correcte niveau voor het bakvet aanduiden.
4. Koud bakvet moet worden gevuld tot de twee onderste lijnen.



NOOIT de kookpot overvullen met bakvet of de mand overvullen met product, waardoor het bakvet boven de bovenste vullijn van zou stijgen. De maximale hoeveelheid product is 9 kg (20 lbs). Wanneer u deze instructies niet opvolgt, kan dat ertoe leiden dat er bakvet uit de braadpot overloopt, wat dan weer kan leiden tot ernstige brandwonden, lichamelijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen.



Wanneer de eenheid wordt verhit, moet het bakvet altijd boven de spoelen van de warmtewisselaar komen. Indien u deze instructies niet naleeft, kan dat leiden tot brand en/of beschadiging van het kookstel.

**3-5. ALGEMENE
GEBRUIKSAANWIJZINGEN**

Volg deze instructies wanneer de eenheid voor de eerste keer wordt opgestart en telkens wanneer de eenheid opnieuw in gebruik wordt genomen vanuit uitgeschakelde toestand. Dit zijn basisinstructies.

1. Zorg ervoor dat de kookpot tot het correcte peil is gevuld:
1,25 cm (½ inch) onder de onderste markeringen.



NOOIT de kookpot overvullen met bakvet of de mand overvullen met product, waardoor het bakvet boven de bovenste vullijn van zou stijgen. De maximale hoeveelheid product is 9 kg (20 lbs). Wanneer u deze instructies niet opvolgt, kan dat ertoe leiden dat er bakvet uit de braadpot overloopt, wat dan weer kan leiden tot ernstige brandwonden, lichamelijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen.

2. Zet de stroom-/pompschakelaar in de stroompositie en druk op de gewenste productknop om te selecteren welke hoeveelheid van het product er moet worden bereid.

OPMERKING

De sturingen zijn voorzien van een uitsteltijd van 45 seconden tussen het ogenblik dat de stroomschakelaar wordt ingeschakeld en het ogenblik waarop de branders ontbranden.

3. Roer in het bakvet wanneer het wordt verhit vanuit “koude” toestand. Zorg ervoor dat er in de “koude zone” wordt geroerd.



Roer **NOOIT** in het bakvet op een ander ogenblik dan bij een “koude” start. 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.

4. Laat de eenheid verwarmen tot op het display de melding “DROP” verschijnt.

**3-5. ALGEMENE
GEBRUIKSAANWIJZING
(vervolg)**

OPMERKING

De sturingen hebben een have proportionele regelcapaciteit, wat inhoudt dat de verwarming ongeveer tien graden vóór de ingestelde temperatuur wordt in- of uitgeschakeld, om te helpen voorkomen dat de ingestelde temperatuur wordt overschreden.

5. Schuif de rekken met het gepaneerde product in de drager op het deksel, te beginnen met de onderste laag.

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 gaat een alarm af en verschijnt "DONE". Druk nu op de bijbehorende productknop.
8. Ontgrendel het deksel en breng het snel omhoog.
9. Met behulp van de handvatten van de rekken, verwijdert u de rekken met het product, te beginnen met het bovenste rek.

3-6. CORRECTE OMGANG MET HET BAKVET

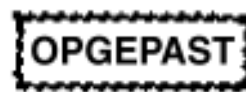
1. Om het bakvet te beschermen wanneer de braadoven niet meteen wordt gebruikt, dient de braadoven in de “KOEL” modus te worden gezet.
2. Wanneer er gepaneerde producten worden bereid, moet het bakvet worden gefilterd om het bakvet schoon te houden. Het bakvet moet ten minste twee keer per dag worden 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. De manden niet overvullen met het product en geen product met zeer hoog vochtgehalte in de manden plaatsen.



Het niet volgen van deze instructies kan ertoe leiden dat het bakvet uit de kookpot stroomt, of brand veroorzaken **Bij langdurig gebruik vermindert het brandpunt van bakvet.** Gooi het bakvet weg als hevig rookt of schuimt, het kan leiden tot ernstige brandwonden, lichamelijke letsels, brand en/of materiële schade.

3-7. INSTRUCTIES VOOR HET FILTEREN

De Henny Penny braadoven op gas voor 6 stuks, model 390, 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



Het bakvet moet worden gefilterd onmiddellijk na een braadcyclus wanneer de temperatuur van het bakvet in de “COOL”-modus staat; 121° C (250° F) of minder. **LAAT HET BAKVET NOOIT WEGVLOEIEN WANNEER HET OP BRAADTEMPERATUUR IS.** De hoge temperatuur kan ertoe leiden dat korstjes verbranden op de stalen oppervlakken van de kookpot wanneer het bakvet is weggevloeid.



Filter het bakvet alleen wanneer het display “COOL” meldt. 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. INSTRUCTIES VOOR HET FILTEREN (vervolg)

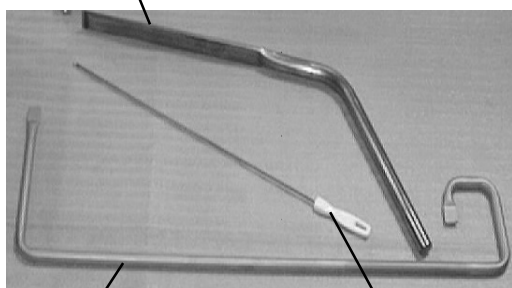
Als het volume dat vereist, is het mogelijk dat het toestel vaker moet worden schoongemaakt. Een onderdeel van het proces is het verwijderen van korstjes uit de koude van het proces is het verwijderen van korstjes uit de koude zone van de kookpot. Wanneer er grote volumes worden bereid, kan dat ertoe leiden dat de koude zone sneller met korstjes wordt gevuld. Als dat het geval is, moet de eenheid worden schoongemaakt. **DE OPPERVLAKKEN VAN DE BRAADOVEN EN DE MAND ZIJN ERG HEET. WEES VOORZICHTIG ZODAT U GEEN BRANDWONDEN OPLOOPT.**

1. Zet de stroom-/pompschakelaar UIT voor u het bakvet laat afvloeien.
2. Zorg ervoor dat de afvoerpan zich onder de kookeenheid bevindt en dat het verbindingsstuk op de filterstandpijp staat, een stuk uit de pan.



Gebruik beschermende handschoenen of een doek bij het aandraaien van het verbindingsstuk of bij het openen van de afvoerkraan, anders zult u zich ernstig verbranden. De filterpan 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 voor u de afvoer opent. Het niet naleven van deze instructies zal leiden tot spatten van het braadvet en kan ernstige brandwonden tot gevolg hebben

Bakvetroerijzer



Afvoerschoonmaakstang

Kleine witte borstel

3. Breng het deksel omhoog en verwijder de rekken en de drager.
4. Trek de hendel van de afvoer naar u toe om de afvoerkraan te openen. De hendel moet recht vooruit naar de voorkant van de eenheid wijzen. Gebruik de grote witte borstel om korstjes uit de hittepijpen en van de zijkanten en bodem van de kookpot te verwijderen terwijl het bakvet wegvloeit. Gebruik indien nodig de afvoerschoonmaakstang om eventuele korstjes door de afvoeropening in de onderkant van de kookpot naar buiten te duwen. Met de kleine rechte witte borstel maakt u de ruimte tussen de spoelen van de warmtewisselaar de potwand schoon.



Borstel tijdens het filterproces ALLE korstjes van de oppervlakken van de kookpot 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.

3-7. INSTRUCTIES VOOR HET FILTEREN (vervolg)

6. Schraap de korstjes en de korstring van de kookpot en gooi weg. Laat GEEN korstjes wegvloeien naar de filterpan. De korstjes kunnen het vleesnat een aangebrande smaak geven. Veeg 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 kookpot pompt.
7. Zet de stroom-/pompschakelaar op POMP.
8. Wanneer al het bakvet in de kookpot is gepompt, zet u de stroom-/pompschakelaar UIT.

3-8. DE FILTERBEKLEDING VERVANGEN

De filterbekleding moet na 10-12 filterbeurten worden vervangen of wanneer zij verstopt zit met korstjes. Ga als volgt te werk:

1. Zet de hoofdstroomschakelaar in de UIT-stand.
2. Verwijder de condensatie-afvoerpan en maak ze leeg.
3. Maak het filterverbindingstuk los en verwijder de filterafvoerpan van onder de kookpot.



Het verbindingstuk is heet. Gebruik beschermende handschoenen of een doek. Anders zult u zich ernstig verbranden.

4. Til de filterconstructie van de afvoerpan.



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

5. Verwijder het bakvet en de kruimels uit de afvoerpan. Maak de afvoerpan schoon met zeep en water. Spoel grondig na met warm water.
6. Schroef de zuigstandpijp los van de filterconstructie.
7. Verwijder de kruimelvangervanger en maak grondig schoon met heet water.

**3-8. DE FILTERBEKLEDING
VERVANGEN (vervolg)**

8. Verwijder de filterklemmen en gooi de filterbekleding weg.
9. Maak filterzeef bovenaan en onderaan schoon met zeep en water. Spoel grondig na met warm water.



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

10. Monteer het bovenste filterzeef op het onderste filterzeef.
11. Schuif de zeven in een schone filterbekleding.
12. Vouw de hoeken naar binnen en vouw het open uiteinde dubbel.
13. Bevestig de bekleding op haar plaats met behulp van de twee filterklemmen.
14. Monteer de kruimelvanger opnieuw op de bovenkant van het filterpapier. Schroef de zuigstandpijpconstructie vast.
15. Plaats de volledige filterzeefconstructie opnieuw in de filterafvoerpan en schuif de pan weer op haar plaats onder de braadoven.
16. Bevestig het filterverbindingstuk met de hand. Gebruik geen sleutel om het verbindingstuk aan te draaien.
17. Schuif de condensatie-afvoerpan opnieuw op haar plaats. De braadoven is nu klaar om te worden gebruikt.

**3-9. ONTSTEKEN EN
DOVEN VAN DE
BRANDERS**

1. Zet de stroom- / pompschakelaar in de “UIT”-stand.
2. Draai de gaskraanknop met de wijzers van de klok mee in de “UIT”-stand en wacht ten minste vijf (5) minuten voor u verdergaat met de volgende stap.
3. Draai de gaskraanknop tegen de wijzers van de klok in de “AAN”-stand.
4. Zet de elektrische stroom-/pompschakelaar in de “STROOM”-stand.
5. De brander ontsteekt tot het bakvet een vooraf ingestelde temperatuur bereikt.
6. Druk op de gewenste productknop nadat de temperatuur vooraan op het bedieningspaneel wordt weergegeven.

Om de brander te doven:

1. Draai de gaskraanknop naar de “UIT”-stand.
2. Zet de stroom-/pompschakelaar in de “UIT”-stand.

De gasbraadoven is uitgerust met een geaarde bel en stekker om u tegen schokken te beschermen. De stekker moet in een geaard stopcontact worden gestoken. Schakel de aarding niet uit.



Voordat u onderhoudsactiviteiten uitvoert aan de braadoven, moet de brander worden uitgezet en moet de elektrische stroomtoevoer naar de eenheid worden uitgeschakeld. De stekker van de braadoven moet uit het stopcontact worden getrokken of de externe stroomverbreker moet worden uitgezet om de kans op elektrische schokken te vermijden.

3-10. SCHOONMAKEN VAN DE KOOKPOT

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

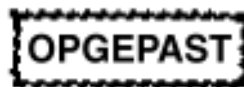
1. Zet de hoofdstroomschakelaar in de "UIT"-stand en trek de stekker uit het stopcontact.



De filterafvoerpan moet op zijn plaats zijn aangebracht onder de afvoerkraan om het spatten of morsen van hete vloeistoffen te vermijden. Zoniet kan het bakvet spatten met ernstige brandwonden tot gevolg.

2. Wanneer er zich nog heet bakvet in de kookpot 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. Breng het deksel omhoog en verwijder de rekken en de drager.
5. Raadpleeg de KFC normenbibliotheek voor schoonmaakinstructies.

3-10. DE KOOKPOTTEN SCHOONMAKEN (Vervolg)

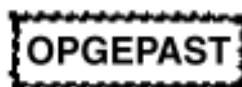


Gebruik geen staalwol, andere schurende schoonmaakmiddelen of schoonmaakmiddelen/ sanitaire middelen die chloor, broom, jodium of ammoniakchemicaliën bevatten, want die stoffen tasten het materiaal uit roestvrij staal aan en verkorten de levensduur van de eenheid.

OPMERKING

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

6. Vul de braadoven weer met nieuw bakvet



Besproei de eenheid niet met water, bijvoorbeeld met behulp van een tuinslang. Het niet naleven van dit verbod kan ertoe leiden dat onderdelen defect raken.

3-11. FILTERPOMPMOTOR BESCHERMER-HANDMATIG RESET

De filterpomp motor is uitgerust met een handmatige terugstelknop voor het geval de warmtebescherming van de motor wordt geactiveerd. De terugstelknop bevindt zich op de achterkant van de motor. Wacht ongeveer 5 minuten voor u probeert om de veiligheidsvoorziening terug te stellen.



Om brandwonden ten gevolge van spattend bakvet te voorkomen, moet de hoofdstroomschakelaar in de "UIT"-stand worden gezet vóór de manuele terugstelbeveiliging van de filterpomp motor wordt teruggezet.

3-12. REGELMATIG ONDERHOUD

Net als alle andere toestellen voor de verwerking van voedingswaren moet de Henny Penny open braadoven regelmatig worden schoongemaakt en onderhouden. In de onderstaande tabel vindt u een overzicht van te plannen onderhoudstaken. In de onderstaande paragrafen worden de onderhoudsprocedures die door de operator moeten worden uitgevoerd, stap voor stap beschreven.

Procedure

Filtering van bakvet
 Controle/reiniging van verdunningsdoos
 Verversen van bakvet
 Reinigen van het blazersysteem
 Vervangen van de filterbekleding
 Reinigen van de kookpot
 Cilinders van deksel smeren

Frequentie

Zie KFC normenbibliotheek
 Maandelijkse
 Zie KFC normenbibliotheek
 Jaarlijks
 Zie KFC normenbibliotheek
 Zie KFC normenbibliotheek
 Jaarlijks

3-11. PROGRAMMEREN RESET

1. Houd de Functieknop gedurende twee seconden ingedrukt. Op het display verschijnt “REG PROGRAM”, gevolgd door “CODE”.
2. Voer de code 1,2,3 in. Met “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”. Aan de rechterkant wordt de begintijd van de bereidingscyclus weergegeven; de waarde kan worden gewijzigd door op de cijfers te drukken. Bijvoorbeeld: Druk 1,0,0,0 in en 10:00 begint te knipperen aan de rechterkant van het display, waardoor de begintijd is ingesteld op 10 minuten.
5. Nadat de tijd is ingesteld, drukt u op de Functieknop. Aan de linkerkant van het display knipperen “INT1” en “TEMP”. Aan de rechterkant wordt de begintemperatuur van de bereidingscyclus weergegeven; de waarde kan worden gewijzigd door op de 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 temperatuur is ingesteld, drukt u op de Functieknop. Aan de linkerkant van het display knipperen “INT1” “LOAD” en “COMP”. De in de fabriek ingestelde ladingcompensatiewaarde wordt weergegeven aan de rechterkant van het display.

3-11. PROGRAMMEREN (vervolg)

7. Nadat de ladingcompensatie is ingesteld, drukt u op de Functieknop en laat u de knop weer los. Aan de linkerkant van het display verschijnen "PROP" en "CONTROL" 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 Functieknop. "ALM 1" en "TIME" knippen 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 Functieknop en laat u de knop weer los. "ALM 1", "SELF-" en "CANCEL" knippen aan de linkerkant van het display, en aan de rechterkant van het display worden "YES" en "NO" weergegeven. U kunt tussen ja en nee kiezen door op de productknoppen te drukken, (1 -0). "YES" betekent dat het alarm automatisch stopt na meerdere bieptonen. "NO" 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 Functieknop en laat u de knop weer los. "FILTER" en "CYCLES" knippen 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 Functieselectieknop in en laat u de knop weer los. Aan de linkerkant van het display knippen "EOC" en "EXIT" en aan de rechterkant wordt "COOL" weergegeven. De waarde Einde van cyclus (EOC) kan op "COOL", "SETP" of "FITR" 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.

3-11. PROGRAMMEREN (vervolg)

13. Nadat het eindpunt van de cyclus is ingesteld, drukt u de Functieknop in en laat u de knop weer los. Aan de linkerkant van het display knippert "HEAD" 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 braadcycli 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" 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 "INIT 2" en "TIME". Volg nu de bovenstaande stappen, te beginnen met stap 4.

3-14. SPECIALE PROGRAMMAMODUS

Gebruik nakijken

1. Houd de functieknop 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 "RESET USE" op het display verschijnt.
2. "DAILY" verschijnt op het display. Druk op een van de productknoppen om het gebruik van dat product te bekijken. Houd de functieknop in om de Speciale programmamodus te verlaten.

3-14. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)

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" verschijnt op het display.
2. Wanneer "CODE" verschijnt drukt u op 1-3-5. "DAILY" verschijnt daarop op het display. Druk op de gewenste productknoppen om deze opnieuw op 0 te zetten.

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 "RESET USE" op het display verschijnt.
2. Wanneer "CODE" op het display verschijnt, voert u 2957 in. "DEG" en "MODE" knipperen op het display. Druk op een willekeurige productknop om van °F over te schakelen op °C en omgekeerd.
3. Druk op de functieknop en laat hem weer los. "TYPE" en "FRYR" knipperen op het display. Druk op een willekeurige productknop om van "GAS" over te schakelen op "ELEC" en omgekeerd.
4. Druk op de functieknop en laat hem weer los. "SPKR" 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 op de functieknop en laat hem weer los. "SPKR" en "FREQ" knipperen op het display. De frequentie kan worden ingesteld op een waarde van 100 tot 2000.
6. Druk op de functieknop en laat hem weer los. "INITIALIZE SYSTEM" loopt over het display. Houd een willekeurige productknop ingedrukt en het display begint vanaf 5 af te tellen. Wanneer het display aftelt, laat u de productknop los. De sturing stelt de verschillende instellingenwaarden opnieuw in op de in de fabriek gedefinieerde waarden.

OPMERKING

Alvorens te proberen om de andere modi te wijzigen in de door de fabriek voorinstelde modus te wijzigen, belt u de Technische Dienstverlening van Henny Penny. 1-800-417-8405.

3-14. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)

Tech I/O-modus

1. Houd de functiekноп gedurende twee seconden ingedrukt tot "REG PROGRAM" verschijnt op het display. Zodra "REG PROGRAM" op het display verschijnt, drukt u 4 keer op de functiekноп. "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). Op het display verschijnen afwisselend "HEAT", "PRESSURE" en "PUMP". Bovendien knipperen ook de LEDs boven 1, 2 en 3 afwisselend.
3. Om het warmtecircuit te testen, houdt u knop 1 ingedrukt.
4. Om het druksysteem te testen, houdt u knop 2 ingedrukt.
5. Om het pompsysteem te testen, houdt u knop 3 ingedrukt.
Alleen CE:
6. Om het blazersysteem te testen, houdt u knop 4 ingedrukt.
7. Om de module te testen, houdt u knop 5 ingedrukt.

OPMERKING

Om de warmteoutput te testen van CE eenheden, moeten de blazer en de modules eerst worden aangezet.

Toesteltest

Houd de functiekноп gedurende twee seconden ingedrukt tot "REG PROGRAM" verschijnt op het display. Zodra "REG PROGRAM" op het display verschijnt, drukt u 5 keer op de functiekноп. "APPL TEST" verschijnt op het display.

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

3-14. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)

Warmteregeling

1. Houd de functieknop 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" verschijnt op het display.
2. Wanneer "CODE" verschijnt drukt u op 1-2-3-4. "MELT", "EXIT" 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 82° C (180° F), en mag niet worden gewijzigd zonder eerst de fabrikant te raadplegen.
3. Druk op de functieknop. "MELT", "CYCLE" 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 functieknop. "MELT", "ON-", "TIME" 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 functieknop drie keer in. "COOL", "SET-" en "POINT" verschijnen afwisselend op het display, samen met de temperatuur waarop de sturing de smeltcyclus verlaat. Deze waarde is ingesteld op 121° C (250° F), en mag niet worden gewijzigd zonder eerst de fabrikant te raadplegen.
6. Druk vier keer op de functieknop. "AUTO" en "IDLE" verschijnen afwisselend op het display, samen met "OFF". Deze waarde mag niet worden gewijzigd zonder eerst de fabrikant te raadplegen.
7. Druk vijf keer op de functieknop. "AUTO", "IDLE" 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 drie functies van de warmteregelingmodus worden uitsluitend door de fabrikant gebruikt en mogen niet worden gewijzigd.