



Henny Penny
Pressure Fryer
Model 690

Hogedrukfrituurapparaat
Model 690

SERVICE MANUAL

ONDERHOUDSHANDLEIDING

WAARSCHUWING

Deze handleiding moet op een voor de hand liggende plaats worden bewaard om er informatie in te kunnen opzoeken.

Het bedradingsschema voor dit apparaat bevindt zich op de binnenkant van het rechter zijpaneel.

Plaats het op een in het oog vallende plaats; de aanwijzingen moeten worden opgevolgd in het geval dat de gebruiker gas ruikt. Deze aanwijzingen kunnen verkregen worden door contact op te nemen met de plaatselijke toeleverancier van gas.



**VOOR UW VEILIGHEID
GEEN BENZINE OF ANDERE ONTVLAMBARE DAMPEN
EN VLOEISTOFFEN BEWAREN OF GEBRUIKEN IN DE
BUURT VAN DIT OF ENIG ANDER APPARAAT.**

Houd de ruimte om het apparaat heen vrij en zorg dat er geen brandbare stoffen zijn.

Blokkeer de stroom van de verbrandings- en ventilatielucht niet. Er moet genoeg ruimte aan alle kanten van het apparaat zijn dat de verbrandingskamer voldoende lucht krijgt.

OPMERKING

Het frituurapparaat model 690 is voorzien van een continu-waakvlam. Het frituurapparaat kan niet worden gebruikt zonder elektrische stroom. Het frituurapparaat gaat automatisch op de normale werking over wanneer er stroom wordt geleverd.

WAARSCHUWING

WAARSCHUWING: Indien installatie, afstelling, wijziging, service- of onderhoudswerkzaamheden niet naar behoren worden verricht, kan zich materiële schade, letsel of de dood voordoen. Lees de installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies grondig alvorens dit apparaat te installeren of er service-werkzaamheden aan te verrichten.

HOOFDSTUK 1. INLEIDING

1-1. HOGEDRUKFRITUUR- APPARAAT

Het Henny Penny frituurapparaat is een elementair voedselverwerkingapparaat. Het wordt alom gebruikt in institutionele en commerciële voedselservicetoepassingen.

D-H-T

Er wordt automatisch voor een combinatie van Druk, Hitte en Tijd gezorgd om een zo smakelijk, aantrekkelijk mogelijk product te produceren.

Druk

Druk is elementair bij deze methode om voedsel te bereiden. Deze druk wordt voortgebracht uit het natuurlijke vocht van het voedsel. De gepatenteerde deksel houdt dit vocht vast en gebruikt het als stoom. Omdat de stoom snel opbouwt, blijft het merendeel van de natuurlijke vloeistoffen in het voedsel achter. Een bedieningsklep laat het teveel aan stoom uit de frituurpan ontsnappen en houdt een constante directe stoomdruk in stand.

Hitte

De hitte die wordt voortgebracht, is een andere belangrijke factor van het hogedrukfrituurapparaat. Een energiebesparing wordt gerealiseerd door de korte frituurtijd van het apparaat, de lage temperatuur en de warmtevasthouding van de roestvrijstalen frituurpan.

Tijd

De tijd is belangrijk omdat hoe korter de tijd is bij het frituren van voedsel, des te zuiniger in het gebruik dit systeem is voor de gebruiker. Het voedsel is klaar om op tafel gezet te worden in minder tijd dan het zou duren om het in een gewoon frituurapparaat van het open type te frituren.

1-2. HET JUISTE ONDERHOUD

Zoals bij alle apparatuur voor de voedselverwerking het geval is, moet het Henny Penny hogedrukfrituurapparaat schoongehouden en onderhouden worden. In deze handleiding zijn de vereisten voor onderhoud en schoonmaken opgenomen en deze moeten te allen tijde een regelmatig onderdeel van het gebruik van het apparaat worden.

1-3. BIJSTAND

Als u hulp van buitenaf nodig hebt, draai dan internationaal 1-937-456-8405 of bel uw plaatselijke vertegenwoordiger.

1-4. VEILIGHEID

Het Henry Penny hogedrukfrituurapparaat is voorzien van vele veiligheidsvoorzieningen. De enige manier echter om te zorgen dat er veilig mee wordt omgegaan, is om de juiste procedures voor installatie, bediening en onderhoud volledig te begrijpen. De instructies in deze handleiding zijn zodanig samengesteld dat ze u zullen helpen de juiste procedures te leren. Waar de informatie van bijzonder belang is of te maken heeft met de veiligheid, worden de woorden **GEVAAR**, **WAARSCHUWING**, **OPGELET** of **OPMERKING** gebruikt. Het gebruik daarvan wordt hieronder uitgelegd.



Het woord **GEVAAR** geeft een op handen zijnd gevaar aan dat zeer ernstig letsel zoals tweede- of derdegraads brandwonden, gezichtsverlies en ander permanent letsel tot gevolg zal hebben.

WAARSCHUWING

Het woord **WAARSCHUWING** wordt gebruikt om u te attenderen op een procedure die, als deze niet goed verricht wordt, lichamelijk letsel, zoals brandwonden en/of gezichtsverlies, alsmede beschadiging van het frituurapparaat tot gevolg kan hebben.



Het woord **OPGELET** wordt gebruikt om u te attenderen op een procedure die, als deze niet goed verricht wordt, het frituurapparaat of het product kan beschadigen.

OPMERKING

Het woord **OPMERKING** wordt gebruikt om informatie van speciaal belang te benadrukken.

HOOFDSTUK 2. INSTALLATIE

2-1. INSTRUCTIES VOOR HET UITPAKKEN

1. Snijd de metalen riemen van de doos door en verwijder ze.
2. Verwijder de deksel van de doos en til het grootste stuk karton van het frituurapparaat af.
3. Verwijder de hoekverpakkingssteunen (4).
4. Snijd de metalen riemen door waarmee het frituurapparaat aan het laadbord is bevestigd en verwijder deze.

WAARSCHUWING

Ontgrendel de deksel pas wanneer stap 5, 6 en 7 zijn uitgevoerd.

5. Verwijder het frituurapparaat van het laadbord.

WAARSCHUWING

Het frituurapparaat weegt ongeveer 270 kg (600 lbs.). Bij het verplaatsen van het frituurapparaat dient men uiterst voorzichtig te werk gaan teneinde lichamelijk letsel te voorkomen.

6. Verwijder de achterdeksel.

WAARSCHUWING

De gewichten voor het tegengewicht zijn afzonderlijk onder het apparaat verpakt; deze wegen elk ongeveer 8,1 kg (18 lbs.). Ga er voorzichtig mee om, omdat zich anders lichamelijk letsel kan voordoen. Alle segmenten moeten worden geïnstalleerd voordat geprobeerd wordt de deksel te ontgrendelen.

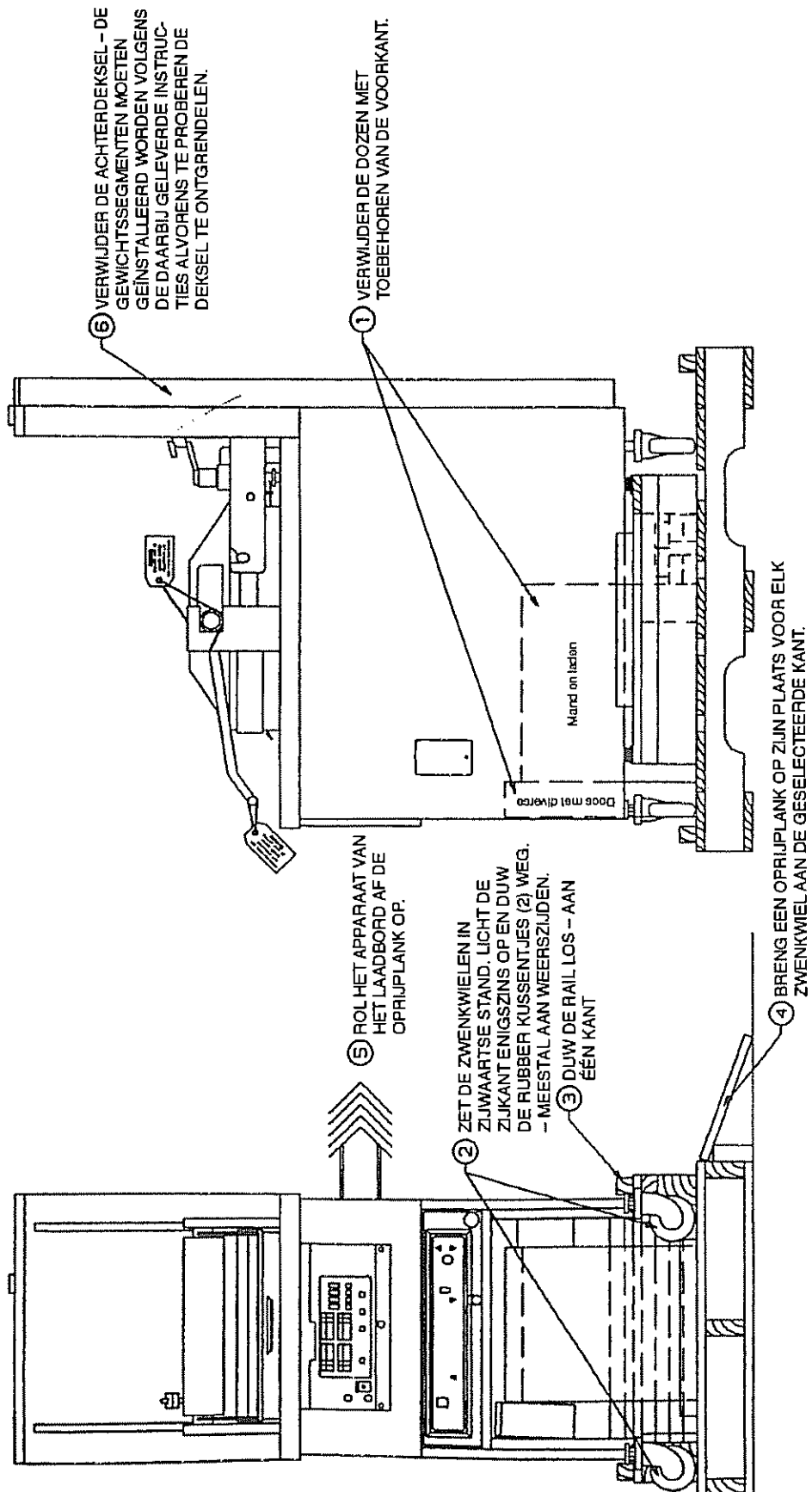
**2-1. INSTRUCTIES VOOR
HET UITPAKKEN
(Vervolg)**

7. Laad de vijf gewichten in het tegengewichtsamenstel en verwijder de bouten van de linker en rechter bovenhoeken. Werp de bouten weg.
8. Zet de achterdeksel weer op zijn plaats.
9. Snijd de waarschuwingsetiketten los van het dekselsamenstel. De deksel mag nu worden ontgrendeld.
10. Maak de klep met gewichtsbelasting klaar voor gebruik.



Er bevindt zich een metalen verpakkingssteun in de behuizing van de klep met gewichtsbelasting om de opening en het gewicht tijdens de verzending te beschermen. Dit steunstuk moet vóór de installatie verwijderd worden.

- A. Schroef de bovenste dop los.
 - B. Verwijder het ronde gewicht.
 - C. Verwijder het verpakkingssteunstuk en werp het weg.
 - D. Maak de opening met een droge doek schoon.
 - E. Zet het gewicht weer op zijn plaats en draai de bovenste dop vast.
11. Open de deksel en verwijder de verpakking en de rekken uit de binnenkant van de frituurpan.
 12. Verwijder het beschermende papier uit de kast van het frituurapparaat. De buitenkant moet met een vochtige doek worden schoongemaakt.



2-2. DE PLAATS VOOR HET FRITUURAPPARAAT SELECTEREN

De juiste plaats van het frituurapparaat is bijzonder belangrijk voor de bediening, de snelheid en het gemak. Kies een plaats die het gemakkelijk zal maken het voedsel in het frituurapparaat te plaatsen en eruit te nemen zonder problemen op te leveren voor het uiteindelijke afmaken van de voedselbestellingen. Gebruikers hebben geleerd dat het frituren van ongekookt tot gereed product en het warmhouden van het product op verwarmingsplaten tot snelle, continue service leidt. Aan ten minste één kant moeten er tafels staan om het product op te vangen bij rechthoekige bediening, d.w.z. ongekookt product aan één kant en gereed product aan de andere kant. Het afmaken van de bestellingen kan er verder vandaan verricht worden met slechts een gering verlies van efficiency.

Om het frituurapparaat naar behoren te kunnen onderhouden, is er aan alle kanten van het frituurapparaat een ruimte van 610 mm (24 inches) nodig. Toegang voor servicewerkzaamheden kan worden verkregen door een zijpaneel te verwijderen. Ook is er ten minste 152 mm (6 inches) nodig om het voetstuk van het apparaat om de verbrandingskamer van voldoende luchttoevoer te voorzien.



Het gasfrituurapparaat is ontworpen voor installatie op brandbare vloeren en naast brandbare wanden. Het frituurapparaat moet geïnstalleerd worden op een minimale afstand van alle brandbare en niet-brandbare materialen, 152 mm (6 inches) van de zijkanten en 152 mm (6 inches) van de achterkant.

OPMERKING

Het frituurapparaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat voorkomen wordt dat het kan omkantelen of dat het hete frituurvet zal spatten. Dit kan bewerkstelligd worden door de juiste plaats voor het frituurapparaat te kiezen of door klembanden te gebruiken.



De ruimte onder het frituurapparaat model 690 mag **niet** worden gebruikt als opslagruimte. De filterbak zit onder het frituurapparaat en indien er benodigdheden onder het apparaat werden bewaard, zouden ze bedorven worden en zouden ze tevens een brandgevaar vormen.

**2-3. HET FRITUUR-
APPARAAT WATERPAS
STELLEN**

Voor de juiste bediening moet het frituurapparaat waterpas staan van de ene naar de andere zijkant en van de voorkant naar de achterkant. Stel met behulp van een waterpas die op de platte gebieden om de kraag van de frituurpan heen geplaatst is, de nivelleerbout of de zwenkwielen in totdat het apparaat waterpas staat.



Indien deze nivelleeraanwijzingen niet worden gevolgd, kan het frituurvet uit de frituurpan overstromen. Dit kan ernstige brandwonden, lichamelijk letsel, brand en/of materiële schade tot gevolg hebben.

**2-4. VENTILATIE VAN HET
FRITUURAPPARAAT**

Het frituurapparaat moet zodanig geplaatst worden dat er voorzien is in ontluchting via een geschikte afzuigkap of ventilatiesysteem. Dit is van het grootste belang voor het doeltreffend verwijderen van de uitlaatstoom en de frituurlucht. Er moet speciaal voor gezorgd worden dat de afvoerkap zo wordt ontworpen dat het frituurapparaat naar behoren kan werken. Zorg dat de afvoerkap hoog genoeg is ontworpen dat de deksel van het frituurapparaat naar behoren kan worden geopend. Wij raden u aan contact op te nemen met een ventilatie- of verwarmingsbedrijf ter plaatse om u te helpen een geschikt systeem te ontwerpen.

OPMERKING

De ventilatie moet voldoen aan de plaatselijke en landelijke voorschriften. Neem contact op met uw plaatselijke brandweer of bouwinstancies.

2-5. GASTOEVOER

Het gasfrituurapparaat is vanaf de fabriek leverbaar voor aardgas of propaangas. Lees op de gegevensplaat op het rechter zijpaneel van de kast de juiste gastoevoergegevens af.



Probeer niet om ander gas te gebruiken dan dat opgegeven op de gegevensplaat. Bij toevoer van het verkeerde gas kan zich brand of een explosie voordoen, die ernstige brandwonden en/of materiële schade tot gevolg kan hebben.

2-6. GASLEIDING

Zie onderstaande voor de aanbevolen aansluiting van het frituurapparaat op de hoofdgasleidingtoevoer.

Teneinde ernstig lichamelijk letsel te voorkomen, moeten de volgende voorzorgen in acht worden genomen:

- De installatie moet voldoen aan de plaatselijke en landelijke bouwvoorschriften.
- Het frituurapparaat en de afzonderlijke afsluitkraan moeten van het gastoevoerleidingsysteem worden losgekoppeld tijdens het testen van de druk van dat systeem bij een testdruk van meer dan 3,45 kPa (1/2 psig).
- Het frituurapparaat moet geïsoleerd zijn van het gastoevoerleidingsysteem door de afzonderlijke afsluitkraan met de hand af te sluiten tijdens het testen van de druk van het gastoevoerleidingsysteem bij een testdruk gelijk aan of minder dan 3,45 kPa (1/2 psig).
- Er moeten een standaard (19 mm [3/4 inch]) zwarte stalen buis en vervormbare fittingen worden gebruikt voor de aansluiting van de gastoevoer.
- Gebruik geen gietijzeren fittingen.
- Alhoewel een buismaat van 19 mm (3/4 inch) aanbevolen wordt, moet de buis van de juiste grootte zijn en moet hij geïnstalleerd worden om een gastoevoer te leveren die voldoende is om aan de maximale vraag te voldoen zonder een onnodig drukverlies tussen de meter en het frituurapparaat. Het drukverlies in het buissysteem mag een waterkolom van 7,62 mm (0,3 inch) niet overschrijden.

2-6. GASLEIDING (Vervolg)

Er moet gezorgd worden dat het frituurapparaat voor het schoonmaken en de servicewerkzaamheden verplaatst kan worden. Dit kan op de volgende wijze worden bewerkstelligd:

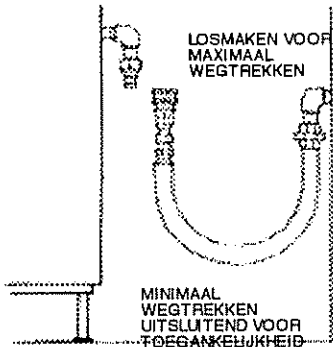
1. Door een handbediende gasafsluitkraan en een uitschakelverbindingsstuk te installeren, of
2. Door een door de A.G.A. (American Gas Association) gecertificeerde connector voor zwaar gebruik (min. 19 mm [3/4 inch]) te installeren die geschikt is voor standaard connectors voor verplaatsbare gasapparaten. Ook moet een snelkoppeling worden geïnstalleerd die voldoet aan de norm voor snelkoppelingen die met gas worden gebruikt, ANSI 21.41 (laatste versie). Ook moet er worden voorzien in een toereikende methode om te beperken hoever het frituurapparaat verplaatst kan worden zonder ervan uit te gaan dat de connector en een snelkoppeling of de leidingen daarvan genoeg zullen zijn om dit te bewerkstelligen.
3. Zie de illustratie op de volgende bladzij voor de juiste aansluiting van de flexibele gasleiding en de kabelinklemming.

OPMERKING

De kabelinklemming beperkt de afstand die het frituurapparaat van de wand weg kan worden getrokken. Voor het schoonmaken van en verrichten van servicewerkzaamheden aan het frituurapparaat moet het snoer uit het apparaat worden verwijderd en moet de flexibele gasleiding worden losgemaakt. Zodoende kan men beter bij alle kanten van het frituurapparaat komen. De gasleiding en de kabelinklemming moeten weer worden aangesloten zodra het schoonmaken of de servicewerkzaamheden voltooid zijn.

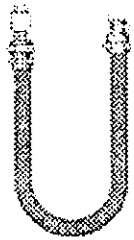
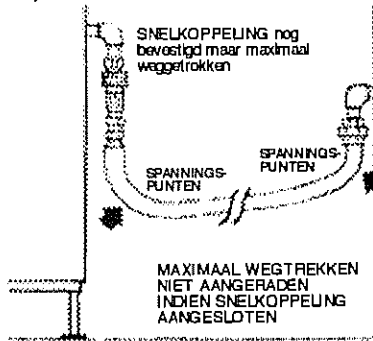
GOED

MINIMAAL WEGTREKKEN van apparaat van wand vandaan toelaatbaar voor toegankelijkheid van snelkoppeling.



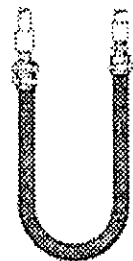
VERKEERD

SCHERPE BOCHTEN EN KNIKKEN VOORKOMEN wanneer apparaat van wand vandaan wordt getrokken. (Bij maximaal wegtrekken komen er knikken in de uiteinden, zelfs bij een goede installatie, en wordt de levensduur van de connector verkort)



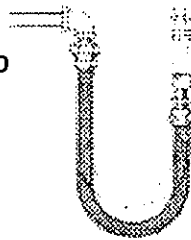
GOED

Koppelingen en slang moeten in hetzelfde vlak worden geïnstalleerd als links afgebeeld. KOPPELINGEN NIET MET EEN BOCHT AANBRENGEN – dit veroorzaakt vervorming door draaiing en onnodige spanning, die vroegtijdig defect raken veroorzaken.



VERKEERD

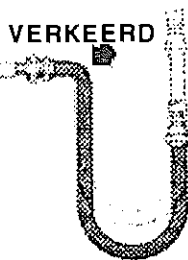
GOED



Dit is de juiste manier om een metalen slang te installeren voor een verticaal dwarsstuk. Let op de enkele, natuurlijke lus

Indien er een scherpe bocht is, zoals rechts afgebeeld, wordt de metalen slang gespannen en vervormd en raakt daardoor bij de koppeling vroegtijdig defect.

VERKEERD

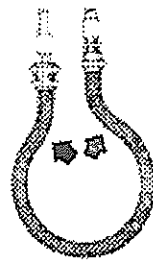


GOED



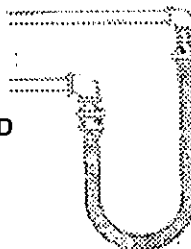
Houd de minimale of een grotere buigdiameter in stand tussen de koppelingen om de levensduur zo lang mogelijk te maken.

Indien de diameter bij de koppelingen wordt verkleind, zoals rechts aangetoond, wordt er een dubbele bocht gecreëerd, waardoor de fittingen defect raken als gevolg van vermoeidheid.



VERKEERD

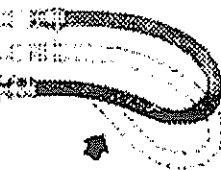
GOED



Bij alle installaties waarbij "zelfafvoer" niet nodig is, moet een metalen slang met een verticale lus worden aangesloten.

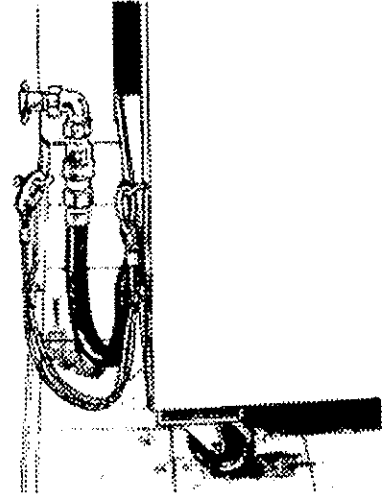
EEN METALEN SLANG NIET HORIZONTAAL AANSLUITEN tenzij "zelfafvoer" nodig is. Gebruik in dat geval een steun in het lagere vlak

VERKEERD



KABELINKLEMMING

Raadpleeg onderstaande illustratie bij het installeren van een kabelinklemming op alle verplaatsbare gasfrituurapparaten.



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

OPGELET

DRY-WALL-CONSTRUCTIE

Bevestig de I-bout aan een bouwstijl. Bevestig hem NIET alleen aan de dry-wall. De I-bout moet op dezelfde hoogte zitten als de gastoevoer. De beste installatieplaats is ongeveer 15 cm naast de gastoevoer. De kabelinklemming moet ten minste 15 cm korter zijn dan de flexibele gasleiding.

OPGELET

Gebruik zo nodig kniestukken om scherpe knikken of overmatige bochten te voorkomen. Voor het gemak kan er een "luie" lus worden aangebracht. Het gasapparaat moet worden losgekoppeld vóór maximale verplaatsing. (Minimale verplaatsing is toelaatbaar voor het loskoppelen van de slang.)

2-7. INSTELLING VAN GASDRUKREGELAAR

De gasdrukregelaar op de automatische gasklep is in de fabriek als volgt ingesteld:

Aardgas: waterkolom van 8,9 cm (3,5 inch)

Propaangas: waterkolom van 25,4 cm (10,0 inch).



Zorg dat de gasdruk juist is ingesteld. Indien de gasdruk niet juist is ingesteld, kan het frituurvet uit de frituurpan overstromen. Dit kan ernstige brandwonden, lichamelijk letsel, brand en/of materiële schade tot gevolg hebben.

2-8. ELEKTRISCHE VEREISTEN (GASFRIITUUR-APPARAAT)

Het gasfrituurapparaat vereist een 3-aderige geaarde voeding van 230 V, eenfase, 50 Hertz, 60 A. Een bedradingsschema bevindt zich achter het rechter zijpaneel; het kan bekeken worden door het zijpaneel te verwijderen.

WAARSCHUWING

Het frituurapparaat moet geaard worden aangesloten.

OPGELET

De hoofdschakelaar op dit apparaat verbreekt niet alle stroomdraden. Dit apparaat moet worden voorzien van een uitwendige stroomverbreker die alle niet-geaarde stroomdraden verbreekt.

2-9. HET FRIITUUR-APPARAAT TESTEN

Elk Henny Penny hogedrukfrituurapparaat is vóór verzending volledig gecontroleerd en getest. Het is echter een goed idee om het apparaat na installatie nogmaals te controleren.

**2-10. TESTEN OP LEKKEN
VAN GAS****OPMERKING**

Zorg, alvorens de gastoevoer open te draaien, dat de wijzer van de gasklep van het frituurapparaat in de stand OFF (Uit) staat.

Wanneer de leidingen en fittingen geïnstalleerd zijn, controleert u op gaslekken. Een eenvoudige methode om dit te doen is om het gas aan te zetten en zeepsop op alle aansluitingen te borstelen. Als er bellen voorkomen, duidt dit aan dat er gas ontsnapt. In dit geval moeten de leidingen opnieuw worden aangesloten.



Gebruik nooit een brandende lucifer of open vlam om op gaslekken te testen. Ontsnappend gas kan een explosie veroorzaken, waardoor zich ernstig lichamelijk letsel en/of materiële schade zou kunnen voordoen.

**VOORKOMEN VAN OVERKOKEN
BIJ HENNY PENNY FRITUURAPPARATEN VOOR ACHT KIPPEN**



INDIEN DEZE AANWIJZINGEN NIET WORDEN GEVOLGD, KAN HET FRITUURVET UIT DE FRITUURPAN OVERSTROMEN. DIT KAN ERNSTIGE BRANDWONDEN, LICHAAMELIJK LETSEL, BRAND EN/OF MATERIËLE SCHADE TOT GEVOLG HEBBEN.

- HET FRITUURVET MAG UITSLUITEND WORDEN GEROERD BIJ HET OPSTARTEN 'S OCHTENDS. HET FRITUURVET OP GEEN ENKEL ANDER TIJDSTIP ROEREN.
- FILTREER HET FRITUURVET TEN MINSTE TWEEMAAL PER DAG.
- FILTREER UITSLUITEND WANNEER "COOL" (KOEL) WORDT WEERGEGEVEN.
- BORSTEL TIJDENS HET FILTREERPROCES ALLE KRUIMELS VAN DE WANDEN VAN DE FRITUURPAN EN DE KOUDE ZONE.
- ZORG DAT HET FRITUURAPPARAAT WATERPAS STAAT.
- ZORG DAT HET FRITUURVET NOOIT BOVEN HET BOVENSTE VULNIVEAU VAN DE FRITUURPAN KOMT.
- ZORG DAT DE GASREGELKRAAN EN DE BRANDERS NAAR BEHOREN ZIJN AFGESTELD. (UITSLUITEND BIJ GASAPPARATEN)

ZIE VOOR AANVULLENDE INFORMATIE OVER DEZE INSTRUCTIES DE HENNY PENNY ONDERHOUDSHANDLEIDING EN DE KFC CONFIDENTIAL OPERATIONS MANUAL ("COM").

**NEEM VOOR HULP CONTACT OP MET DE HENNY PENNY
SERVICEAFDELING OP 937-456-8405**

HOOFDSTUK 3. BEDIENING

3-1. BEDIENINGS-ELEMENTEN

Voedings / pompschakelaar

De voedings/pompschakelaar is een driewegschakelaar waarvan de middelste stand "OFF" (Uit) is. Zet de schakelaar in de stand die gemarkeerd is als "POWER" (Voeding) om het frituurapparaat te bedienen. Zet de schakelaar in de stand die gemarkeerd is als "PUMP" (Pomp) om de filterpomp te bedienen. Vóór gebruik van de filterpomp moet er aan bepaalde voorwaarden worden voldaan. Deze voorwaarden komen verderop in dit hoofdstuk aan de orde.

Frituurpan

Dit reservoir kan 59 kg frituurvet en 8 kippen (11 kg) bevatten. Bovendien is er een toereikende koude zone voor het verzamelen van de kruimels.

Frituurdrager

Deze roestvrijstalen drager bestaat uit vijf rekken waarop het voedselproduct ligt tijdens en na het frituren.

Dekselpakking

De dekselpakking zorgt voor de drukafdichting voor het vat van de frituurpan.

Bedieningsklep

De bedieningsoverdrukklep met gewichtsbelasting wordt gebruikt om een constant niveau stoomdruk in stand te houden binnenin de frituurpan. Een teveel aan stoomdruk wordt ontlucht via de afvoerkap.

OPMERKING

Eenmaal per dag moet de gewichtsbelastingsdop worden verwijderd en moeten de dop, het gewicht en de opening worden schoongemaakt om overdruk binnen de frituurpan te voorkomen.

Veiligheids- ontlastingsklep

De veiligheidsontlastingsklep is een door de ASME goedgekeurde klep met veerbelasting die ingesteld is op 99,9 kPa (14,5 psi). In het geval dat de bedieningsklep geblokkeerd raakt, laat deze veiligheidsklep het teveel aan druk ontsnappen, waardoor de druk in de kamer van de frituurpan 99,9 kPa (14,5 psi) blijft. Als dit het geval is, moet de voedings/pompschakelaar in de stand "OFF" (Uit) worden gezet om alle druk uit de frituurpan te laten ontsnappen.

**3-1. BEDIENINGS-
ELEMENTEN (Vervolg)**

**Hendel van veiligheids-
ontlastingsklep**

ER MAG NIET AAN DEZE HENDEL WORDEN
GETROKKEN.



Dit kan ernstige brandwonden als gevolg van de stoom
veroorzaken.

Meter

De drukmeter geeft de druk in de frituurpan aan.

Elektromagnetische klep

De elektromagnetische klep is een elektromechanisch
instrument dat ervoor zorgt dat de druk in de frituurpan in stand
blijft.

De elektromagnetische klep sluit aan het begin van de
frituurcyclus en wordt automatisch geopend aan het einde van
de frituurcyclus. Als deze klep verontreinigd wordt of er kerven
in de teflon zitting komen, zal de druk niet opbouwen en moet
de klep gerepareerd worden overeenkomstig het
onderhoudshoofdstuk.

Aftapkraan

De aftapkraan is een tweewegkogelklep. Normaal staat deze in
de gesloten stand. Trek de hendel naar buiten om het frituurvet
uit de frituurpan in de filteraftapbak te laten aflopen.



DE AFTAPKRAAN NIET OPENEN TERWIJL DE
FRITUURPAN ONDER DRUK STAAT. Er zal heet
frituurvet uit deze kraan aflopen. Dit zal ernstige
brandwonden tot gevolg hebben.

3-1. **BEDIENINGS- ELEMENTEN (Vervolg)**

Aftapvergrendelings- schakelaar

De aftapvergrendelingsschakelaar is een microschakelaar die voor bescherming van de frituurpan zorgt in het geval dat een gebruiker per ongeluk frituurvet uit de frituurpan laat aflopen terwijl de hoofdschakelaar in de stand POWER (Voeding) staat. De schakelaar is ontworpen om de verwarming automatisch uit te schakelen wanneer de aftapkraan open staat.

Condensaftapbak

De condensaftapbak is het verzamelpunt voor de condens die in het stoomafvoersysteem gevormd wordt. Hij moet regelmatig verwijderd en geledigd worden.

Frituurvetmengsysteem

Het apparaat is uitgerust met een frituurvetmengmogelijkheid om te zorgen dat het frituurvet naar behoren wordt gemengd om vocht opbouw en daardoor overkoken in de pan te voorkomen. De filterpomp wordt met vooraf ingestelde tussenpozen door de bedieningselementen in werking gesteld om het frituurvet te mengen.

Dekselvergrendeling

De deksel van de frituurpan is aan de voorkant uitgerust met een mechanische grendel die een beugel vooraan de pan in werking stelt. Dit mechanisme houdt de deksel omlaag terwijl deze op zijn plaats wordt vergrendeld.

Bovengrens

Deze hogetemperatuur-regelaar neemt de temperatuur van het frituurvet waar en als die temperatuur hoger wordt dan 212°C (420°F), opent deze regelaar en schakelt deze de hitte naar de frituurpan uit. Wanneer de temperatuur van het frituurvet weer op een begrenzing voor veilig bedrijf komt, moet de regelaar met de hand worden teruggesteld.

Ontstekingsmodules

De twee ontstekingsmodules regelen de gasklepontstekers.

Vonkontsteking

Wanneer de waakvlammen worden aangestoken, wordt de vonkontsteking elektrisch bekrachtigd en aan de punt van de ontsteking wordt een vonk gegeven om de waakvlammen te ontsteken.

**3-1. BEDIENINGS-
ELEMENTEN (Vervolg)****Vlamsensors**

De vlamsensors nemen de waakvlammen waar wanneer de aan/uitschakelaar op Aan is gezet. Indien de waakvlammen uitgaan, of niet branden, schakelen de vlamsensors het gas uit via de modules.

Gasregelklep

De gasklep is een dubbele regelaar; indien de waakvlam aan een van beide kanten uitgaat, schakelt de gasklep het gas naar alle branders uit.

Luchtstromingregelaar

De luchtstromingregelaar neemt de luchtstroming waar die uit de aanjager komt. Indien de luchtstroming onder een ingestelde waarde komt, schakelt de schakelaar de voeding naar de regelkraan uit, die de branders uitschakelt.

Aanjager

De aanjager voorziet de leidingen van de branders van de juiste hoeveelheid lucht, zodat er een efficiënte verbranding plaatsvindt en de uitlaatstoom wordt afgevoerd.

Luchtklep

De luchtklep voorziet de filterleidingen van lucht wanneer de pompmotor aan staat, in de mengmodus, waardoor er zelfs wanneer de filters verstopt zijn lucht of frituurvet wordt gepompt.

3-2. BEDIENING VAN DE DEKSEL

Sluiten van de deksel:

1. Laat de deksel zakken totdat de pakking contact maakt met de pan.
2. Trek, terwijl de deksel omlaag staat, de hendel van de deksel naar voren totdat hij stopt.
3. Trek omhoog aan de hendel van de deksel totdat hij stopt.
4. Breng de hendel van de deksel naar voren naar u toe totdat hij stopt.
5. Duw de hendel van de deksel naar beneden en vergrendel hem op zijn plaats.



NIET PROBEREN DE DEKSEL TE OPENEN TOTDAT DE DRUK TOT NUL IS GEDAALD. Als de deksel wordt geopend terwijl de frituurpan onder druk staat, zullen het hete frituurvet en vocht uit de frituurpan kunnen ontsnappen, hetgeen ernstige brandwonden tot gevolg zal hebben.

Openen van de deksel:

1. Maak de grendel van de deksel aan de voorkant los.
2. Breng de hendel voorzichtig omhoog totdat hij stopt.
3. Druk de hendel naar achteren totdat hij stopt.
4. Breng de hendel omlaag.
5. Druk de hendel naar achteren en breng de deksel omhoog.

3-3. WERKING VAN DE SMELTCYCLUS

Als de temperatuur van het frituurvet tussen de 77° en 85°C (minder dan 185°F) is terwijl de voedings/pompschakelaar in de stand "Power" (Voeding) staat, gaat het frituurapparaat over op de smeltcyclus. Het frituurvet wordt langzaam verwarmd om te voorkomen dat het aanbrandt. De verwarming slaat steeds aan en weer af om te zorgen dat het frituurvet langzaam smelt. Bij 85°C (185°F) blijft deze verwarming aan totdat de modus "COOL" (Koel) is bereikt of totdat de temperatuur van de geselecteerde frituurcyclus is bereikt.

Er zullen geen andere toetsen op het bedieningspaneel werken behalve de voedings/pompschakelaar.

OPMERKING

Als u hulp van buitenaf nodig hebt, bel dan internationaal 1-937-456-8405 of bel uw plaatselijke vertegenwoordiger.

3-4. SCHAKELAARS EN INDICATIELAMPJES

Temperatuur-display

Wanneer de aan/uitschakelaar is aangezet, geeft het display de werkelijke temperatuur van de frituurpan aan totdat er een frituurcyclus wordt gestart. Op elk moment tijdens een frituurcyclus kan de temperatuur worden weergegeven door op de Temperatuur-toets te drukken.

"COOL"-modus

Na het frituren of wanneer het frituurvet gefiltreerd is, gaat de temperatuur automatisch over op de "COOL"-modus die het frituurvet op 121°C (250°F) houdt. Deze temperatuur verlengt de levensduur van het frituurvet en minimaliseert de tijd die nodig is om het frituurvet voor de volgende frituurcyclus te verwarmen. Druk op "Exit Cool" (Koel beëindigen) om de "Cool"-modus te beëindigen en vervolgens op de producttoets (1 t/m 0) voor de gewenste frituurcyclus.

WAARSCHUWING

Alhoewel op het display "COOL" verschijnt in de warmhoudmodus, is het frituurvet heet en kan het brandwonden veroorzaken.

3-4. SCHAKELAARS EN INDICATIELAMPJES (Vervolg)

Cyclusselectie

Selecteer de frituurcyclus door de toets in te drukken voor het aantal kippen of te frituren product. Het frituurvet warmt dan op tot de "Drop" (Product toevoegen)-temperatuur.

Als nogmaals op dezelfde toets wordt gedrukt, begint de frituurcyclus. Het indicatielampje verandert van "Drop" in het aftellen van de frituurtijd in minuten en seconden.

Aan het einde van de frituurcyclus drukt u nogmaals op dezelfde toets wanneer het indicatielampje "Done" (Gaar) aangeeft en er een alarmsignaal wordt gegeven. Het frituurapparaat wordt weer teruggesteld op de "Cool"-modus.

OPMERKING

Een frituurcyclus kan op elk moment worden afgebroken door op de producttoets te drukken en deze ingedrukt te houden.

Tijds/temperatuur-display

Dit is een uit vier (4) cijfers bestaand LED-display dat de resterende frituurtijd tijdens frituurcyclussen aangeeft en op verzoek van de gebruiker tevens de temperatuur van het frituurvet aangeeft.

Verwarmingsindicatie-lampje

Het verwarmingslampje gaat branden wanneer het apparaat verwarmd moet worden. Wanneer de temperatuur van het frituurvet is bereikt, gaat het verwarmingslampje uit.

Hogetemperatuur-indicatielampje

Het display geeft "HI" (Hoog) aan als de temperatuur van het frituurvet 22°C (40°F) boven het instelpunt is.

Product toevoegen-indicatielampje

Het display geeft "Drop" (Product toevoegen) aan wanneer het frituurvet het instelpunt van de temperatuur (+2°C tot -1°C [+4°F tot -2°F]) heeft bereikt.

Gaar-indicatielampje

Het display geeft "DONE" (Gaar) aan op het einde van de frituurcyclus.

**3-4. SCHAKELAARS EN
INDICATIELAMPJES
(Vervolg)**

Temperatuurtoets

Met deze toets kan de gebruiker de temperatuur van het frituurvet tijdens een frituurcyclus aflezen.

Scan-toets

Door op de scan-toets te drukken kan de gebruiker van de ene naar de volgende timer gaan wanneer er meerdere timers lopen.

Functietoets

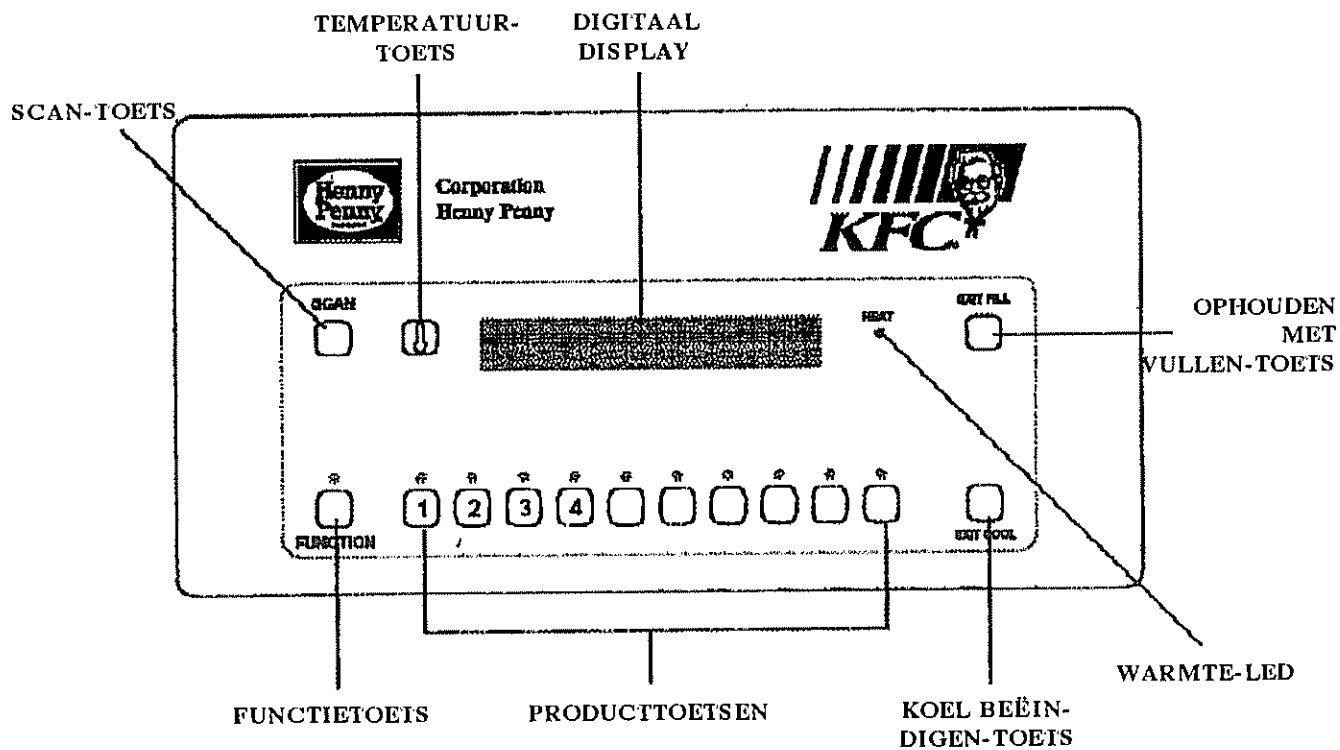
De functietoets wordt gebruikt bij het programmeren van de bedieningselementen.

Ophouden met vullen

Nadat de frituurpan is gefiltreerd, geeft het display bij gebruik van de filtervergrendelingsmodus "FILL" (Vullen) weer en moet er op de toets voor het ophouden met vullen worden gedrukt.

Meerdere timers

De regelaar kan meerdere timers laten lopen. Indien er meer dan één product wordt gefrituurd, kan een timer worden gestart door op meer dan één producttoets per frituurcyclus te drukken.



**3-5. FRITUURVET VULLEN
OF TOEVOEGEN**

1. Het verdient aanbeveling een hoogwaardig frituurvet te gebruiken in het hogedrukfrituurapparaat. Sommige soorten frituurvet van mindere kwaliteit hebben een hoog vochtgehalte en zullen tot schuimvorming en overkoken leiden.
2. Als er een niet-vloeibaar frituurvet wordt gebruikt, kan dit eerst vloeibaar worden gemaakt en vervolgens in de frituurpan worden gegoten. Indien getracht wordt niet-vloeibaar frituurvet in de frituurpan te smelten, kan het nieuwe frituurvet verbranden of aanbranden.
3. Bij het gasmodel is 59 kg (130 lbs.) frituurvet nodig. Op de achterwand van de frituurpan zijn er indicatielijnen voor drie niveaus aangebracht, die aangeven wanneer het verwarmde frituurvet op het juiste niveau staat.
4. Koud frituurvet moet tot ongeveer 13 mm (1/2 inch) onder de onderste indicatielijlijn aangevuld worden.



Vul de frituurpan NIET met frituurvet boven het bovenste vulniveau van de frituurpan. Hierdoor kan het frituurvet uit de frituurpan overstromen. Dit kan ernstige brandwonden, lichamelijk letsel, brand en/of materiële schade tot gevolg hebben.

Raadpleeg voor volledige instructies de Standards Library van KFC.



Het niveau van het frituurvet moet altijd boven de spiralen van de warmtewisselaar zijn wanneer het frituurapparaat opwarmt. Indien deze instructies niet worden gevolgd, kan dit brand en/of beschadiging van het frituurapparaat tot gevolg hebben.

3-6. BEDIENINGS- PRINCIPES

De volgende procedures moeten gevolgd worden bij het aanvankelijk opstarten van het frituurapparaat en telkens wanneer het frituurapparaat van een koude, of uitgeschakelde, conditie weer in bedrijf wordt genomen. Dit zijn elementaire, algemene instructies. Zorg dat u de Standards Library van KFC volgt bij het gebruik van het frituurapparaat.

1. Zorg dat het frituurvet tot het juiste niveau in de frituurpan is gevuld; 1,25 cm (1/2 inch) onder het onderste indicatieniveau.



Zorg dat het frituurvet nooit boven het bovenste vulniveau van de frituurpan komt. Indien deze instructies niet worden gevolgd, kan het frituurvet uit de frituurpan overstromen. Dit kan ernstige brandwonden, lichamelijk letsel, brand en/of materiële schade tot gevolg hebben.

2. Zet de voedings/pompschakelaar in de voedingsstand en druk op de betreffende producttoets om de hoeveelheid te frituren product te selecteren.

OPMERKING

De bedieningselementen hebben een vertraging van 45 seconden van het moment waarop de aan/uitschakelaar is aangezet tot het moment waarop de branders ontsteken.

3. Roer het frituurvet terwijl het opwarmt van een "koude" start. Zorg dat u ook in de "koude zone" roert.



Roer het frituurvet NIET op enig ander tijdstip behalve tijdens het "koud" opstarten. Indien deze instructies niet worden gevolgd, kan het frituurvet uit de frituurpan overstromen. Dit kan ernstige brandwonden, lichamelijk letsel, brand en/of materiële schade tot gevolg hebben.

**3-6. BEDIENINGS-
PRINCIPES (Vervolg)**

4. Laat het frituurapparaat opwarmen totdat het digitale display "DROP" (Product toevoegen) aangeeft. (Er moet op de Exit Cool (Koel beëindigen)-toets worden gedrukt indien het display "COOL" (Koel) aangeeft.)

OPMERKING

De bedieningselementen hebben een proportionele regeling, d.w.z. de warmte gaat ongeveer 10 graden vóór het instelpunt van de temperatuur aan en uit, om te helpen voorkomen dat het instelpunt wordt overschreden.

5. Schuif rekken met gepaneerd product in de drager op de deksel, te beginnen met de onderste laag.
6. Laat de deksel op de pan zakken, vergrendel hem op zijn plaats en druk op de betreffende producttoets (2, 4, 6 of 8 kippen).
7. Aan het einde van de cyclus begint de druk automatisch te ontsnappen en wordt er een alarmsignaal gegeven, en geeft het display "DONE" (Gaar) aan. Druk op dat moment op de betreffende producttoets (2, 4, 6 of 8 kippen).
8. Wacht tot de drukmeter een druk van "0" in de pan aangeeft alvorens te proberen de deksel te openen.



Controleer de waarde op de drukmeter. Probeer NIET de deksel te openen totdat de druk tot nul is gedaald. Indien de deksel wordt geopend terwijl de frituurpan onder druk staat, zullen het hete frituurvet en vocht uit de frituurpan kunnen ontsnappen, hetgeen ernstige brandwonden tot gevolg zal hebben.

9. Ontgrendel de deksel en breng hem snel omhoog.

3-6. BEDIENINGS- PRINCIPES (Vervolg)

10. Verwijder met behulp van de rekhandgrepen de rekken met product uit de drager, te beginnen met het bovenste rek.

WAARSCHUWING

Voordat er servicewerkzaamheden aan het frituurapparaat worden verricht, moet de brander worden uitgeschakeld en moet de elektrische aansluiting uit het apparaat worden genomen. De stekker van het frituurapparaat moet uit het stopcontact worden genomen of de wandstroomverbreker moet worden uitgeschakeld, omdat zich anders een elektrische schok kan voordoen.

OPMERKING

Indien de stroom uitvalt, mag niet geprobeerd worden het frituurapparaat te gebruiken. Het frituurapparaat model 690 is uitgerust met een automatisch ontstekingsstelsel en kan niet zonder elektrische stroom worden gebruikt.

3-7. BEHANDELING VAN HET FRITUURVET

1. Om het frituurvet te beschermen wanneer het frituurapparaat niet onmiddellijk gebruikt zal worden, moet het frituurpan in de "COOL" (Koel)-modus worden geplaatst.
2. Voor het frituren van gepaneerde producten is het nodig het frituurvet te filteren om het schoon te houden. Het frituurvet moet ten minste tweemaal per dag worden gefiltreerd; na de drukke periode tijdens de lunch en aan het einde van de dag.
3. Houd het frituurvet op het juiste frituurniveau. Voeg nieuw frituurvet toe wanneer dit nodig is.



Indien deze instructies niet worden gevolgd, kan het frituurvet uit de frituurpan overstromen. Dit kan ernstige brandwonden, lichamelijk letsel, brand en/of materiële schade tot gevolg hebben.

3-8. INSTRUCTIES VOOR HET FILTREREN

Ten minste tweemaal per dag moet het Henny Penny Gasfrituurapparaat voor 8 kippen, model 690, worden schoongemaakt en moet het frituurvet worden gefiltreerd; na de drukke periode tijdens de lunch en aan het einde van de dag. Raadpleeg de Standards Library van KFC.



Frituurvet moet onmiddellijk na een frituurcyclus worden gefiltreerd wanneer de temperatuur van het frituurvet in de modus "COOL" (Koel) is; minder dan 132°C (270°F). HET FRITUURVET NIET AFTAPPEN ALS HET OP DE TEMPERATUUR VOOR HET TOEVOEGEN VAN PRODUCT IS. Door de hoge temperatuur kunnen de kruimels aan de stalen wanden van de frituurpan vastbranden nadat het frituurvet is afgetapt.



Alleen filtreren wanneer "COOL" (Koel) weergegeven wordt. Indien nagelaten wordt dat te doen, kan het frituurvet uit de frituurpan overstromen, hetgeen ernstige brandwonden, lichamelijk letsel, brand en/of materiële schade tot gevolg kan hebben.

Als het frituurvet intensief gebruikt wordt, kan het nodig zijn het vaker schoon te maken. Een deel van het schoonmaakproces is het verwijderen van kruimels uit de koude zone van de frituurpan. Bij het frituren van grote hoeveelheden kan de koude zone sneller vol raken met kruimels en als dat het geval is, is het nodig het frituurvet vaker schoon te maken. DE WANDEN VAN HET FRITUURAPPARAAT EN DE FRITUURMAND ZULLEN UITERMATE HEET ZIJN. VOORZICHTIG TE WERK GAAN TENEINDE BRANDWONDEN TE VOORKOMEN.

1. Zet de voedings/pompschakelaar op "OFF" (Uit) alvorens frituurvet af te tappen.
2. Zorg dat de aftapbak onder het frituurapparaat staat en dat het verbindingsstuk op het opzetstuk is vastgezet en uit de pan steekt.

3-8. INSTRUCTIES VOOR HET FILTEREREN (Vervolg)



De filterbak moet zover mogelijk onder het frituurapparaat staan en de deksel moet op zijn plaats zijn. Zorg dat de opening in de deksel in lijn ligt met de afvoer alvorens de afvoer te openen. Indien deze instructies niet worden gevolgd, zal het frituurvet spatten, hetgeen ernstige brandwonden zou kunnen veroorzaken.

3. Verwijder de frituurrekken en veeg de onderkant van de deksel schoon. Kantel de deksel uit de weg om de frituurpan schoon te maken.
4. Trek de aftaphendel naar u toe om de afvoerklep te openen. De hendel moet recht naar voren wijzen naar de voorkant van het frituurapparaat. Gebruik de L-vormige borstel om de kruimels van de verwarmingsbuizen en van de zijkanten en de onderkant van de frituurpan te verwijderen terwijl het frituurvet afloopt. Gebruik zo nodig de rechte borstel om de kruimels door de afvoeropening in de onderkant van de frituurpan weg te duwen en om schoon te maken tussen de spiralen van de warmtewisselaar en de wand van de pan.



Borstel ALLE kruimels van de wanden van de frituurpan en de koude zone tijdens het filterproces. Indien nagelaten wordt dat te doen, kan het frituurvet uit de frituurpan overstromen, hetgeen ernstige brandwonden, lichamelijk letsel, brand en/of materiële schade tot gevolg kan hebben.

5. Schraap de kruimels en de korst waar de kruimels aan de pan vastzaten, uit de frituurpan en werp ze weg. Laat de kruimels NIET aflopen in de filtertank. Deze kruimels kunnen een aangebrande smaak in de jus veroorzaken. Veeg alle wanden af met een vochtige schone doek. Als er water in de koude zone druppelt, droog dit dan met een doek af alvorens het frituurvet weer terug te pompen in de frituurpan.

**3-8. INSTRUCTIES VOOR
HET FILTEREN
(Vervolg)**

6. Duw de aftaphendel in de gesloten stand om de afvoer te sluiten.
7. Laat de deksel zakken en gebruik de draaiborgpen om de deksel in de onderste stand te houden om te voorkomen dat frituurvet uit de frituurpan kan spatten.
8. Zet de voedings/pompschakelaar op "PUMP" (Pomp).
9. Wanneer alle frituurvet in de frituurpan is gepompt, zet dan de voedings/pompschakelaar op "OFF" (Uit).

**3-9. ONSTEKEN EN
UITSCHAKELEN VAN
DE BRANDERS**

1. Zet de voedings/pompschakelaar in de stand "OFF" (Uit).
2. Draai de gasklepknop met de klok mee naar de stand "OFF" en wacht ten minste vijf (5) minuten alvorens verder te gaan met de volgende stap.
3. Draai de gasklepknop tegen de klok in naar de stand "ON" (Aan).
4. Zet de elektrische voedings/pompschakelaar naar de stand "POWER" (Voeding).
5. De brander ontsteekt en werkt in een smeltcyclusmodus totdat het frituurvet een vooringestelde temperatuur bereikt.
6. Druk de cycluselectieschakelaar in wanneer de temperatuur wordt weergegeven op de voorkant van het bedieningspaneel.

Uitschakelen van de brander:

1. Draai de gasklepknop naar de stand "OFF" (Uit).
2. Draai de voedings/pompschakelaar naar de stand "OFF" (Uit).

3-9. ONSTEKEN EN UITSCHAKELEN VAN DE BRANDERS (Vervolg)

Dit frituurapparaat is uitgerust met een geaard snoer en geaarde stekker ter beveiliging tegen schokken. Deze stekker moet in een geaard stopcontact met drie pennen worden gestoken. Snijd de aardpen niet weg en verwijder hem niet.

WAARSCHUWING

Voordat er servicewerkzaamheden aan het frituurapparaat worden verricht, moet de brander worden uitgeschakeld en moet de elektrische aansluiting uit het apparaat worden genomen. De stekker van het frituurapparaat moet uit het stopcontact worden genomen of de wandstroomverbreker moet worden uitgeschakeld, omdat zich anders een elektrische schok kan voordoen.

3-10. PROGRAMMEREN

1. Druk op de FUNCTION (Functie)-toets en houd deze twee seconden ingedrukt. In het display verschijnt "REG PROGRAM", gevolgd door "CODE".
2. Druk de code 1,2,3 in. Op het display verschijnt nu "SELECT PRODUCT" (Product selecteren).

OPMERKING

Indien er ongeveer 1 minuut lang geen toetsen worden ingedrukt tijdens de programmeermodus, gaan de bedieningselementen weer op de frituurmodus over.

3. Druk op de betreffende producttoets (1-0) om aan te geven welk product u wilt programmeren.
4. Op de linkerkant van het display knippert "INT1" en "TIME". De rechterkant geeft de starttijd van de frituurcyclus weer, die veranderd kan worden door op de betreffende nummers te drukken. Indien er bijvoorbeeld 1,0,0,0 wordt ingedrukt, knippert 10:00 op de rechterkant van het display, waarmee de starttijd op 10 minuten is ingesteld.

**3-10. PROGRAMMEREN
(Vervolg)**

5. Nadat de tijd is ingesteld, drukt u op de FUNCTION-toets en laat u deze los; nu knippert "INT1" en "TEMP" op de linkerkant van het display. De rechterkant laat de starttemperatuur zien, die veranderd kan worden door op de betreffende nummers te drukken. Als bijvoorbeeld 2,5,0 wordt ingedrukt, verschijnt "250°F" op de rechterkant van het display, waarmee de starttemperatuur op 250°F is ingesteld.
6. Nadat de temperatuur is ingesteld, drukt u op de FUNCTION-toets en laat u deze los; nu knippert "INT1" en "PRESS" op de linkerkant van het display. Druk op een van de producttoetsen (1-0) om de druk aan of uit te zetten.
7. Nadat de druk is ingesteld, drukt u op de FUNCTION-toets en laat u deze los; nu knippert "INT1", "LOAD" en "COMP." op de linkerkant van het display. De in de fabriek ingestelde ladingscompensatiewaarde wordt op de rechterkant van het display weergegeven.
8. Na de ladingscompensatie drukt u op de FUNCTION-toets en laat u deze los; nu wordt "PROP." en "CONTROL" op de linkerkant van het display weergegeven. De in de fabriek ingestelde proportionele regeltemperatuur wordt op de rechterkant van het display weergegeven.
9. Na de proportionele regeling drukt u op de FUNCTION-toets en laat u deze los. Op de linkerkant van het display knippert "ALM 1" en "TIME" en de eerste alarmtijd wordt op de rechterkant van het display weergegeven. Om de tijd waarop het alarmsignaal wordt gegeven te veranderen, drukt u op de betreffende producttoetsen voor het instellen van de tijd. Druk bijvoorbeeld 1,0,0,0 in. Op de rechterkant van het display knippert 10:00, hetgeen betekent dat wanneer de timer 10 minuten heeft afgeteld, er een alarmsignaal gegeven wordt.
10. Nadat alarm 1 is ingesteld, drukt u op de FUNCTION-toets en laat u deze los. Op de linkerkant van het display knippert "ALM 1", "SELF-" en "CANCEL" en op de rechterkant van het display wordt "YES" of "NO" weergegeven. Er kan tussen YES en NO worden afgewisseld door op de producttoetsen (1-0) te drukken. "YES" betekent dat het alarmsignaal automatisch ophoudt na diverse pieptonen. "NO" betekent dat iemand handmatig op de betreffende producttoets moet drukken om het alarmsignaal stil te leggen.

3-10. PROGRAMMEREN (Vervolg)

11. Herhaal stap 9 en 10 voor alarm 2 en 3.
12. Nadat alarm 3 is ingesteld, drukt u op de FUNCTION-toets en laat u deze los. Op de linkerkant van het display verschijnt "FILTER" en "CYCLES" en op de rechterkant van het display wordt de waarde van de filtreercyclus weergegeven. De waarde is het aantal frituurcyclussen dat voltooid moet worden voordat de gebruiker gewaarschuwd wordt dat het frituurvet gefiltreerd moet worden.
13. Nadat de filtreerwaarde is ingesteld, drukt u op de FUNCTION-toets en laat u deze los. Op de linkerkant van het display knippert "EOC" en "EXIT" en op de rechterkant van het display wordt "COOL" weergegeven. Het beëindigingspunt voor de einde-cyclus (EOC) kan worden ingesteld op COOL, SETP of FITR door (EOC) op de producttoetsen te drukken. Aan het einde van een frituurcyclus kunnen de bedieningselementen worden teruggesteld op COOL, het instelpunt voor de temperatuur of op de waarschuwing dat de gebruiker het frituurvet moet filteren.
14. Nadat het einde-cycluspunt is ingesteld, drukt u op de FUNCTION-toets en laat u deze los. Op de linkerkant van het display knippert "HEAD" en "COUNT" en op de rechterkant van het display wordt een getal weergegeven. Het getal op de rechterkant is het aantal kippen dat gefrituurd kan worden wanneer er op die producttoets wordt gedrukt. Het getal kan veranderd worden door op de betreffende producttoets te drukken.

OPMERKING

Er kan een ander product worden geprogrammeerd tijdens de programmeermodus door als volgt te handelen:

Druk op de SCAN-toets en houd deze ingedrukt tijdens de programmeermodus en op het display verschijnt "SELECT PRODUCT" (Product selecteren). Druk vervolgens op een van de producttoetsen (1-0); nu kan dat product geprogrammeerd worden.

15. Om een tweede interval te programmeren, drukt u op de SCAN-toets en laat u deze los terwijl u met de tijdsmodus van de eerste modus bezig bent. Op de linkerkant van het display knippert "INIT 2" en "TIME". Volg daarna de bovenstaande stappen, te beginnen met stap 4.

**3-11. DE FRITUURPAN
SCHOONMAKEN**

Na de aanvankelijk installatie van het frituurapparaat en telkens voordat nieuw frituurvet wordt toegevoegd, moet het frituurapparaat als volgt grondig worden schoongemaakt:

1. Zet de hoofdvoedingsschakelaar op "OFF" (Uit) en neem de stekker van het apparaat uit het wandstopcontact.



De filteraftapbak moet op zijn plaats staan onder de aftapkraan om te voorkomen dat er hete vloeistoffen gespat of gemorst worden. Indien nagelaten wordt dit te doen, zullen zich spatten en ernstige brandwonden voordoen.

2. Als er heet frituurvet in de frituurpan zit, moet dit afgetapt worden door de hendel van de aftapkraan langzaam naar u toe te trekken.
3. Sluit de aftapkraan en werp het frituurvet weg.
4. Laat de deksel zakken tot de dekselaanslagbeugel en kantel de deksel naar achteren, zodat de deksel bij het schoonmaken niet in de weg zit.
5. Raadpleeg de Standards Library van KFC voor instructies voor het schoonmaken.



HET FRITUURAPPARAAT NOOIT ONDER DRUK STELLEN OM HET SCHOON TE MAKEN. Laat de deksel open staan. Water onder druk is oververhit en zal ernstige brandwonden veroorzaken als het in aanraking komt met de huid.

**3-11. DE FRITUURPAN
SCHOONMAKEN
(Vervolg)**

WAARSCHUWING

Als de reinigungsoplossing in de frituurpan begint te schuimen en over te koken, NIET PROBEREN DIT TEGEN TE GAAN DOOR DE DEKSEL OP DE FRITUURPAN TE ZETTEN, omdat dat ernstige brandwonden tot gevolg kan hebben.

OPGELET

Gebruik geen staalwol, andere schurende schoonmaakmiddelen of schoonmaak- of zuiveringsmiddelen die chemische stoffen met chloor, broom, jood of ammoniak bevatten, aangezien deze het roestvrijstalen materiaal zullen aantasten en de levensduur van het apparaat zullen verkorten.

OPMERKING

Zorg dat de binnenkant van de frituurpan, de opening van de aftapkraan en alle onderdelen die in aanraking komen met het nieuwe frituurvet, zo droog mogelijk zijn.

6. Vul het frituurapparaat met nieuw frituurvet.

**3-12. BEVEILIGING VAN
FILTERPOMPMOTOR –
“HANDBEDIENDE
TERUGSTELLING”**

De filterpomp motor is uitgerust met een handbediende terugstelknop voor het geval dat de warmtebeveiliging van de motor in werking wordt gesteld. Deze terugstelknop bevindt zich op de achterkant van de motor. Wacht ongeveer 5 minuten alvorens te proberen dit beveiligingsmechanisme terug te stellen.

WAARSCHUWING

Om brandwonden als gevolg van spattend frituurvet te voorkomen, moet de hoofdschakelaar van het apparaat in de stand OFF (Uit) staan voordat het handbediende terugstel/beveiligingsmechanisme van de filterpomp motor wordt teruggesteld.

**3-13. REGELMATIG
ONDERHOUD**

Zoals alle apparatuur die bij de voedselverwerking wordt gebruikt, moet het Henny Penny hogedrukfrituurapparaat naar behoren onderhouden worden. De onderstaande tabel geeft een overzicht van de onderhoudsintervallen. De volgende alinea's geven stapsgewijze onderhoudsprocedures die door de gebruiker dienen te worden verricht.

Procedure	Regelmaat
Frituurvet filtreren	Zie de Standards Library van KFC
Frituurvet vervangen	Zie de Standards Library van KFC
Het filteromhulsel vervangen	Zie de Standards Library van KFC
De bedieningsklep schoonmaken	Dagelijks
De frituurpan schoonmaken	Zie de Standards Library van KFC