

HANDLEIDING

Voor de Roeder HR-POWER Hoog Rendements Gas Friteuse

Type: HR-POWER



Versie 1.0

Beuk Horeca B.V.
Atoomweg 68
3542 AB Utrecht
Nederland

Tel +31 (0)30-2410 666
Fax +31 (0)30-2410 850
Email info@beukhoreca.nl
Website www.beukhoreca.nl

Indien de aanwijzingen in de gebruikers- en/of installatievoorschriften niet worden opgevolgd, kan Beuk Horeca de veilige werking van het toestel niet meer garanderen en wijst alle aansprakelijkheid voor eventuele (gevolg)schade van de hand. Ook zal dit leiden tot onmiddellijk vervallen van de garantie.

INHOUDSOPGAVE

1.	Inleiding (HR)	3
2.	Waarschuwingen	4
3.	Beschrijving van het toestel	5
3.1	Gegevens	5
3.2	Beveiligingen	5
4.	Bediening van het toestel	6
4.1	Aanzetten van het toestel	6
4.2	Ketel uitschakelen	7
4.3	Uitzetten van het toestel	7
4.4	Veranderen van de ingestelde temperatuur	7
4.5	Inschakelen van de baktijdenprogramma's	8
4.6	Regelen vermogen	8
4.7	Klantmenu	8
4.7.1	Snacktijden	9
4.7.2	Alarmtijd	9
4.7.3	Alarmtype	9
4.7.4	Klanttekst	10
4.7.5	Tijd instellen	10
4.7.6	Gradeneenheid	10
4.7.7	Taal	10
5.	Aftappen/vetfilteren	11
5.1	Aftappen van het vet/olie	11
6.	Reinigen van de HR ketel	12
6.1	Dagelijks	12
6.2	Maandelijks	12
7.	Wat te doen bij brand?	13
8.	Technisch onderhoud en reparaties	14
9.	Storingen	15
9.1	Problemen zelf oplossen	15

© copyright 2015 Beuk Horeca B.V.

Niets van deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of welke andere wijze dan ook en evenmin in een gegevensopzoeksysteem worden opgeslagen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Beuk Horeca.

1. INLEIDING (HR)

De Roeder HR-POWER standalone is ontworpen om op een efficiënte manier in korte tijd grote hoeveelheden vis, frites en/of snacks te bakken bij een zeer laag energieverbruik.

De bakwand is geheel uit roestvaststaal vervaardigd en de ketel is gemaakt van speciaal legeringsstaal uitgegloeid. Het ontwerp kenmerkt zich door een ideale werkhoogte, geen naden en randen en het toestel is eenvoudig schoon te maken.

De HR ketel wordt afzonderlijk door middel van aardgas (G25), methaan (G20) of propaan (G31) verwarmd.

De regeling van de HR ketel is voorzien van een opwarmcyclus. De opwarmcyclus zorgt ervoor dat het vet/olie in de HR ketel langzaam opgewarmd wordt. Dit om plaatselijke oververhitting en daarmee voortijdige verbranding van het vet/olie te voorkomen.

Om een constante hoge kwaliteit van de vis, frites en/of snacks te waarborgen is de intelligente regelaar van de ketel voorzien van zes baktijdenprogramma's. Deze kunnen eenvoudig worden ingesteld en weergegeven op de display. De ingegeven waarden blijven ook na het uitschakelen van het toestel in het geheugen opgeslagen.

In deze voorschriften wordt over hoog rendement gesproken als "HR".






De uitleg over de bediening van de bakwand wordt in dit document gegeven. Via de inhoudsopgave (pagina 2) kan de bladzijde gevonden worden waar specifieke informatie is uitgelegd.



In dit document komt een aantal aanduidingen regelmatig terug. De betekenis hiervan is:

“Maakt de gebruiker attent op mogelijke problemen die zich kunnen voordoen en geeft zo mogelijk aan hoe deze problemen voorkomen dienen te worden. Waarschuwt dat zowel het toestel, product als de gebruiker van het toestel ernstig gevaar kunnen lopen.”

2. WAARSCHUWINGEN

-  Indien de voorschriften in de gebruikers- en/of installatievoorschriften niet worden opgevolgd, kan Beuk Horeca de veilige werking van het toestel niet meer garanderen en wijst zij alle aansprakelijkheid voor eventuele (gevolg)schade van de hand. Ook zal dit leiden tot het onmiddellijk vervallen van de garantie.
-  Laat nooit laswerkzaamheden aan uw toestel verrichten. Indien dit toch gebeurt zullen de elektrische onderdelen in het toestel ernstig beschadigen. Wanneer laswerkzaamheden aan uw toestel onvermijdelijk zijn, raadpleeg dan eerst Beuk Horeca. Beuk Horeca weet wat voor voorzorgsmaatregelen er moeten worden genomen om de elektronica tegen onherstelbare schade te behoeden.
-  Dit toestel dient door een erkend gas- en elektrotechnisch installateur volgens de nationale en regionale normen aangesloten te worden. Dit toestel dient te worden geplaatst in een voldoende geventileerde ruimte. Lees eerst de gebruikers- en installatievoorschriften.
-  Voor een storingsvrije werking is het noodzakelijk dat onderhoud, installatie en reparatiewerkzaamheden aan het toestel door technisch vakbekwaam personeel worden uitgevoerd. De Beuk Horeca beschikt over een team van uitstekende vaklieden die u bij deze werkzaamheden van dienst kunnen zijn.
-  Gedurende de levensduur van het toestel moeten de aanwijzingen van de bijgeleverde voorschriften worden opgevolgd. Alleen dan kan op een veilige wijze een maximaal rendement worden bereikt.
-  Indien wijzigingen of reparaties aan het toestel moeten worden uitgevoerd, is dit alleen toegestaan te doen door of onder toezicht van een technisch medewerker van Beuk Horeca. Indien wijzigingen of reparaties niet uitgevoerd worden door of onder toezicht van een technisch medewerker van Beuk Horeca kan dit de veilige werking van het toestel beïnvloeden. Beuk Horeca kan in dat geval de veilige werking van het toestel niet meer garanderen en wijst alle aansprakelijkheid voor eventuele (gevolg)schade van de hand. Ook zal dit leiden tot onmiddellijk vervallen van de garantie.

Wanneer u informatie wilt over de servicemogelijkheden, ons uitgebreide leveringsprogramma of wanneer u andere vragen heeft kunt u contact opnemen met:

Beuk Horeca B.V.

Atoomweg 68, 3542AB Utrecht, Nederland

telefoon: (+31) (0)30-2410 666

fax: (+31) (0)30-2410 850

website: www.beukhoreca.nl

email: info@beukhoreca.nl

3. BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

3.1 Gegevens

Adviesinhoud per ketel op 175°C: 20 liter of 18 kg

In de frituurketel staat het minimum en maximum niveau aangegeven achter in de ketel, het onderste puntje is het minimumniveau en het bovenste puntje is het maximumniveau.

3.2 Beveiligingen


Verder is een maximaalbeveiliging aanwezig. Als het vet/olie warmer wordt dan 200°C schakelt de regelaar de brander van de ketel uit.

Als het vet/olie in de ketel warmer wordt dan 203°C of 215°C (afhankelijk van het type ketel) wordt de eindbeveiliging aangesproken en wordt de hoofdgasklep gesloten. Deze beveiliging moet door een servicemonteur van Beuk Horeca handmatig gereset worden.

De ketel heeft ook een droogkook- en leegstandbeveiliging. Dit houdt in dat wanneer de ketel wordt aangezet zonder dat er vet/olie in de ketel zit, de hoofdgasklep gesloten wordt.

4. BEDIENING VAN HET TOESTEL

4.1 Aanzetten van het toestel

- Controleer of het toestel gebruiksklaar is:
 - Controleer of er voldoende vet/olie in de ketel aanwezig is
 - Controleer of het filter van de uitlaat aan de bovenzijde van het toestel geheel vrij is en er niets op staat.
- Open de gaskraan.
- Zet de afzuigkap die boven het toestel hangt, aan.
- Druk de rode hoofdschakelaar aan de binnenzijde van het toestel in, het rode lampje van de knop gaat branden en de ketel komt nu in de standby stand te staan.
- Zet de ketel aan door 2 seconden (u hoort 2 piepjes) de aan-uit toets  op de display (zie figuur 1) vast te houden.
- De vraag 'Voldoende vet aanwezig?' verschijnt (zie figuur 2). Indien dit het geval is drukt u op een willekeurige plek in het zwarte vlak om de ketel te activeren.



Figuur 1 Display in standby stand



Figuur 2 Display tijdens aanzetten

- De thermostaat start standaard met de laatste ingestelde temperatuur (setpoint), deze staat in het blauwe vakje onder de gradenboog (zie figuur 3). De hoofdbrander gaat nu branden tot de gewenste temperatuur. U ziet een vlammetje in het scherm als de brander brandt (zie figuur 4). De wijzer geeft de werkelijke temperatuur aan en zal blijven stijgen tot de gewenste temperatuur is bereikt.



Figuur 3 Display als ketel aan is



Figuur 4 Display als ketel brandt

4.2 Ketel uitschakelen

Schakel de ketel uit door de aan-uit toets op de display 2 seconden (u hoort 2 piepjes) vast te houden waarna deze in de standby stand staat (zie figuur 1 op pagina 6).

4.3 Uitzetten van het toestel

- Schakel eerst de ketel uit volgens alinea 4.2.
- Druk de rode hoofdschakelaar aan de binnenzijde van het toestel in, het rode lampje van de knop gaat nu uit.
- Zet de hoofdgaskraan dicht en leg de deksel op de ketel.

4.4 Veranderen van de ingestelde temperatuur

Houd de <P> toets op de display 2 seconden (u hoort 2 piepjes) vast en laat dan los. Hiermee opent u het temperatuurprogramma (figuur 5), hierin kan een keuze worden gemaakt uit vier verschillende geprogrammeerde bakprogramma's (afbakken hoog, afbakken laag, voorbakken en uitkoken). Via de toetsen ↓ en ↑ scrollt u langs de bakprogramma's, druk op de tekst van het gewenste bakprogramma om deze te activeren.

De ingestelde temperatuur van een bakprogramma kan gewijzigd worden door op de graden (cijfers) van het te wijzigen bakprogramma te drukken. Pas via de toetsen ↓ en ↑ de temperatuur aan, dit kan in stappen van 1 graad, 10 graden of 100 graden per keer. Standaard wordt de temperatuur met 1 graad verhoogd of verlaagd, maar door de toetsen ← en → kiest u voor stappen van 10 of 100 graden (figuur 6).

Druk op de <P> toets om het programma te verlaten en de gewijzigde temperatuur op te slaan.



Figuur 5 Temperatuurmenu



Figuur 6 Instellen temperatuur bakprogramma



4.5 *Inschakelen van de baktijdenprogramma's*

In de regelaar zijn zes naar keuze in te stellen baktijdenprogramma's ingebouwd voor een altijd kwalitatief hoog en constant bakresultaat. Druk de toets van het gewenste baktijdenprogramma in. De tijd van de snacktimer is nu rood in plaats van groen en telt af naar nul. Als de timer is afgelopen klinkt een geluidssignaal.

Elke toets kan 5 keer tegelijk worden geactiveerd, dus terwijl deze nog aftelt kan de timer opnieuw ingedrukt worden. Na afloop van de eerst ingestelde timer klinkt een geluidssignaal en telt de timer vervolgens de restanttijd van de tweede af etc.

Houd om een timer te deactiveren de timertoets vast tot u twee piepjes heeft gehoord. De tijd van de timer is nu weer groen en telt niet meer af (zie figuur 3 op pagina 6).

4.6 *Regelen vermogen*

Indien gewenst kan het vermogen van de pan naar beneden bijgesteld worden. Standaard brandt de brander op 100% van het vermogen. Via de toetsen  en  kan dit in stappen van 10% aangepast worden tot minimaal 50%. Het vermogen is weergegeven in een geel percentage zichtbaar in de display links van het setpoint onder de gradenboog (zie figuur 3 op pagina 6). Bij het uitzetten en opnieuw aanzetten van de ketel blijft deze instelling bewaard tot deze opnieuw wordt aangepast.

4.7 *Klantmenu*



Houd de <P> toets op de display ongeveer 3 seconden (u hoort 3 piepjes) vast om het klantmenu te openen (zie figuur 7).

Het menu bevat de volgende instellingen:

- Snacktijden
- Alarmtijd
- Alarmtype
- Klanttekst
- Tijd instellen
- Gradeneenheid
- Taal



Figuur 7 Klantmenu

Via de toetsen  en  scrollt u langs de instellingen die u kunt wijzigen. Druk op de tekst van de gewenste optie om deze te openen en een instelling te bekijken of wijzigen.

4.7.1 *Snacktijden*

Hier kunt u de ingestelde tijden van de snacktimers aanpassen (zie figuur 8). Als u deze optie opent verschijnt de vraag 'Welke tijd?' in het scherm, druk op de aan te passen snacktimer onderin de display. Pas via de toetsen \downarrow en \uparrow de tijd aan, dit kan in stappen van 1 seconde, 10 seconden of 100 seconden per keer. Standaard wordt de tijd met 1 seconde verlengd of ingekort, maar door de toetsen \leftarrow en \rightarrow kiest u voor stappen van 10 of 100 seconden. Bevestig de gewijzigde tijd met de <P> toets.

4.7.2 *Alarmtijd*

Het aantal seconden dat de timer blijft piepen is instelbaar van 0 tot 60 seconden. Pas via de toetsen \downarrow en \uparrow het aantal seconden aan. Bevestig de gewijzigde alarmtijd met de <P> toets.

4.7.3 *Alarmtype*

Hiermee kunt u de lengte van de piep instellen, u heeft de keuze uit kort, normaal of lang. Selecteer via de toetsen \downarrow en \uparrow het gewenste alarmtype. Bevestig het gekozen alarmtype met de <P> toets.



Figuur 8 Instellen snacktijden



Figuur 9 Instellen alarmtype

4.7.4 Klanttekst

Standaard is bovenin de display de tekst Roeder te zien. Dit is aan te passen via deze optie in het klantmenu (zie figuur 10). Met de toetsen \leftarrow en \rightarrow loopt u door de tekst naar de gewenste positie. Voor elke positie kunt u kiezen voor hoofdletters of kleine letters via de <A> of <a> toets. Via de toetsen \downarrow en \uparrow scrollt u door de lijst met letters, cijfers en leestekens. Als u het gewenste teken heeft bereikt, loopt u met de toetsen \leftarrow en \rightarrow naar het volgende teken dat u wilt wijzigen. Via de <0> toets start u met scrollen bij de cijfers en volgen daarna de leestekens en letters. De klanttekst kan uit maximaal 13 posities bestaan. Bevestig de ingebrachte klanttekst met de <P> toets.

4.7.5 Tijd instellen

De tijd op de display kunt u met deze optie wijzigen. Met de toetsen \leftarrow en \rightarrow loopt u naar de positie van de uren, minuten of seconden. Via de toetsen \downarrow en \uparrow kiest u de juiste tijd. Bevestig de tijdinstelling met de <P> toets.

4.7.6 Gradeneenheid

Hier kan worden gekozen tussen weergave van de graden in Celsius of Fahrenheit. Kies via de toetsen \downarrow en \uparrow de gewenste gradeneenheid en bevestig met de <P> toets.

4.7.7 Taal

De standaardinstelling van de display is Nederlands, maar indien gewenst kan nog gekozen worden uit de talen Engels, Duits of Frans. Kies via de toetsen \downarrow en \uparrow de gewenste taal en bevestig met de <P> toets (zie figuur 11).



Figuur 10 Instellen klanttekst








Figuur 11 Instellen taal

5. AFTAPPEN / VETFILTEREN

5.1 Aftappen van het vet/olie

- Schakel de ketel uit via de aan-uit toets op de display (zie figuur 1 op pagina 6).
- Wacht minimaal 5 minuten voor u start met het aftappen.
- Open de deur en monteer de leegloopleiding op de aftapkraan.
- Plaats de emmer onder de leegloopleiding en draai de kraan open.
- Als de ketel leeg is dient de ketel schoongemaakt te worden (zie alinea 6.1).
- Leeg de kruimelvang, reinig deze zoals beschreven in alinea 6.1 en plaats deze terug.
- Sluit de aftapkraan en vul de ketel met nieuwe vet/olie. Zie alinea 3.1 voor de minimale literinhoud per ketel.

Waarschuwingen:

-  Verzeker u ervan dat het toestel uit staat. Indien dit niet het geval is kan de ketel door plaatselijke oververhitting ernstig beschadigen.
-  Nieuw vet hoeft niet voorgesmolten te worden omdat het toestel is voorzien van een goede opwarmcyclus, waardoor de pan langzaam – stapsgewijs – verwarmd wordt.
-  Leg nieuw vet altijd op de bodem (dus niet in de mandjes en niet op het mandenrek!).
-  Zorg dat de ketel altijd gevuld is boven de minimale literinhoud zoals vermeld in alinea 3.1.
-  De ketel mag niet zonder vet/olie gestookt worden. Bij droogstoken raakt de ketel oververhit en kan deze ernstig beschadigen.

6. REINIGEN VAN DE HR KETEL

6.1 *Dagelijks*

Reinig de ketel en de kruimvangerbuis na het aftappen met een schone doek. Niet goed reinigen van de ketel verkort de levensduur aanzienlijk.

Reinig de kruimelvangervanger door het kruim te verwijderen en de kruimelvangervanger te wassen met warm water en afwasmiddel.

Verwijder het beschermkapje van de temperatuursensor en reinig het kapje met warm water en afwasmiddel. De ruimte achter het beschermkapje dient vrij gemaakt te worden van kruim en ander vuil. Pas hierbij op voor beschadiging van de temperatuursensor.

Reinig het nog warme werkblad met een niet-krassend reinigingsmiddel. Reinig tevens eventuele plaatsen waar vet op is gekomen.

Reinig de buitenkant van uw toestel dagelijks met behulp van een schone doek.

6.2 *Maandelijks*

Kook de ketel minimaal eenmaal per maand uit met water en een kopje soda. Dit voorkomt aankoeven van vet/olie in de ketel. Gebruik geen grote hoeveelheden soda, dit gaat ten koste van de levensduur van de ketel en het milieu. Na het uitkoken dient de ketel tweemaal met schoon water nagespoeld te worden.



Goed onderhoud verhoogt de levensduur van uw kostbare apparaat.

7. WAT TE DOEN BIJ BRAND?

Bij het in brand raken van de ketel moet u de volgende handelingen verrichten:

1. Raak niet in paniek.
2. Zet de ketel uit door de rode hoofdschakelaar aan de binnenzijde van het toestel in te drukken, het lampje gaat nu uit.
3. Sluit de ketel af met een deksel.
Het vuur zal vanzelf doven door gebrek aan zuurstof.

Waarschuwing:



Zorg dat de keteldeksel altijd in de buurt is van het toestel.

Gebruik **nooit** water als blusmiddel!

8. TECHNISCH ONDERHOUD EN REPARATIES

Om veilig met het toestel te kunnen blijven werken moet technisch onderhoud regelmatig gebeuren. Het is nodig dit één keer per jaar door een Beuk Horeca monteur (al dan niet na afsluiting van een onderhoudscontract) te laten geschieden.

Voor vervanging mogen alleen originele fabrieksonderdelen worden gebruikt.

Indien wijzigingen of reparaties aan het toestel moeten worden uitgevoerd, is dit alleen toegestaan te doen door of onder toezicht van een technisch medewerker van Beuk Horeca. Indien wijzigingen of reparaties niet uitgevoerd worden door of onder toezicht van een technisch medewerker van Beuk Horeca kan dit de veilige werking van het toestel beïnvloeden. Beuk Horeca kan in dat geval de veilige werking van het toestel niet meer garanderen en wijst alle aansprakelijkheid voor eventuele (gevolg)schade van de hand. Ook zal dit leiden tot het onmiddellijk vervallen van de garantie.

9. STORINGEN

Wanneer de besturing een fout detecteert wordt de brander uitgeschakeld en wordt iedere vraag voor warmte onmiddellijk geblokkeerd. De foutmelding is af te lezen in de display. De storing kan worden opgeheven door het uit- en aanschakelen van de ketel via de display. Bel bij een storing wel altijd met Beuk Horeca, de servicedienst staat 24 uur per dag voor u klaar. Elke foutmelding wordt opgeslagen in de regelaar. Dit heeft als voordeel dat bij optredende storingen de laatste foutmeldingen kunnen worden teruggelezen door de monteur van Beuk Horeca.

9.1 *Problemen zelf oplossen*

Als de bakwand het niet meer doet:

- Controleer of gas in het pand aanwezig is.
- Controleer of de gaskraan open staat.
- Controleer of er spanning op het toestel staat en alle stoppen nog heel zijn.
- Controleer of het lampje van de rode hoofdschakelaar aan de binnenzijde van het toestel nog brandt, zo niet reset dan de maximaalbeveiliging. Voor u de maximaalbeveiliging gaat resetten dient u eerst het vetniveau te controleren, het vetniveau moet boven het aangegeven minimum zitten.

De maximaalbeveiliging bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel en wordt aangegeven door een sticker 'reset maximaalbeveiliging'. Onder de sticker zit een rond gaatje, als u door het gaatje kijkt ziet u een groen palletje. Door dit groene palletje met een balpen omhoog te drukken reset u de maximaalbeveiliging.