

**Henny Penny
Hogedrukbraadoven
Model PFD-591**

BEDIENINGSHANDLEIDING

HENNY PENNY

ELEKTRISCHE HOGEDRUKBRAADOVEN

VOOR 8 EENHEDEN

SPECIFICATIES

Hoogte	155 cm (61")
Breedte	61 cm (24")
Diepte	107 cm (41 ³ / ₄ "
Grondoppervlakte	Ongeveer 0,65 m ² (7 sq. ft.)
Potcapaciteit	8 kippen – 9,5 kg (21 lbs). 45 kg bakvet (100 lbs)
Stroomvoorziening	208 V wisselstroom, 3-fasig, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 Ampère 240 V wisselstroom, 3-fasig, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Ampère 200 V wisselstroom, 3-fasig (delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 Ampère 240 V wisselstroom, 3-fasig (delta), 50 Hz, 17 KW, 40,9 Ampère 380 V wisselstroom, 50 Hz, 17 KW, 25,8 Ampère 415 V wisselstroom, 50 Hz, 17 KW, 23,7 Ampère
Verwarming	Twee elektrische dompelementen van 8.500 Watt
Verzendingsgewicht	Ongeveer 424 kg (935 lbs.).

OPMERKING

Op het rechter zijpaneel van de braadoven bevindt zich een typeplaat met informatie over het type braadoven, het serienummer, de garantiedatum en andere informatie in verband met de braadoven.

HENNY PENNY

ELEKTRICKÁ TLAKOVÁ FRITÉZA SE 8 HLAVAMI



Fritéza musí být nainstalována a používána takovým způsobem, aby se voda nemohla dostat do kontaktu s potravinovým tukem.



Toto zařízení nesmí být provozováno pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.



Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dozorem nebo osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo pokud jim taková osoba nevydává pokyny pro použití zařízení.

INHOUDSOPGAVE

Hoofdstuk	Pagina
Hoofdstuk 1. INLEIDING	1-1
1-1 Henny Penny hogedrukbraadoven	1-1
1-2 Correct gebruik	1-1
1-3 Dienst na verkoop	1-1
1-4 Veiligheid	1-2
Hoofdstuk 2. INSTALLATIE	2-1
2-1 Uitpakken	2-1
2-2 De locatie van de braadoven selecteren	2-3
2-3 De braadoven waterpas zetten	2-3
2-4 Ventilatie van de braadoven	2-4
2-5 Vereisten inzake stroomvoorziening	2-4
2-6 De braadoven testen	2-4
2-7 Internationale vereisten inzake stroomvoorziening	2-5
Hoofdstuk 3. BEDIENING	3-1
3-1 Bedieningselementen	3-1
3-2 Werking van het deksel	3-3
3-3 Schakelaars en verklikkerlichtjes	3-5
3-4 Kkok Instellen	3-8
3-5 Vullen of bijvullen van bakvet	3-10
3-6 Basisbediening	3-11
3-7 Correcte omgang met bakvet	3-14
3-8 Filterinstructies	3-14
3-9 De filterbekleding vervangen	3-16
3-10 SCHOONMAAKMODUS	3-18
3-11 Manuele reset van filterpomp motorbeveiliging	3-19
3-12 De braadpot schoonmaken	3-19
3-13 Regelmatig onderhoud	3-21
3-14 Programmeren	3-22

HOOFDSTUK 1. INLEIDING

1-1. INLEIDING

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

1-2. CORRECT GEBRUIK

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

1-3. DIENST NA VERKOOP

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

1-4. VEILIGHEID

De Henny Penny Hogedrukbraadoven is uitgerust met heel wat veiligheidsvoorzieningen. Maar de enige manier om een veilige werking te garanderen is de correcte procedures voor installatie, bediening en onderhoud volledig te begrijpen. De instructies in deze handleiding zijn opgesteld om u de correcte procedures te leren begrijpen. Wanneer de informatie extra belangrijk is of met veiligheid verband houdt, worden de woorden GEVAAR, WAARSCHUWING, OPGEPAST en OPMERKING gebruikt. Het gebruik ervan wordt hieronder beschreven.



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

WAARSCHUWING

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

OPGEPAST

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

OPMERKING

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

HOOFDSTUK 2. INSTALLATIE

2-1. UITPAK- INSTRUCTIES

OPMERKING

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

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

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

5. Haal de braadoven van de pallet.

WAARSCHUWING

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

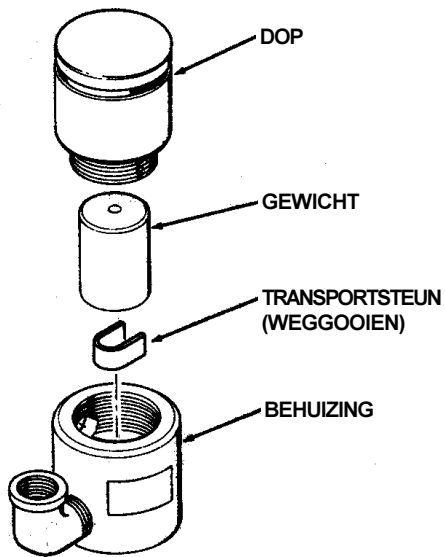
6. Verwijder het achterpaneel.

WAARSCHUWING

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

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

2-1. UITPAK- INSTRUCTIES



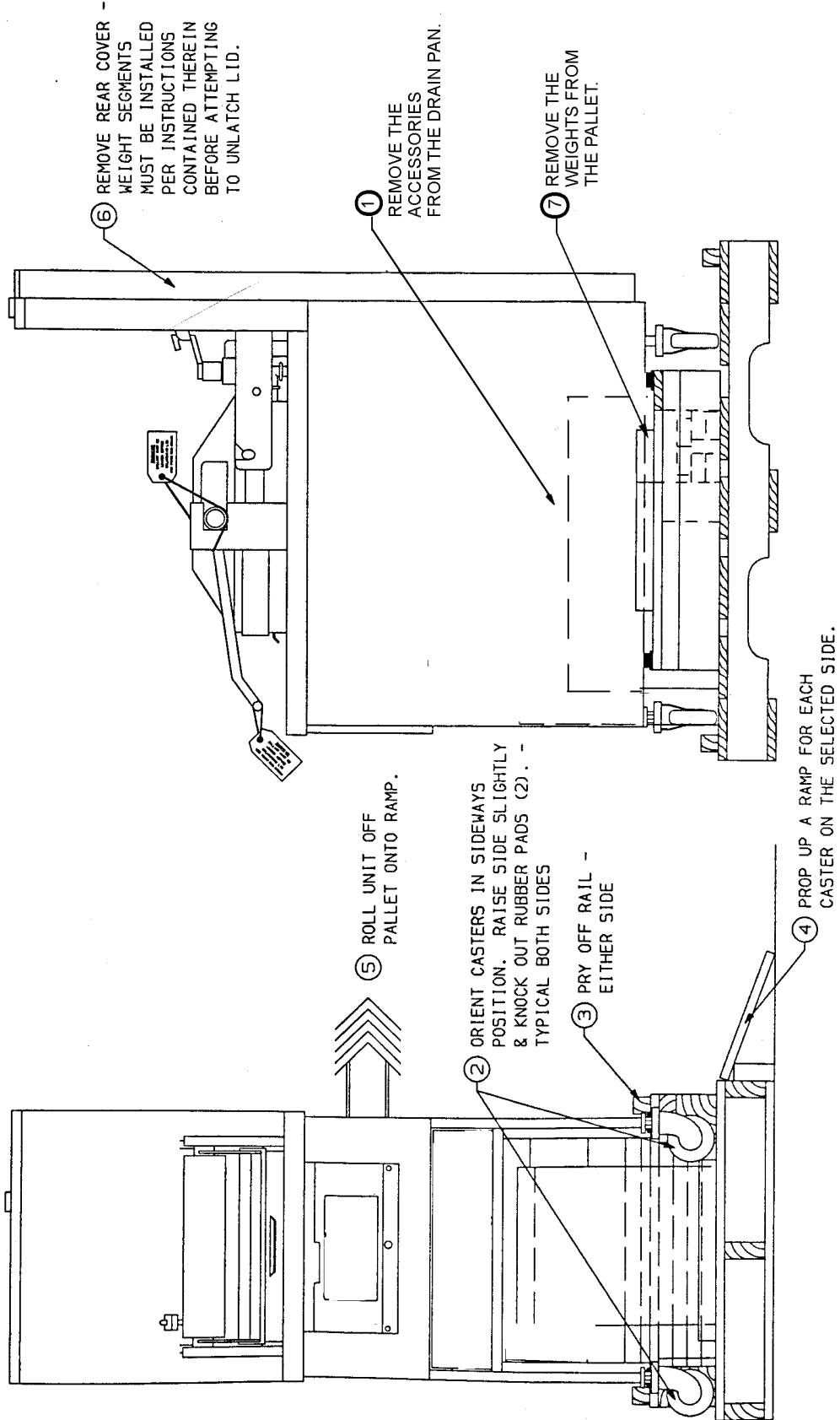
10. Maak de klep met gewichtsbelasting klaar voor gebruik.

OPGEPAST

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

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

Afladen met optioneel hellend vlak



2-2. DE PLAATS VAN DE BRAADOVEN SELECTEREN

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

OPMERKING

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

OPGEPAST

De ruimte onder het model 591 mag niet worden gebruikt als opbergplaats. De filterpanstellen onder het kookstel en waren die onder de eenheid worden bewaard, zouden vernield worden en brandgevaar opleveren.

2-3. DE BRAADOVEN WATERPAS ZETTEN

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



Wanneer u deze instructies niet opvolgt, kan dat ertoe leiden dat er bakvet uit de braadpot loopt, wat dan weer kan leiden tot ernstige brandwonden, lichamelijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen.

2-4. VENTILATIE VAN DE BRAADOVEN

De braadoven moet op een plaats worden geïnstalleerd waar de dampen kunnen worden afgevoerd via een geschikte afzuigkap of een ventilatiesysteem. Dat is van essentieel belang om een efficiënte afzuiging van ontsnappende stoom en braadgeuren mogelijk te maken. Bij het ontwerp van de afzuigkap dienen er speciale voorzorgen te worden genomen om interferentie met de werking van de braadoven te vermijden. Wij raden aan om contact op te nemen met een plaatselijke ventilatie- of verwarmingsonderneming die u kan helpen bij het ontwerpen van een adequaat systeem.

OPMERKING

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

2-5. ELEKTRISCHE VEREISTEN

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

WAARSCHUWING

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

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

OPGEPAST

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

2-6. DE BRAADOVEN TESTEN

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

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

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

Om het voedingsnoer te installeren, volgt u deze procedure:

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

OPGEPAST

Zorg ervoor dat de kabel voldoende strak is om te vermijden dat hij de filterpan zou hinderen waardoor de pan niet volledig op zijn plaats zou kunnen worden geduwd. Daardoor zou er bakvet op de vloer terecht kunnen komen.

8. Het aansluiten van de braadoven is nu voltooid.

OVERKOOKPREVENTIE BIJ HENNY PENNY BRAADOVENS



HET NIET NALEVEN VAN DEZE INSTRUCTIES KAN ERTOE LEIDEN DAT ER BAKVET UIT DE BRAADOVEN LOOPT, MET ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJKE LETSELS BRAND EN/OF SCHADE AAN GOEDEREN TOT GEVOLG.

- HET BAKVET MAG **UITSLUITEND** 'S MORGENS TIJDENS DE OPSTARTPROCEDURE WORDEN GEROERD. **ROER NOOIT IN HET BAKVET OPEEN ANDER OGENBLIK.**
- FILTER HET BAKVET TEN MINSTE TWEE KEER PER DAG.
- FILTER HET BAKVET ALLEEN WANNEER HET DISPLAY “IDLE” MELDT.
- BORSTEL TIJDENS HET FILTERPROCES ALLE KORSTJES VAN DE OPPERVLAKKEN VAN DE BRAADPOT EN DE KOUDE ZONE.
- ZORG ERVOOR DAT DE BRAADOVEN WATERPAS STAAT.
- ZORG ERVOOR DAT HET BAKVET NOOIT BOVEN DE BOVENSTE VULLIJN IN DE BRAADPOT KOMT.
- ZORG ERVOOR DAT DE GASREGELKRAAN EN DE BRANDERS CORRECT ZIJN AFGESTELD. (ALLEEN GASEENHEDEN)
- AANBEVOLEN LAADHOEVEELHEID – 10,9 kg (24 lbs)

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

**VOOR BIJSTAND NEEMT U CONTACT OP MET DE
HENNY PENNY SERVICE-AFDELING OP**

1-800-417-8405.

of

937-456-8405

HOOFDSTUK 3. BEDIENING

3-1. BEDIENINGSELEMENTEN

Stroom-/Pompschakelaar	De Stroom-/Pompschakelaar is een schakelaar met drie standen met in het midden de stand “UIT” [OFF]. Zet de schakelaar in de stand “STROOM” [POWER] om de braadoven te laten werken. Zet de schakelaar in de stand “POMP” [PUMP] om de filterpomp te laten werken. Er moet aan bepaalde voorwaarden zijn voldaan voor de filterpomp wordt geactiveerd. Die voorwaarden worden verder in dit hoofdstuk nog behandeld.
Braadpot	Dit reservoir bevat het bakvet en is ontworpen om plaats te bieden aan de warmtewisselaar, zes stuks van het product en een adequate koude zone voor het vergaren van korsten.
Braadslede	Deze drager uit roestvrij staal bestaat uit vijf houders waarin het voedselproduct tijdens en na het braden wordt vastgehouden.
Afvoerkraan	De afvoerkraan is een tweewegs-kogelkraan. Normaal staat de kraan in de gesloten stand. Draai aan de hendel om het bakvet vanuit de braadpot naar de filterafvoerpan te laten vloeien.
Afvoervergrendelschakelaar	De afvoervergrendelschakelaar is een microschakelaar die bescherming biedt voor de braadpot in het geval dat de operator per vergissing het bakvet uit de braadpot laat lopen terwijl de hoofdschakelaar in de STROOM-stand staat. De schakelaar is ontworpen om de verwarming automatisch uit te schakelen wanneer de afvoerkraan wordt geopend.
Mengsysteem voor bakvet	De eenheid is uitgerust met een mengfunctie voor bakvet om ervoor te zorgen dat het bakvet naar behoren wordt gemengd en om te vermijden dat er zich vocht zou accumuleren en er daardoor een kookactie zou plaatsvinden in de pot. De filterpomp wordt, met voorgedefinieerde intervallen, geactiveerd om het bakvet te mengen.
Dekselvergrendeling	Het deksel van de eenheid is vooraan uitgerust met een mechanische pal die in een beugel op de voorkant van de pot grijpt.
Temperatuurbegrenzer	Deze temperatuurbegrenzer controleert de temperatuur van het bakvet, en wanneer de temperatuur van het bakvet hoger wordt dan 232° C (450° F), wordt de begrenzer geactiveerd en schakelt hij de verwarming van de braadpot uit. Wanneer de temperatuur van het bakvet is gedaald tot een veilige waarde, moet de begrenzer manueel worden teruggezet.

3-1. BEDIENINGSELEMENTEN **(vervolg)**

Afdichtring van deksel

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

Klep met gewichtsbelasting

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

OPMERKING

De klep met gewichtsbelasting moet worden verwijderd om de dop, het gewicht en de opening een keer per dag schoon te maken en zo te vermijden dat er overdruk zou ontstaan in de braadpot

Veiligheidsontlastklep

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

Ring van veiligheidsontlastklep

ER MAG NOOIT AAN DEZE RING WORDEN GETROKKEN.



Dat zou immers tot ernstige brandwonden leiden door de stoom.

Drukmeter

De drukmeter meldt de druk in de braadpot.

Solenoïdeklep

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

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

3-2. WERKING VAN HET DEKSEL

Om het deksel te sluiten:



1

1. Laat het deksel zakken totdat het op zijn plaats vergrendeld wordt.



2

2. Trek het handvat van het deksel vooruit tot het stopt.



3

3. Til het handvat omhoog tot het stopt.



4

4. Trek het handvat naar u toe tot het stopt.



5

5. Duw het handvat naar beneden en vergrendel het op zijn plaats.



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

3-2. WERKING VAN HET DEKSEL
(vervolg)



1



2



3



4



5

Om het deksel te openen:



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

1. Breng het handvat voorzichtig omhoog tot het stopt.
2. Duw het handvat naar achteren tot het stopt.
3. Laat het handvat zakken.









OPGEPAST

Til het deksel NIET op wanneer de hendel omhoog staat. Laat de hendel zakken voor u probeert om het deksel op te tillen. Anders kan het deksel beschadigd worden.





4. Duw het handvat naar achteren.
5. Ontgrendel het vergrendelmechanisme aan de voorkant van het deksel.

3-3. SCHAKELAARS EN VERKLIKKERLICHTJES

Zie figuur 3-1.

Fig. Nr.	Item Nr.	Omschrijving	Funcctie
3-1	1	 HEAT ON	Licht op wanneer de sturing een hogere temperatuur vraagt. Het verwarmingselement wordt geactiveerd om het bakvet te verhitten.
3-1	2	Digitaal display	Hier worden alle functies van de bereidingscyclus, de programmamodi, de diagnosemodi en de alarmen weergegeven.
3-1	3	 PRESSURE ON	Licht op wanneer de solenoïde wordt gesloten en de druk in de braadpot begint te stijgen.
3-1	4		Knippert wanneer het bakvet NIET de correcte temperatuur heeft voor het bereiden van het product.
3-1	5		Licht op wanneer de temperatuur van het bakvet maximaal 5° F onder of 15° boven de bereidingstemperatuur ligt, om de operator te melden dat het bakvet NU de correcte temperatuur heeft voor het bereiden van het product.
3-1	6		Druk hier om de volgende informatie en statusgegevens voor de braadoven op te roepen: <ol style="list-style-type: none"> De temperatuur van het bakvet De ingestelde waarde voor de temperatuur Het aantal bereidingscycli voor de filter wordt vergrendeld Datum en tijd <p>Wanneer u in de programmeermodus op deze knop drukt, worden de vorige instellingen weergegeven.</p> <p>Als u samen met  op deze knop drukt, krijgt u toegang tot de informatiemodus waarin informatie is opgeslagen over de operator en de eerdere prestaties van de braadoven.</p>
3-1	7 & 8	 	Worden gebruikt om de waarde te wijzigen van de instelling die op dat ogenblik wordt weergegeven in de programmeermodus.

3-3. SCHAKELAARS EN VERKLIKKERLICHTJES (Vervolg)

Fig. Nr.	Item Nr.	Omschrijving	Funcctie
3-1	9		<p>Druk hierop om de toegang te krijgen tot de programmeermodi. Eenmaal in de programmeermodus wordt deze knop ook gebruikt om naar de volgende instelling te gaan. Indien deze knop samen met  wordt ingedrukt, krijgt u toegang tot de informatiemodus met informatie over de operator en eerdere prestaties van de braadoven.</p>
3-1	10		<p>Wordt gebruikt om bereidingscycli te starten en te stoppen en om de timer te stoppen op het einde van een warmhoudcyclus.</p>
3-1	11	<p>Menukaart-venster</p>	<p>De naam van het product dat hoort bij elke product-selectieknop. De menukaartstrip bevindt zich achter de decalcomanie.</p>
3-1	12	<p>Productselectieknoppen</p>	<p>Worden gebruikt om het te bereiden product te selecteren.</p>
3-1	13	<p>Braad-/Pompschakelaar</p>	<p>Een driestandenschakelaar met de UIT-stand in het midden. Zet de schakelaar in de stand “Braden” [Cook] om de braadoven te bedienen. Zet de schakelaar in de stand “Pompen” [Pump] om de filterpomp te laten draaien. Er moet aan bepaalde voorwaarden zijn voldaan voor de filterpomp kan worden geactiveerd. Die voorwaarden worden verder in het hoofdstuk Filteren van de handleiding van de braadoven beschreven.</p>
3-1	14		<p>Wordt gebruikt om de wachtmodus of de schoonmaakmodus manueel te activeren.</p>

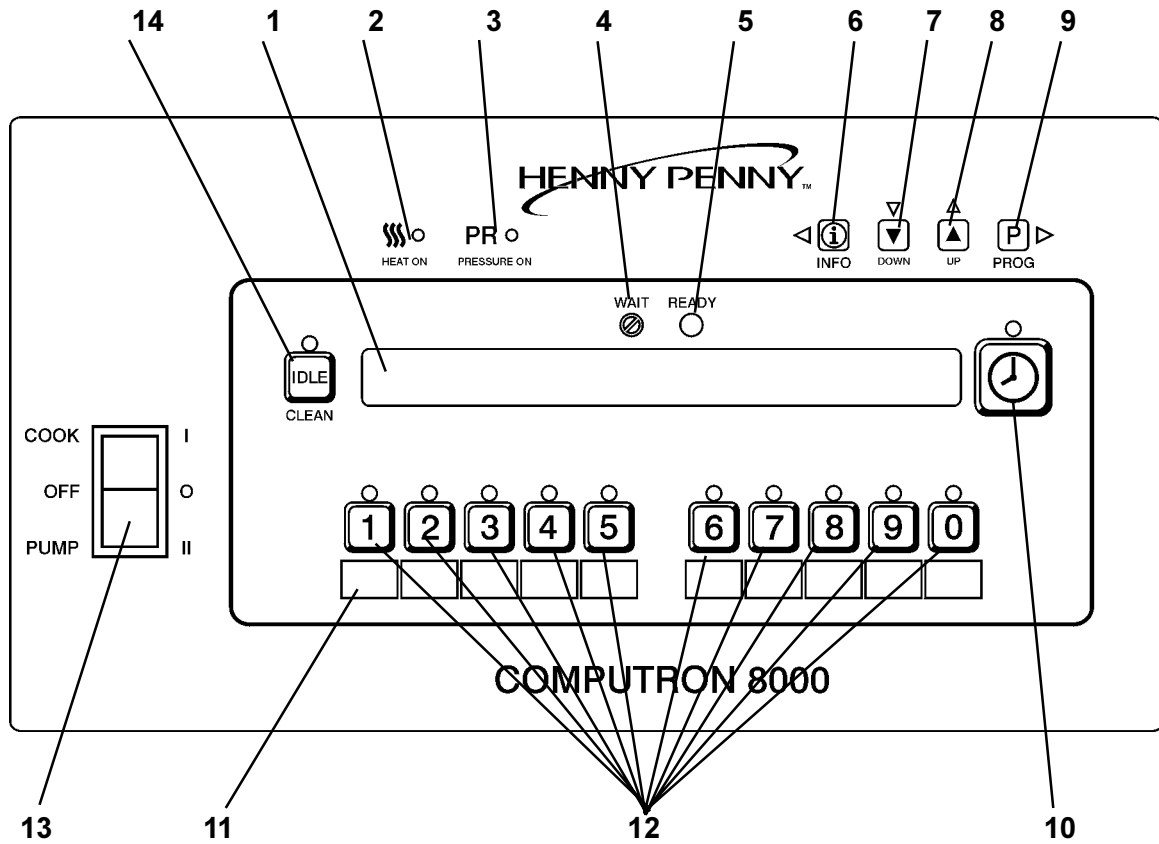























Figure 3-1


3-4. KLOKINSTELLEN



OPMERKING

Als “CLOCK SET” [klok instellen] automatisch verschijnt wanneer de braadoven voor het eerst wordt opgestart of na het vervangen van de PC-componentenplaat, begint u met stap 4.



1. Houd  gedurende 5 seconden ingedrukt tot “LEVEL 2” [niveau 2] op het display verschijnt.
2. Druk op  en “CLOCK SET” [klok instellen], “ENTER CODE” [voer code in] verschijnt op het display.
3. Druk op   
4. “CS-1, SET, MONTH” [CS-1, instellen, maand] en de maand knipperen op het display.
5. Druk op   om de maand te wijzigen.
6. Druk op  en “CS-2, SET, DATE” [CS-2, instellen, datum] verschijnt op het display en de datum knippert.
7. Druk op   om de datum te wijzigen.
8. Druk op  en “CS-3, SET, YEAR” [CS-3, instellen, jaar] verschijnt op het display en het jaar knippert.
9. Druk op   om het jaar te wijzigen.
10. Druk op  en “CS-4, SET, HOUR” [CS-4, instellen, uurwaarde] verschijnt op het display en de uurwaarde knippert samen met  .
11. Druk op  om de uurwaarde en de instelling AM/PM te wijzigen.
12. Druk op   en “CS-5, SET, MINUTE” [CS-3, instellen, minutenwaarde] verschijnt op het display en de minutenwaarde knippert.
13. Druk op   om de minutenwaarde te wijzigen.

3-4. KLOK INSTELLEN (Vervolg)

14. Druk op  en “CS-6, CLOCK MODE” [CS-6, klokmodus] verschijnt op het display, samen met “1.AM/PM”.

“1.AM/PM” staat voor de 12-uursweergave, “2.24-HR” voor 24-uursweergave. Druk op   om de instelling te wijzigen.

15. Druk op  en “CS-7, DAYLIGHT SAVINGS ADL” [CS-7, zomer-/wintertijdstellingen] verschijnt op het display, samen met “2. US”.



Druk op   om de volgende instellingsmogelijkheid te selecteren.


- a. “1.OFF” = geen automatische zomer-/wintertijdaanpassing.
- b. “2.US” = automatische aanpassing aan de in Amerika geldende zomer-/wintertijdaanpassing. Zomertijd wordt geactiveerd op de eerste zondag van april. Wintertijd wordt geactiveerd op de laatste zondag van oktober.
- c. “3.EURO” = automatische toepassing van de Europese (CE) zomer-/wintertijd. Zomertijd wordt geactiveerd op de laatste zondag van april. Wintertijd wordt geactiveerd op de laatste zondag van oktober.

16. Druk op  en “CS-8, BEGIN NEW DAY” [CS-7, nieuwe dag begint om] verschijnt op het display, samen met “3:00AM”.

Met deze instelling wordt het tijdstip bepaald vanaf wanneer statistieken worden verzameld voor een nieuwe dag. Bijvoorbeeld: als hiervoor 3:00AM wordt ingesteld, worden bereidingscycli en filterbewerkingen die tussen middernacht en 3:00AM dinsdagmorgen worden uitgevoerd, bij de statistische gegevens van maandag gerekend.

Voor de CS-8 waarde kunt u een instelling kiezen tussen 12:00AM (middernacht) tot 8:00AM, met een interval van een half uur (12:00 AM, 12:30 AM, 1:00 AM, 1:30 AM, enz.). De standaardwaarde voor software bestemd voor de algemene markt is 3:00 AM.

Druk op   om het tijdstip te wijzigen waarop een “nieuwe” dag begint.

17. Het instellen van de klok is nu voltooid. Houd  ingedrukt om het instellen te verlaten.

3-5. VULLEN OF BIJVULLEN MET BAKVET

1. Het verdient de aanbeveling om in de braadoven bakvet van hoge kwaliteit te gebruiken. Sommige bakvetten van mindere kwaliteit hebben een hoog vochtgehalte waardoor het vet begint te schuimen en overkookt.
2. Indien er bakvet in vaste vorm wordt gebruikt, kan het eerst tot een vloeistof worden gesmolten en daarna in de braadpot worden gegoten. Wanneer wordt geprobeerd om vaste bakvetten te smelten, kan het gebeuren dat nieuw bakvet verbrandt of verschroeit.
3. Voor het elektrische model is er 45 kg (100 lbs.) bakvet nodig. Op de achterste wand van de braadpot zijn drie markeringen aangebracht die het correcte niveau voor het bakvet aanduiden.
4. Vul de braadpot met koud bakvet tot de twee onderste markeringen.



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



Zorg ervoor dat het bakvet steeds boven de verwarmingselementen staat wanneer het kookstel het bakvet verhit. Anders kan brand en/of beschadiging van de braadoven optreden.

3-6. BASISBEDIENING

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

1. Vul de braadpot tot het correcte peil met bakvet, d.w.z. tot 1,25 cm (½ inch) onder de onderste markeringen.



Zorg ervoor dat het bakvet nooit boven de bovenste vulmarkering in de braadpot komt. Wanneer u deze instructies niet opvolgt, kan dat ertoe leiden dat er bakvet uit de braadpot loopt, wat dan weer kan leiden tot ernstige brandwonden, lichamelijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen.


2. Zet de stroom-/bereidingsschakelaar (POWER/COOK) in de bereidingspositie en druk op de gewenste productknop om te selecteren welke hoeveelheid product er moet worden bereid. De eenheid start automatisch met de smeltcyclus. Wanneer de temperatuur 110° C (230° F) bereikt, schakelt de sturing over op de verwarmingscyclus en wordt het bakvet verhit tot de ingestelde temperatuurwaarde.
3. Roer het bakvet wanneer het vanuit “koude” toestand wordt opgewarmd. Zorg ervoor dat er in de “koude zone” wordt geroerd.



Roer **NOOIT** in het bakvet op een ander ogenblik dan bij een “koude” start. Wanneer u deze instructies niet opvolgt, kan dat ertoe leiden dat er bakvet uit de braadpot loopt, wat dan weer kan leiden tot ernstige brandwonden, lichamelijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen.

4. Laat de braadoven verwarmen tot op het display de melding “READY” [klaar] verschijnt.

OPMERKING

U kunt, indien gewenst, de smeltcyclus overslaan door een productknop gedurende vijf seconden ingedrukt te houden. Op het display verschijnt dan “EXIT MELT? 1=YES 2=NO” [smeltcyclus verlaten? 1= ja 2= neen]. Druk op  om de smeltcyclus te verlaten.



ADVASEL

Sla de smeltcyclus niet over tenzij er genoeg bakvet is gesmolten om alle verwarmingselementen volledig te bedekken, want anders kan er overmatige rookvorming of brand ontstaan.

3-6. BASISBEDIENING (Vervolg)

OPMERKING


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

Wanneer de smeltcyclus eenmaal is voltooid, knippert  tot 5° onder de ingestelde temperatuurwaarde. Daarna licht  op en verschijnt het geselecteerde product op het display.




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


OPMERKING

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

- Laat het deksel zakken en druk op  .

OPMERKING

Tijdens de eerste minuut van de bereiding kan een ander product worden geselecteerd voor het geval op de verkeerde productknop werd gedrukt. Om de temperatuur van het bakvet te controleren drukt u op  en om een bereidingscyclus stop te zetten drukt u op  .  INFO


- Op het einde van de cyclus, laat het toestel de druk automatisch ontsnappen en weerklinkt er een alarmtoon, terwijl op het display “DONE” [klaar] verschijnt. Druk vervolgens op  .
- Wacht tot de drukmeter een druk van “0” meldt in de pot voor u probeert het deksel te openen.



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


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

3-6. BASISBEDIENING (Vervolg)

11. Als een kwaliteitstijd (warmhoudtijd) werd geprogrammeerd, start de sturing de wachttimer automatisch. Op het display verschijnen afwisselend het geselecteerde product en de resterende kwaliteitstijd in minuten. Als tijdens de warmhoudcyclus een ander product wordt geselecteerd, wordt alleen het geselecteerde product weergegeven.
12. Op het einde van de warmhoudmodus, weerklinkt er een signaal en knipperen “QUALITY” [kwaliteit] en het getimede product op het display. Druk op en laat los 


OPMERKING


Wanneer tijdens de bereidingsmodus “FILTER SUGGESTED” [filteren aanbevolen] op het display verschijnt kan de operator kiezen tussen meteen filteren of verdergaan met het bereiden van producten. Als de operator echter verdergaat met het bereiden van producten, zal tijdens de volgende of daaropvolgende bereidingscyclus een filtervergrendeling optreden.

Als “**FILTER LOCKOUT**” [filtervergrendeling], en vervolgens “**YOU *MUST* FILTER NOW**” [u MOET nu filteren] op het display verschijnen is  de enige knop die

functioneert totdat de oven een filterbeurt heeft gekregen. Volg de filterinstructies uit deze handleiding.

Wanneer het filteren eenmaal voltooid is en de braad-/pompknop (COOK/PUMP) opnieuw aan is gezet, verschijnt “IS POT FILLED” [is de pot gevuld?] op het display, gevolgd door “1=YES 2=NO” [1=ja 2=neen].


Als de braadpot tot het correcte peil is gevuld met bakvet, drukt u op  waarna de sturing een normaal verwarmingsproces begint.

Als de braadpot NIET tot het correcte peil is gevuld met bakvet, drukt u op  en loopt “TURN OFF UNTIL FILLED...”

[uitschakelen tot gevuld] over het display.

Zet de braad-/pompschakelaar in de stand OFF [uit], vul de braadpot met bakvet tot aan het correcte peil en zet de braad-/pompschakelaar opnieuw in de stand COOK [braden].

“IS POT FILLED” [is de pot gevuld?] verschijnt opnieuw op het display, gevolgd door “1=YES 2=NO” [1=ja 2=neen]. Deze keer

drukt u op  en het toestel hervat een normaal verwarmingsproces.

FORSIGTIG

Wanneer de braadoven bakvet verwarmt, moet het peil van het bakvet altijd boven de verwarmingselementen uit komen. Indien u deze instructies niet naleeft, kan dat leiden tot brand en/of beschadiging van de braadoven.

3-7. CORRECTE OMGANG MET HET BAKVET

1. Om het bakvet te beschermen wanneer de braadoven niet meteen wordt gebruikt, zet u de braadoven in de modus “IDLE”.
2. Wanneer gepaneerde producten worden bereid, moet het bakvet worden gefilterd om het bakvet schoon te houden. Filter het bakvet ten minste twee keer per dag; na de piekperiode ‘s middags en op het einde van de dag.
3. Zorg ervoor dat het bakvet op het correcte kookpeil blijft. Voeg nieuw bakvet toe wanneer dat nodig is.
4. Breng nooit een te grote hoeveelheid product aan in de korf en plaats ook geen product met een te hoog vochtgehalte in de korf.
5. Gooi het bakvet weg wanneer het hevig rookt of schuimt.



Wanneer u deze instructies niet opvolgt, kan dat ertoe leiden dat er bakvet uit de braadpot loopt, wat dan weer kan leiden tot ernstige brandwonden, lichamelijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen.

3-8. FILTER-INSTRUCTIES

De Henny Penny elektrische braadoven voor 8 eenheden, model 591, moet ten minste twee keer per dag worden schoongemaakt en het bakvet moet ook minstens twee keer per dag worden gefilterd; na de piekperiode ‘s middags en op het einde van de dag.



Filter het bakvet onmiddellijk na een bereidingscyclus wanneer de temperatuur van het bakvet lager is dan 132° C (270° F). LAAT HET BAKVET NOOIT WEGVLOEIEN WANNEER HET OP BRAADTEMPERATUUR IS. De hoge temperatuur doet de korstjes verbranden op de stalen oppervlakken van de braadpot wanneer het bakvet is weggevloeid. Wanneer u deze instructies niet opvolgt, kan dat er ook toe leiden dat er bakvet uit de braadpot loopt, wat dan weer kan leiden tot ernstige brandwonden, lichamelijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen.

3-8. FILTER- INSTRUCTIES (vervolg)

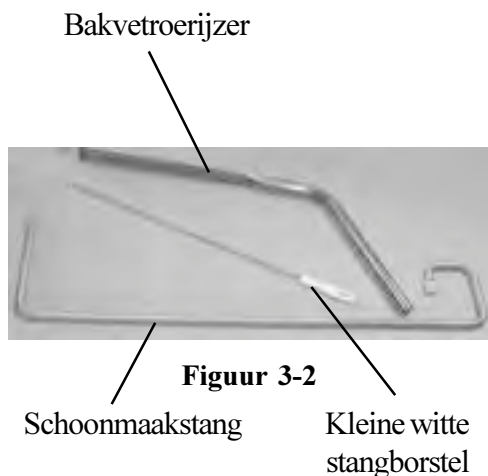
WAARSCHUWING

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

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



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



3. Verwijder de braadrekken en wrijf de onderkant van het deksel schoon.
4. Trek de hendel van de afvoer naar u toe om de afvoerkraan te openen. De hendel moet recht naar de voorkant van de braadoven wijzen. Gebruik de L-vormige borstel om korstjes uit de hittepijpen en van de zijkanten en de bodem van de braadpot te verwijderen terwijl het bakvet wegvloeit. Gebruik indien nodig de afvoerschoonmaakstang om eventuele korstjes door de afvoeropening in de onderkant van de braadpot naar buiten te duwen. Gebruik de rechte borstel om korstjes door de afvoeropening in de onderkant van de braadpot naar buiten te duwen, indien nodig, en om de ruimte tussen de verwarmingselementen en de potwand schoon te maken. Figuur 3-2.



Borstel tijdens het filterproces ALLE korstjes van de oppervlakken van de braadpot en de koude zone. Wanneer u deze instructies niet opvolgt, kan dat ertoe leiden dat er bakvet uit de braadpot loopt, wat dan weer kan leiden tot ernstige brandwonden, lichamelijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen.

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

5. Schraap de korstjes en de korstring van de braadpot en gooi ze weg. Wrijf alle oppervlakken schoon met een schone vochtige doek. Als er water in de koude zone druppelt, droogt u de zone uit met een doek voor u het bakvet in de braadpot pompt.
6. Duw de hendel van de afvoer in de gesloten positie om de afvoer te sluiten.
7. Zet de stroom-/pompschakelaar op POMP.
8. Wanneer al het bakvet in de braadpot is gepompt, zet u de stroom-/pompschakelaar UIT.

3-9. DE FILTERBEKLEDING **VERVANGEN**

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

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



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

4. Til de filterarmatuur en de kruimelkorf uit de afvoerpan.

WAARSCHUWING

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

5. Verwijder het bakvet en de kruimels uit de afvoerpan. Maak de afvoerpan schoon met zeep en water. Spoel grondig na met warm water.

3-9. DE FILTERBEKLEDING VERVANGEN (vervolg)

6. Schroef de zuigstandpijp los van de filterconstructie en verwijder de ring van de standpijp.
7. Maak de kruimelkorf en de ring met zeep en water schoon in de gootsteen. Spoel grondig na met warm water.
8. Verwijder de filterklemmen en gooi het filterelement weg.
9. Maak filterzeven bovenaan en onderaan schoon met zeep en water. Spoel grondig na met warm water.

OPGEPAST

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

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


3-10. SCHOONMAAKMODUS

De Computron 8000 is voorzien van een schoonmaakmodus om de braadpot schoon te maken bij de ingebruikneming en telkens wanneer het bakvet wordt ververst. Start de schoonmaakmodus en volg de stappen uit het hoofdstuk De braadpot schoonmaken.



Wanneer u de schoonmaak- en azijnoplossingen verwarmt, zet u de braad-/pompschakelaar (COOK/PUMP) in de stand “Braden” (COOK). Wanneer de smeltmodus begint, houdt u



ingedrukt, waarna “CLEAN OUT ?” [schoonmaken?], ^{CLEAN} 1=YES

2=NO”[1=ja 2=neen] op het display verschijnt. Druk op  om de schoonmaakmodus te starten.

Op het display verschijnt “*CLEAN-OUT MODE*” [schoonmaakmodus] en de braadoven wordt verwarmd tot een voorgeprogrammeerde temperatuur om vervolgens automatisch een

vooraf ingestelde tijdspanne af te tellen. Gebruik  , indien nodig, om de temperatuur bij te regelen om te voorkomen dat de schoonmaakoplossing overkookt.

3-11. BEVEILIGING VAN FILTERMOTOR

De filterpomp motor is uitgerust met een manuele resetknop voor het geval dat de temperatuurbescherming van de motor wordt geactiveerd. De resetknop “manuele RESET” bevindt zich op de achterkant van de motor. Wacht ongeveer 5 minuten voor u probeert om de veiligheidsvoorziening te resetten.

WAARSCHUWING

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

3-12. DE BRAADPOT SCHOONMAKEN

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

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



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

2. Wanneer er zich nog heet bakvet in de braadpot bevindt, laat u dat wegvloeien door de hendel traag naar u toe te trekken.
3. Sluit de afvoerkraan en gooi het bakvet weg.
4. Til het deksel op, verwijder de rekken en de drager van het deksel en kantel het deksel naar achteren zodat het niet hindert tijdens het schoonmaken.
5. Vul de braadpot tot aan de niveaumarkeringen met warm water. Voeg 240 tot 300 ml braadovenschoonmaakmiddel (Henny Penny stuknummer 12101) toe aan het water en meng grondig.

WAARSCHUWING

Draag steeds een veiligheidsbril of een veiligheidsmarker en beschermende rubberen handschoenen wanneer u de braadpot schoonmaakt want de schoonmaakoplossing is erg alkalisch. Vermijd spatten of een andere vorm van contact tussen de oplossing en de ogen of de huid. Ernstige brandwonden en blindheid zouden het gevolg kunnen 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.

3-12. DE BRAADPOT SCHOONMAKEN (vervolg)



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

WAARSCHUWING

Laat de schoonmaakoplossing NIET koken. Als de schoonmaakoplossing in de braadpot begint te schuimen en over te koken, ZET U DE STROOMSCHAKELAAR ONMIDDELLIJK IN DE STAND "UIT".

7. Gebruik de braadovenborstel (Henny Penny stuknummer 12105) om de binnenkant van de braadpot, het dekselframe en de bovenkant van de braadoven te schrobben.

OPGEPAST

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

8. Na het schoonmaken, zet u de hoofdstroomschakelaar uit. Open de afvoerkraan en laat de schoonmaakoplossing uit de braadoven naar de afvoerpan vloeien en giet ze weg.
9. Sluit de afvoerkraan en vul de braadpot opnieuw met warm water tot het correcte niveau.
10. Voeg ongeveer 470 ml gedistilleerde azijn toe en verwarm de oplossing tot maximum 91° C (195°F).
11. Met een schone borstel maakt u de binnenkant van de braadpot en het dekselframe schoon. Op die manier wordt de alkaline die van de schoonmaakoplossing is achtergebleven, geneutraliseerd.
12. Laat het azijnspoelwater weglopen en giet het weg.
13. Spoel de braadpot uit met schoon warm water.
14. Droog de afvoerpan en de binnenkant van de braadpot grondig af.


OPMERKING

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


3-13. REGELMATIG ONDERHOUD Net als alle andere toestellen voor de verwerking van voedingswaren moet de Henny Penny Hogedrukbraadoven regelmatig worden schoongemaakt en onderhouden. In de onderstaande tabel vindt u een overzicht van te plannen onderhoudstaken. In de onderstaande paragrafen worden de onderhoudsprocedures die door de operator moeten worden uitgevoerd, stap voor stap beschreven.

Procedure	Frequentie
Filteren van bakvet	Dagelijks (ten minste twee keer per dag)
Verversen van bakvet	Zie hoofdstuk 3-6.
De filterbekleding vervangen	Na 10-12 filterbeurten of wanneer verstopt.
Schoonmaken van braadpot	Bij eerste ingebruikname en telkens wanneer het bakvet wordt ververst.
De bedieningsklep schoonmaken	Dagelijks
Cilinders van deksel smeren	Jaarlijks
Veiligheidsontlastklep	Jaarlijks


3-14. PROGRAMMEREN

1. Houd  één seconde ingedrukt totdat “PROG” op het display verschijnt, gevolgd door “ENTER CODE” [code invoeren].
2. Voer de code 1, 2, 3 in. “SELECT PRODUCT...PRESS PROG” [product selecteren...druk op prog.] loopt over het display.
3. Druk op de gewenste productknop (1 tot 10) en laat hem weer los.

OPMERKING




Druk op  om een product te kopiëren, een product te wissen, een product in te stellen, een product te wissen, alle producten te wissen of alle producten in te stellen.




4. Druk kort op  . De naam van het product verschijnt op het display. Bijvoorbeeld. “NAME“FRIES” [naam “friet/patat”].

De naam van een product wijzigen

- a. Druk kort op   en het eerste letter- of cijferteken begint te knipperen.


- b. Druk kort op   om het knipperende teken te wijzigen.


- c. Om naar het volgende teken te gaan, drukt u op  .

Druk vervolgens op   om dat teken te wijzigen.




- d. Herhaal stap c tot maximaal 7 tekens zijn ingevoerd.

















- e. Houd  ingedrukt om de programmeermodus te verlaten

of druk kort op  tot “PRELOAD” [voorladen] op het display verschijnt om verder te gaan met het programmeren.

5. De voorlaadmodus biedt de operator de mogelijkheid om eerst grote stukken in de braadpot te laten vallen, terwijl het deksel geopend is, voor de rest van het product wordt geladen. De voorlaadcycclus werkt altijd zonder druk en maakt altijd gebruik




van de bereidingstemperatuur van stap 1. Druk op   om een voorlaadtijd in te stellen of druk op  als u de voorlaadfunctie niet wenst te gebruiken.

3-15. PROGRAMMEREN **(Vervolg)**




6. Druk kort op  en “1. COOK TIME” [bereidingstijd] verschijnt op het display, samen met de ingestelde tijd. Druk op   om de tijd te wijzigen. De tijd wordt weergegeven in minuten en seconden. Houd de knoppen ingedrukt om de tijd met een interval van 5 seconden te laten verspringen, tot maximum 59:59.
7. Druk kort op  en “1. TEMP” verschijnt in het display, samen met de ingestelde temperatuur aan de rechterkant van het display. Druk op   om de temperatuur te wijzigen. Houd de knoppen ingedrukt om de temperatuur met een interval van 5 graden te laten verspringen van minimum 88° C (190° F) en 193° C (380° F).
8. Druk kort op  en “1. PRESSURE” [1. druk] verschijnt op het display, samen met “YES” of “NO”. Druk op   om al dan niet druk te laten opbouwen in de eerste stap.
9. Druk kort op  en “2. STEP 2 AT” [2. stap 2 op] verschijnt op het display, samen met de tijd voor stap 2. Als u geen stap 2 wilt, stelt u de tijd in op “0:00” en drukt u op  . Als u wel een stap 2 wilt, drukt u op   en stelt u een tijd in. Vervolgens drukt u op  om de temperatuur en de druk in te stellen.


OPMERKING

Er kunnen maximaal 10 stappen worden geprogrammeerd voor een product door de bovenstaande stap te herhalen voor elke stap in het bereidingsproces.


10. Druk kort op  en “ALARM – 1 AT 0:00” [alarm – 1 op 0:00] verschijnt op het display. Druk kort op   om een alarm in te stellen. Bijvoorbeeld: Als een bereidingstijd van 3 minuten werd ingesteld voor een bereidingscyclus en het alarm moet 30 seconden na het begin van de bereidingscyclus afgaan, dan moet de tijd op het display in deze stap op “2:30” worden ingesteld. Als de timer dan heeft afgeteld tot 2:30 weerklinkt het alarm.




3-15. PROGRAMMEREN (Vervolg)

Nadat de alarmtijd is ingesteld drukt u op  en “ALARM” en “TYPE” knipperen op het display, waarbij het alarmtype aan de rechterkant van het display verschijnt. “TIME” [tijd], “SHAKE” [schudden], “STIR” [roeren], “ADD” [toevoegen] en “LID” [deksel] kunnen worden ingesteld door te drukken op  .


Er weerklinkt een alarmsignaal en het alarmtype knippert om de operator ertoe aan te zetten de korf te schudden, het product te roeren of product toe te voegen. Als “TIME” [tijd] werd geselecteerd, knippert de resterende tijd op het display. Als “LID” [deksel] werd geselecteerd, knippert “CLOSE LID” [deksel sluiten] op het display. Het aftellen van de timer wordt dan gepauzeerd tot het deksel wordt gesloten en er op  wordt gedrukt om de timer te hervatten.




OPMERKING




Er kunnen maximaal 4 alarmen worden geprogrammeerd. Nadat het eerste alarm is ingesteld kunt u de andere instellen door nogmaals op  te drukken.

11. Druk kort op  tot “QUALITY TMR” [kwaliteitstimer] verschijnt op het display, samen met de ingestelde warmhoudtijd. Druk op   en laat los om de warmhoudtijd in te stellen, tot maximum 59:59.


OPMERKING

U kunt de programmeermodus steeds verlaten door 2 seconden  ingedrukt te houden.




12. Druk kort op  en “LOAD COMP” [ladingcompensatie] verschijnt op het display, samen met de ladingcompensatiewaarde. Aan de hand van deze waarde wordt de tijd automatisch aangepast op basis van de omvang en de temperatuur van de te bereiden lading. Druk kort op   om deze waarde te wijzigen van minimum 0 tot maximum 20. De bij de productie van het toestel ingestelde waarde is 5.

13. Druk kort op  en “LCOMP REF” [referentiewaarde ladingcompensatie] verschijnt op het display, samen met de gemiddelde. Ladingcompensatietemperatuur. Dit is de gemiddelde bereidingstemperatuur voor de producten die u bereid. De timer versnelt bij een temperatuur boven deze waarde en vertraagt bij een temperatuur onder deze waarde. Druk kort op   om de waarde te wijzigen.

3-15. PROGRAMMEREN (Vervolg)

Of, als u ingestelde bereidingstemperatuur wilt gebruiken als ladingcompensatiereferentiepunt, druk op  tot “STEP-X” [stap-X] en “TEMP” [temperatuur] op het display knipperen. Bijvoorbeeld: als de bereidingstemperatuur 175° C bedraagt, versnelt de timer wanneer de temperatuur van het bakvet hoger is dan 175° en vertraagt de timer wanneer de temperatuur lager is dan 175°.

14. Naar wachtstand gaan wanneer klaar?

Druk kort op  en “GO TO IDLE, AFTER DONE” [ga naar wachtstand wanneer klaar] verschijnt op het display, samen met “YES” of “NO”. Druk op   om JA of NEEN te kiezen.



15. Filtercyclusmodus (optioneel)

“FILTER AFTER” [filteren na] verschijnt alleen in de productprogrammeermodus op voorwaarde dat filteropvolging (Filter Tracking) geactiveerd is in de speciale programmeermodus. De programmeeropties zijn: **“gemengd”** (elk product heeft een eigen filtertelling) en **“globaal”** (dezelfde telling wordt

gebruikt voor alle producten). Druk op  .



“2,gemengd”

a. “FILTER AFTER” [filteren na] verschijnt op het display, samen met het ingestelde aantal bereidingscycli.

b. Druk kort op   tot het gewenste aantal bereidingscycli tussen twee filterbeurten op het display wordt weergegeven. Bijvoorbeeld: als voor een product 4 wordt ingesteld, dan wordt telkens wanneer dat product wordt geselecteerd, 1/4 of 25% geteld. Telkens wanneer dat product wordt bereid wordt dat percentage opgeteld tot 100% of meer wordt bereikt. Op dat ogenblik meldt het display “FILTER SUGGESTED” [filteren aanbevolen].

“3,GLOBAL”

a. “FILTER INCL” [meetellen voor filteren] verschijnt op het display, samen met “NO” of “YES”

b. Druk kort op   tot “YES” verschijnt als het product in kwestie mee moet worden geteld in de filtertelling, of “NO” als dat niet het geval is.

3-15. PROGRAMMEREN (Vervolg)

Ingestelde producten kopiëren/wissen


Producten en de bijbehorende ingestelde waarden kunnen vanaf een menulocatie op het bedieningspaneel naar een andere locatie worden gekopieerd of worden gewist. De sturing kan ook worden ingesteld om de bij de productie van het toestel ingestelde waarden te gebruiken.



1. Houd één **PROG** seconde ingedrukt totdat “PROG” op het display verschijnt, gevolgd door “ENTER CODE” [code invoeren].
2. Voer de code 1, 2, 3 in. “SELECT PRODUCT...PRESS PROG” [product selecteren...druk op prog.] loopt over het display, gevolgd door “DOWN” FOR OPTIONS” [druk op neerwaartse pijl voor opties].



3. Druk op **DOWN** en “**OPTION**” [optie], gevolgd door “*1. COPY A PROD” [1. een product kopiëren] verschijnt op

het display. Druk telkens weer op  om de volgende opties weer te geven:

- *1. COPY A PROD [een product kopiëren]
- *2. ERASE A PROD [een product wissen]
- *3. PRESET A PROD [bij productie ingestelde waarden voor product instellen]
- *4. ERASE ALL [alle waarden wissen]
- *5. PRESET ALL [waarden voor alle producten instellen op de bij de productie ingestelde waarden]

4. Om een van de bovenstaande opties te selecteren, drukt u op



PROG terwijl de gewenste optie op het display wordt weergegeven.

Wanneer u PRESET A PROD [bij productie ingestelde waarden voor product instellen], of PRESET ALL PROD [waarden voor alle producten instellen op de bij de productie ingestelde waarden] worden de bij de productie ingestelde waarden gebruikt voor de menu-items in kwestie.




OPMERKING


U kunt steeds op **INFO** drukken om het menu met opties te verlaten, of 30 seconden wachten om de sturing het menu automatisch te laten sluiten.

Hierna volgen enkele voorbeelden van het kopiëren en wissen van producten:

Kopiëren

Druk op  om de optie die op het display wordt


weergegeven, “COPY A **PROG** PROD” [een product kopiëren] te selecteren. “COPY __ TO __” [kopieer __ naar __] verschijnt op het display. De eerste reeks “_” knippert. Selecteer het product dat u wilt

kopiëren, bijvoorbeeld, door op de knop  te drukken


“COPY 2 TO __” [kopieer 2 naar __] verschijnt op het display.


3-15. PROGRAMMEREN

(Vervolg)


Druk vervolgens op het product *waarnaar* u wilt kopiëren, bijvoorbeeld, door te drukken op . De sturing reageert door


een bevestigingsbericht weer te geven:
 “COPY 2 TO 0?” [kopieer 2 naar 0?]
 1=YES 2=NO” [1= ja 2= neen].

Druk op  (YES) en de sturing kopieert product nr. #2 naar productpositie nr. 0 (product nr. 2 blijft intact) en op het display verschijnt “* COPIED *” [gekopieerd] om daarna terug te keren naar de stap Programmaproduct selecteren” waarbij product nr. 0 al is geselecteerd.


Druk op  (NO), of druk gedurende 20 seconden op geen enkele knop, om “X CANCELED X” [X heeft X geannuleerd] te laten verschijnen op het display en de sturing het kopieerproces te doen verlaten. In dit geval worden er geen wijzigingen aangebracht.

Wissen


In de stap “programmaproduct selecteren” drukt u op  “** OPTIONS **” [opties] gevolgd door “*1. COPY A PROD” [1. een product kopiëren] verschijnt op het display.

Druk nog drie keer op  om de optie “Erase All” [alles wissen] op het display weer te geven:

“*2. ERASE A PROD [een product wissen]
 “*3. PRESET A PROD [bij productie ingestelde waarden voor product instellen]
 “*4. ERASE ALL [alle waarden wissen]

Druk op  om de optie die op het display wordt weergegeven, “ERASE ALL” te selecteren. De sturing reageert door een bevestigingsbericht weer te geven:

“ERASE ALL PROD ?” [alle waarden wissen?]
 1=YES 2=NO” [1= ja 2= neen].

Druk op  (YES) om te bevestigen dat u alle waarden van alle producten wilt wissen en vervangen door “lege” waarden. De sturing reageert door elk product afzonderlijk te wissen.

“ERASING 1” [bezig met wissen van 1]
 “ERASING 2” [bezig met wissen van 2] “ERASING 6” [bezig met wissen van 6]
 “ERASING 3” [bezig met wissen van 3] “ERASING 7” [bezig met wissen van 7]
 “ERASING 4” [bezig met wissen van 4] “ERASING 8” [bezig met wissen van 8]
 “ERASING 5” [bezig met wissen van 5] “ERASING 9” [bezig met wissen van 9]

Vervolgens wordt kort “* ALL ERASED *” [alle waarden gewist] weergegeven om tot slot terug te keren naar het display “programmaproduct selecteren”.



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

* FMOŁ - %# Ł - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 4-2: -16

Durch-Translated from Original