



# Henny Penny Model PFE-590

# SERVICEHANDLEIDING



# **HENNY PENNY**

## **ELEKTRISCHE HOGEDRUKBRAADOVEN VOOR 8 EENHEDEN**

### **SPECIFICATIES**

Hoogte	155 cm (61")
Breedte	61 cm (24")
Diepte	107 cm (41 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> "
Grondoppervlakte	Ongeveer 0,65 m <sup>2</sup> (7 sq. ft.)
Potcapaciteit	8 kippen – 9,9 kg (22 lbs). 45 kg bakvet (100 lbs)
Stroomvoorziening	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, 50 Hz, 17 KW, 25,8 Ampère 415 V wisselstroom, 50 Hz, 17 KW, 23,7 Ampère 400 V wisselstroom, 50 Hz, 17 KW, 24,6 Ampère
Verwarming	Twee elektrische dompelementen van 8.500 Watt
Verzendingsgewicht	Ongeveer 424 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.

# **HENNY PENNY**

## **ELEKTRISCHE DRUKFRITEUSE MET 8 KOPPEN**



*De friteuse moet op zo'n manier worden geïnstalleerd en gebruikt dat contact van water met het bakvet wordt voorkomen.*



Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening door middel van een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.



Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies betreffende gebruik van het apparaat ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

## **HOOFDSTUK 1. INLEIDING**

### **1-1. INLEIDING**

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

### **1-2. CORRECT GEBRUIK**

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

#### 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 verpakkingsteunen van de hoeken (4).
4. Knip de metalen banden door waarmee de braadoven op de pallet is bevestigd. Ontgrendel de sluitplaat niet voordat de stappen 5, 6 en 7 zijn uitgevoerd.
5. Haal de braadoven van de pallet.

#### WAARSCHUWING

De braadoven weegt ongeveer 405 kg (900 lbs.). Er dient uiterst voorzichtig te werk te worden gegaan bij het verplaatsen van de braadoven om lichamelijke letsels te voorkomen.

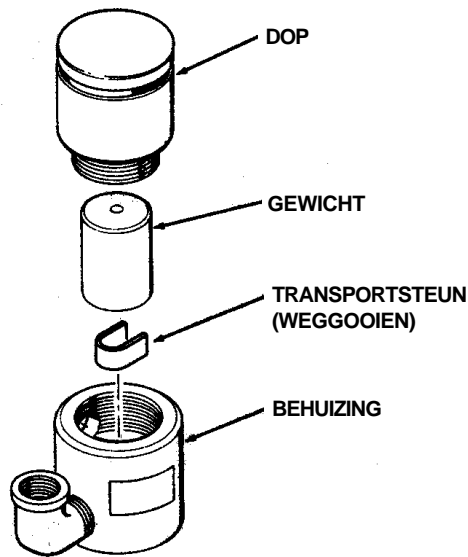
6. Verwijder het achterpaneel.

#### 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 zeven 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.

## 2-1. UITPAK-INSTRUCTIES



10. Maak de klep met gewichtsbelasting klaar voor gebruik.

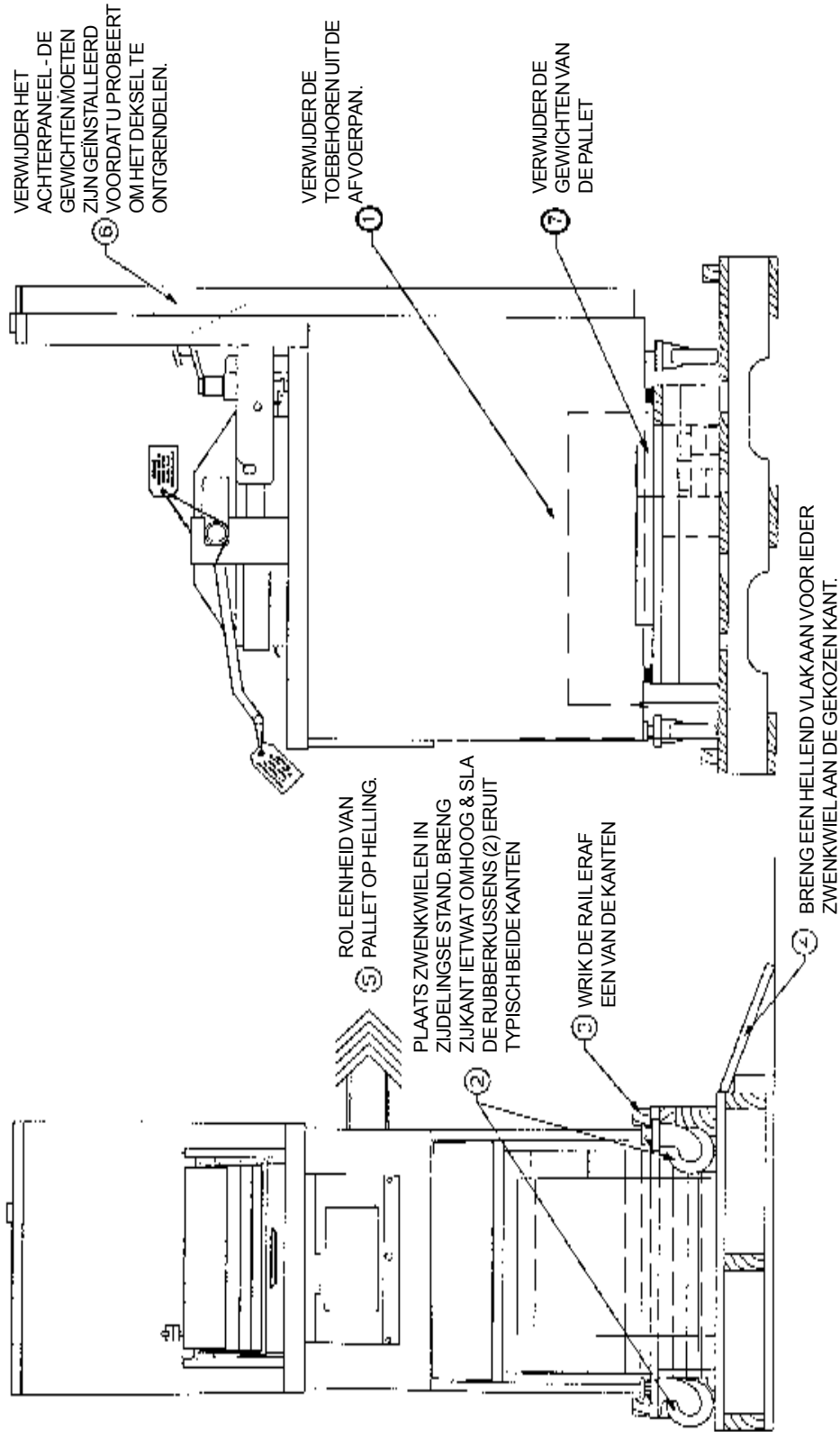
### **OPGEPAST**

Om de opening en het gewicht tijdens het transport te beschermen, werd er in de behuizing van de klep met gewichtsbelasting een transportsteun aangebracht. Die steun moet vóór de installatie worden verwijderd.

- A. Schroef de dop bovenaan los.
  - B. Verwijder het ronde gewicht.
  - C. Verwijder de transportsteun. U hebt de steun niet meer nodig.
  - D. Maak de opening schoon met een droge doek.
  - E. Breng het gewicht opnieuw aan en draai de dop weer dicht.
11. Verwijder het papier dat ter bescherming op de braadovenkast werd aangebracht. De oppervlakken aan de buitenkant moeten met een droge doek worden schoongemaakt.



**Afladen met optioneel hellend vlak**



**2-2. DE PLAATS VAN DE  
I THINK SOMETHING  
IS MISSING HERE**

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 stapelafels 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.

**OPMERKING**

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.



De ruimte onder het model 590 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, lichamelijke 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. Dat is van essentieel belang om een efficiënte afzuiging van ontsnappende stoom en braadgeuren mogelijk te maken. Bij het ontwerp van de afzuigkap dienen er speciale voorzorgen te worden genomen om interferentie met de werking van de braadoven te vermijden. 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. ELEKTRISCHE VEREISTEN**

Voor de elektrische braadoven is 208 of 240 volt, driefasig, 50/60 Hertz stroomtoevoer vereist. Het stroomsnoer kan al op de braadoven zijn aangesloten of wordt aangesloten bij de installatie. Controleer de gegevensplaat net boven het deksel, aan de linkerkant van de achterste versterking, om de correcte vereisten inzake stroomtoevoer te bepalen.

### **WAARSCHUWING**

Deze braadoven **MOET** voldoende en op een veilige manier geaard 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 moeten alle elektrische aansluitingen in overeenstemming zijn met CSA C22.1, Canadian Electrical Code Deel 1, en/of lokale voorschriften.

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 90°C. Voor afstanden van meer dan 15,24 m (50 feet) gebruikt u een geleider van een maat groter.

### **OPGEPAST**

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

## **2-6. DE BRAADOVEN TESTEN**

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

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

Eenheden die buiten de Verenigde Staten worden gebruikt, mogen niet worden verzonden met het voedingssnoer 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, en 400 Volt, 50 Hertz, CE 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.

Om het voedingssnoer te installeren, volgt u deze procedure:

### **OPMERKING**

Voor CE eenheden is een voedingssnoer van het type HO7RN-F vereist.

1. Verwijder het zijpaneel aan de rechterkant van de eenheid.
2. Verwijder het voorpaneel, achter de filterknop en de snelloskoppeling.
3. Draai de kabel door de snoerontlaster van de aansluitdoos.
4. Sluit de kabels aan op het aansluitblok volgens het bedradingsschema op het zijpaneel.
5. Trek aan de kabel zodat hij nergens doorhangt en draai de schroeven van de snoerontlaster aan.
6. Trek aan de kabel zodat hij nergens doorhangt en bevestig hem met de klem op de achterkant van de kookpot.
7. Trek aan de kabel zodat hij nergens doorhangt en bevestig hem met de klem op het frame, aan poot rechts achteraan van de braadoven.

### **OPGEPAST**

Controleer nogmaals of de kabel nergens doorhangt waardoor hij in de weg zou kunnen hangen van de filterpan waardoor de pan niet volledig op zijn plaats zou kunnen worden geduwd. Daardoor zou er bakvet op de vloer terecht kunnen komen.

8. Het aansluiten van de braadoven is nu voltooid.

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



HET NIET NALEVEN VAN DEZE INSTRUCTIES KAN ERTOE LEIDEN DAT ER BAKVET UIT DE KOOKPOT STROOMT MET MOGELIJK ERNSTIGE BRANDWONDEN, LICHAAMELIJKE 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 OPEEN 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 AFGESTELD. (ALLEEN GASEENHEDEN)
- AANBEVOLEN LAADHOEVEELHEID – 10,9 kg (24 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.

#### **Begrenzer**

Deze temperatuurregeling controleert de temperatuur van het bakvet, en wanneer de temperatuur van het bakvet hoger wordt dan 450° C (230° F), wordt de begrenzer geactiveerd 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)**

#### **Afdichtring van deksel**

De afdichtring van het deksel fungeert als drukverzegeling voor de kookpotkamer.

#### **Bedieningsklep**

De bedieningsklep met gewichtsbelasting voor het laten ontsnappen van de druk wordt gebruikt om de stoomdruk in de kookpot constant op hetzelfde peil te houden. Overtollige stoomdruk wordt afgevoerd via het uitlaatkanaal.

#### **OPMERKING**

De dop van het dode gewicht moet ten minste een keer per dag worden verwijderd om de dop, het gewicht en de opening schoon te maken en zo te vermijden dat er overdruk zou ontstaan in de kookpot

#### **Veiligheidsontlastklep**

De veiligheidsontlastklep is een door ASME goedgekeurde klep met veermechanisme ingesteld op 999 mbar (14,5 psi). In het geval dat de bedieningsklep verstopt zou zijn geraakt, laat de veiligheidsontlastklep de overtollige stoomdruk ontsnappen om de druk in de kookpot op 999 mbar (14,5 psi) te houden. Wanneer deze situatie zich voordoet, zet u de stroom-/pompschakelaar in de "UIT"-stand om al de druk uit de kookpot te laten ontsnappen.

#### **Ring van veiligheidsontlastklep**

**ER MAG NOOIT AAN DEZE RING WORDEN GETROKKEN.**



Dat zou immers tot ernstige brandwonden leiden door de stoom.

#### **Drukmeter**

De drukmeter meldt de druk in de kookpot.

#### **Solenoïdeklep**

De solenoïdeklep is een elektromechanisch apparaat dat ervoor zorgt dat de druk in de kookpot blijft.

Aan het begin van de braadcyclus wordt de solenoïdeklep gesloten en aan het einde van de braadcyclus wordt ze automatisch geopend. Als deze klep vuil wordt of de teflonbekleding beschadigd zou raken, wordt er geen druk gecreëerd en moet de klep worden hersteld.

### **3-2. WERKING VAN HET DEKSEL**

Om het deksel te sluiten:

1. Laat het deksel zakken tot de afdichtring de pot raakt en vergrendel het deksel op zijn plaats met behulp van het vergrendelmechanisme.
2. Trek het handvat van het deksel vooruit tot het stopt.
3. Til het handvat omhoog tot het stopt.
4. Trek het handvat naar u toe tot het stopt.
5. Duw het handvat naar beneden en vergrendel het op zijn plaats.



PROBEER HET DEKSEL NOOIT TE OPENEN VOOR DE DRUK TOT NUL IS GEDAALD. Het deksel is vergrendeld wanneer de braadoven onder druk staat. Probeer het vergrendelmechanisme niet te forceren of het deksel te openen terwijl de braadoven onder druk staat. Wanneer het deksel wordt geopend als de braadoven onder druk staat, kunnen bakvet en vocht uit de kookpot ontsnappen met ernstige brandwonden tot gevolg.

Om het deksel te openen:

1. Breng het handvat voorzichtig omhoog tot het stopt.
2. Duw het handvat naar achteren tot het stopt.
3. Laat het handvat zakken.
4. Duw het handvat naar achteren.
5. Ontgrendel het vergrendelmechanisme aan de voorkant van het deksel.

### **3-3. WERKING VAN DE SMELTCYCLUS**

Indien de temperatuur van het bakvet lager is dan 85°C (185°F) start de smeltcyclus wanneer de stroomschakelaar in de stand “STROOM” wordt gezet. Het bakvet wordt langzaam verhit om te voorkomen dat het zou verschroeien. De verwarming wordt afwisselend aan- en uitgezet om het bakvet langzaam te laten smelten. Vanaf 85°C (185°F) blijft het verwarmingselement werken tot een temperatuur van 121°C (250°F), de modus “AFKOELEN”, wordt bereikt. Om de modus “AFKOELEN” te verlaten, drukt u op de knop AFKOELEN.



### **3-4. SCHAKELAARS EN CONTROLELAMPJES**

#### **Temperatuurweergave**

Zodra de stroomschakelaar wordt aangezet, wordt de feitelijke temperatuur van de kookpot op het display weergegeven tot er een braadcyclus wordt gestart. Druk tijdens de braadcyclus op de temperatuurknop om de temperatuur weer te geven.

#### **Modus “AFKOELEN”**

Na het braden of 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 braadcyclus, tot een minimum beperkt blijft.

#### **Cyclusselectie**

Druk op de Productknop om te selecteren welk product er moet worden gebraden. Het bakvet wordt dan verhit tot de temperatuur die vooraf voor dat product werd ingesteld.

Druk nogmaals op de Productknop om de braadcyclus te starten. De tijd begint af te tellen (in minuten en seconden) zoals af te lezen op het display.

Aan het einde van de braadcyclus drukt u nogmaals op de knop Timer wanneer melding “Done” verschijnt en het alarm weerklinkt.

#### **OPMERKING**

Druk op een productknop om de braadcyclus op om het even welk ogenblik af te breken.

#### **Tijd/temperatuurweergave**

Via een vier (4) tekens tellend LED-display wordt de resterende braadtijd weergegeven tijdens een braadcyclus 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.

#### **Melding Temperatuur HOOG**

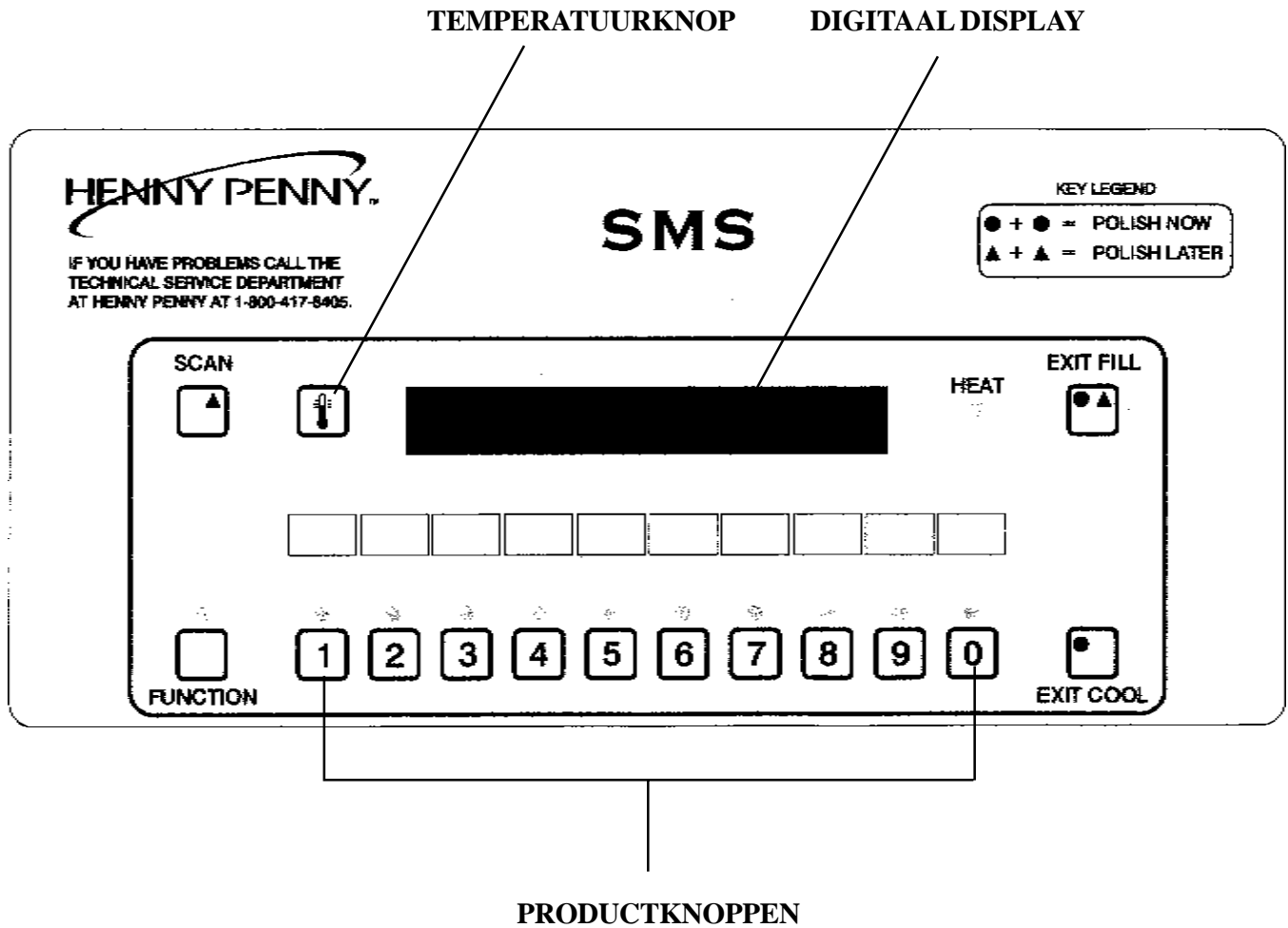
Op het display verschijnt “HI” wanneer de temperatuur van het bakvet 4,5° C (40° F) boven de ingestelde waarde ligt.

#### **Inbreng-melding**

Op het display verschijnt “Ready” wanneer het bakvet de ingestelde temperatuur heeft bereikt (+4° tot -2°).

### **3-4. SCHAKELAARS EN CONTROLELAMPJES (vervolg)**

<b>Klaar-melding</b>	Op het einde van de braadcyclus meldt het display “DONE”.
<b>Temperatuurknop</b>	Druk op deze knop om de temperatuur van het bakvet af te lezen tijdens de braadcyclus.
<b>Scanknop</b>	Druk op de scanknop om alle lopende meervoudige timers door te lopen.
<b>Functieknop</b>	Druk op de functieknop om toegang te krijgen tot het programmeren van de sturingen.
<b>Vullen verlaten</b>	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.
<b>Meervoudige timers</b>	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



### **3-5. VULLEN OF BIJVULLEN MET BAKVET**

1. Het verdient de 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 wordt geprobeerd om vaste bakvetten te smelten, kan het gebeuren dat nieuw bakvet verbrandt of verschroeit.
3. Voor het elektrische model is er 45 kg (100 lbs.) bakvet nodig. Op de achterste wand van de kookpot zijn drie markeringen aangebracht die het correcte niveau voor het bakvet aanduiden.
4. Vul de kookpot met koud bakvet tot de twee onderste markeringen.



Vul de kookpot NIET tot boven de bovenste “Vul”-lijn. Dat zou ertoe kunnen leiden dat bakvet uit de kookpot stroomt met ernstige brandwonden, lichamelijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen tot gevolg.

Voor complete instructies raadpleegt u de KFC normenbibliotheek.



Zorg ervoor dat het bakvet steeds boven de verwarmingselementen staat wanneer het kookstel het bakvet verhit. Indien u deze instructies niet naleeft, kan dat leiden tot brand en/of beschadiging van het kookstel.

### 3-6. BASISBEDIENING

Volg de onderstaande procedures wanneer u het kookstel voor het eerst in gebruik neemt en telkens wanneer het kookstel vanuit koude toestand of vanuit uitgeschakelde toestand opnieuw in gebruik wordt genomen. Dit zijn basisinstructies.

1. Vul de kookpot met een voldoende hoeveelheid bakvet; 1,25 cm (½ inch) onder de onderste markeringen.



Zorg ervoor dat het bakvet nooit tot boven de bovenste “vul”-lijn in de kookpot staat. 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. 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.
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. (Druk op de knop Afkoelen verlaten wanneer het display “COOL” meldt.

**3-6. BASISBEDIENING**  
**OPMERKING (vervolg)**

**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 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, laat het toestel de druk automatisch ontsnappen en weerklinkt er een alarm terwijl op het display "DONE" verschijnt. Druk vervolgens op de bijbehorende productknop.
8. Wacht tot de drukmeter een druk van "0" meldt in de pot voor u probeert het deksel te openen.



Controleer de waarde die door de drukmeter wordt gemeld. Probeer **NOOIT** om het deksel te openen tot de druk tot nul is gedaald. Wanneer het deksel wordt geopend als de braadoven onder druk staat, kunnen bakvet en vocht uit de kookpot ontsnappen met ernstige brandwonden tot gevolg.

9. Ontgrendel het deksel en breng het voorzichtig omhoog.
10. Met behulp van de handvaten van de rekken, verwijdert u de rekken met het product, te beginnen met het bovenste rek.

### **3-7. CORRECTE ONGANG MET HET BAKVET**

1. Om het bakvet te beschermen wanneer de braadoven niet meteen wordt gebruikt, moet de braadoven in de “COOL”-modus 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. Breng nooit een te grote hoeveelheid product aan in de korf en plaats ook geen product met een te hoog vochtgehalte in de korf.
5. Gooi het bakvet weg wanneer het hevig rookt of schuimt.



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. FILTER-INSTRUCTIES**

De Henny Penny elektrische braadoven voor 8 eenheden, model 590, moet ten minste twee keer per dag worden schoongemaakt en het bakvet moet ook minstens twee keer per dag worden gefilterd: na de piekperiode ‘s middags en op het einde van de dag.



Het bakvet moet onmiddellijk na een kookcyclus worden gefilterd 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.

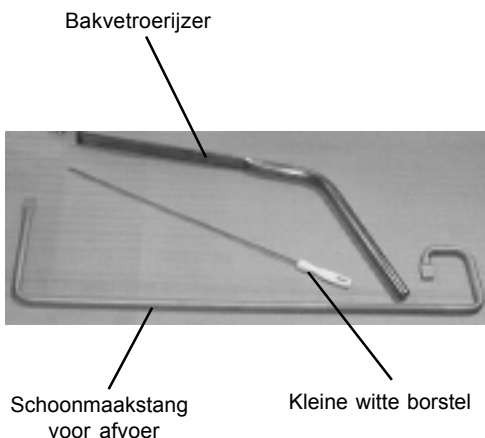
### **3-8. FILTERINSTRUCTIES (vervolg)**

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 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 standpijp staat, een stuk uit de pan.



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 kan leiden tot spatten van het braadvet met mogelijk ernstige brandwonden tot gevolg.



3. Verwijder de braadrekken en wrijf de onderkant van het deksel schoon.
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 verwarmingselementen en 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.



### **3-8. FILTERINSTRUCTIES (vervolg)**

5. Schraap de korstjes en de korstring van de kookpot en gooi het afval weg. Laat **GEEN** korstjes wegvloeien naar de filterpan. 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 voor u het bakvet weer in de kookpot pompt.
6. Duw de hendel van de afvoer in de gesloten positie om de afvoer te sluiten.
7. Zet de stroom-/pompschakelaar op POMP.
8. Wanneer al het bakvet in de kookpot is gepompt, zet u de stroom-/pompschakelaar **UIT**.

### **3-9. 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 kruimelkorf en de filterconstructie uit de afvoerpan.



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

### **3-9. DE FILTERBEKLEDING VERVANGEN (vervolg)**

6. Schroef de zuigstandpijp los van de filterconstructie.
7. Verwijder de grote afdichtring en maak grondig schoon met warm water.
8. Verwijder de filterklemmen en gooi het filterelement weg.
9. Maak filterzeef bovenaan en onderaan schoon met zeep en water. Spoel grondig na met warm water.

**OPGEPAST**

Zorg ervoor dat de filterzeven, grote afdichtring, 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. Breng de grote afdichtring opnieuw aan boven op het filterpapier. Schroef de zuigstandpijpconstructie vast.
15. Plaats de volledige filterzeefconstructie opnieuw in de afvoerpan, plaats de kruimelkorf op de afvoerpan en schuif de afvoerpan opnieuw 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.

### **3-10. TERUGSTELBEVEILIGING VAN FILTERMOTOR “manueel terugzetten”**

De filterpompmotor is uitgerust met een manuele terugstelknop voor het geval dat de temperatuurbescherming 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 zetten.

**WAARSCHUWING**

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

### **3-11. DE KOOKPOT SCHOONMAKEN**

Na de eerste installatie van de braadoven en telkens wanneer het bakvet wordt ververst, 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.



**ZET DE BRAADOVEN NOOIT ONDER DRUK OM HEM SCHOON TE MAKEN.** Laat het deksel open. Water wordt onder druk extra heet en zal ernstige brandwonden veroorzaken bij contact met de huid.



Laat de schoonmaakoplossing **NIET** koken. Wanneer de schoonmaakoplossing in de kookpot begint te schuimen en over te koken, **ZET U DE STROOMSCHAKELAAR ONMIDDELLIJK IN DE “UIT”-STAND.**



Gebruik geen staalwol, andere schurende schoonmaakmiddelen of schoonmaakmiddelen/sanitair 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.

**3-11. DE KOOKPOT  
SCHOONMAKEN  
OPMERKING (vervolg)**

**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.

**3-12. Regelmatig onderhoud**

Net als alle andere toestellen voor de verwerking van voedingswaren moet de Henny Penny Hogedrukbraadoven 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.

<b>Procedure</b>	<b>Frequentie</b>
Bakvet filteren	Dagelijks (ten minste twee keer per dag)
Verversen van bakvet	Zie KFC normenbibliotheek
Filterbekleding vervangen	Zie KFC normenbibliotheek
Schoonmaken van kookpot	Zie KFC normenbibliotheek
De bedieningsklep schoonmaken	Dagelijks
Cilinders van deksel smeren	Jaarlijks

### **3-13. PROGRAMMEREN**

1. Houd de Functiekноп 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 braadmodus.

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 van toepassing zijnde 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 Functiekноп. 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 gewenste 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.
7. Nadat de tijd is ingesteld, drukt u op de Functiekноп. 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.

### **3-13. PROGRAMMEREN (vervolg)**

8. Nadat de ladingcompensatie is ingesteld, drukt u op de Functieknop. 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.
9. Nadat de proportionele controletemperatuur is ingesteld, drukt u op de Functieknop. “ALM 1” en “TIME” 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.
10. Nadat het alarm is ingesteld, drukt u op de Functieknop en laat u de knop weer los. “ALM 1”, “SELF-” en “CANCEL” knipperen 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 een productknop, (1 -0), te drukken. “YES” betekent dat het alarmsignaal automatisch stopt na meerdere bieptonen. “NO” betekent dat iemand manueel op de correcte productknop moet drukken om het alarmsignaal te laten ophouden.
11. Herhaal de stappen 9 en 10 voor de alarmen 2 en 3.
12. Nadat alarm 3 is ingesteld, drukt u op de Functieknop en laat u de knop weer los. “FILTER” en “CYCLES” 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.
13. Nadat de filterwaarde is ingesteld, drukt u op de Functieknop en laat u de knop weer los. Aan de linkerkant van het display knipperen “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.

### **3-13. PROGRAMMEREN (vervolg)**

14. 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 knipperen “HEAD” en “COUNT” en aan de rechterkant wordt een aantal 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 stuksteller (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.

15. 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 en laat u de knop weer los. “REVIEW USE” verschijnt op het display.
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 functiekноп gedurende twee seconden ingedrukt tot “REG PROGRAM” verschijnt op het display. Zodra “REG PROGRAM” op het display verschijnt, drukt u 2 keer op de functiekноп. “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 productknop om hem opnieuw op 0 te zetten.

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

1. Houd de functiekноп gedurende twee seconden ingedrukt tot “REG PROGRAM” verschijnt op het display. Zodra “REG PROGRAM” op het display verschijnt, drukt u 3 keer op de functiekноп. “FAC PRESET” verschijnt op het display.
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 functiekноп 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 functiekноп 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 functiekноп 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 functiekноп en laat hem weer los. “INITIALIZE SYSTEM” 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

Voor u probeert om de andere modi in te stellen in de modus voor de bij de productie ingestelde waarden, belt u de Technische Dienstverlening van Henny Penny: 1-800-417-8405.



### **3-14. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (vervolg)**

#### **Tech I/O-modus**

1. Houd de functieknop 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). 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.
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 functieknop 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” 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 functiekноп gedurende twee seconden ingedrukt tot “REG PROGRAM” verschijnt op het display. Zodra “REG PROGRAM” op het display verschijnt, drukt u 6 keer op de functiekноп. “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 zijn ingesteld op 82° C (180° F), en mag niet worden gewijzigd zonder eerst de fabrikant te raadplegen.
3. Druk op de functiekноп. “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 functiekноп. “MELT”, “ON-”, “TIME” en “100s” verschijnen afwisselend op het display, samen met de tijd waarin de verwarming is ingeschakeld. Die waarde moet zijn ingesteld op 1700 en mag niet worden gewijzigd zonder eerst de fabrikant te raadplegen.
5. Druk drie keer op de functiekноп. “COOL”, “SET-” en “POINT” verschijnen afwisselend op het display, samen met de temperatuur waarop de sturing de smeltcyclus verlaat. Deze waarde is ingesteld op 121 250° C (250° F), en mag niet worden gewijzigd zonder eerst de fabrikant te raadplegen.
6. Druk vier keer op de functiekноп. “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 functiekноп. “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.





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

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

**Toll free in USA**  
**1-800-417-8417**  
**1-800-417-8434 Fax**

**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**

\* FMOŁ - \$" \$ - A \* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 4-2: -16

Dutch-Translated from Original