



GEBRUIKERS- HANDLEIDING

VELOCITY SERIES™ OPEN FRITUURINSTALLATIE

MODEL

OXE-100



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTREER UW GARANTIE ONLINE VIA WWW.HENNYPENNY.COM

HENNY PENNY

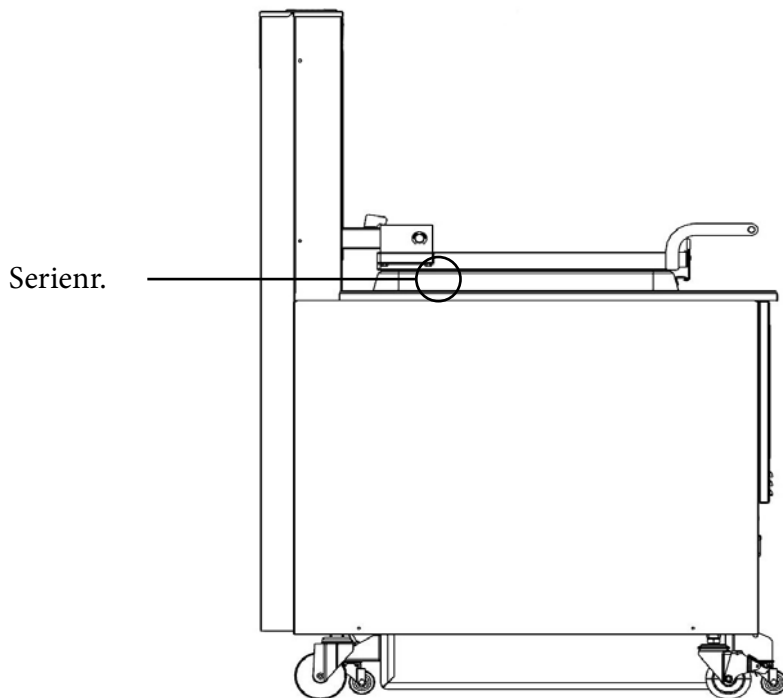
ELEKTRISCHE OPEN FRITUURINSTALLATIE

SPECIFICATIES

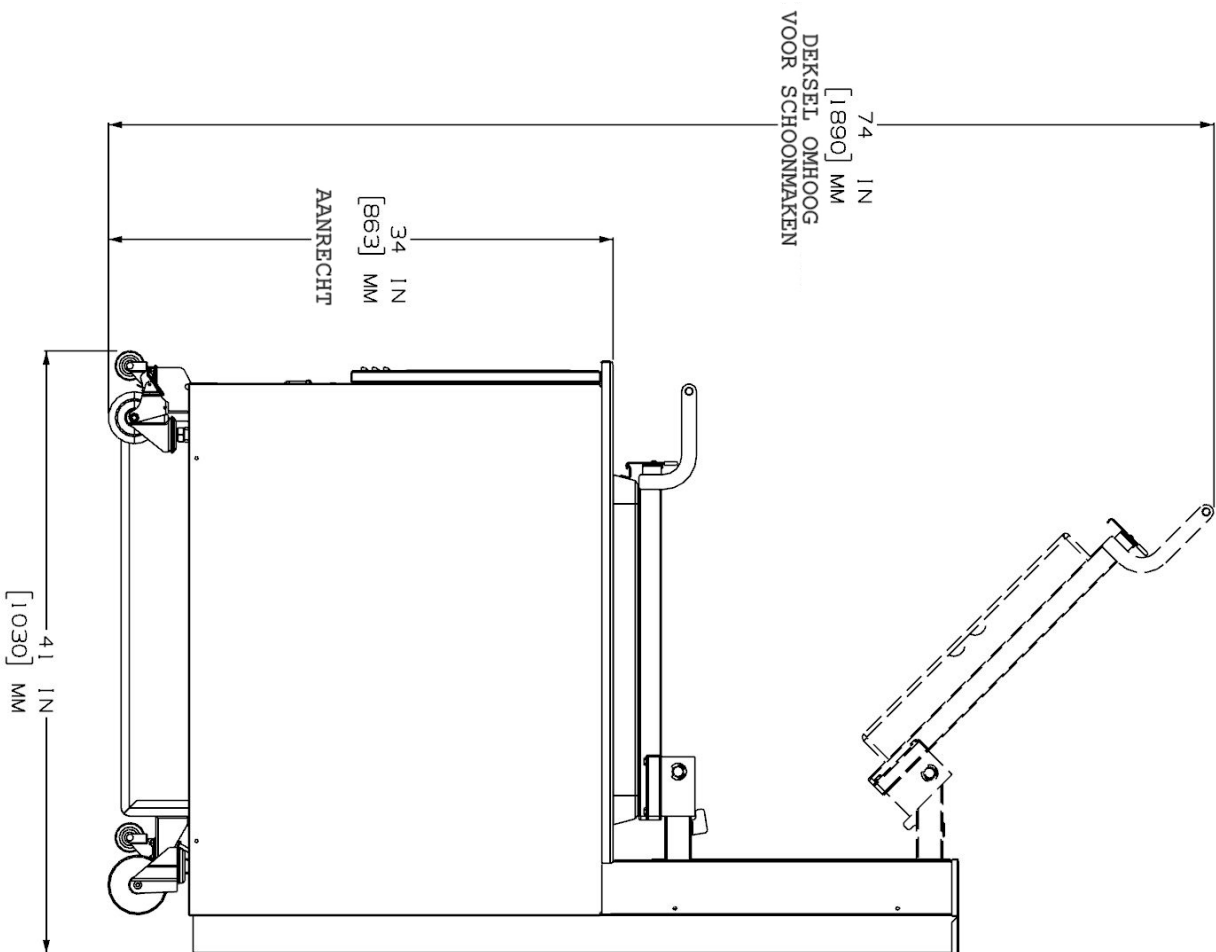
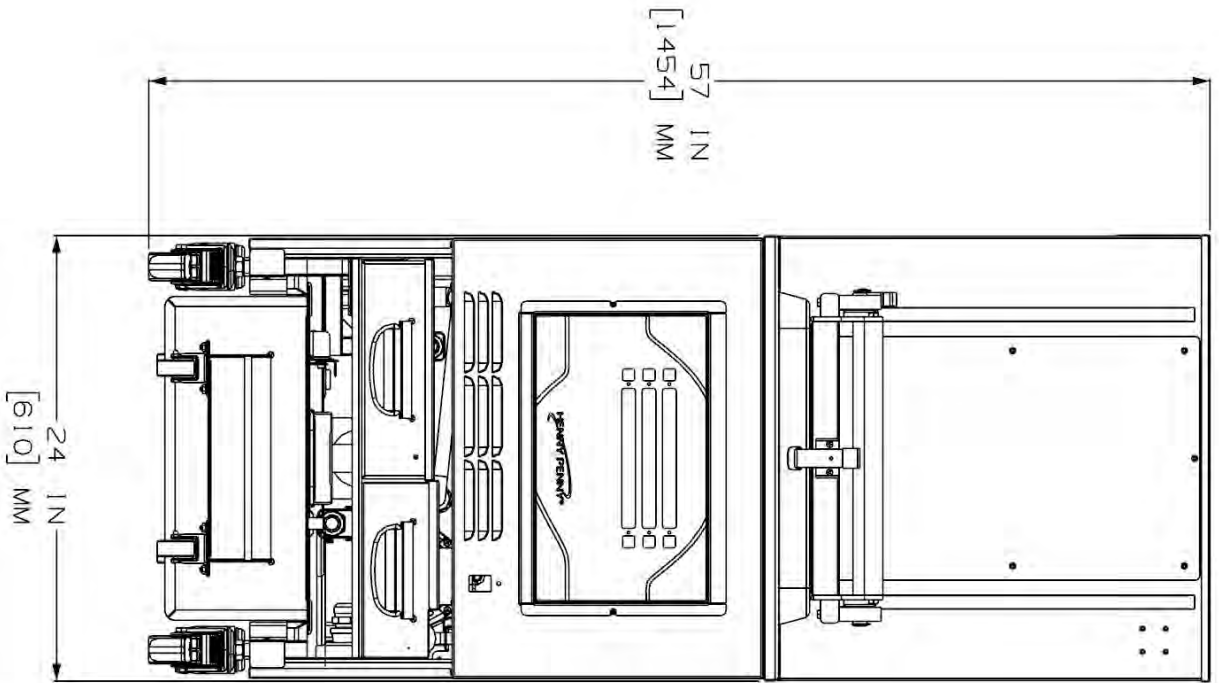
Potcapaciteit	8 kippen – 10,8 kg (24 lbs.) 34 Kg. olie (76 lbs.)
Elektrisch	208 V wisselstroom, 3-fasig, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 Ampère 240 V wisselstroom, 3-fasig, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Ampère 480 V wisselstroom, 3-fasig, 50/60 Hz, 17 KW, 20,5 Ampère
Verwarming	Twee elektrische dompelementen van 8.500 Watt

OPMERKING

Een gegevensplaat, dat zich op de achterzijde bevindt, achter het deksel, waarop het model staat, het serienummer, de garantiedatum en andere informatie. Het serienummer staat ook op de buitenzijde van het aanrechtblad. Zie de afbeelding hieronder.



OXE-100 AFMETINGEN



HENNY PENNY
ELEKTRISCHE OPEN FRITUURINSTALLATIE VOOR 8 EENHEDEN



De frituurinstallatie moet geïnstalleerd en gebruikt worden zodat er geen water in contact kan komen met het bakvet.

OPMERKING

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een ander afstandsbedieningssysteem.

OPMERKING

Deze apparatuur is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij hierbij gesuperviseerd worden of instructies hebben ontvangen over het gebruik van de apparatuur van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

HOOFDSTUK 1: INLEIDING

1-1 VEILIGHEID

De instructies in deze handleiding zijn opgesteld om te helpen bij het leren van de juiste procedures voor deze apparatuur. Wanneer de vermelde informatie van bijzonder belang is of verband houdt met veiligheid, worden de woorden **ATTENTIE**, **OPGEPAST** of **WAARSCHUWING** gebruikt. Het gebruik van deze termen wordt hieronder beschreven.

Herlees het installatiehoofdstuk van uw bedieningshandleiding als er zich een probleem voordoet bij de eerste ingebruikname van uw apparaat.

Voordat u de probleemoplossing raadpleegt, herleest u beter eerst het bedienings- hoofdstuk van de bedieningshandleiding.

Wanneer informatie zeer belangrijk is, of gerelateerd aan de veiligheid, worden woorden als **GEVAAR**, **WAARSCHUWING**, **OPGELET** of **OPMERKING** gebruikt. Deze woorden worden in de volgende context gebruikt:



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

OPMERKING

OPMERKING wordt gebruikt om zeer belangrijke informatie te benadrukken.

OPGELET

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

! OPGELET

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

! WAARSCHUWING

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

! GEVAAR

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

**1-1.
VEILIGHEID
(VERVOLG)**



Symbool Equipotentiale aarding



Symbool Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA)



OF



Symbool voor risico op schok



OF



Symbolen voor hete oppervlakken

**1-2.
CORRECT
ONDERHOUD**

Zoals bij alle apparatuur van Henny Penny, moet dit toestel worden gebruikt met zorg en onderhoud. De vereisten inzake onderhoud en reiniging worden in deze handleiding beschreven en dienen integraal deel uit te maken van het gebruik van de eenheid.

**1-3.
DIENST NA
VERKOOP**

Als externe ondersteuning nodig is, neem dan contact op met uw plaatselijke distributeur, of bel de Technische Ondersteuning van Henny Penny via 1-800-417-8405 of 1-937-456-8405.

HOOFDSTUK 2: UITPAKKEN/INSTALLATIE

2-1. INLEIDING

In dit hoofdstuk staan de instructies voor het uitpakken en installeren.

OPMERKING

- Enige schade tijdens verzending dient in aanwezigheid van de bezorger te worden vastgelegd en de documentatie hierover dient voordat deze vertrekt, ondertekend te worden.
- Deze eenheid mag alleen geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd onderhoudstechnicus.

2-2. UITPAKKEN

WAARSCHUWING

- **Betracht zorg bij het verplaatsen van de frituurinstallatie om persoonlijk letsel te voorkomen. De braadoven weegt ongeveer 302 kg (665 lbs.).**
- **Doorboor de braadoven niet met andere objecten zoals een boor of schroef, anders kunt u elektrische schokken krijgen of bepaalde onderdelen beschadigen.**

OPGELET

Om persoonlijk letsel te vermijden moeten alle tegengewichten worden ingebracht en vastgemaakt voordat u probeert het deksel los te maken.

1. Snijd de plastic banden rond de doos door en verwijder deze.
2. Verwijder het deksel van de verpakking en hef de hoofdverpakking van de braadoven.
3. Verwijder de ondersteuning in de hoeken (4).
4. Haal de krimpfolie rond de doos weg en verwijder deze vanaf de bovenzijde van de deksel van de frituurinstallatie.
5. Knip de metalen banden door waarmee de braadoven op het pallet is bevestigd en verwijder ze.
6. Haal de braadoven van het pallet. Raadpleeg de uitpakmethode op pagina 6.

**2-2.
UITPAKKEN
(VERVOLG)**

⚠ OPGELET

Laat de tegengewichten niet vallen, anders kunt u zich bezeren. Elk tegengewicht weegt ongeveer 9 kg. (20 lbs.)

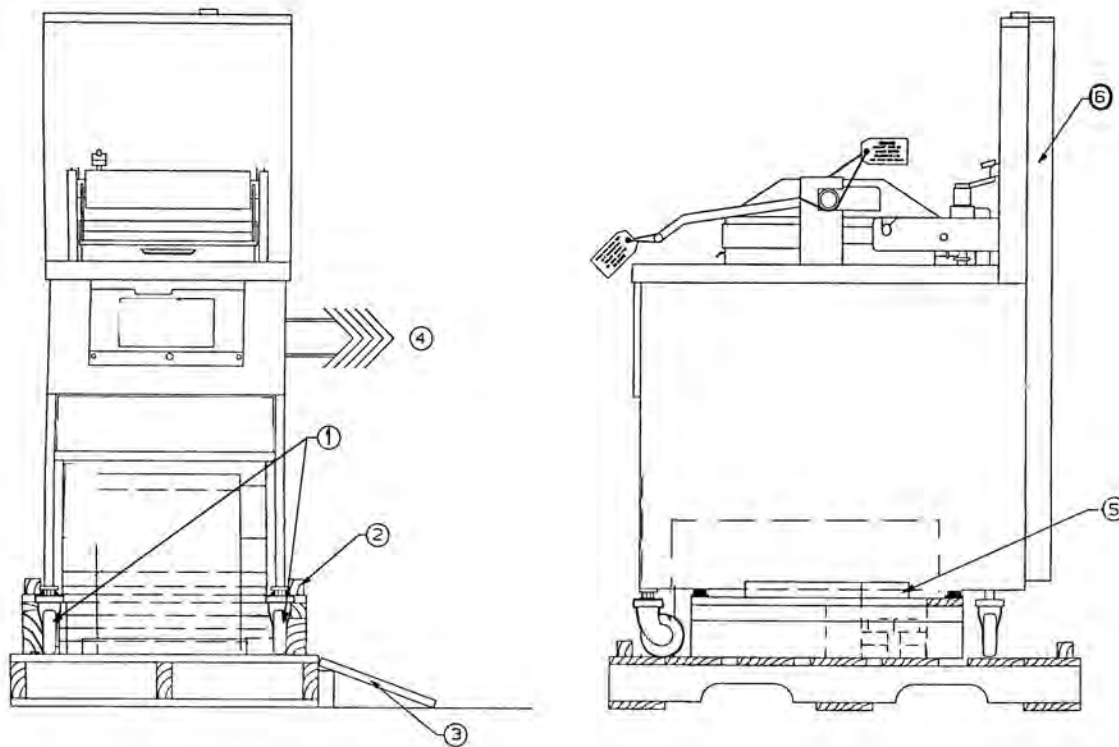
7. Verwijder de tegengewichten van het pallet, die onder de braadoven aan het pallet gebonden zijn.
8. Verwijder het achterste servicepaneel.
9. Breng de twee gewichten aan in de tegengewichtarmatuur
Raadpleeg pagina 7.
10. Plaats het achterste servicepaneel terug.

⚠ WAARSCHUWING

Om persoonlijk letsel te vermijden en een veilige werking van het toestel te garanderen, moet het achterste servicepaneel op zijn plaats zitten.

11. Snijd de waarschuwingslabels uit de dekselconstructie. Het deksel mag nu worden ontgrendeld.
12. Verwijder de accessoires uit de binnenkant van de filterafvoerpan.
13. Verwijder het papier dat ter bescherming op de braadovenkast werd aangebracht. Maak de buitenkant proper met een vochtige doek.

Afladen met hellend vlak



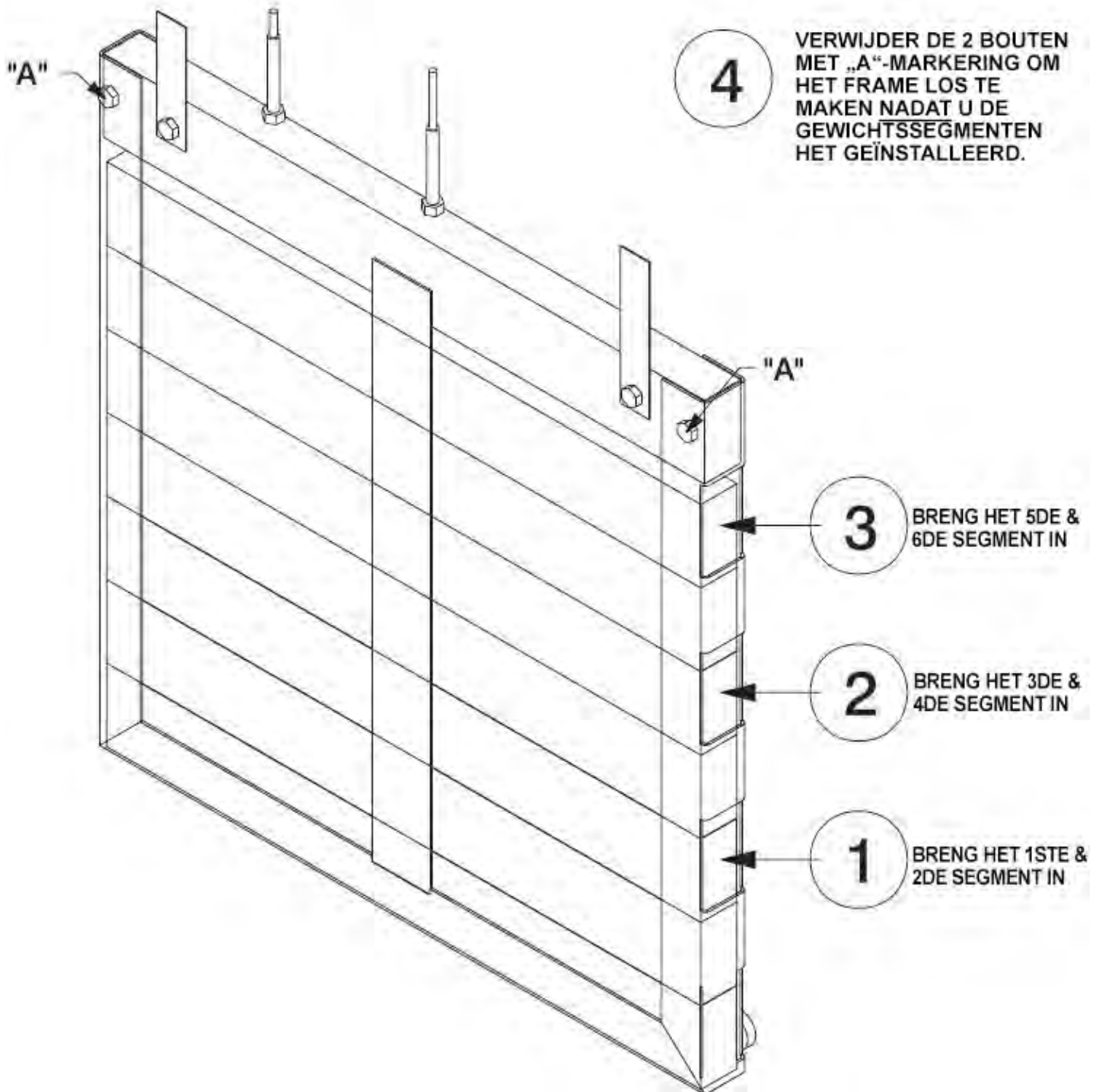
1. De voorste wielen staan geïnstalleerd in voorwaartse positie.
2. Wrik de rail los aan beide zijden van het pallet.
3. Plaats aan de geselecteerde zijde een hellend vlak voor elk wiel.

Als u geen hellend vlak gebruikt, laat de wielen van de geselecteerde zijde dan op de grond rusten en ga naar stap 4.

4. Kantel en rol de eenheid van het pallet op het hellend vlak (indien beschikbaar). De voorste wielen schuiven op het hellend vlak.

Trek het pallet onder het toestel weg en zet het toestel op de grond.

5. Verwijder de gewichten van het pallet.
6. Verwijder het achterpaneel. De gewichten moeten volgens de instructies in deze handleiding zijn geïnstalleerd voordat u probeert om het deksel te ontgrendelen.



⚠ OPGELET

OM PERSOONLIJK LETSEL TE VERMIJDEN MOETEN ALLE SEGMENTEN WORDEN INGEBRACHT EN VASTGEMAAKT IN HET FRAME VOORDAT U PROBEERT HET DEKSEL LOS TE MAKEN.

OPMERKING

- ELK GEWICHTSSEGMENT WEEGT ONGEVEER 9,0 KG (20 LBS.)
- ALLE SEGMENTEN ZIJN IDENTIEK

**2-3.
DE LOCATIE
SELECTEREN**

De frituurinstallatie een geschikte plaats geven is erg belangrijk voor de bediening, de snelheid en het gebruiksgemak. Kies een locatie waar de oven gemakkelijk kan worden gevuld en leeggemaakt zonder daarbij de afwerking van de maaltijden te hinderen. Uit ervaring van de operatoren is gebleken dat door het rauwe product in een keer gaar te koken en daarna warm te houden, een snelle en continue service kan worden geleverd. Er moeten laad- of stapelafelns worden voorzien naast de braadoven. De beste doeltreffendheid wordt bereikt bij werken in een rechte lijn, dus rauw product aan de ene kant en het eindproduct aan de andere kant. Het samenstellen van de bestellingen kan met slechts een klein verlies aan doeltreffendheid verplaatst worden.

Om de braadoven naar behoren te kunnen bedienen, is er aan elke kant van de braadoven een vrije ruimte van 61 cm (24 inch) nodig. Door een zijpaneel te verwijderen krijgt u toegang tot het toestel voor onderhoud.

OPGELET

RISICO OP BRAND

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

WAARSCHUWING

RISICO OP VERBRANDING

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

**2-4.
DE
FRITUURINSTALLATIE
WATERPAS ZETTEN**

Zet voor een goede werking de braadoven waterpas aan de zijkanten en van voren naar achteren. Gebruik een waterpas op de vlakke plaatsen rond de kraag van de braadpot.

! GEVAAR

WANNEER DEZE WATERPASINSTRUCTIES NIET GEVOLGD WORDEN KAN DIT LEIDEN TOT HET OVERSTROMEN VAN DE OLIE UIT HET VAT DAT ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN EIGENDOMMEN KAN VEROORZAKEN.

2-5. 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 zodat de damp en braadgeuren gemakkelijk kunnen worden weggeleid. De afzuiging moet ontwikkeld worden om interferentie met de werking van de frituurinstallatie te voorkomen. Raadpleeg een plaatselijk gespecialiseerd bedrijf om te helpen bij het ontwerpen van een adequaat systeem.

OPMERKING

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

2-6. ELEKTRISCHE VEREISTEN

Voor de elektrische braadoven is 208, 240 of 480 volt, driefasig, 50/60 Hertz vereist. Het stroomsnoer kan al op de braadoven zijn aangesloten of wordt aangesloten bij de installatie. Controleer de gegevensplaat om de correcte stroomtoevoer te controleren.



Deze braadoven moet voldoende en op een veilige manier geaard zijn. Zoniet bestaat er gevaar voor elektrische schokken. Raadpleeg de plaatselijke elektrische codes voor juiste procedures voor aarding of gebruik, bij afwezigheid daarvan, de National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70- (huidige editie). In Canada moeten alle elektrische aansluitingen in overeenstemming zijn met CSA C22.1, Canadian Electrical Code Deel 1, en/of lokale voorschriften. Om elektrische schokken te voorkomen, moet het toestel worden uitgerust met een externe stroomverbreker die alle niet-geaarde stroomgeleiders onderbreekt. De hoofdstroomschakelaar op deze apparatuur koppelt niet alle leidinggeleiders los.

Op een handige plaats tussen de braadoven en de stroombron kan een stroomverbreker, die voldoet aan overspanningscategorie III, samen 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.

**2-7.
INTERNATIONALE
VEREISTEN INZAKE
ELEKTRICITEITSVORZIENING**

Toestellen 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 200, 240, 380 en 415 Volt, 3-fasig, 50 Hertz stroomtoevoer. Aan de binnenkant van de braadoven bevindt zich een aansluitblok voor het aansluiten van de bedrading.

OPMERKING

- CE-apparaten vereisen een minimale bedradingsdikte van 4mm wanneer verbonden met de aansluitblok. Als er een flexibel stroomsnoer wordt gebruikt, moet deze van het type HO7RN zijn.
- De geleverde netsnoeren zijn olie-bestendig, omhuld met flexibele kabel, niet lichter dan gewone polychloropreen of een andere gelijkwaardig synthetische elastomeeromhulde snoer.
- Het wordt aanbevolen om een 30 mA nominale beschermend apparaat te gebruiken voor het circuit van de braadoven, zoals een aardlekschakelaar (RCCB), of aardlekschakelaar (GFCI).



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



OVERKOOKPREVENTIE IN HENNY PENNY FRITEUSES



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

- **DE OLIE MAG UITSLUITEND 'S MORGENS TIJDENS DE OPSTARTPROCEDURE WORDEN GEROERD. ROER NOOIT IN DE OLIE OP EEN ANDER OGENBLIK.**
- **HAAL ALLE KORSTJES WEG VAN DE FRITEUSEVATOPPERVLAKKEN TIJDENS HET REINIGINGSPROCES VAN DE VATEN.**
- **ZORG ERVOOR DAT DE BRAADOVEN WATERPAS STAAT.**
- **ZORG ERVOOR DAT HET BAKVET NOOIT BOVEN DE BOVENSTE VULMARKERING IN DE BRAADPOT KOMT.**
- **ZORG ERVOOR DAT DE GASREGELKRAAN EN DE BRANDERS CORRECT ZIJN AFGESTELD. (ALLEEN GASEENHEDEN)**
- **GEBRUIK DE AANBEVOLEN PRODUCTLAADHOEVEELHEID (MAXIMAAL 10.88 KG).**

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

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

HOOFDSTUK 3: BEDIENING

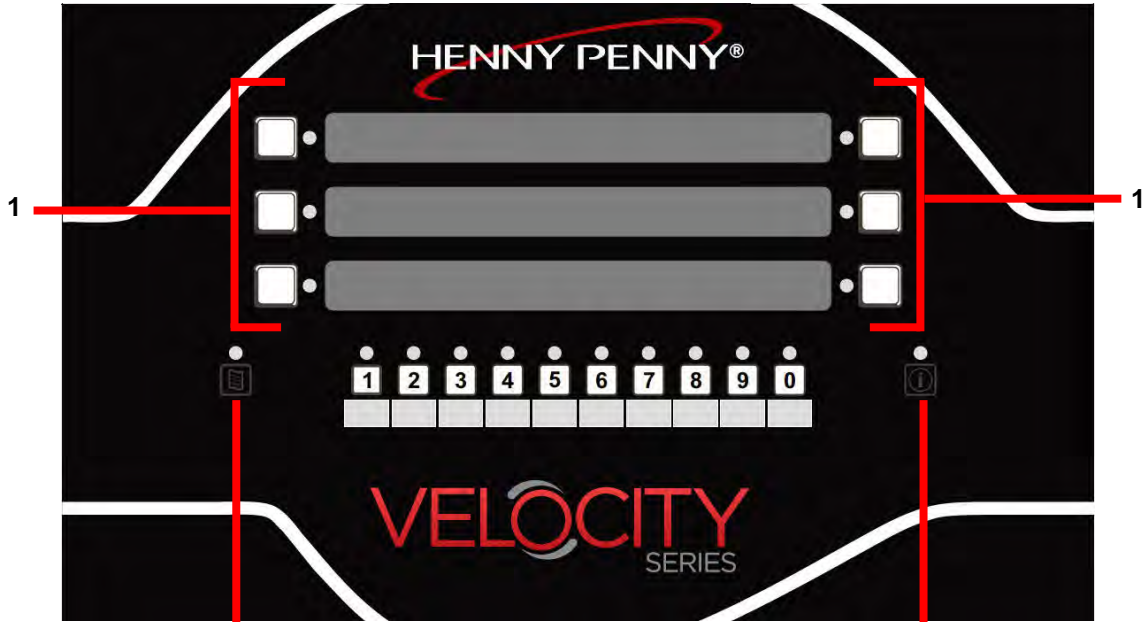
3-1. ONDERDELEN BEDIENING



Itemnr.	Beschrijving	Functie
1	Rekhouder	Hefmechanisme met geladen rekken Hefmechanisme met geladen rekken
2	Verse olietank	Vult de pot bij laag olieniveau bij met verse olie
3	Stroomschakelaar	Schakelt de stroom naar het toestel AAN/UIT
4	Olieafvoerpan	Olie wordt in deze pan afgevoerd en daarna door filters gepompt om de levensduur van de olie te helpen verlengen
5	USB-poort	Hier kunt u een USB-kaart invoeren om nieuwe software te uploaden of om informatie van de braadoven te downloaden

**3-2.
BEDIENINGSOVERZICHT**

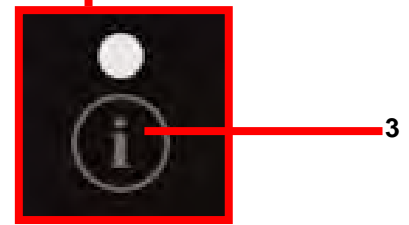
In dit hoofdstuk wordt er een overzicht gegeven van het bedieningspaneel en wordt er een uitleg gegeven van alle knoppen, displays en functies.



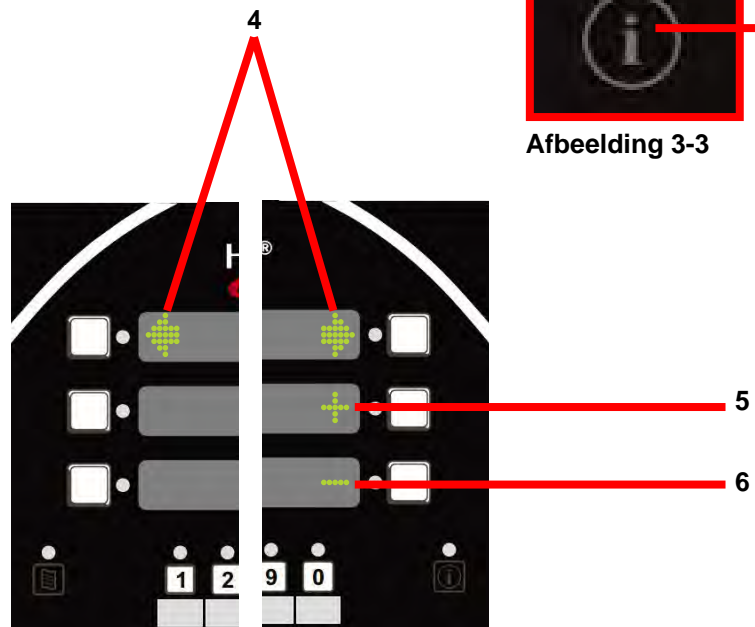
Afbeelding 3-1



Afbeelding 3-2



Afbeelding 3-3



Afbeelding 3-4

**3-2.
BEDIENINGSOVERZICHT
(VERVOLG)**

Afb.	Itemnr.	Beschrijving	Functie
3-1	1	Knoppen	Als het licht naast de knop brandt, betekent dit dat er een product of actie is voor die knop die door erop te drukken kan worden geactiveerd.
3-2	2	Menuknop	Als u deze knop ingedrukt houdt, krijgt u toegang tot het "MAIN" (HOOFDMENU) met functies zoals filteren, infomodus en programmeren.
3-3	3	Info-knop	<ul style="list-style-type: none"> • Druk een keer op deze knop om de temperatuur weer te geven • Druk twee keer op deze knop om de "WRIJF"-functie te activeren • Druk drie keer op deze knop om de informatie te zien over de "LAST FILTER" (LAATSTE FILTERING)
3-4	4	Pijltjesweergave	Wanneer er een pijtje wordt weergegeven betekent dit dat er een volgende scherm of optie is. Om naar het volgende scherm/de volgende optie te gaan drukt u op de knop naast de gewenste pijl.
3-4	5	Plusweergave	<p>Het plusteken wordt weergegeven wanneer de waarde van de tijd/temp/ letters kan worden veranderd. Als u op de knop naast het plusteken drukt wordt de waarde verhoogd.</p> <p>Dit wordt in de handleiding aangeduid met +</p>
3-4	6	Minweergave	<p>Het minteken wordt weergegeven wanneer de waarde van de tijd/temp/ letters kan worden veranderd. Als u op de knop naast het minteken drukt wordt de waarde verlaagd.</p> <p>Dit wordt in de handleiding aangeduid met -</p>

3-3. WEERGAVEOPTIES

In dit hoofdstuk worden de drie (3) bakweergaveopties uitgelegd waarmee dit apparaat is uitgerust. De drie opties staan hieronder:

- 4+TITLE
- 5+NEXT
- 6 ITEMS

Zie hoofdstuk SPECIAAL PROGRAMMA om de weergaveoptie te wijzigen.

3-4. OPTIE 4+TITLE

In de 4+TITLE optie worden tot vier bakitems getoond, samen met de titel van het bepaalde menu waar u in zit.

Wanneer u zich in een bakmenu bevindt, zal de titel van het menu worden weergegeven in het bovenste gedeelte.



Door op de pijltjestoetsen te drukken kunt u door elke menuoptie naar links of naar rechts scrollen.



Als u op de knop drukt die naast het item staat dat u wilt bakken, wordt het verwarmingsproces begonnen. “DROP>” wordt weergegeven wanneer het toestel klaar is om het geselecteerde item te bakken.

**3-5.
OPTIE 5+NEXT**



De optie 5+NEXT toont tot vijf bakitems, samen met een knop waarmee u naar het volgende bakmenu kunt gaan.

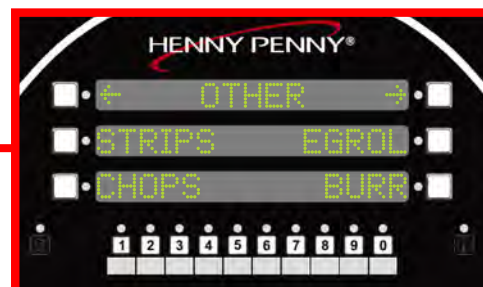
Alle bakopties worden op het scherm weergegeven, en onderaan rechts wordt er “next>” (volgende>) weergegeven. Als u op de knop naast “next>”(volgende>) drukt, gaat u naar de volgende set bakopties.

**3-6.
OPTIE 6 ITEMS**



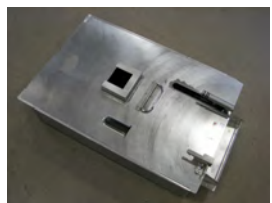
Met de optie 6 ITEM kan de gebruiker alle zes de items bedienen van het bakmenu. Als er meer dan een bakmenu is, moet de gebruiker navigatielinks naar andere menu's programmeren.

Als u meer dan 6 producten bakt, en deze optie is geselecteerd, moet een van de knoppen worden toegewezen als link naar een submenu, anders zullen deze opties niet beschikbaar zijn in deze optie.



Raadpleeg het programmeergedeelte voor informatie over het instellen van menu's.

3-7. AFVOERPANMONTAGE



1. Schuif een filterbekleding op de filterzeef zodat de plug door het gat komt.

OPMERKING

Zorg ervoor dat u tijdens de montage olie aanbrengt op alle O-ringen om zo te voorkomen dat deze gaan scheuren of zoek raken.

2. Schuif de twee hendelklemmen met de hendels in dezelfde richting als de plug op de uiteinden van de filterzeefmontage.
3. Plaats de filterzeef in de onderkant van de afvoerpan met de plugzijde naar boven.
4. Druk de buis naar beneden terwijl u het gat van de pick-upbuis linieert met de plug van de filterzeef.
5. Plaats de pick-upbuis zo dat de geleiders in de inkepingen op de houder schuiven vooraan de afvoerpan. Druk de pick-upbuis naar beneden om te controleren of deze volledig vast zit op de filterzeefplug en in de houder.

6. Plaats de kruimelvanger in de afvoerpan zodat de poten aan weerszijden van de filterzeef komen.

7. Plaats het deksel op de afvoerpan.

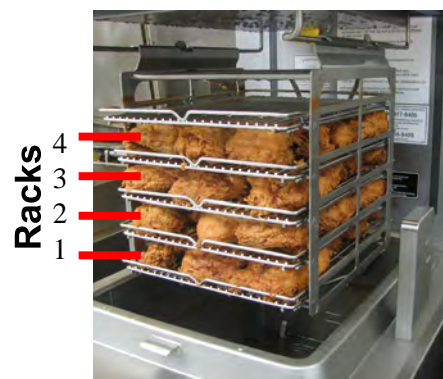
8. Duw de afvoerpan op zijn plaats en maak hem vast met de vergrendeling.

9. Voer deze procedure in omgekeerde volgorde uit om de afvoerpan te verwijderen om hem te kunnen reinigen.

**3-8.
PRODUCTREKKEN
AANBEVELINGEN**

De onderste positie moet vermeden worden voor kleine hoeveelheden, want het bevindt zich dicht tegen de koude zone. (De olie is koeler aan de onderkant van de friteusepot en heter bovenaan). Met grotere hoeveelheden is er echter voldoende stroom in de olie zodat de onderste rekken voldoende worden opgewarmd.

Voor kleine hoeveelheden moet de bovenste positie ook worden vermeden omdat er anders niet voldoende olie aan kan. Met grotere hoeveelheden krijgt de bovenste positie dankzij het volume van het product op de onderste positie wel voldoende olie.



Volledig geladen met 8 kippen (alle 4 de rekken zijn in gebruik)

8 kippen: Laad alle vier de rekken zoals afgebeeld.

6 kippen: Laad alleen rekken 1, 2 en 3.

4 kippen: Laad alleen rekken 2 en 3.

2 kippen: Laad alleen rekken 2 en 3.

3-9. WERKING VAN HET DEKSEL



Om het deksel te sluiten:

1. Plaats de geladen rekken in de braadslede.
2. Laat het deksel zakken totdat het op zijn plaats vergrendeld wordt.

Om het deksel te openen

1. Ontgrendel het deksel van de braadpot.
2. Til het deksel traag op.

OPMERKING

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

3-10. OPSTARTEN

Als de olie kouder is dan 82°C (180°F) en de hoofdstroomschakelaar staat op AAN, knippert er op het display “START UP“ (OPSTARTEN) “AUTOMELT” (AUTOMATISCH SMELTEN). De olie wordt langzaam verhit om te voorkomen dat het zou verschroeien. De verwarming wordt afwisselend aan- en uitgezet om de olie langzaam op te warmen. Wanneer de olietemperatuur 102°C (215°F) bereikt, stopt de automatische smeltmodus en begint de friteuse op te warmen tot de Auto-Mix-temperatuur van 182°C (360°F).

Tijdens het opstarten informeert het display de gebruiker door een staafdiagram weer te geven dat de fasen van het opstartproces weergeeft. Dit zijn de verschillende fasen:

- **Smelten (“Mlt”)**-Automatische smeltmodus.
- **Mix (“Mix”)**-Automatisch filteren om ervoor te zorgen dat de olie gemengd wordt en er geen koude stukken overblijven.
- **Bijvullen (“Top”)**- Controleert of de olie is bijgevuld tot aan het correcte peil. Als het toestel detecteert dat er te weinig olie is, zal het vat automatisch worden bijgevuld.
- **Egaliseren (“Pol”)**-Er wordt een egaliseercyclus afgewerkt.



Na voltooiing van elke fase gaat de staaf iets verder. De duur van elke fase hangt af van de olietemperatuur bij het opstarten en de instelpunten van het apparaat.

Van zodra dat het opstarten voltooid is, gaat het display naar het hoofdbakmenu en is het klaar voor gebruik.

3-11. DE OLIETANK VULLEN



De verse olietank vult de braadpot automatisch bij wanneer gedetecteerd wordt dat het oliepeil te laag is. De gebruiker moet wanneer nodig de verse olietank bijvullen. Voeg de verse olie NIET direct toe aan de braadpot.

1. Trek de verse olietank uit de voorkant van de braadoven.
2. Open het deksel van de verse olietank en zoek de markeringen aan de binnenkant van de tank.
3. Gebruik verse olie om de verse olietank te vullen tot aan de markeringen aan de binnenkant van de tank.
4. Sluit het deksel en schuif de tank terug.

Als het peil in de verse olietank laag is of bijna leeg, verschijnt er op het display “FILL OIL TANK“ (VUL OLIETANK) en de linker afbeelding op het middelste display zal beginnen knipperen om de locatie van de tank in de braadoven aan te geven.



Deze boodschap verschijnt wanneer het toestel drie keer zonder succes de olie probeert bij te vullen.

Volg bovenstaande stappen om de tank te vullen. Als de tank gevuld is drukt u op de knop naast “√OK”.

**3-13.
FILTERPOMPMOTOR
BERSCHERMING-
HANDMATIG
TERUGSTELLEN**

De filterpomp motor is uitgerust met een handmatige terugstelknop die zich op de achterkant van de motor bevindt. Wacht ongeveer 5 minuten voor u probeert om de veiligheidsvoorziening te resetten om zo de motor tijd te geven om af te koelen. Verwijder de condensatiepan om de terugstelknop te vinden. Het kost enige moeite om te resetten en u kunt een schroevendraaier gebruiken om u hierbij te helpen.



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

**3-14.
REGELMATIG
ONDERHOUD
PLANNING**

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

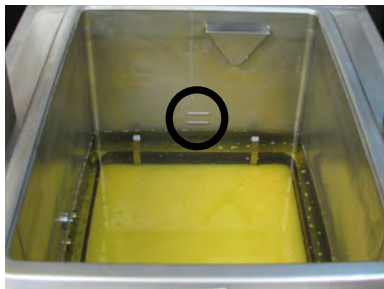
Procedure	Frequentie
Olie verversen	Zoals aangegeven
De filterbekleding vervangen	Dagelijks
De braadpot schoonmaken	Dagelijks
De Nylatrons reinigen	Maandelijks-Zie preventief onderhoud
De wielen smeren.....	Jaarlijks-Zie preventief onderhoud
De tegengewichtkabels inspecteren	Jaarlijks-Zie preventief onderhoud

Deze eenheid is uitgerust met een WRIJF-modus. Deze modus geeft 10 seconden om het bedieningspaneel proper te wrijven zonder dat u de knoppen activeert.



1. Druk twee keer op de (i).
2. Druk op de knop naast √ om te bevestigen.
3. Op het bedieningspaneel begint er een afteltimer 10 seconden af te tellen.
4. Als de 10 seconden zijn verstreken gaat het bedieningspaneel terug naar het vorige scherm.

**3-15.
OLIE BIJVULLEN IN
HET BEGIN**



Afbeelding 3-3

OPGELET

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

Voordat u de pot vult, moeten al het water en de vuile olie uit de olielijnen worden verwijderd.

1. GA NAAR HET “FILTER MENU” (FILTERMENU) (ZIE HOOFDSTUK 3-19 FILTERINSTRUCTIES).
2. SELECTEER “6. FILL FROM OIL TANK” (VULLEN VANAF OLIETANK).
3. HOUD DE “FILL”-KNOP INGEDRUKT TOTDAT ER VERSIE OLIE IN DE POT LOOPT. LAAT DE KNOP LOS.
4. Gebruik een handdoek om het water en de vuile olie uit de pot te verwijderen.
5. Het wordt aanbevolen frituurolie van hoge kwaliteit te gebruiken in deze open hogedrukbraadoven. Sommige oliën van mindere kwaliteit hebben een hoog vochtgehalte wat schuimen en overkoken veroorzaakt.

WAARSCHUWING
RISICO OP VERBRANDING

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

6. Voor het elektrische model is er 34,5 kg (76 lbs.) olie nodig. Op de achterste wand van de braadpot zijn 2 markeringen aangebracht die het correcte niveau voor de olie aanduiden. Afbeelding 3-3.
7. Koude olie moet gevuld worden tot de onderste indicator.

GEVAAR
RISICO OP OVERSTROMING

ZORG ERVOOR DAT HET BAKVET NOOIT BOVEN DE BOVENSTE VULMARKERING KOMT. WANNEER DEZE INSTRUCTIES NIET GEVOLGD WORDEN KAN DIT LEIDEN TOT HET OVERSTROMEN VAN DE OLIE UIT HET VAT WAT ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN EIGENDOMMEN KAN VEROOZAKEN.

3-16.
BASISBEDIENING

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



LEG NOOIT EEN TE GROTE HOEVEELHEID PRODUCT OF PRODUCT MET EEN TE HOOG VOCHTGEHALTE IN DE REKKEN. 24 LBS. (10,9 KG.) IS DE MAXIMALE HOEVEELHEID PRODUCT PER BRAADPOT. WANNEER DEZE INSTRUCTIES NIET GEVOLGD WORDEN KAN DIT LEIDEN TOT HET OVERSTROMEN VAN DE OLIE UIT HET VAT DAT ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF BESCHADIGING VAN EIGENDOMMEN KAN VEROOZAKEN.

1. Zorg ervoor dat de braadpot tot op het correcte peil gevuld is met olie, tot aan de onderste peilindicatielijijn.
2. Zet de "POWER" (STROOMSCHAKELAAR) in de AAN-stand (ON).
3. Laat de braadoven opwarmen tot aan de ingestelde temperatuur.

OPMERKING

Druk op de ingestelde temperatuur en de temperatuur van de olie te bekijken.

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)

4. Selecteer een productknop en laat de oven opwarmen tot aan de ingestelde temperatuur. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, verschijnt er op het scherm "DROP" (INWERPEN).
5. Voor u het product in de rekken laadt, laat u de rekken even in de hete olie zakken om te voorkomen dat de producten aan de rekken zouden klevan.
6. Schuif de rekken met het gepaneerde product in de drager op het deksel, te beginnen met de onderste laag om zo te voorkomen dat het product beschadigd geraakt.
7. Laat het deksel zakken tot het vergrendeld is en druk op de startknop.

**3-16.
BASISBEDIENING
(VERVOLG)**

8. Op het einde van de cyclus luidt het alarm en verschijnt er “DONE” (Klaar) op het scherm. Druk op dit moment op de knop “DONE” (klaar).
9. Ontgrendel het deksel en breng het voorzichtig omhoog.
10. Met behulp van de handvatten van de rekken, verwijdert u de rekken met het product uit de drager, te beginnen met het bovenste rek.

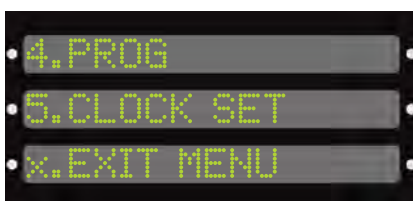
**3-17.
CORRECTE
OMGANG MET OLIE**



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

1. Om de olie te beschermen wanneer de braadoven niet meteen wordt gebruikt, dient de braadoven in de koelmodus te worden gezet door een productmenu te selecteren.
2. Wanneer gepaneerde producten worden bereid, moet de olie worden gefilterd om het proper te houden.
3. Het geschikte oliepeil wordt automatisch behouden. Zie De olietank vullen voor de werkwijze om de verse olietank bij te vullen.
4. Plaats niet teveel producten op de rekken (maximaal 10,9 kg. (24 lbs.)), of producten met een te hoog vochtgehalte.

**3-18.
HOOFDMENU**



Het hoofdmenu wordt geactiveerd door de menuknop ingedrukt te houden (linker onderhoek van het bedieningspaneel). Laat de knop los wanneer het menu activeert.

De opties van het hoofdmenu worden als volgt weergegeven:

1. FILTER
2. INFO MODE (infomodus)
3. USB/DATA
4. PROGRAM (programmeren)
5. CLOCK SET (de klok instellen)
- x. EXIT MENU (menu verlaten)

**3-19.
FILTERINSTRUCTIES**




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

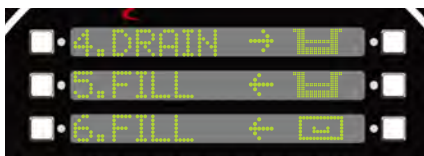
De Henny Penny elektrische braadoven voor 8 eenheden voert automatisch een egalisering uit tijdens het opstarten in het begin van de dag en voert automatisch een filtering uit na elke bakcyclus, hij vereist maar een enkele “dagelijkse” onderhoudsfiltering; na de piekperiode ‘s middags en op het einde van de dag.

Filter de olie onmiddellijk na een bakcyclus wanneer de olietemperatuur zich in de Koelmodus bevindt.

OPGELET

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

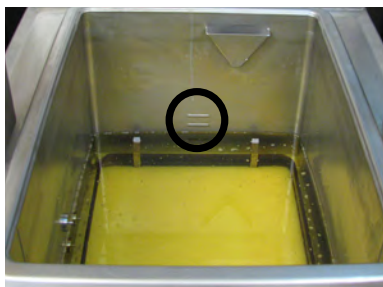
1. Houd  ingedrukt totdat *MAIN* (hoofd) op het scherm verschijnt.
2. Druk op 1 om naar het “Filter”-menu te gaan. Gebruik de knoppen naast de pijlen op het scherm om naar de volgende opties te gaan.
3. Druk nogmaals op de menuknop om naar de volgende opties te gaan.



Filteropties:

1. QUICK (snel)
2. DAILY (Dagelijks)
3. POLISH (Egaliseren)
4. DRAIN TO PAN (Aftappen naar pan)
5. FILL FROM PAN (Vullen vanaf pan)
6. FILL FROM OIL TANK (Vullen vanaf olietank)
7. DISPOSE (Wegdoen)
8. CLEAN-OUT (Schoonmaken)
9. FILL FROM BULK (Vullen vanaf bulk)
- x. EXIT MENU (menu verlaten)

**3-19.
FILTERINSTRUCTIES
(VERVOLG)**



Snelle filtering

Met optie 1 kunt u een snelle filtering van de olie uitvoeren. Na elke bakcyclus voert de braadoven automatisch een snelle filtering uit. U kunt te allen tijde een snelle filtering uitvoeren door deze optie te selecteren.

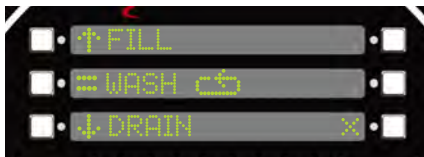
1. Als u op 1 drukt voor “QUICK FILTER” (SNELLE FILTERING), verschijnt er een “CONFIRM” (BEVESTIGINGS)-bericht op het scherm. U kunt de filtering annuleren door op de knop naast de X te drukken of de filtering bevestigen door op de knop naast de ✓ te drukken.
2. Als u YES (ja) bevestigd hebt, zal de afvoer automatisch open gaan en zal de olie beginnen wegvloeien. Op het scherm verschijnen er pijlen die naar beneden richten om aan te tonen dat de olie aan het wegvloeien is.

OPMERKING

Tijdens deze filtercyclus zal de olie niet volledig wegvloeien. Tijdens het filteren wordt er een constant peil aangehouden. Op het scherm verschijnen er pijlen die naar boven en naar onder richten met lichtsequenties om aan te tonen dat de filtering nog steeds aan de gang is.

3. Na enkele minuten wordt de afvoer gesloten en keert de olie terug naar de pot. Wanneer de pot bijna vol is zal het scherm een geluid laten horen en begint er een timer af te tellen in de linker onderhoek. Op het scherm worden pijlen weergegeven die naar boven richten om aan te tonen dat de pot gevuld wordt.
4. In bepaalde omstandigheden is het mogelijk dat er niet gedetecteerd wordt dat de olie terug in de pot wordt gepompt en verschijnt er op het scherm “IS Pot FILLED?” (Wordt de pot gevuld?).
5. Controleer het oliepeil om zeker te zijn dat alle olie terug in de pot zit. Druk op “YES” (ja) als de olie tot aan het correctie peilindicatielijntje komt. Druk op “NO” (nee) als de olie nog niet aan het correcte peil komt zodat de pomp blijft pompen.

**3-19.
FILTERINSTRUCTIES
(VERVOLG)**



Dagelijkse filtering

Met optie 2 kunt u een dagelijkse filtering van de olie uitvoeren. Met deze filtercyclus wordt de pot volledig geleedigd, zodat de gebruiker de pot kan schoonmaken.

1. Als u op 2 drukt voor "DAILY FILTER" (DAGELIJKSE FILTERING), verschijnt er een "CONFIRM"(BEVESTIGINGS)-bericht op het scherm. U kunt de filtering annuleren door op de knop naast de X te drukken of de filtering bevestigen door op de knop naast de ✓ te drukken.
2. Als u YES (ja) bevestigd hebt, zal de afvoer automatisch open gaan en zal de olie beginnen wegvloeien. Op het scherm verschijnen er pijlen die naar beneden richten om aan te tonen dat de olie aan het wegvloeien is.
3. Wanneer de olie wegvloeit verschijnt er een borstelsymbool op het scherm om u te herinneren dat u de pot moet schoonmaken. Schrob de wanden en de onderkant van de pot schoon met een borstel.
4. Er verschijnen drie berichten op het scherm. "Fill" (vullen), "Wash" (schoonmaken), "Drain" (aftappen).
 - Om alle kruimels te laten wegvloeien in de afvoer selecteert u de "WASH"-optie en de eenheid zal de wascyclus starten. Op het display verschijnt er "WASHING" (wassen). Als deze cyclus is voltooid keert het scherm terug naar de vorige opties.
 - U kunt de wascyclus altijd stoppen door op de knop naast "STOP" te drukken.
5. Als de pot is schoongemaakt en gewassen drukt u op "FILL" (vullen) om de olie terug in de pot te pompen.
6. Na enkele minuten wordt de afvoer gesloten en keert de olie terug naar de pot. Wanneer de pot bijna vol is zal het scherm een geluid laten horen en begint er een timer af te tellen in de linker onderhoek. Op het scherm worden pijlen weergegeven die naar boven richten om aan te tonen dat de pot gevuld wordt.
7. Als het aftellen van de timer voltooid is, verschijnt er "IS Pot FILLED?" (is de pot gevuld?) op het scherm.
8. Controleer het oliepeil om zeker te zijn dat alle olie terug in de pot zit. Druk op "YES" (ja) als de olie tot aan het correctie peilindicatielijntje komt. Druk op "NO" (nee) als de olie nog niet aan het correcte peil komt zodat de pomp blijft pompen.

3-19. FILTERINSTRUCTIES (VERVOLG)



Polish (Egaliseren)

Met optie 3 kunt u de olie egaliseren.

1. Als u op 3 drukt voor “POLISH” (EGALISEREN), verschijnt er een “CONFIRM” (BEVESTIGINGS)-bericht op het scherm. U kunt het egaliseren annuleren door op de knop naast de X te drukken of de filtering bevestigen door op de knop naast de ✓ te drukken.
2. Als u YES (ja) bevestigd hebt, zal de afvoer automatisch open gaan en zal de olie beginnen wegvloeien. Op het scherm verschijnen er pijlen die naar beneden richten om aan te tonen dat de olie aan het wegvloeien is.
3. Er begint een timer voor 15:00 minuten in de linker onderhoek van het scherm. De olie wordt gecirculeerd totdat de timer stopt.
4. Als het egaliseren voltooid is geeft het scherm aan dat de olie terug in de pot wordt gepompt.
5. Na enkele minuten zal het scherm een geluid laten horen en begint de timer.
6. Als het aftellen van de timer voltooid is, verschijnt er “IS Pot FILLED?” (is de pot gevuld?) op het scherm.
7. Controleer het oliepeil om zeker te zijn dat alle olie terug in de pot zit. Druk op “YES” (ja) als de olie tot aan het correctie peilindicatielijntje komt. Druk op “NO” (nee) als de olie nog niet aan het correcte peil komt zodat de pomp blijft pompen.

3-20. BULKVERWIJDERING

Met optie 7 wordt de olie “DISPOSE” (VERWIJDERD). Met de bulkverwijderingsoptie kan de olie worden verwijderd van de afvoerpan naar een externe afvoertank.

Controleer de bedieningen of maak de bepaalde instellingen voor de locatie. Raadpleeg Speciale programmering voor meer gegevens over de instellingen.

Op het scherm verschijnt er “DRAIN Pot?” (Pot aftappen?). Druk op de knop naast √ voor “YES” (ja). Op het scherm verschijnt er “DRAINING” (aftappen) terwijl de olie wordt afgevoerd naar de afvoerpan.

Als het “DRAINING” (AFVOEREN) op eender welk moment moet worden geannuleerd, drukt u op de “x!”-knop en worden de opties “FILL” (vullen), “RESUME” (hervatten) en “QUIT” (verlaten) weergegeven.

“FILL” (vullen) - pompt de olie die werd afgevoerd terug in de pot.
“RESUME” (hervatten) - hervat het aftappen
“QUIT” (verlaten) - teruggaan naar het “FILTER“-menu.

Hierna vraagt het scherm om te “PURGE” (zuiveren). In deze stap wordt de oude olie uit de olielijnen gezuiverd.

Houd de “PUMP” (pomp) knop op het scherm ingedrukt terwijl u de pot in het oog houdt. Als er propere olie begint weg te vloeien laat u de knop los. Laat de oude olie enkele minuten in de pan afvloeien.

1. Druk op de knop “NEXT” (Volgende) als alle oude olie is verwijderd.
2. Op het scherm wordt “DISPOSE” (Wegdoen) weergegeven. Druk op de knop “PUMP” (Pomp) en laat de knop los. De oude olie in de afvoerpan zal nu worden weggevoerd.
3. Als er geen oude olie meer in de afvoerpan zit drukt u op de “STOP”-knop om de pompmotor te stoppen.
4. Controleer of alle olie uit de afvoerpan is verwijderd. Als er nog olie moet worden weggepompt drukt u op “PUMP” (Pomp) om verder te pompen. Druk vervolgens op “STOP” wanneer er geen olie meer is.
5. Druk op “done” (klaar) en op het scherm verschijnt er “EXIT?” (Verlaten?). Druk op “√YES” (Ja) wanneer u gedaan hebt.
6. Als de stroomschakelaar van de braadoven aan staat, verschijnt er “TURN OFF UNTIL FILLED” (Uitschakelen tot gevuld) op het scherm. Dit blijft op het scherm staan totdat de braadoven uitgeschakeld wordt.
7. Vul de braadoven met nieuwe olie voordat u hem terug inschakelt.

**3-21.
DE
FILTERBEKLEDING
VERVANGEN**

De filterbekleding moet dagelijks worden vervangen, of wanneer het verstopt geraakt met kruimels.

Raadpleeg het gedeelte over de montage van de afvoerpan voor instructies.

WAARSCHUWING
RISICO OP VERBRANDING

Gebruik beschermende lappen of handschoenen bij het loskoppelen van de fitting; anders kunnen ernstige brandwonden het resultaat zijn. Als de filterpan verplaatst wordt terwijl deze vol zit met olie, moet zorg betracht worden om spetteren te voorkomen, omdat dit kan leiden tot ernstige brandwonden.

OPMERKING

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

**3-22.
SCHOONMAAKMODUS**

OPGELET

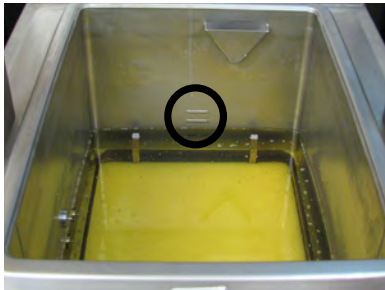
Gebruik geen staalwol, andere schurende reinigingsmiddelen of reinigings-/ontsmettingsmiddelen met chloor, broom, jodium of ammoniak omdat deze chemicaliën het materiaal (roest vrij staal) aantasten en de levensduur van de eenheid verkorten.

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

OPMERKING

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

**3-22.
SCHOONMAAKMODUS
(VERVOLG)**



PATBESCHERMINGSBRIL



CHEMISCH
BESTENDIGE
HANDSCHOENEN

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

1. Zorg ervoor dat correct wordt afgevoerd. Als de eenheid bulkolie bevat, raadpleeg dan het gedeelte bulkverwijdering (hoofdstuk 3-20) voor instructies.
2. Schakel de STROOMschakelaar naar positie UIT.

WAARSCHUWING

Het verplaatsen van de frituurinstallatie of de filterafvoerpan wanneer deze hete olie bevat, wordt niet aanbevolen. Er kan hete olie uit de pan spetteren, wat kan leiden tot ernstige brandwonden. De filterafvoerpan moet zo ver mogelijk onder de braadoven zitten en het deksel moet zijn aangebracht. Zorg ervoor dat de opening in het deksel samenvalt met de afvoer voordat u de afvoer opent. Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot spatten van de olie met mogelijk persoonlijk letsel tot gevolg.

3. Til het deksel op, verwijder de rekken en de drager van het deksel en kantel het deksel naar achteren zodat het niet hindert tijdens het schoonmaken.
4. Vul de pot met warm water tot aan de helft tussen de bodem en de oliepeilindicatielijnen.
5. Voeg 8 tot 10 ounces reinigingsoplossing toe.

WAARSCHUWING

Draag altijd chemische veiligheidsbrillen of een gezichtsmasker en beschermende rubberen handschoenen wanneer u de pot schoonmaakt want de schoonmaakoplossing is uiterst alkalisch. Vermijd spatten of elke andere vorm van contact van de oplossing met uw ogen en huid. Anders kunnen ernstige brandwonden of blindheid het gevolg zijn. Lees aandachtig de instructies op het schoonmaakmiddel. Als de oplossing in contact komt met de ogen, spoelt u ze grondig met koud water en raadpleegt u onmiddellijk een arts.

6. Vul de pot verder met warm water totdat het water aan de kruimelring aan de zijkant van de pot komt.
7. Raadpleeg het hoofdstuk van de door u verkozen reinigingsmethode om de schoonmaakmodus te voltooien.

Schoonmaken door koud weken

8. Als de eenheid niet wordt uitgeschakeld, verschijnt het bericht "TURN FRYER OFF" (Braadoven uitschakelen).
9. Als de braadoven uit staat, geeft het scherm "-OFF-" "(soaking)" (-UIT- (weken)) weer en in de rechter onderhoek "done✓" (gedaan).
10. Gebruik een schrobborstel om periodiek de wanden van het vat te schrobben en eventuele kruimels of vuil los te maken.

**3-22.
SCHOONMAAKMODUS
(VERVOLG)**



11. Als de volgens de gebruiker gewenste tijd is verstreken, dient er op de knop naast “done√” (gedaan) te worden gedrukt.

Op het scherm verschijnt er “DONE SOAKING?” “YES” “NO” (weken voltooid? Ja Nee). als het weken nog niet voltooid is, druk dan op “NO” (Nee) om terug te keren naar het scherm “OFF” “(Soaking)”.

Als het weekproces is voltooid, druk dan op de knop naast “YES” (Ja) om verder te gaan naar het gedeelte CLEAN-OUT: DRAINING TE WATER (Schoonmaken: Het water aftappen).

Druk op de knop naast “next▶” (volgende) om het water te laten wegvloeien. Zie het gedeelte CLEAN-OUT: DRAINING TE WATER (Schoonmaken: Het water aftappen).

Clean-Out: Draining te water (Schoonmaken: Het water aftappen).

Het scherm geeft “IS CART OR PAN IN PLACE?” (is wagen of pan op zijn plaats) weer. Er moet een emmer, kuip of afvoerpan onder de afvoer worden geplaatst voordat u verdergaat met het afvoeren.

OPMERKING

Verwijder als u een afvoerpan gebruikt alle interne delen zodat de pan leeg is. Plaats het deksel NIET op de pan. De pan moet open blijven voor deze procedure.

Duw de afvoerpan niet helemaal tot op het einde onder de eenheid. Schuif de pan onder de eenheid zodat deze zich onder de afvoer bevindt en u nog steeds in de pan kunt kijken.

13. Van zodra u een emmer, afvoerpan of kuip onder de afvoer hebt geplaatst, drukt u op de knop naast “YES√” (Ja).
14. Op het scherm verschijnt er “▼DRAN (hold)” (Afvoeren (wachten)). Houd de opgelichte knop ingedrukt. Het water begint weg te vloeien in de emmer/kuip/pan.
15. Als het water zich op een gemakkelijk peil bevindt, laat u de knop los en stopt het water met wegvloeien.
16. Verwijder de emmer/kuip/pan van onder de eenheid en gooi de inhoud weg.
17. Herhaal bovenstaande stappen totdat de pot leeg is.
18. Als de pot leeg is drukt u op de knop naast “next▶” (Volgende).
19. “IS POT EMPTY?” (Is pot leeg?) verschijnt op het scherm. Controleer of al het water uit de pot is verwijderd. Druk op “√YES” (Ja) indien dit het geval is. Druk anders op “NOx” (Nee) en ga verder met het verwijderen van het water.

**3-22.
SCHOONMAAKMODUS
(VERVOLG)**



Spoel de pot met proper water.

20. Plaats de emmer/kuip/pan op zijn plaats onder de afvoer.
21. Op het scherm verschijnt er “▼OPEN DRAIN” (Open afvoer). Druk op de knop om de afvoer volledig te openen.
22. Gebruik proper water om de zijkanten en de bodem van de pot te spoelen met de afvoer open.
Zorg ervoor dat u de afvoercontainer niet te ver vult.
23. Druk na het spoelen op de knop naast “▶◀CLOSE DRN” om de afvoer te sluiten.
24. Verwijder de container van onder de eenheid en gooi de inhoud weg.
25. Herhaal deze stappen om al het schoonmaakmiddel uit de pot te verwijderen.
26. Als de pot proper is en geen schoonmaakmiddel meer bevat, drukt u op de knop naast “next▶” (Volgende).

De olielijnen zuiveren

Deze stap dient om de olielijnen te zuiveren van water dat er tijdens het schoonmaken of spoelen is in geraakt.

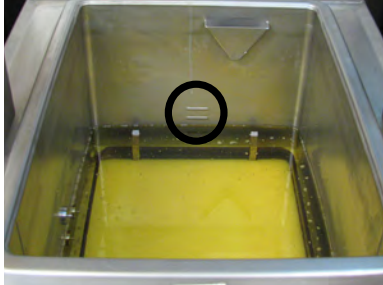
Controleer of er verse olie zit in de verse olietank.

27. Op het scherm verschijnt er “=PURGE=”▶PUMP” (Zuiveren - pomp).
28. Houd de knop naast “▶PUMP” (pompen) ingedrukt totdat er propere, verse olie door de openingen komt op de bodem van de pot.
29. Om de olie uit de pot te verwijderen, raadpleeg het gedeelte **De pot spoelen met proper water.**
30. Als de pot gespoeld is, drukt u op de knop naast “next▶” (volgende).

De pot schoonwrijven

31. Het scherm geeft “=WIPE=”▼OPEN DRAIN” (Schoonwrijven, afvoer openen) weer.
32. Plaats een emmer, kuip of afvoerpan onder de braadoven.
33. Druk op de knop naast “▼OPEN DRAIN” (afvoer openen) om de afvoer te openen.
34. Gebruik een schone handdoek om de zijkanten en de bodem van de pot schoon te wrijven. Laat al het overblijvende water en vuil door de afvoer lopen.
35. Druk op de knop naast “▶◀CLOSE DRN” (Afvoer sluiten) om de afvoer te sluiten.

3-22. SCHOONMAAKMODUS (VERVOLG)



36. Verwijder de emmer/kuip/pan en gooi de inhoud weg.

37. Druk op de knop naast “next▶” (Volgende).

Verlaat de bevestiging.

38. Het scherm geeft “EXIT CLEAN-OUT?” (Schoonmaken verlaten?) weer.

39. Als het schoonmaakproces voltooid is, drukt u op de knop naast “√YES” (Ja).

40. Als de afvoer open staat, zal het bedieningspaneel de afvoer automatisch sluiten.

41. Op het scherm verschijnt er “KEEP OFF UNTIL FILLED” (Afblijven totdat de pot gevuld is).

42. Als de stroomschakelaar in de stand AAN staat, zet u die in de stand UIT om de eenheid uit te schakelen.

43. Vul de pot met verse olie tot aan het onderste peilindicatielijntje.

44. Wanneer de pot gevuld is met verse olie, is de braadoven klaar om normaal te werken.

3-23. PREVENTIEF ONDERHOUD



De slides (Nylatrons) reinigen - Maandelijks

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

De wielen smeren - Jaarlijks

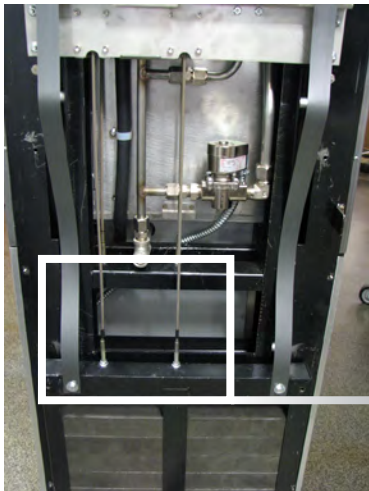
De wielen, die zich aan de achterkant van de braadoven bevinden, moeten ten minste één keer per jaar gesmeerd worden zodat het deksel gemakkelijk blijft bewegen.

1. Verwijder de achterste versterking van de braadoven.
2. Gebruik spindel glijmiddel, onderdeelnummer 12124, plaats een kleine hoeveelheid smeermiddel op alle vier (4) de wielen, zowel boven en onder de wielen. Smeer zeker zowel de linker als rechter kant.

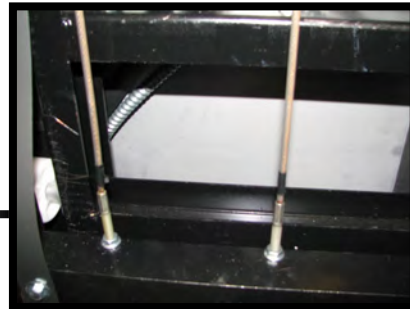
**3-23.
PREVENTIEF
ONDERHOUD
(VERVOLG)**



Afbeelding 1



Bekijk de tegengewichten met het deksel verwijderd.



De kabels van de gewichtbelasting inspecteren - Jaarlijks

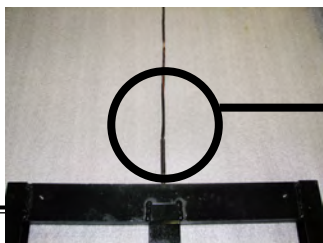
De Henny Penny braadovens voor 8 eenheden gebruiken twee kabels in het tegengewichtmechanisme waarmee het deksel kan worden opgetild of gesloten. De kabels moeten ieder jaar visueel worden gecontroleerd als onderdeel van een gepland onderhoudsprogramma of tijdens een routineherstelling. Kabels die ouder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

OPMERKING

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

1. Gebruik een 3/8" moersleutel om de 6 moeren rond de buitenkant van het achterpaneel te verwijderen. Zie afbeelding 1.
2. Til het achterpaneel op en trek het uit de bodem, uit de bedrade bouwspijkers.
3. Controleer de tegengewichtkabels. Als kabels scheuren, ontbrekende stukken, of andere duidelijke tekenen van slijtage vertonen, bel dan voor service om beide kabels te vervangen.

NIET OK - VERVANGEN
Scheuren in het omhulsel zijn duidelijke tekenen van slijtage



OPGELET

OK
Geen tekenen van scheuren of slijtage



HOOFDSTUK 4: PROGRAMMEREN

4-1. PROGRAM MENU




In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe u naar het programmeermenu (“PROG”) moet gaan voor het programmeren van producten, bakcycli en de speciale programmering.

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. PRODUCTS (Producten) | 6. FILTER CONTROL (Filtercontrole) |
| 2. COOK MENUS (Bakmenu's) | 7. TECH MODE (TECH-MODUS) |
| 3. SPECIAL PROGRAM (Speciale programmering) | 8. STATS MODE (Statistiekenmodus) |
| 4. DATA COMM (Gegevenscommunicatie) | 9. LANGUAGE (Taal) |
| 5. HEAT CONTROL (Hittecontrole) | x. EXIT MENU (menu verlaten) |

4-2. PRODUCTPROGRAMMERING



In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe u een nieuw product in een lege gleuf kunt programmeren of een bestaand product kunt overschrijven.

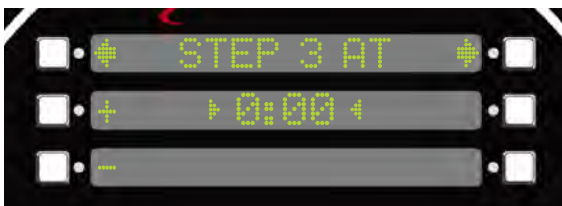
1. Houd de knop  ingedrukt totdat *MAIN* op het scherm verschijnt.
2. Selecteer “4. PROG”.
3. Selecteer “1. PRODUCTS” (Producten).
4. Voer de code 1,2,3 in en het scherm geeft de huidige lay-out met producten weer.
5. Gebruik de knoppen naast de + of - om door de lijst met producten te scrollen en selecteer een product die u wilt programmeren.
6. Als het gewenste product wordt weergegeven op het midden van het scherm, drukt u op de rechter pijl om naar de eerste programmeerstep voor dit product te gaan.
7. Druk op de knop naast “<-change” (Wijzigen) om de naam van het product te wijzigen. De naam wordt weergegeven als producttitel op het scherm.
8. Gebruik het numerieke toetsenbord om de letter te selecteren:



Gebruik de knoppen naast de onderste pijlen om naar de volgende letter of nummer in de lijst te navigeren.

- Scherf 1 - “ABCDEFGHIJ”
- Scherf 2 - “KLMNOPQRST”
- Scherf 3 - “UVWXYZ + - /”
- Scherf 4 - “1234567890”
- Scherf 5 - “Ins Del Clr”

4-2. PRODUCTPROGRAMMERING (VERVOLG)



9. Druk op de knop naast √ om de volledige naam te bevestigen.
10. Druk op de rechter pijlknop om naar “LINK ID” te gaan. Het Link-ID wordt weergegeven in het bakmenu. Het wordt gebruikt als verkorte naam of afkorting.

Druk op de knop naast “←-change” (Wijzigen) om het Link-ID te wijzigen.
11. Gebruik het numerieke toetsenbord om de letters te wijzigen. Druk als u klaar bent op de rechter pijlknop om naar “COOK TIME” (Baktijd) te gaan.
12. Gebruik het numerieke toetsenbord om de minuten in de timer te wijzigen. Druk als u klaar bent op de rechter pijlknop om naar “STEP 2 AT” (Stap 2 AT) te gaan.
13. In “STEP 2 AT” wordt bepaald na welke tijdsduur de volgende temperatuurinstelling moet worden geactiveerd. Gebruik het numerieke toetsenbord om de tijd aan te passen en druk vervolgens op de rechter pijlknop om naar “STEP 3 AT” (Stap 3 AT) te gaan.
14. Voer 0:00 in voor eender welke stap voor de tijd en dit zal automatisch het einde van de bakcyclus worden. Gebruik de knop naast de rechter pijl om naar “TEMP 1” te gaan.
15. Gebruik het numerieke toetsenbord om de getallen voor de temperatuur te wijzigen. Druk als u klaar bent op de rechter pijlknop om naar “TEMP 2” te gaan.

**4-2.
PRODUCTPROGRAMMERING
(VERVOLG)**



16. Gebruik het numerieke toetsenbord om de getallen voor de temperatuur te wijzigen. Druk als u klaar bent op de rechter pijlknop om naar "ALARM 1" te gaan.
17. Gebruik het numerieke toetsenbord om de getallen voor de alarmtijd te wijzigen. Druk als u klaar bent op de rechter pijlknop om naar "LOAD COMP" (Ladingscompensatie) te gaan.
18. . Gebruik het numerieke toetsenbord om de waarde van de "LOAD COMP" (Ladingscompensatie) in te voeren. Als u de ladingscompensatie instelt op 0, wordt de functie gedeactiveerd.

Gebruik de + of - knoppen om de "LOAD COMP REF" (Ladingscompensatie) in te stellen op "SETPT" (instelpunt) of "OTHER" (Andere).



Als u "OTHER" (Andere) selecteert, druk dan op de rechter pijlknop om verder te gaan naar "LC REF TEMP".

19. Gebruik het numerieke toetsenbord om een temperatuur in te geven voor de ladingscompensatieberekening. Druk op √ om te bevestigen. Druk op de rechter pijlknop om naar "FULL HEAT" (Volle hitte) te gaan.
20. Gebruik het numerieke toetsenbord om de tijd in te geven voor de volle hitte (via thermostaat) aan het begin van de bakcyclus, voordat de bediening overschakelt naar de "PC"-gestuurde verwarming. Druk vervolgens op √ om te bevestigen. Druk op de rechter pijlknop om naar "PC FACTOR" te gaan.
21. Gebruik het numerieke toetsenbord om het temperatuurbereik voor de gestuurde verwarming in te geven. Dit is het aantal graden onder het instelpunt (tijdens het bakken) waarbij de gestuurde verwarming wordt geactiveerd en waardoor teveel verwarming kan worden voorkomen. Hoe lager de instelling, hoe meer het de warmtecontrole van de thermostaat benadert. Stel dit in op 0 om de eenheid met volle hitte te laten verwarmen. Druk op √ om te bevestigen. Druk op de rechter pijlknop om naar "BATCH SIZE REQD" (Batchgrootte vereist) te gaan.
22. "BATCH SIZE REQD?" (Batchgrootte vereist) is voor eenheden met online projectiesystemen. Als u "YES" (Ja) selecteert moet de gebruiker een batchgrootte invoeren nadat dit product gebakken is.



**4-3.
SPECIALE
PROGRAMMERING**

In dit gedeelte wordt getoond hoe u naar de speciale programmering moet gaan om de bakmenu's, klok en andere functies te programmeren.

1. Houd  ingedrukt totdat *MAIN* (hoofd) op het scherm verschijnt.
2. Druk nogmaals op  om naar de volgende opties te gaan.
3. Druk op 4 om naar het "PROG"-menu te gaan.
4. Druk op de knop naast "3 SPCL PROG" (3. Speciale programmering)
5. Voer 1,2,3 in.
6. Gebruik de linker of rechter pijlknoppen om door de opties te navigeren.

SP-1 • TEMPERATURE DISPLAY UNITS (Eenheden temperatuurweergave)

SP-2 • OPERATION UAGE (Taal)

SP-3 • SYSTEM INITIALIZE (Systeeminitialisering)

SP-4 • OPS SYSTEM ENABLED? (OPS-systeem geactiveerd?)

SP-5 • AUDIO VOLUME (Loudness) (Audiovolume (luidsterkte))

SP-6 • AUDIO TONE (Frequency) (Audiotoon (Frequentie))

SP-7 • MELT CYCLE SELECTION (Smeltcycluselectie)

SP-8 • STARTUP POLISH ENABLED? (Egaliseren bij opstarten geactiveerd?)

SP-9 • STARTUP (Opstarten): GO WHERE? (Naar waar gaan?)

SP-10 • COOK MENUS (Cook Menu Configuration)

(Bakmenu's (configuratie van het bakmenu))

SP-11 • COOK MENU BUTTONS (Bakmenuknoppen)

SP-12 • COOK DONE (Bakken voltooid): GO WHERE? (Naar waar gaan?)

SP-13 • AUTO-MENU MINUTES (Auto-menu minuten)

SP-14 • AUTO-MENU (Auto-menu): GO WHERE? (Naar waar gaan?)

SP-15 • COOL TEMPERATURE (Koele temperatuur)

SP-16 • PRODUCT PROG (Productprogrammering): STEP

"TIME1>TIME2>TIME3" (Stap "TIJD1>TIJD2>TIJD3")?

SP-17 • BULK DISPOSE? (Bulkverwijdering?)

SP-18 • BULK OIL SUPPLY? (Bulkolietoevoer?)

SP-19 • COOKING: (Bakken:) SHOW PSI? (PSI tonen?)

SP-20 • CHANGE MGR CODE (MGR-code wijzigen)

SP-21 • CHANGE USAGE CODE (Gebruikerscode wijzigen)

SP-1 • TEMPERATURE DISPLAY UNITS (Eenheden temperatuurweergave)

1. Gebruik de + of - om tussen Fahrenheit (F°) of Celsius (C°) te schakelen.

SP-2 • OPERATION LANGUAGE (Taal)

1. Gebruik de knoppen + of - om door de lijst met talen te scrollen.

SP-3 • SYSTEM INITIALIZE (Systeeminitialisering)

1. Houd de knop naast "hold->" gedurende drie seconden ingedrukt.
2. Het systeem gaat terug naar de standaardinstellingen.

**4-3.
SPECIALE
PROGRAMMERING
(VERVOLG)**

SP-5 • AUDIO VOLUME (Loudness) (Audiovolume (luidsterkte))

1. Gebruik de knoppen + of - om het volume van de luidspreker af te stellen tussen 0-10.
2. Druk op een knop zonder functie om het geluid te testen.

SP-10 • COOK MENUS (Cook Menu Configuration) (Bakmenu's (configuratie van het bakmenu))

1. Gebruik de knoppen + of - om door de opties van het bakmenu te navigeren.
 - “4+TITLE”
 - “5+NEXT”
 - “6 ITEMS”

Zie *MENUOPTIES* voor beschrijvingen en voorbeelden.

SP-17 • BULK DISPOSE? (Bulkverwijdering?)

1. Gebruik de knoppen + of - om door de drie opties te scrollen.
 - “NONE” (Geen)
 - “FRONT” (Voorkant)
 - “REAR” (Achterkant)
2. “NONE” (Geen) - olieafvoer via een wegwerpkar of shuttle.
3. “FRONT” (Voorkant) - afvoer door wegpompen via de slang aan de voorkant door de opgelichte knop ingedrukt te houden.
4. “REAR” (Achterkant) - afvoer door wegpompen via de buizen aan de achterkant.

SP-18 • BULK OIL SUPPLY? (Bulkolietoevoer?)

1. Gebruik de knoppen + of - om ofwel “YES” (Ja) of “NO” (Nee) te selecteren of er een bulktoevoer beschikbaar is voor het bijvullen van de ATO olietank en pot met verse olie.

HOOFDSTUK 5: PROBLEEMOPLOSSING

5-1. GIDS VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN


PROBLEEM	OORZAAK	REMEDIE
Schakel de stroom van de braadoven in Werkt helemaal niet	<ul style="list-style-type: none"> • Open circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Stekker braadoven in stopcontact • Controleer circuitbreker of zekering aan de muur
Olie warmt niet op	<ul style="list-style-type: none"> • Afvoerklep open • Temperatuurbegrenzer gesprongen 	<ul style="list-style-type: none"> • Sluit de afvoerkraan. • Temperatuurbegrenzer opnieuw instellen; zie het hoofdstuk Onderdelen bediening
Olie schuimt of kookt over rand van vat heen	<ul style="list-style-type: none"> • Raadpleeg de overkookgrafiek op de braadoven en het hoofdstuk Begin van de werking in deze handleiding 	<ul style="list-style-type: none"> • Volg de overkookprocedures uit de grafiek
De olie wordt niet afgevoerd	<ul style="list-style-type: none"> • De afvoerkraan is verstopt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Duw de reinigingsstok door de open afvoerkraan
Filtermotor werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Motor oververhit 	<ul style="list-style-type: none"> • Reset de motor; Zie Filterpomp motorbeveiliging - Manuele reset

OPMERKING

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

**5-2.
FOUTCODES**

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

DISPLAY	OORZAAK	CORRECTIE
"E-4" "CPU TOO HOT" (CPU TE HEET)	Printplaat van besturing raakt oververhit	Zet de schakelaar in de stand UIT en zet hem vervolgens terug in de stand AAN; als er nog steeds "E04" op het scherm staat wordt de plaat te heet; controleer of er tekenen van oververhitting zijn achter het bedieningspaneel; wanneer het bedieningspaneel is afgekoeld moeten de bedieningen terug normaal werken; vervang het bedieningspaneel als "E04" op het scherm blijft staan.
"E-5" "OIL TOO HOT" (Olie te heet)	De olie raakt oververhit	Zet de schakelaar in de stand OFF (UIT) en vervolgens terug in de stand ON (AAN); Als er "E05" op het scherm verschijnt, moeten de verwarmingscircuits en temperatuursensor worden gecontroleerd; Als de eenheid is afgekoeld, moet de bediening terug normaal werken; Vervang de bediening als "E05" op het scherm blijft staan.
"E-6A" "MAIN TEMP PROBE FAILED" (STORING HOOFD- TEMPERATUR- SONDE) (Open circuit)	Fout met de temperatuursonde	Zet de schakelaar in stand OFF (UIT) en vervolgens terug in stand ON (AAN), als er "E06" op het scherm verschijnt, moet de temperatuursonde worden gecontroleerd, als de temperatuursonde is hersteld of vervangen, moet de bediening terug normaal werken, als "E06" op het scherm blijft staan, dient u de bediening te vervangen.
"E-6B" "MAIN TEMP PROBE FAILED" (STORING HOOFDTEMPERA- TURSONDE) (Kortsluiting)		
"E-10" "HIGH LIMIT TRIPPED" (BEGRENZER GESPRONGEN)	De solide temperatuurbegrenzer is gesprongen	Reset de temperatuurbegrenzer 

DISPLAY	OORZAAK	CORRECTIE
<p>“E-18A” “LEVEL SENSOR FAILED” (STORING NIVEAUSEN- SOR) (Open circuit)</p>	Storing met de oliepeilsensor	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de verbinding bij een open circuit • Vervang de sensor
<p>“E-18B” “LEVEL SENSOR FAILED” (STORING NIVEAUSEN- SOR) (Kortsluiting)</p>		
<p>“E-41P” “-1- LOST”</p>	Productinstellingen verloren. De opgeslagen kopie van de instelling is verloren. Het betrokken productnummer wordt weergegeven op het scherm.	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang het bedieningspaneel als dit vaak gebeurt.
<p>“E-41S” “SYSTEM DATA LOST” (SYSTEEMGEGEVENS VERLOREN)</p>	Systeemgegevens verloren. Zowel de RAM-kopie als de opgeslagen kopie van de instellingen is verloren. De instellingen worden terug naar de standaardinstellingen gezet.	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang het bedieningspaneel als dit vaak gebeurt.
<p>“E-46C” “INTERNAL SD MEM ERR”</p>	Probleem met de MicroSD-chip binnenin de bediening van de CPU-kaart.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de chip niet uit de gleuf genomen is
<p>“E-46W” “DATA SAVE FAILED”</p>	<p>Kon de gegevens niet communiceren aan de microSD-kaart en erop opslaan.</p> <p>Beschadigd bestand</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang het bedieningspaneel als dit vaak gebeurt.
<p>“E-47” “ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED”</p>	Probleem bij het lezen van de A-naar-D analoge naar digitale omzettingen.	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang het bedieningspaneel als dit vaak gebeurt.
<p>“E-48” “INPUT SYSTEM ERROR” (FOUT INPUT- SYSTEEM)</p>	Fout van de CPU-kaart	<ul style="list-style-type: none"> • Besturingscomponentenplaat vervangen

DISPLAY	OORZAAK	CORRECTIE
<p>“E-54C” “MAIN TEMP CIRCUIT FAILURE” (FOUT HOOFDTEMPCIRCUIT)</p>	<p>Fout op de CPU-kaart</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Initialiseer de CPU-kaart • Besturingscomponentenplaat vervangen
<p>“E-54D” “MAIN TEMP DSC ERROR” (HOOFDTEMP DSC FOUT)</p>	<p>Fout op de CPU-kaart</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Initialiseer de CPU-kaart • Besturingscomponentenplaat vervangen
<p>“E-70A” “FAN JUMP MISSING” (VENTILATORJUMPERKABEL ONTBREEKT)</p>	<p>De jumperkabel zit los of ontbreekt uit de 15-penconnector</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de connector op losse verbindingen
<p>“E-70B” “PWR SWITCH OR WIRES FAILED” (STROOMSCHAKELAAR OF BEDRADINGSFOUT)</p>	<p>Kortsluiting in kabels/losse verbindingen Storing met de stroomschakelaar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de aansluiting • Vervang de stroomschakelaar
<p>“E-70C” “DRN JUMPER MISSING” (DRN JUMPER ONTBREEKT)</p>	<p>Losse aansluiting op de 15-pinconnector</p>	<p>Controleer de aansluiting</p>
<p>“E-82” “SELECTOR VALVE FAILURE” (STORING MET DE SELECTORKLEP)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De selectorklep werkt niet goed: de eigen kalibreringstest is mislukt of kon niet reageren op een nieuwe positieaanvraag. • Storing met de motor, met de encoder of met de overeenkomstige bedrading. 	<p>Als externe ondersteuning nodig is, neem dan contact op met uw plaatselijke distributeur, of bel 1-800-417-8405 of 1-937-456-8405.</p>



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

* FM05 - 169 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 5-12-15

Dutch