



HENNY PENNY®

Engineered to Last

Henny Penny Hoog volume open friteuse

model OFE/OFG-341

model OFE/OFG-342

model OEA/OGA-341

model OEA/OGA-342

HANDLEIDING OPERATOR

REGISTREER GARANTIE ONLINE BIJ WWW.HENNYPENNY.COM

ATTENTIE

Deze handleiding dient, als naslagwerk, op een goed te bereiken plaats te worden bewaard. Een schema voor deze applicatie staat aan de binnenkant van het rechterzijpaneel.

Op te hangen op een prominente locatie, instructies moeten worden opgevolgd op het moment dat een gebruiker gas ruikt. Deze informatie moet worden verkregen door de plaatselijke gasleverancier te raadplegen.

Houd de stroom voor de verbranding en de ventilatielucht vrij. Er moet voldoende ruimte rondom het apparaat worden vrijgehouden voor voldoende lucht in de verbrandingskamer.

Het model OFG/OGA-34X open friteuse, uitgerust met een voortdurende aansturing. Maar de open friteuse kan niet bediend

worden zonder elektriciteit. De unit zal automatische terugkeren naar zijn normale bediening zodra de elektriciteit weer is aangesloten.

PAS OP

Houd, om brand te voorkomen, de apparatuurruimte vrij van brandbare materialen.



Onjuiste installatie, aanpassingen, veranderingen, service of onderhoud kan beschadigen, letsel of dood veroorzaken. Lees de installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies goed door voor het installeren of bedienen van deze apparatuur.



VOOR UW EIGEN VEILIGHEID, BEWAAR OF GEBRUIK GEEN GAS OF ANDERE ONTVLAMBARE GASSEN EN VLOEISTOFFEN IN DE NABIJHEID VAN DEZE OF ANDERE APPARATUUR.

Technische gegevens voor CE/AGA gelabelde producten

Nominale warmte-input: (Net)	Aardgas (I2H) = 31.7 kW (108,165 Btu/h) Aardgas (I2E) = 31.7 kW (108,165 Btu/h) Aardgas (I2E+) = 31.7 kW (108,165 Btu/h) Aardgas (I2L) = 31.7 kW (108,165 Btu/h) Aardgas (I2HS) = 31.7 kW (108,165 Btu/h) Vloeibaar propaan (I3P) = 31.7 kW (108,165 Btu/h)
Nominale warmte-input: (Bruto)	Aardgas (I2H) = 35.2 kW 120,000 Btu/h Aardgas (I2E) = 35.2 kW 120,000 Btu/h Aardgas (I2E+) = 35.2 kW 120,000 Btu/h Aardgas (I2L) = 35.2 kW 120,000 Btu/h Aardgas (I2HS) = 35.2 kW 120,000 Btu/h Vloeibaar propaan (I3P) = 35.2 kW 120,000 Btu/h
Geleverde druk:	Aardgas (I2H) = 20 mbar (2.0kpa) Aardgas (I2E) = 20 mbar Aardgas (I2E+) = 20/25 mbar Aardgas (I2L) = 25 mbar Aardgas (I2HS) = 25 mbar Vloeibaar propaan (I3P) = 30/37/50 mbar (3.0/3.7/5.0 kpa)
Test puntdruk:	Aardgas (I2H) = 8.7 mbar (.087 kpa) Aardgas (I2E) = 8,7 mbar Aardgas (I2E+) = N/A Aardgas (I2L) = 8.7 mbar Aardgas (I2HS) = 8.7 mbar Vloeibaar propaan (I3P) = 25 mbar (2.5 kpa)
Injectie afmeting	Aardgas (I2H) = 3.00 mm Aardgas (I2E) = 3.00 mm Aardgas (I2E+) = 2.52 mm Aardgas (I2L) = 3.17 mm Aardgas (I2HS) = 3.30 mm Vloeibaar propaan (I3P) = 1.75 mm

Deze apparatuur moet in overeenstemming met de fabrieksinstructies en de geldende regelgeving worden geïnstalleerd en alleen worden gebruikt in een geschikte geventileerde ruimte. Lees eerst de instructies voor het installeren of gebruiken van de apparatuur.

Geluid dat geproduceerd wordt door deze apparatuur is minder dan 70 dB(A)

SECTIE 1. INTRODUCTIE

1-1. INTRODUCTIE

De Henny Penny open friteuse is een basis-unit uit de voedselindustrie om voedsel beter en gemakkelijker te kunnen bereiden. Het ontwerp, gebaseerd op de microcomputer maakt dit mogelijk. Deze eenheid wordt alleen gebruikt in de institutionele commerciële foodservice activiteiten.



ATTENTIE

Vanaf 16 augustus 2005 werd de 'Waste Electrical en Electronic Equipment' regelgeving bekrachtigd voor de Europese Unie. Onze producten zijn naar de WEEE richtlijn geëvalueerd. We hebben ook onze producten gereviewed om te bepalen of ze voldoen aan de richtlijn voor restrictie van gevaarlijke substanties (RoHS) en onze producten opnieuw hebben ontworpen zoals benodigd om te voldoen. Om te blijven voldoen aan deze richtlijnen, mag deze unit niet worden afgevoerd als huishoudelijk afval. Neem, voor de juiste soort afval, contact op met uw dichtstbijzijnde Henny Penny distributeur.

1-2. FUNCTIES

- Gemakkelijk schoon te maken
- OFE heeft 36 kg bakvetcapaciteit per bak
- OFG heeft bakvetcapaciteit per bak
- 2 halve maat manden per bak (of volledige grootte manden)
- Microcomputer bediening
- Roestvrijstalen constructie
- Handmatige reset hoge limiet bediening
- Zelf-diagnose systeem, ingebouwd in de bediening
- Ingebouwde filter (bedient alle bakken)
- Propaan of aardgas; 120,000 BTU/pot (35 kw)
- 8,16 kg (8.2 kg) productcapaciteit
- Simplistisch elektronische Computron 1000 bediening beschikbaar, of meer verschillende multifunctionele knoppen beschikbaar

1-3. BEHANDELING

Zoals in elke unit van voedingbereidingsapparatuur, heeft de open friteuse zorg en onderhoud nodig. Regelgeving voor het onderhoud en schoonmaken staan in deze handleiding en moet altijd onderdeel zijn van de bediening van de unit.

1-4. ONDERSTEUNING

Indien u buiten assistentie wenst, belt u dan met uw plaatselijke onafhankelijke Henny Penny distributeur in uw gebied, of neem even contact op met Henny Penny Corp. op 1-800-417-8405 of 1-937-456-8405.

1-5. VEILIGHEID

De Henny Penny open friteuse heeft veel ingebouwde veiligheidsfuncties. Echter, de enige manier voor een veilige bediening is om de juiste installatie, bediening en onderhoudsprocedures te begrijpen.

Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vaardigheden, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij hen de supervisie is gegeven of een instructie aangaande het gebruik van de applicatie door een verantwoordelijk persoon voor hun veiligheid.

Als er informatie van bijzondere importantie is of aan veiligheid gerelateerd, dan worden de woorden GEVAAR, WAARSCHUWING, VOORZICHTIG, of LET OP gebruikt. Het gebruik hiervan wordt hieronder beschreven:



VEILIGHEID WAARSCHUWING SYMBOOL wordt gebruikt bij **GEVAAR, WAARSCHUWING, OF VOORZICHTIG**, wat aangeeft dat er een persoonlijk letsel type gevaar bestaat.

LET OP wordt gebruikt om specifiek belangrijke informatie aan te geven.

VOORZICHTIG gebruikt zonder het veiligheidswaarschuwingssymbool geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan, die, als die niet wordt voorkomen, kan resulteren in schade aan eigendommen.

VOORZICHTIG gebruikt met het veiligheidswaarschuwingssymbool geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan, die, als die niet wordt voorkomen, kan resulteren in licht of medium letsel.

WAARSCHUWING geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die, als die niet kan worden voorkomen, kan resulteren in de dood of ernstig letsel.

GEVAAR GEEFT EEN DREIGEND GEVAAR AAN DAT HET, ALS NIET VERMEDEN, IN DE DOOD OF ERNSTIG LETSEL KAN RESULTEREN.

SECTIE 2. INSTALLATIE

2-1. INTRODUCTIE

In deze sectie staan de installatie-instructies voor de Henny Penny open friteuse.

ATTENTIE

Installatie van de unit mag alleen door een gediplomeerde service-ingenieur uitgevoerd worden.



Maak geen gaten in de unit met wat voor objecten dan ook zoals boren of schroeven omdat er schade aan de componenten of een elektrische schok kan ontstaan.

De Henny Penny open friteuse is getest, geïnspecteerd, en met kundig ingepakt om aankomst op haar bestemming in de best mogelijke conditie te garanderen. De unit is vastgebonden op een houten steunbalk en daarna ingepakt in een zware kartonnen doos met genoeg vulling voor normale verzending.

ATTENTIE

Elke schade door verzending moet genoteerd worden in aanwezigheid van de koerier en opgetekend worden voorafgaand aan haar of zijn vertrek.

1. Snij voorzichtig de banden los van de kartonnen doos.
2. Til het karton los van de friteuse.
3. Snij en verwijder de metalen banden die de friteuse aan de pallet vasthouden.
4. Verwijder de friteuse van de pallet.



Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de friteuse ter voorkoming van persoonlijk letsel. Enkele-bak-friteuses wegen 158 kg. en 2 bak-friteuses wegen 318 kg.

2-3. SELECTEER DE LOCATIE

De juiste locatie van de open friteuse is erg belangrijk voor bediening, snelheid en gemak. Geef de open friteuse een plaats waar op de juiste manier bediend kan worden. Kies een locatie waar op een gemakkelijke manier kan worden geladen en afgeladen zonder dat het

proces van de samenstelling van de bestellingen wordt onderbroken. Bedieners hebben uitgevonden dat het frituren vanaf rauw tot aan eindproduct, en het product warm houden in verwarmers voor een goede service zorgt. Onthoud dat de beste efficiëntie wordt verkregen door een rechte-lijn bediening, i.e. rauw aan één kant en eindproduct aan de andere kant. Bestellingen afmaken kan iets opschuiven zonder efficiëntieverlies.

PAS OP

Installeer, om brand te voorkomen de open friteuse met een minimale ruimte vanaf alle ontvlambare en niet ontvlambare materialen, 0 cm vanaf de zijkant en 15,24 cm vanaf de achterkant. De open friteuse is, als deze op de juiste wijze is geïnstalleerd, ontworpen voor bediening op ontvlambare vloeren en naast ontvlambare muren.



2-4. DE OPEN friteuse WATERPAS ZETTEN

2-5. VENTILATIE VAN friteuse

Zet en installeer de friteuse om omvallen of beweging te voorkomen, zodat er ernstige brandwonden door vetspetters worden voorkomen. Vastbinden met banden kan gebruikt worden voor de stabilisatie.

Breng de open friteuse in balans van links naar rechts en van de achterkant naar de voorkant, ten behoeve van de juiste installatie. Maak gebruik van een vlak rondom de kraag van de friteuse, op de middelste bak, en pas daarop de friteuse aan.

Zet de open friteuse neer met een voorziening voor luchten naar een juiste afzuigklep of ventilatiesysteem. Dit is essentieel voor efficiënte verwijdering van de stoomafvoer en de friteuseluchtjes. Neem voorzorgsmaatregelen voor het ontwerpen van een luifel voor de afzuiger om storingen te voorkomen met de bediening van de open friteuse. We bevelen aan dat u contact opneemt met een lokaal ventilatie of verwarmingsbedrijf voor ondersteuning bij het ontwerpen van een adequaat systeem.

2-5. VENTILATIE VAN friteuse (vervolgd)



Verbind geen verlenging bij het installeren van het gasfriteusestation aan de rookgasafvoer-uitlaatpijp. Dit kan de juiste werking van de brander aantasten, waardoor er storingen en mogelijke negatieve terugslag.

2-6. GAS TOEVOER

Voor merk AGA friteuses, moet de gastoevoerdruk voldoen aan de volgende minimum waarden:

Aardgas: 1.13 kpa

Propaan (LPG): 2.75 kpa

De gas open friteuse is vanuit de fabriek te verkrijgen voor ofwel aardgas ofwel propaangas. Controleer het gegevensplaatje binnen in het voordeurtje van de kast om de juiste gasvereisten te bepalen. De minimum toevoer voor aardgas is 17,8 cm waterkolom, en 25,4 voor propaan.



Probeer geen ander gas dan die op het gegevensplaatje gespecificeerd. Onjuiste gastoevoer kan brand of een explosie veroorzaken, resulterend in ernstig letsel en / of schade aan eigendommen.

Refereer aan de illustratie op de volgende pagina voor de aanbevolen aansluiting van de open friteuse aan de hoofdgasleiding.



Om mogelijk ernstig persoonlijk letsel te voorkomen:

- Installatie moet conform de plaatselijke, provinciale, en nationale regelgeving plaatsvinden.
- Installatie moet plaatsvinden conform de Amerikaanse nationale standaard Z223.1- Laatste editie nationale brandstof gas code en de plaatselijke gemeentelijke bouwregelgeving. In Canada moet de installatie in overeenstemming zijn met de standaarden CAN/CSA B 149.1 en 149.2, & installatieregelgeving – gasbrand-

apparatuur en plaatselijke regelgeving codes.

In Australië, in overeenstemming met Australian Gas.

Overheidsregels AG601-2000, sectie AS5601.

- Isoleer de friteuse van de gastoevoer pijpsysteem door de eigen klep af te sluiten tijdens druktesten van het gastoevoer pijpsysteem bij testdruk gelijk aan of minder dan 1/2 PSIG (3.45 KPA) (34.47 mbar).

Voor Australië of Nieuw Zeeland: Als een model wordt geleverd met zwenkwielen en moet worden verbonden aan een vaste gastoevoer via een flexibele slangverbinding, dan moet een draad of slang van voldoende sterkte wordt aangebracht op het toestel en geschikt zijn om te worden bevestigd aan de wand, 50 binnen mm van elk aansluitpunt. De lengte van de ketting of de slang mag niet meer dan 80% van de lengte van de slang worden.

Gasleiding

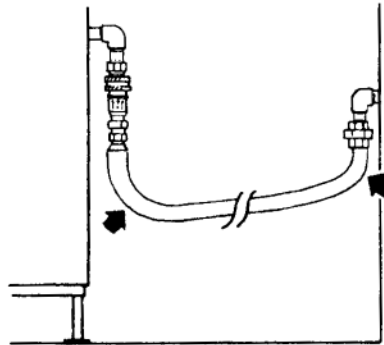
GOED

Minimale trek om het apparaat van de muur te krijgen voor bereikbaarheid om snel te ontkoppelen.



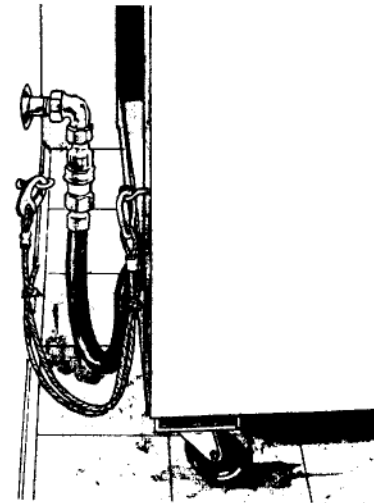
FOUT

Voorkom scherpe bochten en knikken bij het wegtrekken van het apparaat van de muur. (Maximale trek zal de einden laten knikken, zelfs bij correcte installatie, en zorgen voor een kortere levensduur van de aansluiting.)



KABELBEPERKING

Zie onderstaand schema voor het installeren van een kabelbeperking voor alle verrijdbare gasfriteuses.



De I-bout moet worden bevestigd aan het gebouw met gebruik van de geldende bouwvoorschriften.

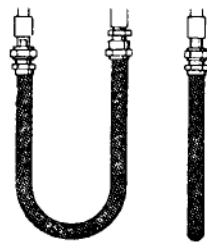
PAS OP

INSTALLATIE AAN DE MUUR

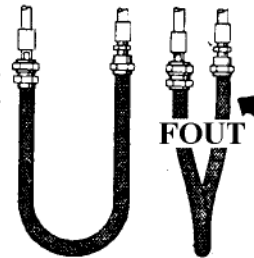
Veranker de I-bout in de muur. Niet alleen aan de oppervlakte vastmaken. Plaats de I-bout op dezelfde hoogte als de gasvoorziening. Gewenste installatie is ca. 15 cm vanaf beide kanten van de voorziening. Kabelbeperking moet minstens 15 cm korter zijn dan de flexibele gas slang.

GOED

Koppelingen en slang moeten in hetzelfde vlak worden geïnstalleerd, zoals links wordt getoond. VERTAK DE KOPPELINGEN NIET, dit leidt tot verdraaiingen en onnodige spanningen waardoor voortijdige storingen optreden.

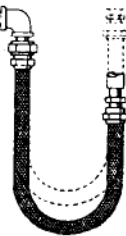


FOUT

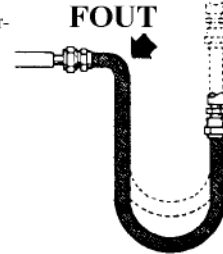


GOED

Dit is de juiste manier om de metalen buis voor verticale oversteek te installeren. Let op de enkele, natuurlijke bocht.



FOUT



Met een scherpe bocht, zoals rechts getoond, gaat de metalen buis draaien en spannen tot een punt waarop voortijdige storing aan het koppelstuk optreedt.

GOED

Houd het minimum of grotere buig diameter tussen de koppelingen aan voor de langste levensduur.



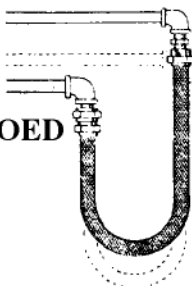
Sluiting in de diameter van de koppelingen, zoals rechts getoond wordt, leidt tot vermoeingsbreuk van de fittingen

PAS OP

Gebruik indien nodig een bochtstuk om scherpe knikken en overmatig buigen te voorkomen. Om gemakkelijk te bewegen, installeer dan met een "luie" bocht. Het gas apparaat moet eerst worden ontkoppeld voor maximale beweging. (minimum beweging is mogelijk voor het loskoppelen van de slang).

GOED

Houd het minimum of grotere buig diameter tussen de koppelingen aan voor de langste levensduur.



FOUT

Sluiting in de diameter van de koppelingen, zoals rechts getoond wordt, leidt tot vermoeingsbreuk van de fittingen

2-6. GAS TOEVOER (Vervolgd)

- Een standaard 2,54 cm lange zwart stalen pijp en hulpstukken van smeedbaar gietijzer moeten gebruikt worden voor gas-serve verbindingen.
- Gietijzeren hulpstukken niet gebruiken.
- Hoewel de 2.54 cm pijp wordt aanbevolen voor 2 bakken en 1,9 cm pijp wordt aanbevolen voor enkele bakken, gebruik dan de juiste afmeting pijp en installeer dit op de juiste wijze, voor een aanvoer van voldoende gas om aan de maximale vraag te voldoen zonder buitensporig verlies van druk tussen de meter en de open friteuse. Het drukverlies in het pijpsysteem mag niet meer zijn dan 0,76 cm waterkolom (.747 mbar)
- Verander de vacuumdrukschakelaar niet. Het is op fabrieksinstelling ten behoeve van efficiëntie.

Voorzieningen moeten worden getroffen voor het verplaatsen van de open friteuses ten behoeve van schoonmaken en onderhoud. Dit kan verkregen worden door:

1. Het installeren van een handmatige gasafsluiter en een ontkoppelaar
2. Het installeren van een heavy-duty ontworpen CSA gecertificeerde verbinder.
Om dit apparaat te onderhouden, met de wielen, moet een verbinder met ANSI Z21.69 of CAN 1-6.10m88 en een snelleontkoppelaar die voldoet aan ANSI Z21.41 of CAN 1-6.9m70, worden geïnstalleerd. Het moet ook geïnstalleerd worden met de voorwaarden te waken tegen overbelasting van de connector zoals gespecificeerd in de fabriekshandleiding.
3. Refereer naar de kabelinstructies, op de voorgaande pagina, over hoe en waar de begrenzers aan de muur en de friteuse moeten worden bevestigd.

ATTENTIE

De begrenzende beperkt de afstand die de open friteuse vanaf de muur kan worden getrokken. Voor het schoonmaken en onderhoud van de unit, moet de kabel afgekoppeld worden van de open friteuse en de flexibele gasleiding worden afgesloten. Hierdoor is er betere toegang naar alle kanten van de open friteuse. De gasleiding en kabelbegrenzer moeten weer aangesloten worden zodra het schoonmaken en het onderhoud afgerond is.

2-7. GASLEKTEST

ATTENTIE

Zorg, voorafgaand aan het aankoppelen van de gastoevoer, dat de gasklepknop in de uitpositie staat.

Vanaf initiële installatie, en na het verplaatsen van de unit, moet de leidingen gecontroleerd worden op gaslekken. Een simpele controle methode is om het gas uit te draaien en alle verbindingen met een zeepoplossing schoon te maken. Als er bubbels ontstaan, dan geeft het aan dat er gas ontsnapt.



Gebruik, om brand of een explosie te voorkomen, nooit een aangestoken lucifer of open vuur om gaslekken op te sporen. Ontstoken gas kan resulteren in ernstig persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen

2-8. DRUK REGULATOR

De fabrieksinstelling van de gasdrukregulator op de automatische gasklep is als volgt:

- Aardgas: 8,9 cm waterkolom (8.7 mbar).
- Propaan gas 25,4 cm waterkolom (24.9 mbar).

ATTENTIE

2-9. ELECTRISCHE VEREISTEN OFG/ OGA-340 SERIES

De gasdrukregulator is ingesteld door Henny Penny en mag niet door de gebruiker worden aangepast.

- 120 V, 60 Hz., 12 A, 1 PH
- 230 V, 50 Hz., 6.2 A, 1 PH

Het 120 V gasfrituurstation heeft een geaarde verbinding nodig en wordt geleverd met een grondkabel - stekker. Elke 230-volt stekker, die gebruikt wordt op de 230-volt unit moet conform alle plaatselijke, provincie en landelijke regelgeving zijn.



Om elektrische schokken te voorkomen, moet dit apparaat uitgerust worden met een externe aardlekschakelaar die alle niet gegrounde (ongeaarde) geleiders afsluit. De hoofdschakelaar op dit apparaat sluit niet alle kabelgeleiders af.

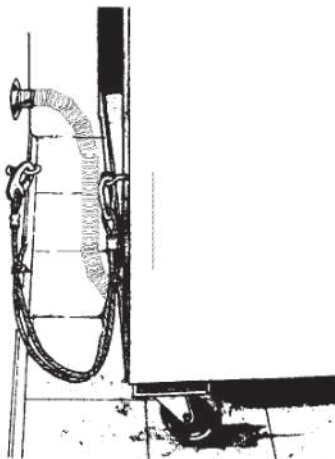
**2-9. ELECTRISCHE
VEREISTEN OFG/
OGA-340 SERIES**
(Vervolgd)



Sluit, om een elektrische schok te voorkomen, niet de geaarde schakelaar af. Deze friteuse moet op de juiste manier en veilig geaard zijn. Refereer aan de plaatselijke elektrische regelgeving voor de juiste grondings(aarden)procedures of als er geen plaatselijke regelgeving is, aan het CE keurmerk, de laatste editie. Canadese modellen worden geleverd met een klemmenkast, geschikt voor geleide aansluiting. In Canada moeten alle elektrische verbindingen gemaakt in overeenstemming met CSA C221, Canadese Elektrische Code Deel 1, en / of plaatselijke regelgeving.

**2-10. ELECTRISCHE
VEREISTEN OFE/
OEA-340 SERIES**

CABLE RESTRAINT



I-bolt is to be secured to the building using acceptable building construction practices.

PAS OP

GIPSPLATEN CONSTRUCTIE
Zekering I-bout aan een bouwnagel. Niet alleen aan gipsplaten bevestigen. Voorkeursinstallatietechniek is ongeveer 15 cm aan beide kanten van de bediening. Kabelbevestigingssysteem moet tenminste 15 cm korter zijn dan de flexibele geleiding

Raadpleeg aan de tabel hieronder voor de levering van bedrading en beveiliging.

	(Per bak)		
Volt	Fase	Kw	Amp
208	3	22.0	61
240	3	22.0	53
380-415	3N+G	22.0	32



Om elektrische schokken te voorkomen, moet dit apparaat uitgerust worden met een externe aardlekschakelaar die alle niet geponde (ongeaarde) geleiders afsluit. De hoofdschakelaar op dit apparaat sluit niet alle kabelgeleiders af.

Om elektrische schokken te voorkomen moet de friteuse op de juiste manier en veilig gegrond (geaard) worden. Raadpleeg de plaatselijke elektrische regelgeving voor de juiste grondings(aardings)procedures of bij afwezigheid van plaatselijke regelgeving, met de CE standaard, de huidige versie. In Canada moeten alle elektrische verbindingen gemaakt in overeenstemming met CSA C22.1, Canadese Elektrische Code Deel 1, en / of plaatselijke regelgeving..


ATTENTIE

CE units hebben een minimale draadafmeting nodig van 6 mm om aangesloten te worden aan het aansluitblok. Als er een flexibele electriciteitsdraad wordt gebruikt, moet het een HO7RN type zijn.

Permanent verbonden elektrische friteuses met zwenkwielen moet geïnstalleerd worden met een flexibele geleiding en een kabelbeperking, als het in de Verenigde Staten wordt geïnstalleerd. Bekijk de illustratie aan de linkerkant. Er zijn gaten in het achterste friteuseframe voor het bevestigen van de kabelbevestiging aan de friteuse. Door de kabelbeperking kan de friteuse niet voorover kantelen

2-11. AANVULLEND
CE ELECTRISCHE
UITSPRAKE

ATTENTIE

- De elektriciteitsdraden moeten olieresistent zijn, met een bedekte flexibele kabel, niet lichter dan een normale polychloroprene of ander equivalent synthetische elastomeer-bedekte kabel.
- Het wordt aanbevolen een 30 mA beoordeelde beschermend apparaat zoals een aardlekschakelaar (GFCI) te gebruiken bij het frituurapparaat 
- Equipotentiaal aarde symbool =




(ALLEEN VOOR APPARATUUR MET CE MARKERING!)

Om gevaar voor elektrische schok te voorkomen moet dit apparaat worden verbonden aan andere apparaten of tastbare metalen oppervlaktes in de nabijheid van dit apparaat met een equipotentiele verbindingsgeleider. Dit apparaat is uitgerust met een

equipotentiele handvat voor dit doel. Het equipotentiele handvat is gemerkt met het volgende symbool



**2-11. AANVULLENDE
CE ELECTRISCHE
SPECIFICATIES**

- De elektriciteitskabel moet oliebestendig zijn, ommanteld en flexibel, minstens een standaard polychloropreen of andere gelijkwaardige synthetische elastomeer ommantelde kabel.
- Het is aanbevolen om een 30 mA vastgesteld beschermend apparaat, zoals een aardlekschakelaar te gebruiken op het friteuse circuit.
- Equipotentieel Aardsymbol = 



(VOOR APPARATEN MET CE KEURMERK!)





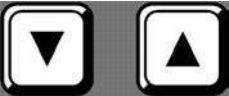

Om het gevaar van elektrische schokken te voorkomen moet het apparaat gekoppeld worden aan andere apparaten of bereikbare metalen oppervlaktes in de directe nabijheid van dit apparaat met een potentiaalvereffeningsader. Dit apparaat is voorzien van een equipotentiale uitgang voor dit doeleinde. De equipotentiale uitgang is gemarkeerd met het volgende symbool



SECTIE 3. BEDIENING

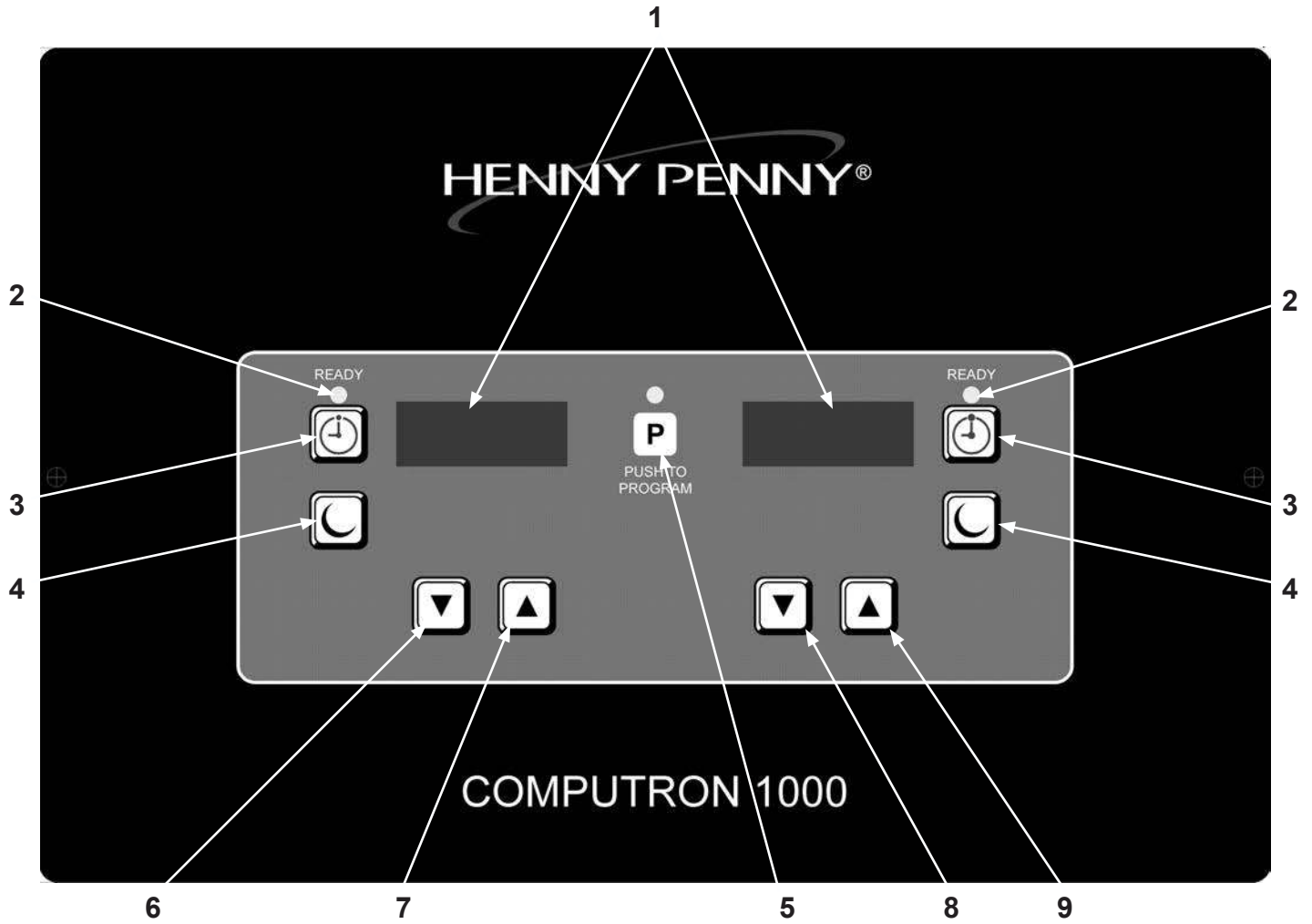
3-1. BEDIENINGS COMPONENTEN C1000 UITLEG

Zie Figuur 3-1.

Fig. Nr.	Item Nr.	Omschrijving	Function
3-1	1	Digitale Display	Toont het bakvet temperatuur, het aftellen van de timer in de Kook Cyclus, en de selecties in de Program Mode; de temperatuur van het bakvet kan getoond worden door één keer te drukken, of twee keer om de ingestelde temperatuur te bekijken; als de temperatuur van het bakvet boven de 218 °C komt geeft de display aan “E-5, FRYER TOO HOTT”
3-1	2		Deze LED brandt als de temperatuur van het bakvet binnen de 5° van de ingestelde temperatuur is, en meldt aan de bediener dat de temperatuur van het bakvet nu op de juiste temperatuur is om het product in de frituur te doen.
3-1	3		De timer knoppen worden gebruikt om de Kook Cyclus te
3-1	4		De slaapstand knoppen worden gebruikt om een inactieve Modus te starten, wat zorgt voor een verlaging van de temperatuur van het bakvet gedurende de periode dat het apparaat niet wordt gebruikt; druk en houdt vast om de Inactieve Modus te verlaten
3-1	5		De programmaknop wordt gebruikt om de Program Modus te gebruiken; ook, eenmaal in de Program Modus, wordt het gebruikt om verder te gaan naar de volgende parameter
3-1	6 & 7		Wordt gebruikt om de hoogte van de huidige getoonde instellingen aan te passen in the Program Modus en om de ingestelde temperatuur van de linker frituurpan of mand te veranderen
3-1	8 & 9		Wordt gebruikt om de hoogte van de huidige getoonde instellingen aan te passen in the Program Modus en om de ingestelde temperatuur van de rechter frituurpan of mand te veranderen

ATTENTIE

Ga verder naar Sectie 3-3, Vullen of Toevoegen Bakvet









Figuur 3-1




3-2. BEDIENINGS
ELEMENTEN 12 KNOP
BEDIENING

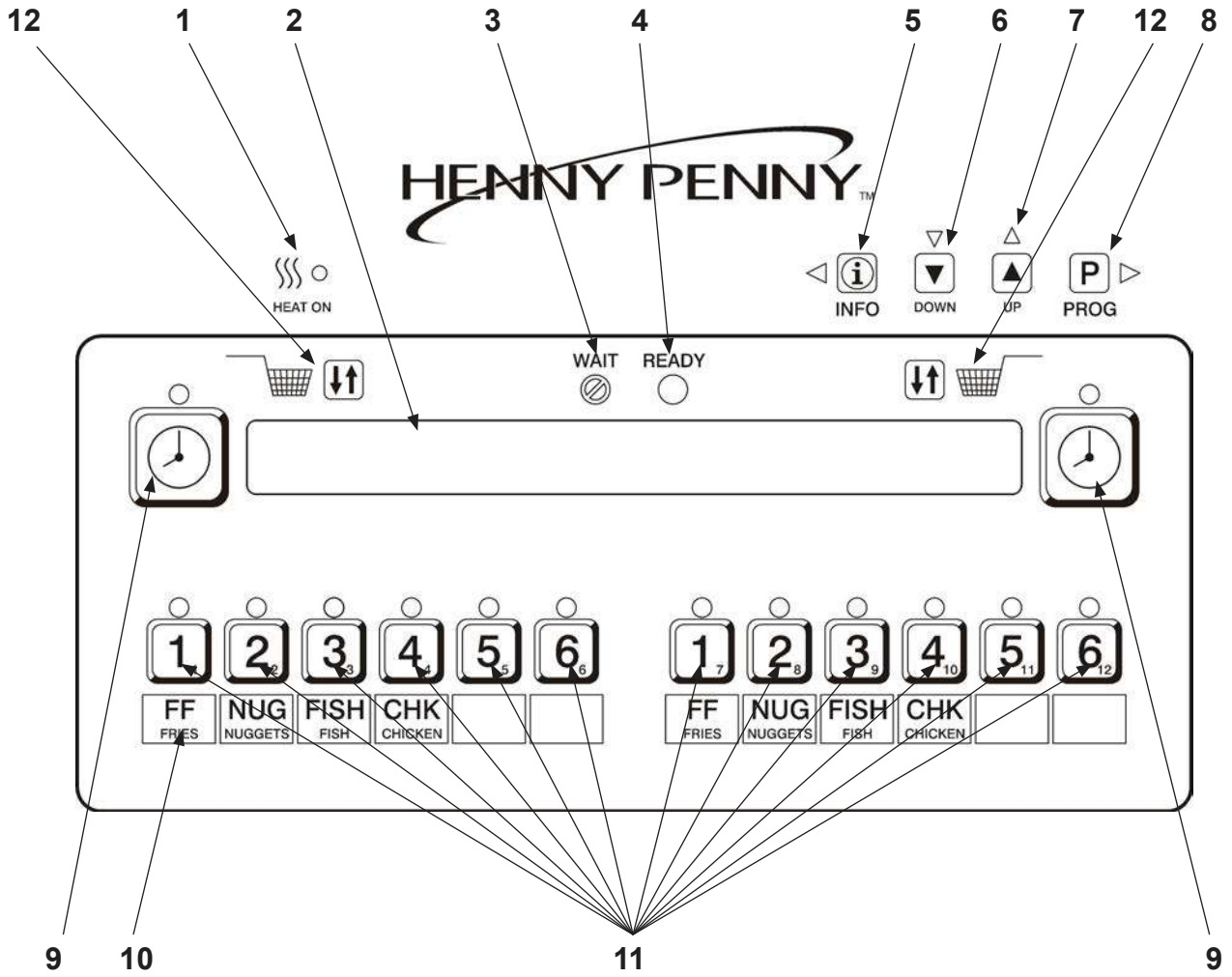
Deze sectie toont de bedieningsprocedures voor de Henny Penny 340 series open frituur met 12 knoppen met timer bediening. Lees secties 1, 2, en 3, en alle instructies voor het bedienen van de friteuse.

Figuur 3-2 toont de functie van de 12 knoppen met timer bediening.

Fig. Nr.	Item Nr.	Omschrijving	Functie
3-2	1	 HEAT ON	Deze LED brandt als het apparaat om warmte vraagt en de branders aangaan en het bakvet verwarmen
3-2	2	Digitale Display	Digitale Display toont het bakvet temperatuur, het aftellen van de timer in de Kook Cyclus en de selecties in de Program Modus; druk op de INFO knop om de temperatuur van het bakvet te tonen; als de temperatuur boven de 218°C stijgt, geeft de display aan "E-5", "FRITUUR TE HEET"
3-2	3	WAIT 	Als de friteuse klaar is met de Smelt Modus, gaat deze LED branden als teken aan de bediener dat de bakvettemperatuur nog niet op de juiste temperatuur is om het product te bakken
3-2	4	READY 	Deze LED brandt als de temperatuur van het bakvet binnen 5° van de ingestelde temperatuur is, en geeft aan de bediener aan de temperatuur van het bakvet op de juiste temperatuur is om het product te bakken
3-2	5	 INFO	Wordt gebruikt om het huidige bakvet temperatuur te tonen, de ingestelde temperatuur en ook de kookresultaten en andere informatie zoals gebruik van het filter, dagen van de week, enz.; in de Program Modus gaat het terug naar de vorige parameter
3-2	6 & 7	 DOWN  UP	Wordt gebruikt om de hoogte van de huidige getoonde instellingen aan te passen in the Program Modus

3-2. BEDIENINGS
ELEMENTEN 12
KNOPBEDIENING
(vervolg)

Fig. Nr.	Item Nr.	Omschrijving	Functie
3-2	8		Wordt gebruikt om de Program Modus te gebruiken; eenmaal in de Program Modus wordt het gebruikt om verder te gaan naar de volgende parameter
3-2	9		Wordt gebruikt om de Kook Cyclus te stoppen en om ook de kwaliteitstimer te stoppen aan het einde van een Hold Modus; om hem te gebruiken om Kook 0 Cyclus te starten, zie het Speciale Program Modus Sectie item SP-10
3-2	10	Menu Card Window	Menu Card toont de etenswaar dat gelijk is aan elk product Window selectie knop; de menucardstrip bevindt zich achter de afbeelding
3-2	11	Product Select Buttons	Product Select wordt gebruikt om de Kook Cyclus te stoppen en ook om de kwaliteitsknoppen te stoppen aan het einde van de Mold Mode; om ze te gebruiken om de Kook Cyclus te starten, zie het Speciale Programma Modus Sectie item SP-10
3-2	12		Worden gebruikt om handmatig de mand of manden uit het bakvet te laten dalen of stijgen, als de unit is voorzien van een auto-lift; wanneer ingedrukt gedurende het bakproces, wordt de baktijd gepauzeerd tot de mand(en) weer terug in het bakvet zijn; op units die niet voorzien zijn van een auto-lift pauzeren en hervatten deze knoppen handmatig de kooktimer.



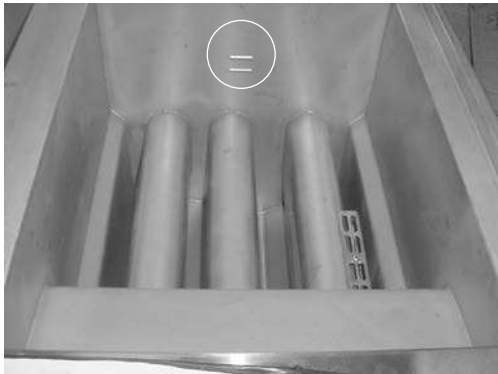
Figuur 3-2

**3-3. VULLEN OF
TOEVOEGEN VAN
BAKVET**

PAS OP

Het niveau van het bakvet moet altijd boven de verwarmingselementen zijn wanneer de friteuse wordt verwarmd, en gelijk zijn aan de frituurpan hoogte indicatoren aan de achterkant van de friteuse. Indien deze instructies niet worden opgevolgd kan dit resulteren in brand en/of schade aan het apparaat.

Bij gebruik van vast bakvet wordt aangeraden om dit bakvet te smelten in een andere warmtebron voordat het geplaatst wordt in de frituurpannen. De verwarmingselementen of branders moeten volledig ondergedompeld zijn in bakvet. Brand of schade kan anders optreden



Afbeelding 3-3

1. Het wordt aangeraden om een hoge kwaliteit frituurvet te gebruiken in de open frituur. Sommige mindere frituurvetten hebben een hoog vochtgehalte en zorgen voor schuim en overkoken.



Draag handschoenen tegen ernstige brandwonden bij het overgieten van heet vet in de frituurpan. Bakvet en alle metalen die in contact staan met het bakvet zijn extreem heet. Wees voorzichtig ter voorkoming van spatten.



Figuur 3-4

2. De benodigheden voor gas open friteuses zijn: 41 kg frituurvet per pan, de elektrische friteuses 36 kg per pan. Alle frituurpannen hebben 2 niveau indicatoren ingetekend op de achterzijde van de pan. De bovenste indicator toont de juiste hoogte van verwarmd bakvet; de onderste indicator toont het juiste niveau van koud bakvet. (Zie figuur 3-3)

ATTENTIE

Opdat de tapkraan de werking-, filtering- en schoonmaakprocedures niet belemmert, moet de tapkraan naar een frituurpan gedraaid worden en in de ruimte boven de elementen worden gedrukt, zoals


3-4. C1000 WERKING EN PROCEDURES

De Computron 1000 bedieningsknoppen zijn verkrijgbaar op zowel de gedeelde elektrische bedieningspanelen voor de dubbele bak als de enkele frituurpan. Het onderstaande is een korte omschrijving van de werkprocedures voor friteuses met deze bediening.

1. Controleer dat de aftapkraan dicht is.
2. Plaats de ondersteuning voor de mand aan de binnenkant van de frituurpan.
3. Zorg dat de frituurpan tot de juiste hoogte gevuld is met bakvet.
4. Display laat "OFF" zien tot de schakelaar wordt gedraaid naar de ON positie. Display toont nu de kooktijd en de unit gaat automatisch in de Smelt Cyclus tot de temperatuur van het vet de 121°C heeft bereikt. De bediening gaat dan automatisch uit de Smelt Cyclus.


ATTENTIE

De OFG-340 serie van de open friteuse heeft diverse veiligheidsvoorzieningen die de gasvoorziening sluiten wanneer ze geactiveerd worden. De bovenstaande procedures moeten opgevolgd worden om de open friteuse weer op te starten. Als de gasafsluiting weer optreedt, moet een gekwalificeerd technicus worden gewaarschuwd.

De Smelt Cyclus kan worden omzeild, indien gewenst, door  drukken en vasthouden voor 3 seconden.

PAS OP

Omzeil de Smelt Cyclus niet als er niet genoeg frituurvet zit op de gasbranders of de verwarmingselementen van de elektrische friteuses. Als de Smelt Cyclus wordt omzeild voordat alle branders of verwarmingselementen volledig bedekt zijn, dan treedt er buitensporige rookontwikkeling van het bakvet op, of er breekt brand uit.

5. Eenmaal klaar met de Smelt Cyclus, wordt het bakvet verhit tot  gaat branden en de kooktijd wordt getoond.  Roer het vet grondig om één temperatuur binnen de frituurpan te verkrijgen.


6. Voordat de bakproducten in de manden worden gedaan moet eerst de mand in het vet worden gehangen om zo te voorkomen dat de producten aan de mand blijven kleven.
7. Op het moment dat de temperatuur van het bakvet de ingestelde temperatuur heeft bereikt, kan de mand met de producten in de frituurpan worden gedaan.

3-4. C1000 WERKING
EN PROCEDURES
(vervolg)



Zorg ervoor dat de mand niet te zwaar wordt beladen, en stop ook geen product met een te hoog vochtigheidsgehalte in de mand. 5.7 kg is het maximale gewicht aan producten per frituurpan. 2.8 kg is het maximale gewicht voor de gedeelde friteuses. Indien deze aanwijzingen niet worden opgevolgd kan dat leiden tot overstromen van het bakvet. Ernstige brandwonden en schade aan het apparaat kan dan optreden.

9. Als de rechter mand in het frituurvet zit, druk dan op de rechter .


Als de linker mand in het frituurvet zit, druk dan op de linker .

10. De timer aan de juiste kant (rechts of links) begint met aftellen.





De bediening van de tijd aan de beide kanten van de bedieningsknoppen werken volledig los van elkaar. De één kan worden ingesteld, gestart of gestopt zonder dat dit de ander beïnvloedt.





3-5. C1000 PROGRAMMING
INSTRUCTIONS

11. Aan het einde van de baktijd zal een geluid optreden en de display knippert: "GEREED". Druk  knop en haal de mand uit het vet.



Programmeren van de Timer

1. Op elk moment dat de baktijd wordt getoond, druk   onder de juiste display om de baktijd te veranderen.

Set-Point Temperature Programming

1. Druk  eenmaal om de huidige temperatuur van het bakvet te zien en druk  opnieuw om de ingestelde temperatuur te zien.
2. Terwijl de ingestelde temperatuur in de display staat, druk   om de ingestelde temperatuur te veranderen.





Als "LOCK" wordt getoond in de display bij het indrukken van  . Als "LOCK" wordt getoond in de display bij het indrukken van , dan zijn de knoppen op slot en moeten ze worden vrijgemaakt voordat de tijd of ingestelde temperatuur kan worden veranderd. Zie C1000 Speciale Programmeer Sectie.


3-6. C1000 SPECIALE PROGRAMMERING


Speciale Programmering wordt gebruikt om de onderstaande onderdelen vast te leggen:




- Fahrenheit of Celsius
- Initialiseren van het systeem
- Knoppen beveiligen of van de beveiliging afhaken
- Warmte bron– Elektrisch; Gas w/waakvlam;
Gas w/elektrische ontsteking; Gas-Induced Draft
- Bak Type – Gedeeld of volledige bak (frituurpan)
- Type frituurvet – vast of vloeibaar

1. Om de Speciale Programmering te gebruiken, zet de elektriciteit uit aan beide kanten. Druk en houdt vast  en zet de stroomschakelaar weer aan.




2. “SPEC” “PROG” gevolgd door, “DEG” “°F” of “°C”. Gebruik   om “°F” of “°C” te veranderen.




3. Druk  en “INIT” wordt getoond in de display.




Druk en houdt de rechter  vast en de display laat “In-3”, “In-2”, “In-1” zien, gevolgd door “Init Sys” “DONE DONE”. De bediening is nu gereset naar de fabrieksinstellingen, de tijd staat op 0:00 en de temperatuur 190°F of 88°C.


4. Druk  en “LOCK” of “UNLOCK” toont in de displays.   Gebruik om te wisselen tussen “LOCK” en “UNLOCK”, of vice versa.

5. Druk  en “FRYR” & “OPEN” toont in de displays. Gebruik   om te wisselen van “PRES” naar “OPEN” indien gewenst.

6. Druk  en “FRYR” toont in de display. Gebruik   om het type friteuse te veranderen: om het type friteuse te veranderen: “ELEC” voor elektrische modellen; “GAS” voor apparaten met waakvlam; SSI voor units met solid state ignition; IDG voor units met induced draft gas burners.

7. Druk  en “VAT” toont in de display. Gebruik   om het type bak te veranderen van de friteuse “SPLIT” of “FULL” of vice versa. Moet worden gezet op FULL VAT

8. Druk  en “MELT” en “Solid” of “LIQD” wordt getoond in de displays. Gebruik   om “Solid” te kiezen bij gebruik van vast bakvet, of “LIQD”, bij gebruik van vloeibaar bakvet.

9. Druk en houdt vast  om op elk moment uit de Speciale Programmering te gaan.

**3-7. BASIS WERKING EN PROCEDURES
- (12 knoppen bediening / autolift)**

De Henny Penny open friteuses zijn beschikbaar met 12 product knoppen bediening. Ook zijn de modellen OEA/OGA beschikbaar met 12 knoppen bediening met auto-lift functies. De auto-lift bediening laat de mand(en) automatisch zakken in het bakvet, aan het begin van de Kook Cyclus en laat de manden omhoog komen aan het eind van de cyclus.

1. Controleer of de tapkraan dicht is
2. Plaats de mandondersteuning in de frituurbak
3. Vul de frituurpan met bakvet.
4. Zet de schakelaar op ON. Unit gaat automatisch in de Smelt Cyclus. Wanneer de temperatuur 110°C bereikt gaat de bediening over naar de verhittingscyclus en verwarmt het bakvet tot de ingestelde temperatuur is bereikt.

ATTENTIE

De gas open friteuse heeft verschillende veiligheidsinstellingen die de gastoevoer afsluiten als ze geactiveerd worden. Volg de bovenstaande procedures om de friteuse opnieuw op te starten. Als de toevoer wederom wordt afgesloten moet een gekwalificeerd technicus worden ingeschakeld.


Alleen bij gas units kan de Smelt Cyclus worden omzeild als dat gewenst is, door een product knop in te drukken en vast te houden voor 5 seconden. De display laat "EXIT MELT" zien.

1=JA 2=NEE". Druk  om het smelten te verlaten.

PAS OP

Omzeil de Smelt Cyclus niet als er niet genoeg gesmolten bakvet over de verwarmingselementen zit. Als de Smelt Cyclus wordt omzeild voordat alle verwarmingselementen ondergedompeld zijn kan extreme rookvorming van het bakvet optreden of kan er brand ontstaan.

WAIT

5. Na de smeltcyclus, knippert  tot de ingestelde temperatuur is bereikt. **READY** Dan licht op.



3-7. BASIS WERKING EN PROCEDURES - (12 knoppen bediening / autolift)(vervolg)

ATTENTIE

De twee aparte timer controleknoppen (links en rechts) kan volledig apart van elkaar worden ingesteld voor 2 halve manden, of als één timer voor een enkele grote mand. De standaard fabrieksinstellingen zijn gericht op twee halve manden. Om naar een enkele full size mand instelling te gaan, druk en houdt vast de #1 product knop terwijl de AAN knop wordt ingeschakeld. Om terug te gaan naar de twee manden instelling, druk en houdt de #2 productknop vast terwijl de AAN knop wordt ingeschakeld.

PAS OP

Bij gebruik van een enkele full size mand, controleer dat de instellingen voor 1 mand staan ingesteld. Bij het aanzetten van de fritouse wordt op de display getoond "1 BASKET", of "2 BASKET". Als "2 BASKET" staat ingesteld bij gebruik van 1 mand kan schade aan de mand of de lift mechanismes optreden.

6. Roer het bakvet grondig door om zo een gelijkmatige temperatuur in de frituurpannen te verkrijgen.
7. Als de temperatuur van het bakvet op de ingestelde temperatuur komt kunnen de manden in het bakvet worden gehangen (of in het geval van een autolift kunnen de manden aan de hangsystemen worden geplaatst). Plaats het product in de mand.





Overlaad de mand niet en gebruik geen product met extreem vochtgehalte. 8.2 kg is de maximale hoeveelheid product per frituurpan. Door het niet opvolgen van deze aanwijzingen kan het bakvet gaan overstromen. Ernstige brandwonden en schade aan het apparaat kunnen optreden.


8. Als de rechter mand op het punt staat om in het bakvet te gaan, dan één van de rechter product knoppen moet worden ingedrukt. Als de linker mand op het punt staat om in het bakvet te gaan, dan één van de linker productknoppen moet worden ingedrukt. Bij auto-lift fritouses gaan de manden automatisch in het bakvet.
9. De timer aan deze kant zal gaan aftellen..

**3-7. PROCEDURES - (12
knoppen bediening /
autolift) (vervolg)**

ATTENTIE


Om het product direct in het bakvet te laden met Auto-lift friteuses, laadt de lege manden zakken in het bakvet door op  , te drukken. Stop het product in de manden en druk op de productknop om de Kook Cyclus te starten..

De manden van de Auto-lift friteuses kunnen op elk moment gedurende de Kook Cyclus weer omhoog komen door op  te drukken. De ingestelde tijd wordt dat gepauzeerd.

10. Aan het einde van de kookcyclus hoort u een geluid en laat de display “DONE” zien. Haal de mand uit het bakvet. (Bij auto-lift friteuses komen de manden automatisch uit het vet.) Druk, voor het “DONE” geluid, op  , of het productknopje.

ATTENTIE

Een ander product kan nog gekozen worden binnen de eerste minuut van de baktijd, als er een verkeerde productknop is ingedrukt.

11. De display toont of de streepjes of de productnaam, afhankelijk van de speciale programma-instellingen, SP-10. Als er een kwaliteitstijd was geprogrammeerd, laat het bedieningspaneel het geselecteerde product en de kwaliteitstijd zien, die nog resteert, in minuten. Als er een ander product wordt geselecteerd gedurende de Holdcyclus toont de display alleen het geselecteerde product.
12. Aan het einde van de Holdcyclus klinkt een geluid en het display knippert dan met “QUALITY”, voor het product dat werd getimed. Druk en laat los. .

ATTENTIE

In de Kook Modus als “FILTER SUGGESTED, wordt getoond in de display heeft de bediener de keuze om te filteren of verder te gaan met bakken. Maar bij keuze om verder te gaan met bakken zal bij de eerste of tweede Kook Cyclus daarna een filter sluiting optreden.

Bij "FILTER LOCKOUT" wordt "YOU *MUST* FILTER NOW....." getoond op het display, en is dan de enige knop die nog functioneert, totdat de unit is gefilterd.



**3-8. CARE OF
SHORTENING**



VOLG DE ONDERSTAANDE AANWIJZINGEN OM OVERSTROMING VAN BAKVET IN DE FRITEUSE TE VOORKOMEN, DAT KAN LEIDEN TOT ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN.

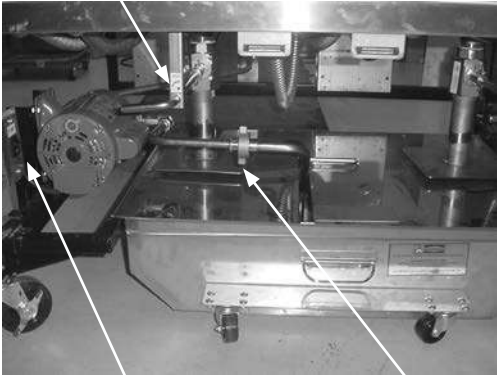
1. Houd het bakvet op het juiste niveau. Voeg vers bakvet toe indien nodig.
2. Om het bakvet goed te houden en het maximale resultaat te hebben, verlaag de temperatuur tot 135° C of lager als de friteuse niet in werking is. Verouderd bakvet ruikt slecht, zelfs op lage temperatuur.
3. Test het koude bakvet dagelijks op smaak. Gooi bakvet weg die een slechte smaak heeft of tekenen vertoont van extreme schuimvorming of koken. Houd de frituurpan schoon.



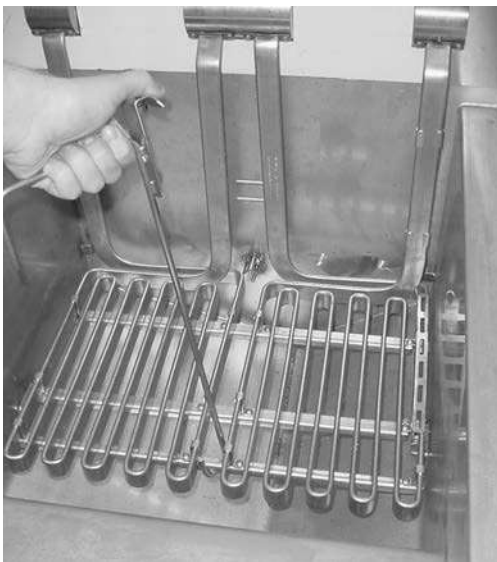
BIJ TE LANG GEBRUIK GAAT DE KWALITEIT VAN BAKVET STERK ACHTERUIT. VERVANG BAKVET ALS HET TEKENEN VERTOONT VAN EXTREME ROOK- OF SCHUIMVORMING ERNSTIGE BRANDWONDEN, PERSOONLIJK LETSEL, BRAND EN/OF SCHADE AAN EIGENDOMMEN KAN OPTREDEN.

3-9. FILTEREN VAN BAKVET

HANDEL VAN DE TAPKRAAN



POMP SCHAKELAR FILTER UNIT
Figuur 3-5



Figuur 3-6



Figuur 3-7

1. Zet de hoofdschakelaar op de OFF stand. Verwijder en reinig de frituurmand met zeep en water. Spoel grondig.

ATTENTIE

Beste resultaten worden gehaald als het bakvet wordt gefilterd op de normale frituur temperatuur.

2. Gebruik een metalen spatel om eventueel aanwezig vuil aan de binnenzijden van de frituurpan te verwijderen. Schraap niet over de verwarmingselementen.

PAS OP

Het schrapen over de elektrische frituurelementen of de leidingen van de gasfrituur zorgt voor krasjes op deze elementen dat leidt tot het kleven en verbranden van resten zoals paneermeel.



De filterafvoerpan moet zo ver mogelijk achterin onder de friteuse worden geplaatst met het deksel op de juiste plaats. Zorg ervoor dat het gat in het deksel op gelijke hoogte is met de afvoerpijp, voordat de afvoer wordt geopend. Door deze instructies niet op te volgen kan het bakvet spetteren en kan dat resulteren in persoonlijke ongevallen.

Oppervlaktes van de friteuse en manden kunnen heet zijn. Wees voorzichtig bij het filteren om verbranding te voorkomen.

3. Open deur(en) onder de unit en draai het handvat van de aftapkraan een halve slag. Laat een paar minuten deze stand staan, daarna draai langzaam de tapkraan volledig open. Dit voorkomt veel gespetter van het hete vet als het stroomt. Figuur 3-5.
4. Als het bakvet uit de frituurpan stroomt, gebruik dan borstels om de zijkanten van de frituurpan, de verwarmingselementen en branders schoon te maken. Als de afvoer vol zit met paneermeel, gebruik dan een rechte witte borstel om overtollig paneermeel in de afvoerpan te schuiven.
5. Als al het vet is afgevoerd, schraap of borstel de kanten en de bodem van de frituur. Gebruik de haak (afbeelding 3-6) en til de elementen (elektrische frituur) op om de bodem van de friteuse schoon te maken. Figuur 3-7.

3-9. FILTERING VAN HET BAKVET (Vervolgd)



Afbeelding 3-8

6. Maak de frituurpan als volgt schoon:
 - a. Sluit de aftapkraan.
 - b. Positioneer de lijn terug over de lege frituurpan. Afbeelding 3-8.
 - c. Verschuif de pompschakelaar naar de pompositie.
 - d. Vul de frituurpan voor 1/3, draai dan de pomp dicht.
 - e. Maak de beide zijden schoon en schrob de zijkanten van de frituurbak met de borstels.
 - f. Open, zodra de zijkanten en de bodem zijn schoongemaakt, de afvoerkraan.
7. Sluit de afvoerkraan en pomp al het bakvet uit de filterafvoerpan en terug de frituurbak in.



ALS DE BAKVETSTROOM LANGZAAM IS VANUIT HET IF SHORTENING FLOW IS SLOW FROM THE FAUCET, IT'S POSSIBLE THAT THE FILTER CONNECTION AT THE UNION ON THE FILTER TUBE IS NOT TIGHTENED PROPERLY. ALS DAT ZO IS, SLUIT DAN DE POMP AF EN DRAAG BESCHERMENDE HANDSCHOENEN OF EEN DOEK BIJ HET VASTZETTEN VAN DE VERBINDING. DEZE VERBINDING ZAL HEET ZIJN. DIT KAN RESULTEREN IN ERNSTIGE BRANDWONDEN.

8. Als de pomp alleen maar lucht pompt, draai de pompschakelaar dan van aan naar uit.
9. Controleer het niveau van het bakvet in de frituurbak. Voeg nieuw bakvet toe als dat nodig is, tot het de bovenste rand van de niveau-indicator bereikt aan de achterste wand van de frituurbak.

3-9. FILTEREN VAN HET BAKVET (Vervolgd)

ATTENTIE

Er kan ongeveer 10 tot 12 gefilterd worden met één filter papieren envelop, afhankelijk van:

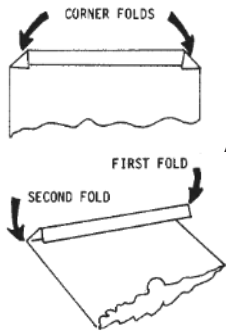
- de hoeveelheid en de het type product dat gefrituur en gefilter wordt
- het type paneermiddel dat gebruikt wordt
- de hoeveelheid kruimels die binnen in de filterafvoerpan zijn achtergelaten; Als het filterscherm en het filterpapier vol raken, en de pompstroom afneemt, maak dan het scherm schoon en verwissel de filterenvelop.

3-10. FILTERPOMP PROBLEEM PREVENTIE

10. Zet, om verder te gaan met bakken, de hoofdschakelaar naar de aan-positie. (Verwijder het element lifttool bij de elektrische frituurbakken.)

Om filterpomproblemen te voorkomen:

1. P1. Gebruik op de juiste manier een papieren envelop over de filterschermen. Vouw het open einde van de envelop open, en zet met klemmen vast zodat er geen kruimels terecht in kunnen komen. (Zie afbeelding 3-9)
2. Pomp het bakvet af, totdat er geen bakvet meer uit de tuit komt.



Afbeelding 3-9

3-11. FILTERPOMP MOTOR BESCHERMER – HANDMATIG RESETTEN

De filterpomp motor is, in het geval van oververhitting, uitgerust met een handmatige resetknop, aan de achterkant van de motor. Indien u 5 minuten lang de motor heeft laten afkoelen, druk dan op de resetknop. Het kost enige inspanning om de motor te resetten. Het kan handig zijn een schroevendraaier te gebruiken voor het indrukken van de resetknop.

Onderhoud van de filterpomp wordt aan de zijkant van de unit gedaan. Als er onderhoud gepleegd moet worden, ontkoppel dan de open frituur van de elektrische en / of de gasbron.



Draai, om brandwonden, veroorzaakt door spetterend bakvet te voorkomen, de schakelaar van de filterpomp van de unit naar de uitpositie voor het resetten van de handmatig beschermde knop van de filterpomp.

3-12. VERWISSELEN VAN DE FILTERENVELOP

Verwissel de filterenvelop na 10-12 filteringen of wanneer het vol raakt met kruimels Ga als volgt te werk:



Het filter kan warm zijn. Draag beschermende handschoenen of gebruik een doek, want er kunnen ernstige brandwonden ontstaan.

Wees voorzichtig en voorkom brandwonden die kunnen worden veroorzaakt door spetteren of heet bakvet.

1. Verander de schakelaar naar de OFF-positie
2. Koppel het filter los en verwijder de filter pan van onder de frituurbak.
3. Verwijder de afvoerpandeksel van de afvoerpan en til het scherm op vanaf de afvoerpan.
4. Veeg het bakvet en de kruimels uit de afvoerpan. Maak de afvoerpan schoon met zeep en water. Spoel grondig met heet water.
5. Koppel de staande afvoerpijp los van het scherm.
6. Verwijder de kruimelopvanger en maak grondig schoon met zeep en water. Spoel grondig met heet water.
7. Koppel de filterclips los en verwijder de filter-envelop.
8. Maak het boven en het onderscherm schoon met zeep en water Spoel grondig met heet water.

ATTENTIE

Zorg ervoor dat de filterschermen, de kruimelvangervanger, de filterclips en de staande afvoerpijp grondig droog zijn gemaakt voor dat de filterenvelop weer wordt teruggeplaatst of het water zal het filterpapier oplossen.

9. Maak het bovenste filterscherm vast aan het onderste filterscherm.
10. Schuif het scherm in een schoon filterenvelop.

**3-12. VERWISSELEN VAN
DE FILTERENVELOP
(VERVOLGD)**

11. Vouw de hoeken naar binnen en vouw dan het open einde dubbel.
12. Klem de envelop op zijn plaats met de dubbele filter houder-clips.
13. Vervang het kruimelopvangscherm bovenop het filterpapier. Schroef de staande afvoerpijp erop.
14. Plaats het volledige filterscherm terug op de filterafvoerpan, vervang de deksel, en laat de pan weer terug op zijn plek onder de frituurbak glijden.
15. Verbind de filterverbinding met de hand. Gebruik geen steeksleutel
16. De frituurpan kan nu gebruikt worden.

**3-13. SCHOONMAKEN
VAN DE
FRITUURBAK(-KEN)**

Na de initiële installatie van de frituurbak, en na de wisseling van het bakvet, moet de frituurbak als volgt grondig schoongemaakt worden:

1. Schakel de hoofdschakelaar uit.



TDe filterafvoerpan moet zo ver onder frituurbak worden geplaatst, als het kan, en de deksel moet op zijn plaats zijn. Zorg er voor dat het gat in het deksel gelijk komt met de afvoer voor het openen van de afvoer. Wanneer u deze instructies niet volgt veroorzaakt spetteren van het bakvet en kan resulteren in persoonlijk letsel.

Het verplaatsen van de filter of de filterafvoerpan wanneer daar heet bakvet in zit is niet aanbevolen. Heet bakvet kan er uit spetteren en kan in ernstige brandworden resulteren.



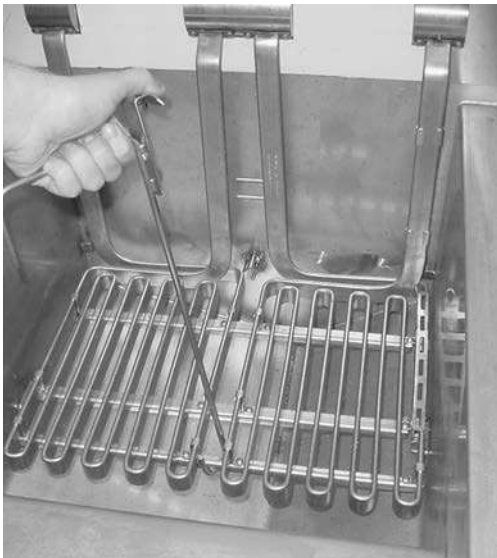
ADraag altijd een chemische spetter bestendige bril of masker bij het schoonmaken van de frituurbak omdat de schoonmaakoplossing veel alkaline bevat. Vermijd spetteren of een andere wijze van contact met de oplossing met uw ogen of de huid. Dit kan resulteren in ernstige brandwonden. Lees de instructies op het schoonmaakmiddel zorgvuldig. Als de oplossing in contact komt met jouw ogen, spoel het dan grondig met koel water en ga direct naar een dokter.

3-13. SCHOONMAKEN DE FRITUURPAN (-NEN) (Vervolgd)

2. Als er heet bakvet in de frituurbak zit, laat het dan langzaam weglopen door de afvoerkraan langzaam te openen, een halve draai. Laat het een paar minuten staan, open dan langzaam het kraantje naar de volledige open positie.
3. Sluit de aftapkraan. Laat het bakvet in de filterpan afvloeien door gebruik te maken van het bakvetgaas. Installeer dan de filterafvoer onder de friteuse, zonder gebruik te maken van het filterscherm.



Het filter kan warm zijn. Draag beschermende handschoenen of gebruik een doek, want er kunnen ernstige brandwonden ontstaan.



Afbeelding 3-10

4. Vul de frituurpan tot aan de indicatorregel met warm water. Voeg 0,12 liter frituurschoonmaakmiddel aan het water toe en meng het goed. De frituurmand kan in de frituurbak worden geplaatst, ook om schoon te maken.
5. Gebruik de schoonmaakmodus (zie hoofdstuk 3-14), of draai de hoofdschakelaar naar AAN en stel de temperatuur in op 90.5° C.
6. Als de oplossing 90.5° C bereikt, draai dan de hoofdschakelaar naar UIT..

PAS OP

Als de schoonmaakoplossing in de frituurbak gaat schuimen en overstroomt, draai dan direct de schakelaar op UIT of het kan resulteren in schade aan componenten.

Gebruik geen staalwol, of andere schuurmiddelen of schoonmaakmiddelen / ontsmettingsmiddelen met chloor, broom, jood of ammoniak chemicaliën, omdat deze het roestvrijstalen materiaal kapot maken en de levenscyclus van de unit zullen verkorten.

Gebruik geen water-jet (drukspuit) om de unit schoon te maken, of er kan schade aan de component ontstaan.

7. Laat de schoonmaakoplossingen 15 tot 20 minuten staan met de stroom eraf.
8. Gebruik de borstel voor de friteuse (gebruik geen



Afbeelding 3-11

staalwol), schrob de binnenkant van de friteuse. Til de elementen op (elektrische friteuses), om de bodem van de friteuse schoon te maken (zie afb. 3-10 en 3-11).

9. Open, na schoonmaken, de aftapkraan en de aftapschoonmaakoplossing uit de frituurbak in de afvoerpan en gooi weg.
10. Vul de lege afvoerpan, sluit de aftapkraan, en vul de frituurpan met gewoon warm water tot aan het juiste niveau.

**3-13. SCHOONMAKEN DE
FRITUURPAN(-NEN)
(Vervolgd)**

11. Voeg ongeveer 226 gram toe 0,24 liter gedestilleerde azijn. Gebruik de Schoonmaakmodus (zie sectie 3-14), of breng de oplossing terug naar 90.5° C.
12. Gebruik een schone borstel, schrob de binnenkant van de frituurpan. Dit neutraliseert de alkaline die wordt achtergelaten door de samenstelling van het schoonmaakmiddel.
13. Laat het azijn-watermengsel afvloeien.
14. Spoel de frituurpan door gebruik te maken van schoon, warm water.
15. Droog de afvoerpan en de frituurpan van binnen goed.



ATTENTIE

Zorg dat de binnenkant van de frituurpan, de aftapkraanopening, en alle onderdelen die in contact komen met nieuw bakvet zo droog als mogelijk zijn.

16. Vervang het schone filterscherm in de afvoerpan, vervang het deksel, en installeer de afvoerpan onder de friteuse.
17. Vul de friteuse met nieuw bakvet.

Henny Penny heeft de volgende schoonmaakmiddelen: Schuimende ontvetter - onderdeelno. 12226
PHT Vloeibaar schoonmaakmiddel - Onderdeelno 12135
PHT Droog poederschoonmaakmiddel - Onderdeelno 12101
Neem contact op met uw lokale distributeur voor meer info.

3-14. CLEAN-OUT MODE

Bij het verwarmen van de schoonmaakoplossing en de azijnoplossing, zet dan de hoofdschakelaar op ON. Als de frituurpan aan de smeltyclus begint, druk dan op  en houd deze vast, dan wordt bij “SCHOONMAKEN ?”, “1=JA 2=NEE” in het display getoond. Druk op  om de Schoonmaakmodus te starten.

De friteuse toont: “*SCHOONMAAKMODUS*” en verwarmt naar een voorgeprogrammeerde temperatuur, tot aan 91°C, en dan begint er automatische een vooraf ingesteld getimede countdown. Gebruik de



zorg ervoor dat het schoonmaakmiddel niet overborrelt.

Zodra de getimedede countdown is afgerond en de het display “CLEANING DONE” laat zien, draai dan de knop naar de uitpositie en laat het schoonmaakmiddel uit de friteuse stromen.

Raadpleeg de procedures voor het schoonmaken van de friteuse voor meer gedetailleerde instructies. Bekijk de speciale programmamodi SP-20 en SP-21 om de temperatuur en de tijd in te stellen.

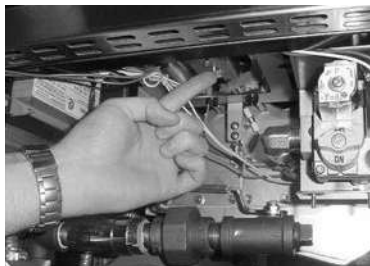
3-15. VERLICHTING EN AFSLUITEN VAN DE BRANDERS

1. Draai de schakelaar naar de OFF-positie
2. Draai het gaskraantje kloksgewijs naar de OFF-positie en wacht tenminste vijf (5) minuten voor verdergaan naar de volgende stap.
3. Draai de gaskraan kloksgewijs naar de ON-positie.
4. Zet de schakelaar op de ON-positie
Ontstekingsvolgorde:
 - a. Controleert om te zien of de vacuumschakelaar open is.
 - b. Fan draait en wacht tot de vacuumschakelaar sluit. c. 30 seconden spoelvertraging.
 - d. Ontstekingsmodules gaan aan.
 - e. Ontstekingsmodules laten de ontstekers vonken.
 - f. De waakvlam is verlicht – klaar om te verwarmen.
5. De brander licht op en gaat in de smeltcyclus tot het bakvet een vooraf ingestelde temperatuur bereikt.
6. Druk op de gewenste productknop nadat er op het display en op de de LED “READY” heeft gestaan.

Om de brander af te sluiten:

1. Draai de schakelaar naar de OFF-positie
2. Draai de knop van het gas kloksgewijs naar de OFF-positie.

3-16. HOGE TEMPERATUUR LIMIETCONTROLE



Afbeelding 3-12



Afbeelding 3-13

De begrenzer op de hoge temperatuur is een veiligheid, handmatig ingestelde bediening, die de temperatuur van het bakvet registreert.

Als de temperatuur van het bakvet over de 218°C gaat, dan opent de schakelaar en sluit de warmte naar de friteuse af. Als de temperatuur van het bakvet naar een veilige bedieningstemperatuur zakt, dan moet de bediening ervan handmatig gereset worden door de resetknop in te drukken.

Een rode resetknop zit onder het controlepaneel, aan de voorkant van de gasfriteuse. (Zie afbeelding 3-12)

De resetknop op elektrische friteuses zit in een gat aan het scharnier de rechterkant. (Zie afbeelding 3-13) Gebruik een kleine schroevendraaier om de resetknop in te drukken.

Zodra de resetknop is ingedrukt, wordt de warmte weer naar de friteuse geleid.

3-17. NORMAAL
ONDERHOUD

Zoals bij alle voedselbereidingsapparatuur, vereist de Henny Penny open frituur de juiste zorg en onderhoud. In de tabel hieronder vindt u ingepland onderhoudsprocedures die door de operator moeten worden uitgevoerd.

Procedure	Frequentie
Filtering van het bakvet	dagelijks (3-4 ladingen)
Verschonen van het bakvet	Als het bakvet rookt, of ernstig opschuimt, of slecht smaakt
Filter-envelop verwisselen	Na 10-12 keer filteren, of wanneer de envelop vol zit met kruimels
Schoonmaken van de friteuse	Elke verwisselen van bakvet



Als de friteuse verplaatst moet worden houd dan rekening met:

- **Gastoevoer moet uitgezet zijn om brand te voorkomen of een explosie.**
- **Electrische toevoer moet afgezet zijn of de wandschakelaar moet uitgezet zijn om een elektrische schok te voorkomen**

SECTIE 4. PROGRAMMERING


4-1. INTRODUCTIE

De knoppen zijn vooraf in de fabriek ingesteld, maar de gewenste functies kunnen ter plaatse in het veld worden geprogrammeerd. Deze sectie beschrijft ook de productprogrammeringsmodus, wat de basisinstellingen zijn, en het Level 2 programmering, die de meer gedetailleerde instellingen zijn.


4-2


PRODUCTPROGRAMMA MODUS

Met deze modus kan de operator verschillende parameters voor elk product te veranderen en in te stellen.








1. Druk in en houd  één seconde vast tot “PROG” in het display verschijnt, gevolgd door “ENTER CODE”.
2. Voer code 1, 2, 3 in “SELECT PROG PRODUCT” scrollt dan over het display.
3. Druk in en laat de gewenste productknop los (1 tot 12).

ATTENTIE

Om de productinstellingen van één knop naar een andere knop te kopiëren, houd de productknop ingedrukt om te kopiëren tot het display knippert. Druk dan de productknop in waarnaar je de instellingen wil kopiëren. Op het display wordt “COPY -X- TO -Y-?” getoond, en dan, “1=YES 2=NO”. Druk  om het kopiëren af te ronden.

5. Druk in en laat los . De naam van dat product wordt in  het display afgebeeld. Vb. “NAME“FRIETEN””.














Verander de productnamen

- a. Druk in en laat los   en de eerste letter, of getal, begint met knippen.
- b. Druk in en laat los   om het knippen van de letter te veranderen
- c. Om naar de volgende letter door te gaan, druk op . Druk dan op   om deze letter te veranderen.

- d. Herhaal stap c tot er 7 letters zijn ingevoerd.

4-2.




PRODUCTPROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)

- e. Druk in en laat los  om de programmamodus , te verlaten, of druk in en laat los  tot “COOK” wordt afgebeeld in het display’ om verder te gaan met de programmamodus.
6. Druk en laat los  en  en  “COOK TIME” wordt getoond op het display met de vooraf ingestelde tijd. Druk op  om de tijd te veranderen. De tijd wordt in minuten en seconden afgebeeld. Houd vast en druk de knoppen in, en de tijd zal met een 5 seconden interval naar een maximum van 59:59 toenemen..
7. Druk in en laat los  voor de tweede keer en “TEMP” wordt afgebeeld in het display, samen met de vooraf ingestelde temperatuur aan de rechterkant van het display. Druk op   om de tijd te veranderen. Druk in en houd de knoppen vast en de temperatuur zal met 5 graden interval toenemen tot een maximum van 193°C, en een minimum van 88°C.
8. Druk in en laat los voor  een derde keer en het product “COOK ID” wordt in het display afgebeeld samen met de ID. Bijvoorbeeld, “FF” is het ID voor patat (french fries) zijn en “NU” is het ID voor nuggets Druk op   to change the ID letters.
9. Druk in en laat los voor  een vierde keer en het product “LOAD COMP” wordt in het display afgebeeld samen met waarde van het laadvermogen. Druk in en laat los om deze waarde te veranderen naar een maximum van 20 en een minimum van 0.

ATTENTIE

De ID letters verschijnen naast de kooktimer, onder het koken, ter identificatie van het product wat bereid moet worden.

**4-2. PRODUCTPROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)**




10. Druk in en laat los  voor een vijfde keer en "LCOMP AVG" wordt afgebeeld in het display, samen met de gemiddelde temperatuur van het laadvermogen. Druk in en laat los   deze waarde te veranderen naar een maximum van 10°C onder de ingestelde temperatuur.

11. Druk in en laat los  voor een zesde keer en "ALARM – 1 AT 0:00" wordt in het display afgebeeld. Druk in en laat los   om een alarm in te stellen.


Vb: Als een kookcyclus op 3 minuten werd ingesteld, en een alarm af zou gaan na 30 seconden in de kookcyclus, dan zou nu "2:30" in het display worden afgebeeld op het display. Als de timer aftelt naar 2:30 dan gaat het alarm.




ATTENTIE

Tot aan 4 alarmen kunnen worden ingesteld. Nadat de eerste is ingesteld, dan kunnen de andere alarmen worden aangepast door


 De **PROG** knop weer in te stellen. Extra prompts worden in het display afgebeeld. Dit zijn "NONE", "SHAKE", "STIR", "ADD", of "PAUSE". Druk op de  

knoppen om het woord te selecteren om aan te tonen in het display als een alarm wordt geprogrammeerd. Als "PAUSE" wordt geselecteerd op de Auto-lift friteuses dan komt de mand automatisch naar boven vanuit het bakvet en stopt de timer met aftellen. Druk op


 om de mand te laten zakken en verder te gaan met de timer

12. Press and release  until "QUALITY TMR" shows in the display along with the preset holding. Press and release   to adjust the holding time, up to 59:59.

ATTENTIE

Druk in en laat los  tot dat "QUALITY TMR" wordt afgebeeld in het display samen met de vasthoudinstelling. Druk in en laat los



om de vasthoudtijd aan te passen, tot aan 59:59.
Om de productprogrammamodus op elk moment te
kunnen verlaten, druk in en houd 
2 seconden vast.

PROG

4-2.

PRODUCTPROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)



Filtercyclusmodus (optioneel)

Indien u “**2,GEMIXED**”, of “**3,WERELD**” wilt zien in de productprogrammamodus, moet de filtertracking aanstaan in de speciale programmamodus. (Bekijk de speciale programmamodussectie)

13. Druk op  .



“2, GEMIXED”

- a. “FILTER NA” wordt in het display afgebeeld, samen met het vooraf ingestelde aantal bereidingscycli.

- b. Druk in en laat los   tot het gewenste aantal bereidingscycli tussen filters wordt afgebeeld in het display. Als bijvoorbeeld 4 is ingesteld voor een product voor elke keer dat er een product is geselecteerd, dan telt 1/4 of 25%. Wanneer elke keer wanneer een product wordt bereid, dan tellen de percentages op tot 100%, of meer is bereikt. Dan toont het display. “FILTER AANBEVOLEN”.

“3, WERELD”

- a. “FILTER INCL” wordt getoond in het display, samen met “NO” of “YES”


- b. Druk in en laat los   naar “YES” als dat product in de filtertelling zit, of “NO” als het niet de bedoeling is.

De speciale programmamodus wordt gebruikt om meer gedetailleerde parameters, hieronder opgesomd, in te stellen.

4-3. SPECIAAL
PROGRAMMA
MODUS



- SP-1 • Graden Fahrenheit of Celsius
- SP-2 • Taal: Eng, Frans, Duits, Spaans, Portugees
- SP-3 • Systeeminicialisatie (fabriekinstellingen)
- SP-4 • Audiovolume
- SP-5 • Audiotoon
- SP-6 • Audio-effect
- SP-7 • Type bakvet dat gesmolten moet worden - vast, vloeibaar
- SP-8 • Stille modus
- SP-9 • Filter-tracking SP-10
- Productknoppen SP-11
- Kook-display
- SP-12 • Kwaliteitstimer display
- SP-13 • Manden - 1 of 2
- SP-14 • Auto-lift detectie SP-15
- Multi-stage bereiden
- SP-16 • Programmacode aanpassing
- SP-17 • Energiebesparing ingeschakeld? (Gasfriteuses)
- SP-18 • Schoonmaakminuten
- SP-19 • Schoonmaaktemperatuur

**4-3. SPECIAAL
PROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)**



1. Druk in en houd  5 seconden vast tot “L-2” en “LEVEL 2”, gevolgd door, “SP PROG” en “ENTER CODE wordt afgebeeld in het display.
2. Enter code 1, 2, 3, and “SP- 1 “, “TEMP, UNITS” shows in the display.

ATTENTIE




Als er een verkeerde code is ingevoerd, hoort u een geluid en wordt “BAD CODE” afgebeeld op het display. Wacht een paar seconden, dan keert de bediening terug naar de bereidingsmodus, en herhaal dan de bovenstaande stappen.

Om de speciale programmamodus te verlaten, druk de  in en houd deze 2 seconden vast, of ga terug naar de vorige instelling, druk dan op  .

Graden Fahrenheit of Celsius (SP-1)

- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Het display knippert “SP- 1” en “TEMP, UNITS”, samen met “°F” of “°C”. Druk op de   knoppen om tussen “°F” en “°C te wisselen.




Taal (SP-2)

- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk in en laat de  knop los. “SP-2” en “TAAL” knippert op het display, samen met de taal (Vb:” 1.ENGL”)
- c. Om te wisselen naar de gewenste taal, druk in en laat los  .

**4-3. SPECIAAL
PROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)**

Systeeminicialisatie (SP-3)

Deze stap resets de kookprogramma's terug naar de fabrieksinstellingen.




- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk in en laat de  knop tweemaal los. "SP-3" en "DO SYSTEM
INIT" knippert op het display, samen met "INIT".
- c. Druk en houd vast . "INIT" shows on the display, "INIT" wordt op het display afgebeeld, er klinkt een geluid, en "IN 3", "IN 2", "IN 1" knippert aan de rechterkant van het display. Als "INIT" begint met knipperen aan de linkerkant van het display, laat dan los. Als  "DONE" op het display wordt afgebeeld is de initialisatie afgerond, en hebben de knoppen de fabrieksinstellingen.

ATTENTIE

Alle voedselbereidingsinstellingen die geprogrammeerd zijn door de operator gaan verloren zodra de systeeminicialisatie is afgerond.




Audiovolume (SP-4)

Het volume van de speaker kan aangepast worden.

- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk  3 keer in. "SP-4" en "AUDIO VOLUME" knippert op het display, samen met de volume waarde.
- c. Druk op   om het volume van de speaker aan te passen; 10 de maximale waarde en 1 het minimum.

Audio-toon (SP-5)




De toon van de speaker kan aangepast worden.

- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk  4 keer in. "SP-5" en "AUDIOTOON (HZ)" knippert op het display, samen met de toonwaarde.
- c. Druk op   om de toon van de speaker aan te passen; 2000 het maximum, 50 het minimum.

**4-3. SPECIAAL
PROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)**

Audio-effect (SP-6)

Met deze setting kunt u een “audio-effect” toevoegen - i.e. een gepulseerd of “warble,” geluidseffect – aan de piepjes, die in een kookcyclus zitten.

- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk  5 keer in. “SP-4” en “AUDIO EFFECT” wordt afgebeeld in het display, samen met de betreffende waarde
- c. Druk op   om het geluidseffect van de toon te veranderen.

De nummers corresponderen als volgt:

0 = normale toon




1 = snel-gepuleerde toon

2 = langzaam gepuleerde toon

3 = warble toon

Type bakvet dat gesmolten moet worden - vast of vloeibaar (SP - 7)

De smeltcyclus kan ingesteld worden op het type bakvet dat gebruikt wordt.

- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk in en laat de  knop 6 keer los. “SP-7” en “SMELT CYCLE SELECT” knippert op het display, samen met “1=LIQ” of “2=SOLID”.
- c. Druk   om te wisselen van één type naar de andere.

PAS OP

Het type bakvet dat gebruikt wordt in de open friteuse bepaalt de hoeveelheid warmte die gebruikt wordt tijdens de smeltcyclus. Als de knoppen zijn ingesteld op de vaste instelling, dan hoeft het bakvet niet zo veel verwarmd te worden, dan wanneer

het was ingesteld op de vloeibare instelling. Wanneer

het bakvet te heet wordt verwarmd, dan ontstaat er rook, en kan het een brand veroorzaken. Deze instelling moet aangepast worden aan het type bakvet.




Wanneer het vast bakvet wordt gebruikt, dan wordt aanbevolen om het bakvet op een warmtebron te leggen, buiten de friteuse, voordat het in de friteuses gedaan wordt. De verwarmingselementen of verwarmingsleidingen moeten compleet ondergaan in de het bakvet. Er kan brand of schade aan de friteuses ontstaan.


4-3.



SPECIAAL PROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)


Inactieve mode (SP-8)

Bij een geprogrammeerde inactieve modus kan de temperatuur van het bakvet naar een lagere temperatuur worden gebracht als deze niet in gebruik is. Dit bespaart bakvet en stroom.

- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk in en laat de  knop 7 keer los. "SP-8" en "INACTIEVE MODUS INGESCHAKELD?" knippert in het display, samen met "NO" of "YES".
- c. Druk in en laat de   om te kunnen wisselen tussen NO en YES.
- d. Bij "YES" in het display, is de Inactieve modus ingeschakeld.

Druk in en laat los . "SP-8A" en "INACTIEVE SETPT TEMP" wordt getoond in het display, samen met de voorgeprogrammeerde temperatuur.


- e. De inactieve ingestelde temperatuur kan veranderd worden door in te drukken:  .



- f. Druk in en laat los . "SP-8B" en "AUTO-INACTIEVE MINUTEN" wordt getoond in het display, samen met de vooraf ingestelde tijd

- g. Druk   om de minuten in te stellen dat de

friteuse inactief blijft voordat de auto-inactiviteit is ingeschakeld; 60 het maximum, OFF het minimum. Vb: "30" in het display betekent, als het product niet 30 minuten in de friteuse bereid is, de bediening activeert automatische de inactieve ingestelde temperatuur, zoals hierboven geprogrammeerd.




**4-3. SPECIAAL
PROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)**

- h. Om de juiste productknop 6 te gebruiken als de handmatige inactieve knop, druk op  "SP-8C" en "GEBRUIK-6R-VOOR INACTIEF?"^{PROG} knippert in het display, samen met "NO" of "YES".

- i. Druk   om te wisselen tussen NO en YES. Als "YES" wordt getoond, dan tijdens een periode van laag volume, drukt de operator op de juiste productknop 6 om handmatig naar de Inactieve modus te gaan.


Filter tracking ingeschakeld (SP-9)

De knoppen kunnen ingesteld worden om de bediener te waarschuwen wanneer het bakvet moet worden gefilterd. De filter tracking moet ingeschakeld zijn om het aantal kookcycli te programmeren tussen filterprocedures. (Zie Filtercycli paragraaf in Productprogrammamodussectie).



- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk en laat los  tot "SP-9" en "FILTER TRACKING INGESCHAKELD" op het display knippert, samen met "1,OFF".
- c. Om het filter tracking in te schakelen, druk op   om het display te wisselen van "1,OFF", to "2, MIXED", of, "3,GLOBAL".


ATTENTIE

Met de Gemengde instelling kan de bediener de verschillende hoeveelheden kookcycli instellen, tussen filters, voor elk product. Als de bediener één instelling wil hebben voor alle producten, ga dan naar stap h.

- d. Als "2,MIXED" is geselecteerd, druk dan op  en "SP-9A"


wordt in het display getoond, gevolgd door "SUGGEST FILTER AT..." en een waarde tussen 75% en 100%. Press and

Druk in en laat los om deze waarde   te veranderen.



- e. Druk in en  **PROG** “SP-9B” wordt in het display getoond, gevolgd door “LOCKOUT INGESCHAKELD?” en “YES”

of “NO”. Druk in en laat los   om



**4-3. SPECIAAL
PROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)**

- f. Druk in  en “SP-9C” wordt in het display getoond, als YES

in stap e. FILTER LOCKOUT werd gekozen bij ...” en een waarde tussen 100% en 200% in het display wordt getoond. Druk op

  om deze waarde te veranderen.




- g. Keer nu terug naar de Productprogrammamodus, naar de filtercyclus, en programmeer het aantal kookcycli in tussen het filteren.
- h. Als “3,GLOBAL” is geselecteerd, wordt “SP-9A” in het display getoond, en gevolgd door “GLOBAL FILTER CYCLI”. De rechterkant van het display toont een getal tussen 1 en 99 Druk op

  om het gewenste aantal kookcycli in te stellen tussen de filters.

ATTENTIE

In de kookmodus blijft het aantal kookcycli te zien in het midden van het display.

Vb: “----- 5x -----”.

- i. Druk in en  “SP-9B” wordt in het display getoond gevolgd door “LOCKOUT INGESCHAKELD?” en “YES” of “NO”. Druk in en laat los   om yes of no te kiezen


- j. NGa nu terug naar sectie 4-2 en voer de programmamodus

in. Druk op  totdat “FILTER INCL” wordt getoond




in het display (stap 13). Elk product moet ingesteld zijn op “YES” om in de filter tracking meegeteld te worden.

Productknoppen (SP-10)

Met deze modus kunt de manier instellen waarmee producten worden geselecteerd, en kookcycli worden gestart, in de kookmodus.






- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk in en laat los  tot “SP-10” en “PRODUCT
KNOPPEN” in het display knippert.

**4-3. SPECIAAL
PROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)**

- c. Als de eerste optie wordt gebruikt, “1,KOOK”, druk dan op een productknop en start de Kookcyclus. Wanneer er niets wordt bereid, dan wordt er geen product getoond. Producten 1 tot 6 wordt alleen aan de linkerkant van het display getoond, en producten 7 tot 12 worden alleen aan de rechterkant van het display getoond.
- d. Druk op   om de tweede optie te tonen. Als “2,SELECT” gebruikt wordt, druk dan op een productknop om het product te tonen. Druk op  om de bereidingscyclus te starten.


Kookdisplay (SP-11)

Kies tussen 3 bereidingsdisplay-opties in deze modus.



- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk op  tot “SP-11” en “COOKING DISPLAY” in het display wordt afgebeeld.
- c. TDe eerste optie, “1,TIME”, stelt het display in om alleen de tijd die in de bereidingscyclus resteert, af te lezen.
- d. Druk op   om de tweede optie te tonen. “2,TM+ID”, stelt het display in om zowel de resterende tijd in de bereidingscyclus en ook het product-ID af te lezen. (vb: FF=franse frietjes)
- e. Druk op   om de derde optie te tonen. “3,NM+TM”, nu kan het display wisselen tussen het laten zien van de naam van het product dat getimed wordt, en de tijd die resteert in de Bereidingscyclus

Kwaliteitstimerdisplay (SP-12)

Kies tussen 3 timerdisplay-opties in deze modus.




- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk op  tot “SP-12” en “KWALITEIT TMR DISPLAY” in het display wordt getoond.
- c. De eerste optie, “1,NONE”, betekent dat het display die meer de kwaliteitstijd toont, die resteert na een bereidingscyclus. De kwaliteitstijd verschijnt alleen als de timer is afgelopen.

**4-3. SPECIAAL
PROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)**

- d. Druk op   om de tweede optie te tonen. “2,QT+ID”, kan het display constant de resterende kwaliteitstijd tonen, en het product-ID van de kwaliteitstijd na een bereidingscyclus.
- e. Met de derde optie, “3,NM+QT”, kan het display wisselen tussen de productnaam en de resterende kwaliteitstijd.




Aantal manden (SP-13)

Hiermee kan de bediener de knoppen instellen om 1 of 2 manden te gebruiken.




- a. Volgt stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk op  tot “SP-13” en “AANTAL MANDEN” in het display wordt getoond.
- c. Druk op   om te wisselen tussen “1,BSKT”, of “2,BSKT”



ATTENTIE

Het aantal manden kan ook veranderd worden zonder

gebruik te  ken van de Programmamodus. Druk en houd vast  terwijl de schakelaar voor een enkele mand wordt aangezet. Om terug te veranderen naar twee manden, druk in en houd vast  terwijl de schakelaar wordt omgezet.

Auto-lift detectie (SP-14)












- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk op  tot “SP-14” en “AUTOLIFT” in het display wordt getoond.
- c. Houd de knoppen ingesteld op “1,DETECTEREN” zodat de knoppen automatisch of niet de autolift detecteren..
- d. Druk op   om “2,*OFF*” te selecteren, om de auto-lift uit te schakelen. Dit kan gebruikt worden om het auto-lift mechanisme te passeren, als de auto-lift uitgeschakeld wordt.





- e. Druk op   om “3,*ON*” te selecteren, om de auto-lift functie te forceren, als de bediening de auto-lift niet detecteert.

**4.3 SPECIAAL
PROGRAMMA MODUS
(Vervolgd)**




Multi-stage bereiden (SP-15)

Hiermee kan de bediener tot 10 stages (tijd /
temperatuur instellingen) per product bereiden.



- a. Volgt stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk op  tot “SP-15” en “MULTI-STAGE”
INGESCHAKELD?” in het display wordt getoond,
samen met “NO” of “YES”.
- c. Druk en laat los   om te kunnen wisselen tussen
NO en Yes.
- d. “YES” in het display, de multi-stage modus kan gebruikt
worden.
- e. Druk in en houd vast  om de Speciale
programmamodus te verlaten.
- f. Druk in en houd vast  voor één seconden tot
“PROG” in het display wordt getoond, gevolgd door
“ENTER CODE”.
- g. Voer code 1, 2, 3 in. “SELECT PROG PRODUCT”
scrollt dan over het display.
- h. Druk in en laat de gewenste productknop los (1 tot 12).
- i. Druk en laat los  tweemaal, “1. TOTAAL,
1.BEREIDINGSTIJD 0:00” wordt in het display
getoond.
- j. Druk in en laat los   om de totale bereidingstijd
in te stellen
- k. Druk in  “1. TEMP XXX °C wordt in het display
getoond.
- m. Druk in en laat los   om de starttemperatuur te
starten.

- n. Druk in , “2. STAP 2 AT 0:00” wordt in display getoond..
- o. Druk in en laat los   om de tijd in te stellen, waarbij de timer aftelt naar en begint bij stap 2.
- p. Druk op , “2. TEMP XXX °C wordt in het display getoond.

**4-3. SPECIAAL
PROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)**


- q. Druk in en laat los   om de temperatuur in te stellen voor stap 2.
- r. Druk in  om verder te gaan met stap 3 en volg instructies in stappen n,o,p en q.

Als alle fases zijn ingesteld, kunt u verder gaan naar de

volgende programmamodus als u drukt op  , oof drukt op en vasthoudt  om de Speciale programmamodus te verlaten.

Programmawisseling (SP-16)

Hiermee kan de bediener de programmacode wisselen (fabrieksinstelling op 1, 2, 3), die gebruikt wordt om de Productprogrammering, de klokinstellingen, de datacomm, en de warmtebedieningsmodi te veranderen.

- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk op PROG tot “SP-15” en “CHANGE, MGR CODE? 1=YES” wordt in het display getoond, samen met “CODE”.
- c. Druk op . “VOER NIEUWE CODE IN, P=KLAAR, I=VERLATEN” in het display wordt afgebeeld. Druk op de productknoppen met de nieuwe code.
- d. Wanneer u tevreden bent met de code, druk dan op PROG. “HERHAAL NIEUWE CODE, P=KLAAR, I=VERLATEN, wordt in het display getoond. Druk op dezelfde codeknoppen in stap c.
- e. Wanneer u tevreden bent met de code, druk dan op PROG. “*CODE 2=NO” in het display getoond.
- f. Indien niet tevreden met de code, druk dan op INFO en “*CANCELLED*” wordt getoond in het display, ga dan terug naar “SP-15” en “CHANGE, MGR CODE? 1=YES”. Dan kunnen de bovenstaande stappen worden herhaald

**4-3. SPECIAAL
PROGRAMMA
MODUS (Vervolgd)**

Energiebesparing ingeschakeld? (Gasfriteuses alleen) (SP-17)




De energiebesparingsmodus reduceert energie die gebruikt wordt tijdens de inactieve (niet-bereidende) periodes door de fan uit te schakelen en de waakvlam wanneer mogelijk.

- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk op PROG tot “SP-19” en “ENERGY SAVE ENABLED ? <GASFRITEUSES>” wordt in het display getoond, samen met de “YES/NO” optie.
- c. Druk in en laat los UP en DOWN knoppen om te wisselen tussen “NO” (default) naar “YES”, of vice-versa.

Druk in en houd PROG vast op elk moment om het Speciale programma te verlaten. instellen.




Schoonmaakminuten (SP-18)

Hiermee kunt u het aantal schoonmaakminuten in de modus instellen.

- a. Volg de stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk in  tot “SP-10” en “SCHOONMAAKMINUTEN” in het display wordt getoond, samen met de ingestelde minuten.
- c. Druk op   om het aantal minuten te veranderen, tot aan 99.

Schoonmaaktemperatuur (SP-19)





Hiermee kunt u de temperatuur van de schoonmaakmodus instellen.

- a. Volg stappen 1 en 2 hierboven.
- b. Druk op  tot “SP-11” en “CLEAN-OUT TMP” wordt afgebeeld in het display, samen met de vooraf ingestelde temperatuur
- c. Druk op   om het aantal minuten te veranderen, tot aan 100°C

4-4.

KLOKINSTELLINGSMODUS

Met deze modus kan de bediener de tijd en datum instellen op de knoppen.

1. Druk in en houd  5 seconden vast tot “L-2” en “LEVEL 2”, gevolgd door, “SP PROG” in het display wordt getoond. Laat  , tlos, druk dan direct in en laat  and release  aweer los. “KLOK INSTELLING” verschijnt in het display, gevolgd door “ENTER CODE”.
2. Voer code 1, 2, 3 in, en “CS- 1, INSTELLEN MAAND” wordt afgebeeld in het display.


ATTENTIE


Als er een verkeerde code is ingevoerd, hoort u een geluid en wordt “BAD CODE” afgebeeld op het display. Wacht een paar seconden, dan keert de bediening terug naar de bereidingsmodus, en herhaal dan de bovenstaande stappen.



Om de klokinstellingmodus op elk moment te kunnen verlaten, druk in en houd  2 seconden vast.

Instellen maand




3. De maandwaarde (1-12) knippert. Druk op   tom de maand te veranderen.

Instellen datum 



4. Druk op  en “CS-2, SET DATE” wordt in het display afgebeeld..



5. De dag van de maand (1-31)knippert. Druk in om   de dag van de maand te veranderen.

Instellen jaar 

6. Druk in  en “CS-3, SET YEAR” wordt in het display afgebeeld..
7. De jaarinstelling knippert. Druk op   om het jaar te veranderen.



Instellen uur-aanduiding (12 of 24 uur)

8. Druk op  en “CS-4, SET HOUR” wordt in het display  afgebeeld..





9. IAls in de 12-uurs modus, den knippert het uur (1-12) samen met AM of PM. Druk op   om de uren en de AM/ PM instellingen te veranderen.

4-4.







KLOKINSTELLINGSMODUS
(Vervolgd)

9. Als in een 24-uurs modus, “24-HR” wordt in het display getoond, en het uur (1-24) knippert. Druk op   om de uren te veranderen.





Stel minuten in

10. Druk op  en “CS-5, SET MINUTE” wordt in het display  afgebeeld.
11. De minuten knipperen, en druk op   om te veranderen.

Klokmodus (12 uur of 24 uur)

12. Druk op  aen “1. AM/PM”, of “2. 24-HR” wordt getoond  in display,
13. Druk op   om te wisselen van “1. AM/PM”, voor de   12-uurs modus, of “2. 24-HR”, voor de 24-uurs modus.

Daglichtbesparingsinstelling

14. Druk op  aen “1.OFF”, of “2.US”, of “3.CE” wordt getoond  in het display.
15. Druk op   om tussen de instellingen te wisselen.
- “1.OFF” heeft geen automatische daglichtbesparingsaanpassing in de knoppen.
 - “2.US” past zich automatisch aan aan de daglichtbesparing voor de V.S., startende de 1ste zondag in April, en eindigend de laatste zondag in oktober.
 - “3.CE” past zich automatisch aan aan de CE daglichtbesparing, startende op de laatste zondag in maart, en eindigend de laatste zondag in oktober.

4-5. DATA LOGGING, HEAT CONTROL, TECH MODE, EN STAT MODE

De data-logging, de heat control, de tech en stat modes zijn geavanceerde diagnostische en programmamodes, hoofdzakelijk alleen voor Henny Penny-gebruik. Neem, voor meer informatie over deze modi, contact op met de service-afdeling op 1-800-417-8405 of 937-456-8405.

SECTIE 5. TROUBLESHOOTING

5-1. TROUBLE SHOOTING GIDS

Probleem	Oorza	Probleemoplossing
Stroomschakelaar op ON maar de friteuse volledig inactief	<ul style="list-style-type: none"> • Open circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Plug de friteuse in • Controleer de stoppenkast
Bakvet zal niet opwarmen maar de lampjes branden	<ul style="list-style-type: none"> • Open hoge limiet circuit Foutbericht "E10" • Aftapkraan open Foutbericht "E15" 	<ul style="list-style-type: none"> • Reset hoge limiet per Hoge limiet Temperatuurbediening sectie • Draai de aftapkraanhendel naar de gesloten
Schuimen of overkoken van het bakvet	<ul style="list-style-type: none"> • Water in het bakvet • Onjuist of slecht bakvet • Onjuist filteren • Onjuist spoelen na het schoonmaken van de friteuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Laat aan het einde van de kookcyclus het bakvet weglopen en maak schoon • Gebruik het aanbevolen bakvet • Refereer aan de procedure waarin het filteren van het bakvet beschreven staat • Schoonmaken en spoelen van de friteuse, droog dan
Bakvet zal niet uit de friteuse weglopen	<ul style="list-style-type: none"> • Aftapkraan vol met kruimels 	<ul style="list-style-type: none"> • Open kraantje, duw de borstel door de afvoer
Filterschakelaar aan, motor loopt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Motor thermische beschermer uitgevallen 	<ul style="list-style-type: none"> • Reset thermische schakelaar per sectie op de Filterpompbeschermer – Handmatige reset

ATTENTIE

Meer gedetailleerde troubleshooting informatie is beschikbaar in de technische handleiding, beschikbaar op www.hennypenny.com, of 1-800-417-8405 of 1-937-456-8405.

5-2. FOUTCODES

In het geval van een bedieningsstelsel fout zal het digitale display een "Foutbericht" tonen. Deze berichten zijn gecodeerd: "E4", "E5", "E6", "E10", "E15", "E20", "E-31", "E41", "E46", "E54", E-70-A & B en "E92". U hoort een constant geluid als er een foutcode is, en om dit geluid uit te zetten, hoeft u alleen maar een enkele knop in te drukken.

DISPLAY	OORZAAK	PANEELCORRECTIE
"E-4"	Controlebord oververhitting	Draai de schakelaar naar de OFF-positie, draai dan de schakelaar terug naar ON; als het display E-4 laat zien, dan wordt het controlebord te heet; controleer dan de lamellen aan beide zijden van de unit, of er niet iets is wat afsluit.
"E-5"	Bakvet oververhitting	Draai de schakelaar naar de OFF-positie, draai dan de schakelaar terug naar ON; als het display E-5 laat zien, dan moeten de verwarmingscircuits en de temperatuurmeter gecontroleerd worden.
"E-6 A"	Temperatuurmeter open	Draai de schakelaar naar de OFF-positie, draai dan de schakelaar terug naar ON; als het display "E-6" laat zien, controleer dan de temperatuurmeter;
"E-6 B"	Temperatuurmeter kortsluiting	Draai de schakelaar naar de OFF-positie, draai dan de schakelaar terug naar ON; als het display "E-6" laat zien, controleer dan de temperatuurmeter; om te vervangen, raadpleeg de technische handleiding.
"E-10"	Hoge limiet	Reset de hoge limiet door handmatig de reset-knop omhoog te drukken; als de hoge limiet niet reset, dan moet de hoge limiet vervangen worden; refereer naar de technische handleiding
"E-15"	Aftapkraanschakelaar fout	Sluit de kraan, gebruik de aftapkraanhendel; als de display nog steeds "E-15", controleer de aftapkraan micro-schakelaar; raadpleeg de technische handleiding
"E-41", "E-46"	Programmeerfout	Draai de schakelaar naar OFF, dan terug naar ON; als de display een van de foutcodes laat zien, probeer dan de bediening (Speciale programmasectie) als de foutcode blijft bestaan, vervang dan het controlebord, raadpleeg de technische handleiding

5-2. FOUTCODES
(Vervolgd)

DISPLAY	OORZAAK	PANEELCORRECTIE
“E-20 A”	Vacuumschakelaar-fout (vast gesloten)	Druk op de timerknop om het ontstekingsproces weer te proberen; als “E-20A” blijft bestaan controleer dan de vacuumschakelaar; raadpleeg de technische handleiding
“E-20 B”	Klepventilator of vacuumschakelaar defect (vast open)	Druk op de timerknop om het ontstekingsproces opnieuw te proberen; als “E-20 B” blijft bestaan, controleer dan de vacuumschakelaar of de blower
“E-20 C”	Ontstekingsmodules	Druk op de timerknop om het ontstekingsproces opnieuw te proberen; als bij geen reactie “E-20 C” blijft bestaan, controleer dan de ontstekingsmodule, de vonkontsteker, of het I/O bord; refereer aan de technische handleiding
“E-20 D”	Waakvlam niet aan of geen vlam sensor	Druk op de timerknop om het ontstekingsproces opnieuw te proberen; als “E-20 D” blijft bestaan, controleer dan de ontstekingsmodule, het I/O bord, of de vlamsensor; refereer aan de technische handleiding
“E-31”	Elementen op - Alleen elektrische units Ventilatorschakelaar doorverbindingsdraad	Laat de elementen in de friteuse zakken Controleer de ontstekingsdraad in de stekker & maak wanneer die mist
“E-54”	PCB componentfout	Draai de schakelaar naar de OFF-positie, draai dan de schakelaar terug naar ON; als “E-54” aangegeven blijft, laat dan PCB vervangen
“E-70A”	Ventilator schakelaar verbindingsdraad	Laat doorverbindingsdraad controleren in de stekker op het paneel
“E-70B”	MV ontsteker mist	Laat doorverbindingsdraad controleren op connectoren naar paneel
“E-92”	24 volt stop op I/O open	24 VAC zekering op I/O-bord open; controleer op kortgesloten component in 24-volt circuit (d.w.z., hoge limiet, afvoerschakelaar, lucht-schakelaar)