



**Henny Penny**  
**Model OFG-391**

**edieningshandleiding**

**WAARSCHUWING**

Deze handleiding moet op een gemakkelijk bereikbare plaats worden bewaard zodat ze in de toekomst nog kan worden geraadpleegd.

Het bedradingschema van dit toestel bevindt zich aan de binnenkant van het paneel aan de rechterkant.

Breng de instructies die moeten worden gevolgd wanneer een gebruiker een gas ruikt, op een in het oog springende plaats aan. Die informatie dient u bij uw plaatselijke gasleverancier te vragen.



**VOOR UW EIGEN VEILIGHEID:  
BEWAAR OF GEBRUIK GEEN BENZINE OF ANDERE ONTVLAMBARE  
GASSEN EN VLOEISTOFFEN IN DE BUURT VAN DIT OF EEN ANDER  
TOESTEL.**

Zorg ervoor dat er zich geen brandbare stoffen in de ruimte rond het toestel bevinden.

Zorg ervoor dat de verbrandings- en ventilatieluchtstroom niet wordt belemmerd. Rond het toestel moet er overal voldoende vrije ruimte zijn voor een voldoende luchttoevoer naar de verbrandingskamer.

**OPMERKING**

De braadoven model 391 is uitgerust met een continue sturing. De braadoven kan echter niet werken zonder elektrische stroom. De braadoven keert automatisch terug naar zijn normale werking zodra de stroomvoorziening is hersteld.

**WAARSCHUWING**

**WAARSCHUWING: Een onjuiste manier van installeren, afstellen, wijzigen, onderhouden of herstellen kan schade aan toestellen of producten, letsels en zelfs de dood tot gevolg hebben. Lees de instructies voor installatie, bediening en onderhoud grondig vóór u begint met de installatie of het onderhoud van dit toestel.**

## BEPERKTE GARANTIE VOOR TOESTELLEN VAN HENNY PENNY

De Henny Penny Corporation biedt de originele koper de volgende beperkte garantie die uitsluitend geldt voor Henny Penny toestellen en vervangstukken en onderhevig is aan de volgende voorwaarden:

NIEUWE TOESTELLEN: Elk onderdeel van een nieuw toestel, met uitzondering van lampen en zekeringen, dat materiaalgebreken of constructiefouten vertoont binnen twee (2) jaar vanaf de datum van de originele installatie, wordt kosteloos gerepareerd of vervangen, franco fabriek in Eaton, Ohio of franco officieel verdeler. Om deze garantie te valideren, moet de registratiekaart voor het toestel binnen de tien (10) dagen na de installatie naar Henny Penny worden gestuurd.

VERVANGSTUKKEN: Elk vervangstuk, met uitzondering van lampen en zekeringen, dat binnen negentig (90) dagen na de datum van de originele installatie materiaalgebreken of constructiefouten vertoont, wordt kosteloos erepareerd of vervangen, franco fabriek in Eaton, Ohio of franco officieel verdeler.

De garantie voor nieuwe toestellen en vervangstukken dekt alleen het repareren of vervangen van het defecte onderdeel en dekt dus niet de arbeidskosten voor het verwijderen of installeren van onderdelen, reis- of andere onkosten die voortvloeien uit het repareren of vervangen van een onderdeel.

UITGEBREIDE GARANTIE VOOR BRAADPOTTEN: Henny Penny zal elke braadpot vervangen die onbruikbaar is geworden door gebreken bij de productie of afwerking, en dat gedurende een periode van zeven (7) jaar vanaf de productiedatum. Deze garantie geldt niet voor braadpotten die onbruikbaar zijn geworden door verkeerd gebruik of misbruik, zoals het verhitten van de pot zonder bakvet.

0 TOT 3 JAAR: Gedurende die periode wordt elke braadpot die onbruikbaar wordt ten gevolge van productie- of afwerkingsfouten vervangen zonder dat kosten worden aangerekend voor onderdelen, werk of verzending. Henny Penny kan hetzij een nieuwe braadpot gratis installeren of een nieuwe of opnieuw in goede staat gebrachte braadpot gratis ter beschikking stellen.

4 TOT 7 JAAR: Gedurende die periode wordt elke braadpot die onbruikbaar wordt ten gevolge van productie- of afwerkingsfouten vervangen, waarbij alleen de braadpot zelf kosteloos is. Mogelijke verzendkosten en arbeidskosten voor het installeren van de nieuwe braadpot alsook de kosten voor alle andere onderdelen die worden vervangen, zoals isolatie, warmtesensoren, begrenzers, aansluitingen en hardware dienen door de eigenaar te worden betaald.

Elke vermeende aanspraak dient te worden voorgelegd aan hetzij Henny Penny hetzij de verdeler bij wie het toestel werd aangekocht. Er zal geen vergoeding worden toegekend voor reparaties die zonder schriftelijke toestemming van Henny Penny werden uitgevoerd. Indien schade werd veroorzaakt tijdens het transport, dient de afzender onmiddellijk op de hoogte te worden gebracht zodat een claim kan worden ingediend.

DE BOVENSTAANDE BEPERKTE GARANTIE VORMT HET ENIGE VERHAAL TEGEN HENNY PENNY VOOR HET NIET NAKOMEN VAN DE GARANTIE OF EEN ANDERE BEPALING DE KOPER STEM T ERMEE IN DAT GEEN ANDER VERHAAL (MET INBEGRIJ VAN VORDERING VOOR ELKE MOGELIJKE INCIDENTELE OF SECUNDAIRE SCHADE) MOGELIJK IS.

De bovenstaande beperkte garantie geldt niet (a) voor schade ten gevolge van een ongeval, wijzigingen, verkeerd gebruik of misbruik; (b) indien het serienummer van het toestel is verwijderd of onleesbaar gemaakt; of (c) voor lampen en zekeringen. DE BOVENSTAANDE BEPERKTE GARANTIE VERVANGT EXPLICIET ALLE ANDERE EXPLICIETE OF IMPLICIETE GARANTIES, INCLUSIEF DE GARANTIES VAN VERKOOPBAARHEID EN GESCHIKTHEID, EN ALLE ANDERE GARANTIES WORDEN BIJ DEZE UITGESLOTEN. HENNY PENNY AANVAARDT GEEN ENKELE ANDERE VERPLICHTING OF AANSPRAKELIJKHEID EN GEEFT OOK NIEMAND ANDERS DE TOESTEMMING OM DAT IN HAAR NAAM TE DOEN.

# Henny Penny

## OPEN BRAADOVEN OP GAS VOOR ACHT EENHEDEN

### SPECIFIC TIES

Hoogte	155 cm (61")
Breedte	61 cm (24")
Diepte	107 cm (41 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> "
Grondoppervlakte	Ongeveer 0,65 m <sup>2</sup> (7 sq. ft.)
Potcapaciteit	8 kippen 46 kg bakvet (130 lbs.)
Stroomvoorziening	120 VAC, 1-fasig, 50/60 Hz, 10 Ampère, 2 draden + aarding 230 VAC, 1-fasig, 50/60 Hz, 5 Ampère, 2 draden + aarding
Verwarming	Propaan of aardgas; 29,3 Kw (100.000 BTU/Hr)
Verzendgewicht	Ongeveer 360 kg (935 lbs.).
Bijgeleverde accessoires	Vijf houders voor pannen van halve grootte en drager met armatuur voor eenheid.

### OPMERKING

Op een gegevensplaat, die zich aan de binnenkant van het rechter zijpaneel bevindt, vindt u informatie over het type braadoven, het serienummer, de garantiedatum en andere informatie met betrekking tot de braadoven.

**HOOFDSTUK 1. INLEIDING**

<b>1-1. INLEIDING</b>	De Henny Penny Open Braadoven is een basiseenheid in het productgamma voor de verwerking van voedingswaren. Deze eenheid wordt uitsluitend gebruikt voor institutionele en commerciële cateringactiviteiten.
<b>1-2. REINIGING EN ONDERHOUD</b>	Zoals elk toestel voor de verwerking van voedingswaren moet de Henny Penny open braadoven worden schoongemaakt en onderhouden. De vereisten inzake onderhoud en reiniging worden in deze handleiding beschreven en dienen steeds integraal deel uit te maken van het gebruik van de eenheid.
<b>1-3. ONDERSTEUNING</b>	Indien u externe ondersteuning nodig zou hebben, belt u gewoon 1-800-417-8405 of 937-456-8405.

**1-4. VEILIGHEID**

De Henny Penny Open Braadoven is uitgerust met heel wat veiligheidsvoorzieningen. Maar de enige manier om een veilige werking te garanderen, is de correcte procedures voor installatie, bediening en onderhoud volledig te begrijpen. De instructies in deze handleiding zijn opgesteld om u de correcte procedures te leren begrijpen. Wanneer de informatie extra belangrijk is of met veiligheid verband houdt, worden de woorden GEVAAR, WAARSCHUWING, OPGEPAST en OPMERKING gebruikt. Het gebruik ervan wordt hieronder beschreven. Het woord GEVAAR wijst op een dreigend gevaar dat resulteert in zeer ernstige verwondingen zoals brandwonden in de tweede of derde graad, blindheid of andere blijvende letsels.



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

**WAARSCHUWING**

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

**OPGEPAST**

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

**OPMERKING**

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

**HOOFDSTUK 2. INSTALLATIE****2-1. UITPAK-  
INSTRUCTIES****OPMERKING**

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

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

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

5. Haal de braadoven van het pallet.

**WAARSCHUWING**

De braadoven weegt ongeveer 270 kg (600 lbs.). Er dient uiterst voorzichtig te werk te worden gegaan bij het verplaatsen van de braadoven om persoonlijke letsels te voorkomen.

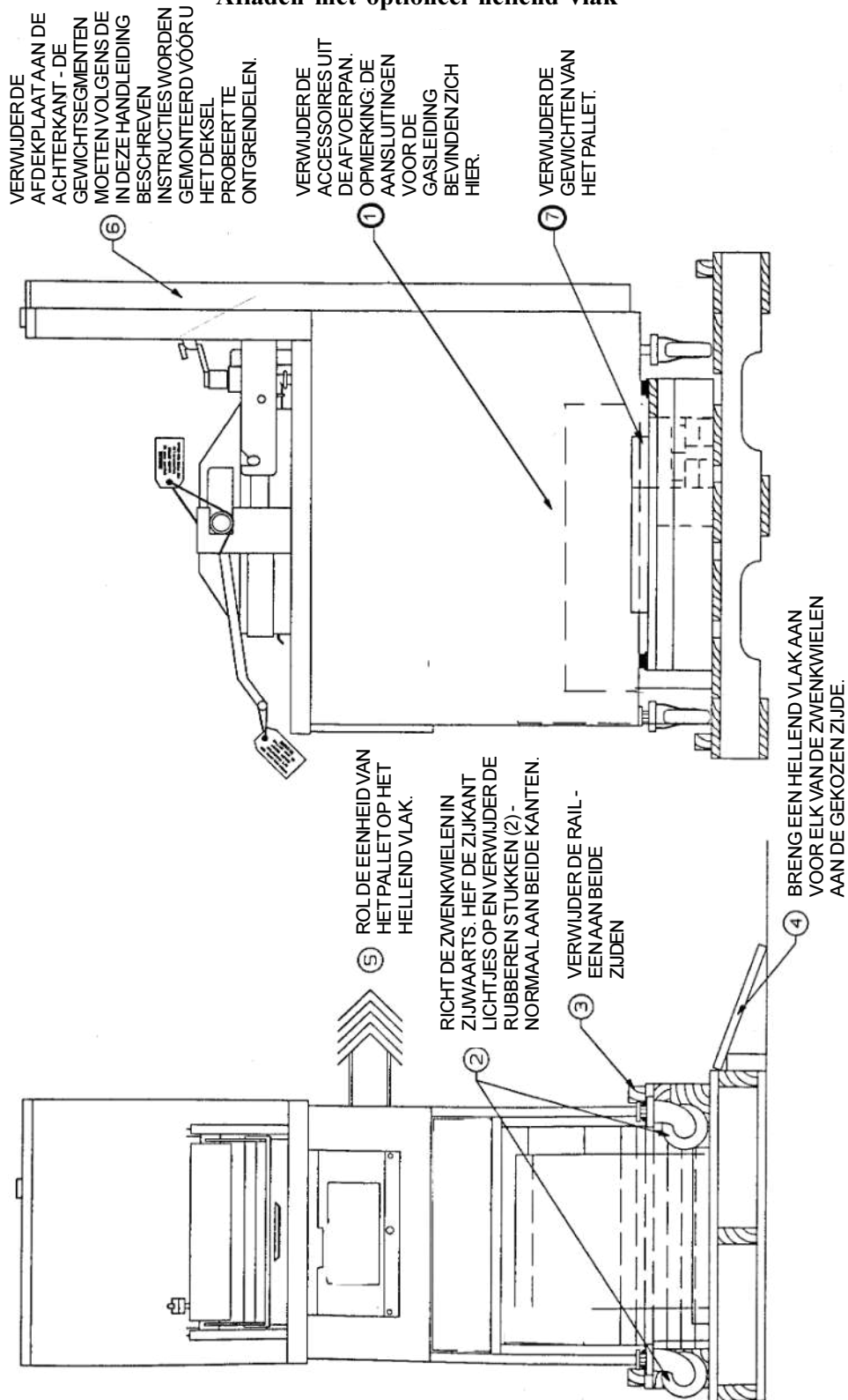
6. Verwijder het achterpaneel.

**WAARSCHUWING**

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

7. Breng de vijf gewichten aan in de tegengewichtarmatuur en verwijder de bouten uit de rechter en linker bovenhoeken - gooi de bouten weg.
8. Breng het achterpaneel opnieuw aan.
9. Snijd de waarschuwinglabels uit de dekselconstructie. Het deksel mag nu worden ontgrendeld.

**Afladen met optioneel hellend vlak**



## 2-2. DE PLAATS VAN DE BRAADOVEN KIEZEN

De braadoven een geschikte plaats geven is erg belangrijk voor de werking, de snelheid en het gebruiksgemak. Kies een locatie die handig is voor het laden en ontladen, waarbij die activiteiten het uiteindelijke samenstellen van de maaltijd niet hinderen. Gebruikers zijn tot de conclusie gekomen dat, door het product vanuit rauwe toestand meteen volledig te braden en het dan in een warmhouder te bewaren, een constant werkvolume kan worden gehandhaafd. Er moeten laad- of stapeltafels worden voorzien aan ten minste één kant van de braadoven. Houd er rekening mee dat de efficiëntie het beste is wanneer in een rechte lijn wordt gewerkt, d.w.z. het rauwe product aan de ene kant erin en het afgewerkte product aan de andere kant eruit. De samenstelling van de bestellingen kan op een andere plaats gebeuren met slechts een minimaal verlies aan efficiëntie. Om de braadoven naar behoren te kunnen bedienen is er aan elke kant van de braadoven een open ruimte van 61 cm (24 inch) nodig. Door een zijpaneel te verwijderen krijgt u toegang tot het toestel voor onderhoud en reparaties. Rond de basis van de eenheid is er ook minstens 15 cm (6 inch) vrije ruimte nodig voor een voldoende luchttoevoer naar de verbrandingskamer.

### OPGEPAST

De braadoven op gas is ontworpen voor installatie op brandbare vloeren en in de buurt van brandbare wanden. De braadoven moet zo worden geïnstalleerd dat er een vrije ruimte is tussen de eenheid en alle brandbare en niet-brandbare materialen van minimum 15 cm (6 inch) aan de zijkant en 15 cm (6 inch) aan de achterkant.

### OPMERKING

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

### OPGEPAST

De ruimte onder het toestel 391 mag niet worden gebruikt als opslagplaats. De filterpanstellen onder het kookstel en de waren die onder de eenheid zouden worden opgeslagen, zouden vernield worden en een brandgevaar vormen.

## 2-3. DE BRAADOVEN WATERPAS ZETTEN

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



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

#### 2-4. VENTILATIE VAN DE BRAADOVEN

De braadoven moet op een plaats worden geïnstalleerd waar de dampen kunnen worden afgevoerd via een geschikte afzuigkap of een ventilatiesysteem. Dat is van essentieel belang om de dampen en braadgeur op een doeltreffende manier te kunnen afvoeren. Bij het ontwerp van de afzuigkap dienen speciale voorzorgen te worden genomen om interferentie met de werking van de braadoven te vermijden. Zorg ervoor dat de afzuigkap hoog genoeg is geplaatst om het deksel van de braadoven naar behoren te kunnen openen. Wij raden u aan om contact op te nemen met een plaatselijke ventilatie- of verwarmingsonderneming die u kan helpen bij het ontwerpen van een adequaat systeem.

#### OPMERKING

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

#### 2-5. GASTOEVOER

De braadoven op gas is beschikbaar als model voor aardgas en als model voor propaangas. Controleer de gegevensplaat op de rechter zijwand van de behuizing om te controleren wat de correcte vereisten inzake gastoevoer zijn.



**Probeer niet om een ander soort gas te gebruiken dan wat is gespecificeerd op de gegevensplaat.** Een onjuiste gastoevoer kan leiden tot brand of explosie met ernstige letsels en/of materiële schade tot gevolg.

#### 2-6. GASLEIDINGEN

Hieronder vindt u aanbevelingen voor het aansluiten van de braadoven op de hoofdgastoevoerleiding.

#### WAARSCHUWING

Om mogelijke ernstige persoonlijke letsels te voorkomen:

- De installatie dient te voldoen aan de American National Standard Z223.1 - (de meest recente versie van de) National Fuel Gas Code en lokale gemeentelijke bouwvoorschriften. In Canada moet de installatie in overeenstemming zijn met Standard CGA B149-2, Installatievoorschriften - toestellen met gasverbranding en lokale voorschriften.
- De braadoven en zijn individuele afsluitkraan moeten van het gastoevoerleidingsysteem zijn afgekoppeld tijdens het testen van de druk van het systeem wanneer de testdruk hoger is dan 3.45 KPA (1/2 PSIG).

## 2-6. GASLEIDINGEN (vervolg)

- De braadoven dient van het gastoevoerleidingsysteem te zijn gescheiden door zijn individuele, handmatige afsluitkraan te sluiten tijdens het testen van de druk van het gastoevoerleidingsysteem wanneer de testdruk gelijk is aan of kleiner is dan 3.45 KPA (1/2 PSIG).
- Voor de gastoevoerverbindingen moeten een standaard zwarte stalen leiding van 19 mm (3/4 inch) en smeedbare verbindingstukken worden gebruikt.
- Gebruik geen verbindingstukken uit gietijzer.
- Hoewel de maat 19 mm (3/4 inch) wordt aanbevolen, moet de leiding voldoende groot zijn en zo worden geïnstalleerd dat een voldoende gastoevoervolume wordt aangevoerd om aan het maximale verbruik te voldoen zonder dat er onnodig drukverlies optreedt tussen de meter en de braadoven. Het drukverlies in het leidingsysteem mag niet groter zijn dan 8,7 mbar (0,3 inch water column).

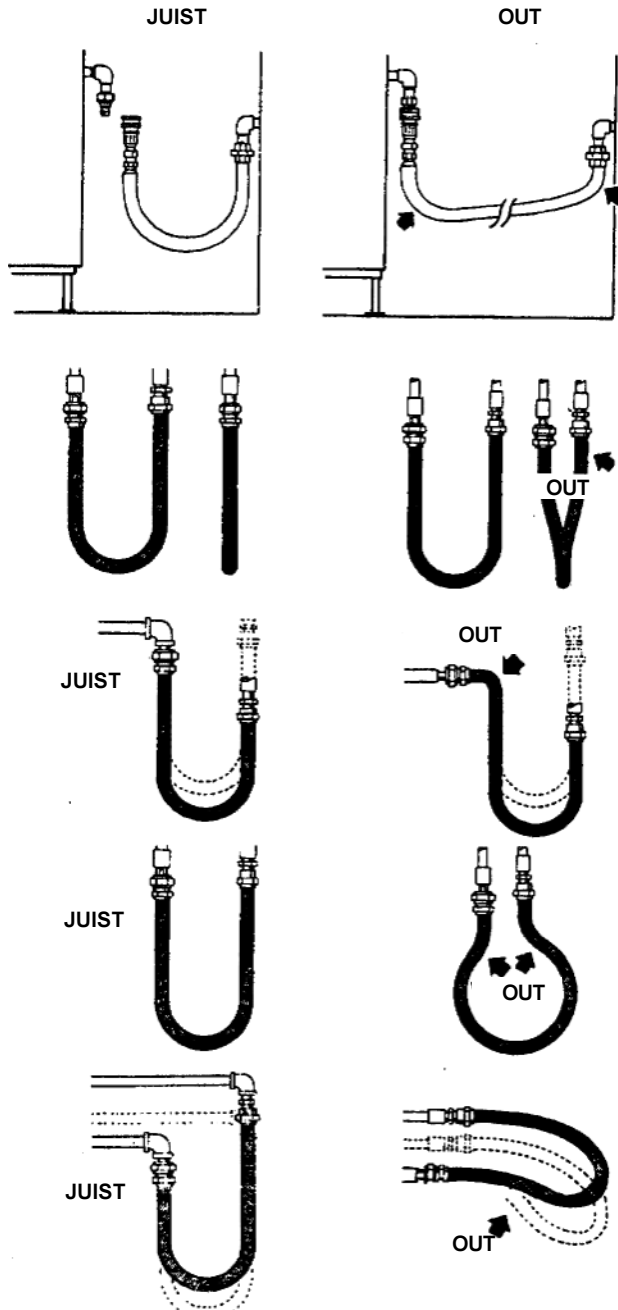
Er dienen voorzieningen te worden getroffen voor het verplaatsen van de braadoven voor reiniging en onderhoud. Dat kan worden gedaan door:

1. Een handmatige gasafsluitkraan en loskoppelverbinding te installeren of
2. Een A.G.A. goedgekeurd verbindingstuk voor zware toepassingen (minstens 19 mm (3/4 inch)) te installeren die voldoet aan de norm voor verbindingstukken voor verplaatsbare gastoeuveln. ANSI Z21.69 (de meest recente versie) of CAN 1, 6. 10M88. Er kan ook een snelloskoppeling worden gebruikt die voldoet aan de Norm voor snelloskoppelingen voor gebruik met gas, ANSI 21.41 (de meest recente versie) of CAN 1 6.9M79. Er dient ook voor te worden gezorgd om de beweging van de braadoven te beperken zonder zich te hoeven verlaten op de aansluiting en een snelloskoppeling of de bijbehorende leidingen om het bewegen van de braadoven te beperken.
3. Zie de illustraties op de volgende pagina voor de correcte aansluitmogelijkheden van de flexibele gasleidingen en kabelhouder.

### OPMERKING

De kabelhouder bepaalt hoe ver het toestel van de wand kan worden weggetrokken. Om de eenheid te reinigen en te onderhouden moet de kabel uit de eenheid worden getrokken en moet de flexibele gasleiding worden losgekoppeld. Op die manier kunt u beter bij alle kanten van de eenheid. De gasleiding en kabelhouder moeten opnieuw worden aangesloten zodra de reiniging of het onderhoud is voltooid.

G SLEIDING



**2-7. INSTELLING VAN GASDRUKREGELAAR**

De gasdrukregelaar op de automatische gaskraan wordt in de fabriek als volgt ingesteld:

Aardgas: 8,7 mbar (3,5 inch water column)

Propaan: 24,9 mbar (10,0 inch water column)



Vergewis u ervan dat de gasdruk correct is ingesteld. Wanneer dat niet het geval is, kan dat ertoe leiden dat er bakvet uit de kookpot loopt, met mogelijk ernstige brandwonden, persoonlijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen tot gevolg.

**2-8. ELEKTRISCHE VEREISTEN GASBRAADOVEN)**

Voor de braadoven is 120 of 240 volt, één-fasig, 50/60 Hertz, 10 of 5 ampère, 2 draden + aarding nodig. De gasbraadoven is bij de fabricage uitgerust met een geaarde stroomkabel en stekker om u tegen schokken te beschermen. De stekker moet in een geaard stopcontact worden gestoken. Schakel de aarding niet uit. Er bevindt zich een bedradingschema achter het rechter zijpaneel. Om het te bekijken verwijderd u het zijpaneel.

**WAARSCHUWING**

MAAK ALTIJD GEBRUIK VAN EEN GEAARD CONTACT. Deze braadoven MOET voldoende en op een veilige manier geaard zijn. Zoniet bestaat er gevaar voor elektrische schokken. Raadpleeg de lokale elektrische voorschriften voor correcte aardingsprocedures, of, wanneer er geen lokale voorschriften zijn, de National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-(de huidige versie). In Canada moeten alle elektrische aansluitingen in overeenstemming zijn met CSA C22. 1, Canadian Electrical Code Deel 1 en/of lokale voorschriften.

**OPGEPAST**

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

**2-9. DE BRAADOVEN TESTEN**

Elke Henny Penny open braadoven is vóór de verzending volledig gecontroleerd en getest. Toch is het een goed idee om de eenheid na de installatie nogmaals te controleren.

**2-10. GASLEKTEST****OPMERKING**

Vóór de gastoevoer wordt geopend, zorgt u ervoor dat de afsluiter van de gasmeter op de gaskraan van de braadoven in de UIT-stand staat.

Nadat de leidingen en verbindingstukken zijn geïnstalleerd, controleert u of er geen gaslekken zijn. Een eenvoudige controlemethode is om de gastoevoer te openen en met een borsteltje een zeepoplossing op de verbindingen aan te brengen. Wanneer er zich belletjes vormen, wijst dat erop dat er gas ontsnapt. In dat geval moet de aansluiting opnieuw worden uitgevoerd.



Gebruik nooit een brandende lucifer of open vlam om op gaslekken te testen. Ontsnappend gas zou een explosie kunnen veroorzaken met ernstige persoonlijke letsels en/of schade aan goederen tot gevolg.

**OVERKOOKPREVENTIE  
BIJ HENNY PENNY BRAADOVENS VOOR ACHT STUKS**



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

- HET BAKVET MAG **UITSLUITEND** 'S MORGENS TIJDENS DE OPSTARTPROCEDURE WORDEN GEROERD. **ROER NOOIT IN HET BAKVET OP EEN ANDER OGENBLIK.**
- FILTER HET BAKVET TEN MINSTE TWEE KEER PER DAG.
- FILTER ALLEEN WANNEER DE STROOMSCHAKELAAR IN DE UIT-STAND STAAT.
- BORSTEL TIJDENS HET FILTERPROCES ALLE KORSTEN VAN DE OPPERVLAKKEN VAN DE KOOKPOT EN DE KOUDE ZONE.
- ZORG ERVOOR DAT DE EENHEID WATERPAS STAAT.
- ZORG ERVOOR DAT HET BAKVET NOOIT BOVEN DE "BOVENSTE" VULLIJK VAN DE KOOKPOT KOMT.
- ZORG ERVOOR DAT DE GASREGELKRAAN EN DE BRANDERS CORRECT ZIJN AFGESTELD. (ALLEEN GASEENHEDEN)
- AANBEVOLEN LAADVOLUME

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

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

**1-800-417-8405.**

**of**

**937 456 8405**

**HOOFDSTUK 3. BEDIENING****3-1. BEDIENINGSELEMENTEN**

<b>Stroom-/Pompschakelaar</b>	De Stroom-/Pompschakelaar is een schakelaar met drie standen met in het midden de “UIT”-stand. Zet de schakelaar in de stand met de vermelding “STROOM” om de braadoven te laten werken. Zet de schakelaar in de stand met de vermelding “POMP” om de filterpomp te activeren. Er moet aan bepaalde voorwaarden zijn voldaan voordat de filterpomp wordt geactiveerd. Die voorwaarden worden verder in dit hoofdstuk nog behandeld.
<b>Kookpot</b>	Dit reservoir bevat het bakvet en is ontworpen om plaats te bieden aan de warmtewisselaar, acht stuks van het product en een adequate koude zone voor het vergaren van korsten.
<b>Braadslede</b>	Deze drager uit roestvrij staal bestaat uit vijf houders waarin het voedselproduct tijdens en na het braden wordt vastgehouden.
<b>Afvoerkraan</b>	De afvoerkraan is een tweewegs-kogelkraan. Normaal staat de kraan in de gesloten positie. Draai aan de hendel om het bakvet vanuit de kookpot naar de filterafvoerpan te laten vloeien.
<b>Afvoervergrendelschakelaar</b>	De afvoervergrendelschakelaar is een microscharakelaar die bescherming biedt voor de kookpot in het geval dat de operator per vergissing het bakvet uit de kookpot laat lopen terwijl de hoofdscharakelaar in de STROOM-stand staat. De schakelaar is ontworpen om de verwarming automatisch uit te schakelen wanneer de afvoerkraan wordt geopend.
<b>Mengsysteem voor bakvet</b>	De eenheid is uitgerust met een mengfunctie voor bakvet om ervoor te zorgen dat het bakvet naar behoren wordt gemengd en om te vermijden dat er zich vocht zou accumuleren en er daardoor een kookactie zou plaatsvinden in de pot. De filterpomp wordt, met voorgedefinieerde intervallen, geactiveerd om het bakvet te mengen.
<b>Dekselvergrendeling</b>	Het deksel van de eenheid is vooraan uitgerust met een mechanische pal die in een beugel op de voorkant van de pot grijpt. Dat mechanisme houdt het deksel op zijn plaats wanneer het deksel vergrendeld is.
<b>Begrenzer</b>	Deze temperatuurregeling controleert de temperatuur van het bakvet, en wanneer de temperatuur van het bakvet hoger wordt dan 212°C (420°F), wordt de begrenzer actief en schakelt hij de verwarming van de kookpot uit. Wanneer de temperatuur van het bakvet is gedaald tot een veilige waarde, moet de begrenzer handmatig worden teruggesteld.

**3-1. BEDIENINGSELEMENTEN**

(vervolg)

<b>Ontstekingsmodules</b>	De twee ontstekingsmodules sturen 24 volt naar de gaskraan en een grote stroomsterkte naar de ontstekingen.
<b>Vonkontstekingen</b>	Wanneer de voorontstekers worden aangestoken, worden de vonkontstekingen elektrisch geactiveerd en ontvlammen de uiteinden van de ontstekingen om de dagbranders aan te steken.
<b>Vlamsensoren</b>	De vlamsensoren tasten de dagbranders af wanneer de stroomschakelaar wordt aangezet. Indien de dagbranders doven of niet ontbranden, sluiten de vlamsensoren de gastoevoer af, via de modules.
<b>Gasregelklep</b>	De gasklep is een dubbele regelaar, waarbij één kant van de klep, de dagbrander controleert en de andere kant de hoofdbrander.
<b>Luchtstroomschakelaar</b>	Met de luchtstroomschakelaar wordt de luchtstroom gecontroleerd die vanuit de aanblazer komt. Indien de luchtstroom onder een ingesteld volume zakt, schakelt de schakelaar de stroomtoevoer naar de controleklep uit waardoor de branders worden uitgeschakeld.
<b>Aanblazer</b>	De aanblazer voert de correct hoeveelheid lucht naar de branderpijpen om een efficiënte verbranding te laten plaatsvinden, en hij zorgt er ook voor dat de rookgassen naar het rookkanaal worden getrokken.
<b>Luchtklep</b>	In de mengmodus zorgt de luchtklep ervoor dat lucht in de filterleidingen wordt gelaten wanneer de pompmotor is ingeschakeld, waardoor er lucht of bakvet kan worden gepompt, zelfs als de filters verstopt zitten. 16

### 3-2. WERKING VAN HET DEKSEL

Om het deksel te sluiten:










1. Laat het deksel zakken tot het vergrendelmechanisme in elkaar grijpt.

Om de sluitplaat te openen:





1. Ontgrendel het vergrendelmechanisme aan de voorkant van de sluitplaat.
2. Til het handvat op om de sluitplaat omhoog te brengen.

### 3-3. SCHAKELAARS EN VERKLIKKERLICHTJES

Zie figuur 3-1.

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

**3-3. SCHAKELAARS EN VERKLIKKERLICHTJES (Vervolg)**

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

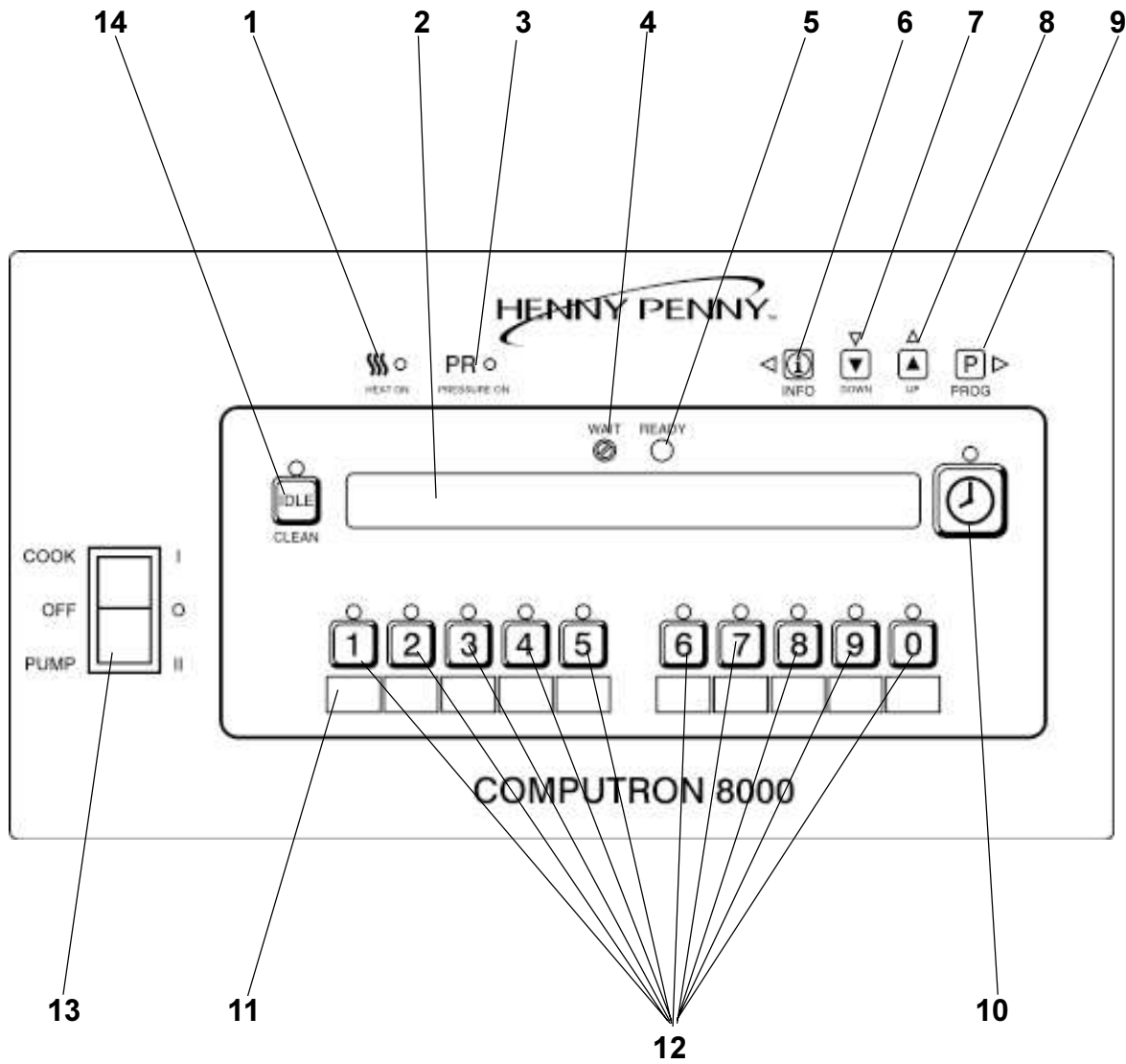






















Figure 3-1



**3-4. KLOK INSTELLEN****OPMERKING**


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



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


### 3-4. KLOK INSTELLEN (Vervolg)

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

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



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


Druk op   om de volgende instellingsmogelijkheid te selecteren.

- “1.OFF” = geen automatische zomer-/wintertijdaanpassing.
  - “2.US” = automatische aanpassing aan de in Amerika geldende zomer-/wintertijdaanpassing. Zomertijd wordt geactiveerd op de eerste zondag van april. Wintertijd wordt geactiveerd op de laatste zondag van oktober.
  - “3.EURO” = automatische toepassing van de Europese (CE) zomer-/wintertijd. Zomertijd wordt geactiveerd op de laatste zondag van april. Wintertijd wordt geactiveerd op de laatste zondag van oktober.
16. Druk op  en “CS-8, BEGIN NEW DAY” [CS-7, nieuwe dag begint om] verschijnt op het display, samen met “3:00AM”.

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

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

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

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

**3-5. VULLEN OF BIJVULLEN  
MET BAKVET**

1. Het verdient aanbeveling om in de open braadoven braadvet van hoge kwaliteit te gebruiken. Sommige bakvetten van lage kwaliteit hebben een hoog vochtgehalte waardoor het vet begint te schuimen en overkookt.
2. Indien bakvet in vaste vorm wordt gebruikt, kan het eerst tot een vloeistof worden gesmolten en daarna in de kookpot worden gegoten. Wanneer u probeert om het vaste bakvet in de kookpot te smelten, kan dat ertoe leiden dat het nieuwe bakvet verbrandt of verschroeit.
3. Voor het gasmodel is er 46 kg (130 lbs.) bakvet nodig. In de kookpot zijn drie peilindicatielijnen aangebracht op de achterwand van de kookpot die aangeven of het bakvet (in verhitte toestand) op het correcte peil staat.
4. Koud bakvet moet worden gevuld tot de twee onderste lijnen.



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



Wanneer de eenheid wordt verhit, moet het bakvet steeds boven de spoelen van de warmtewisselaar komen. Het niet naleven van deze instructies kan brand en/of beschadiging van de eenheid tot gevolg hebben.

**3-6. BASISBEDIENING**

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

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



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


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



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

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

**OPMERKING**

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



**ADVASEL**

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

### 3-6. BASISBEDIENING (Vervolg)

#### OPMERKING


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

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



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


#### OPMERKING

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

- Laat het deksel zakken en druk op .

#### OPMERKING


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

- Op het einde van de cyclus weerklinkt er een alarmtoon, terwijl op het display “DONE” [klaar] verschijnt. Druk vervolgens op .

- Ontgrendel het deksel en breng het voorzichtig omhoog.


- Met behulp van de handvaten van de rekken, verwijdert u de rekken met het product uit de drager, te beginnen met het bovenste rek.

## 3-6. BASISBEDIENING (Vervolg)


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


**OPMERKING**

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

Als “**FILTER LOCKOUT**” [filtervergrendeling] , en vervolgens “**YOU \*MUST\* FILTER NOW**” [u MOET nu filteren] op het display verschijnen is  de enige knop die functioneert totdat de oven een filterbeurt heeft gekregen. Volg de filterinstructies uit deze handleiding.

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


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

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

[uitschakelen tot gevuld] over het display.

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

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

drukt u op  en het toestel hervat een normaal verwarmingsproces.

**FORSIGTIG**

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


### 3-7. SCHOONMAAKMODUS

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



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



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

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

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

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

### 3-8. CORRECTE OMGANG MET HET BAKVET

1. Om het bakvet te beschermen wanneer de braadoven niet meteen wordt gebruikt, moet de braadoven in de “WACHT”-modus worden gezet.
2. Wanneer gepaneerde producten worden bereid, moet het bakvet worden gefilterd om het schoon te houden. Het bakvet moet ten minste twee keer per dag worden gefilterd; na de piekperiode ‘s middags en op het einde van de dag.
3. Zorg ervoor dat het bakvet op het correcte kookpeil blijft. Voeg nieuw bakvet toe wanneer dat nodig is.



Het niet naleven van deze instructies kan ertoe leiden dat het bakvet uit de kookpot stroomt, met mogelijk ernstige brandwonden persoonlijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen tot gevolg.

### 3-9. FILTER-INSTRUCTIES

De Henny Penny braadoven op gas voor 8 stuks, model 391, moet ten minste twee keer per dag worden schoongemaakt en het bakvet moet ook minstens twee keer per dag worden gefilterd: na de piekperiode ‘s middags en op het einde van de dag.



Het bakvet moet onmiddellijk na een kookcyclus worden gefilterd wanneer de temperatuur van het bakvet lager is dan 132° C (270° F). **VOER HET BAKVET NIET AF WANNEER HET OP BEDRIJFSTEMPERATUUR IS.** De hoge temperatuur kan ertoe leiden dat korstjes op de stalen oppervlakken van de kookpot verbranden nadat het bakvet is afgevoerd. Bovendien kan het niet naleven van de instructies ertoe leiden dat er bakvet uit de kookpot loopt, met ernstige brandwonden, persoonlijke letsels en/of beschadiging van goederen tot gevolg.

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

### 3-9. FILTERINSTRUCTIES (vervolg)

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



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

3. Verwijder de braadrekken en wrijf de onderkant van het deksel schoon. Til het deksel uit de weg om de kookpot schoon te maken.
4. Trek de hendel van de afvoer naar u toe om de afvoerkraan te openen. De hendel moet recht vooruit naar de voorkant van de eenheid wijzen. Gebruik de L-vormige borstel om korstjes uit de hittepijpen en van de zijkanten en bodem van de kookpot te verwijderen terwijl het bakvet wegvloeit. Gebruik, indien nodig, een rechte borstel om de korstjes door de afvoeropening in de bodem van de kookpot te duwen en om de ruimte tussen de spoelen van de warmtewisselaar en de kookpotwand schoon te maken.



Borstel tijdens het filterproces ALLE korstjes van de oppervlakken van de kookpot en de koude zone. Wanneer u dat niet doet, kan dat ertoe leiden dat er bakvet uit de kookpot loopt, met mogelijk ernstige brandwonden, persoonlijke letsels, brand en/of beschadiging van goederen tot gevolg.

5. Schraap de korstjes en de korstring van de kookpot en gooi het afval weg. Laat GEEN korstjes wegvloeien naar de filterpan. De korstjes kunnen het vleesnat een aangebrande smaak geven. Wrijf alle oppervlakken schoon met een schone vochtige doek. Indien er water in de koude zone druppelt, droogt u de zone uit met een doek voor u het bakvet weer in de kookpot pompt.

**3-9. FILTERINSTRUCTIES**

(vervolg)

6. Duw de hendel van de afvoer in de gesloten positie om de afvoer te sluiten.
7. Laat het deksel zakken en gebruik de vergrendelpen om het deksel in de onderste positie te houden om te voorkomen dat er bakvet uit de kookpot zou spatten.
8. Zet de stroom-/pompschakelaar op POMP.
9. Wanneer al het bakvet in de kookpot is gepompt, zet u de stroom-/pompschakelaar UIT.

**3-10. DE FILTERBEKLEDING  
VERVANGEN**

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

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



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

4. Til de filterconstructie van de afvoerpan.

**WAARSCHUWING**

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

5. Verwijder het bakvet en de kruimels uit de afvoerpan. Maak de afvoerpan schoon met zeep en water. Spoel grondig na met heet water.
6. Schroef de zuigstandpijp los van de filterconstructie.
7. Verwijder de kruimelvanger en maak grondig schoon met heet water.

**3-10. DE FILTERBEKLEDING  
VERVANGEN (vervolg)**

8. Verwijder de filterklemmen en gooi de filterbekleding weg.
9. Maak filterzeef bovenaan en onderaan schoon met zeep en water. Spoel grondig na met heet water.



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

10. Monteer de bovenste filterzeef op de onderste filterzeef.
11. Schuif de zeven in een schone filterbekleding.
12. Vouw de hoeken naar binnen en vouw het open uiteinde dubbel
13. Bevestig de bekleding op haar plaats met behulp van de twee filterklemmen.
14. Monteer de kruimelvanger opnieuw op de bovenkant van het filterpapier. Schroef de zuigstandpijpconstructie vast.
15. Plaats de volledige filterzeefconstructie opnieuw in de filterafvoerpan en schuif de pan weer op haar plaats onder de braadoven.
16. Bevestig het filterverbindingstuk met de hand. Gebruik geen sleutel om het verbindingstuk aan te draaien.
17. Schuif de condensatie-afvoerpan opnieuw op haar plaats. De braadoven is nu klaar voor gebruik.

**3-11. ONTSTEKEN EN  
DOVEN VAN DE BRANDERS**

1. Zet de stroom-/pompschakelaar in de “UIT”-stand.
2. Draai de gaskraanknop met de wijzers van de klok mee in de “UIT”-stand en wacht ten minste vijf (5) minuten voor u verdergaat met de volgende stap.
3. Draai de gaskraanknop tegen de wijzers van de klok in naar de “AAN”- stand.
4. Zet de elektrische stroom-/pompschakelaar in de “STROOM”-stand.
5. De brander ontsteekt tot het bakvet een vooraf ingestelde temperatuur bereikt.
6. Druk op de gewenste productknop nadat de temperatuur vooraan op het bedieningspaneel wordt weergegeven.

Om de brander te doven:

1. Draai de gaskraanknop naar de “UIT”-stand.
2. Zet de stroom-/pompschakelaar in de “UIT”-stand.

De braadoven is uitgerust met een geaarde stroomkabel en stekker om u tegen schokken te beschermen. De stekker moet in een geaard stopcontact worden gestoken. Schakel de aarding niet uit.

**WAARSCHUWING**

Voor u onderhoudsactiviteiten uitvoert aan de braadoven, moet de brander worden uitgezet en moet de elektrische stroomtoevoer naar de eenheid worden uitgeschakeld. De stekker van de braadoven moet uit het stopcontact worden getrokken of de externe stroomverbreker moet worden uitgezet om de kans op elektrische schokken te vermijden.

**3-12. DE KOOKPOT SCHOONMAKEN**

Na de eerste installatie van de braadoven en telkens wanneer het bakvet wordt ververst, moet de kookpot op de volgende manier grondig worden schoongemaakt:

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



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

2. Wanneer er zich nog heet bakvet in de kookpot bevindt, moet u dat laten wegvloeien door de hendel traag naar u toe te trekken.
3. Sluit de afvoerkraan en gooi het bakvet weg.
4. Breng het deksel omhoog, verwijder de rekken en de drager van het deksel en til het deksel naar achteren zodat het u niet hindert bij het schoonmaken.
5. Vul de kookpot tot aan de peilmarkeringen met warm water. Voeg 225 tot 290 ml (8 tot 10 ounce) reinigingsmiddel voor braadovens (Henny Penny stuknummer 12101) toe aan het water en meng grondig.

**WAARSCHUWING**

Draag steeds een veiligheidsbril of gezichtsbescherming en rubberen veiligheidshandschoenen wanneer u de kookpot schoonmaakt. De schoonmaakoplossing is namelijk uiterst alkalisch. Vermijd dat de oplossing door spatten of op een andere manier in contact komt met uw ogen of huid. Dat kan ernstige brandwonden of blindheid tot gevolg hebben. Lees aandachtig de instructies op het reinigingsmiddel. Indien de oplossing in contact komt met de ogen, spoelt u uw ogen grondig uit met koud water en raadpleegt u onmiddellijk een arts.

6. Verwarm de oplossing niet tot meer dan 91° C (195° F).

**3-12. DE KOOKPOT SCHOONMAKEN**  
(vervolg)**WAARSCHUWING**

Laat de schoonmaakoplossing NIET koken. Wanneer de schoonmaakoplossing in de kookpot begint te schuimen en over te koken, ZET U DE STROOMSCHAKELAAR ONMIDDELLIJK IN DE “UIT”-STAND.

7. Met behulp van de braadovenborstel (Henny Penny stuknummer 12105) schrobt u de binnenkant van de kookpot, het kader van het deksel en rond de bovenkant van de braadoven.

**OPGEPAST**


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

8. Na het schoonmaken zet u de hoofdstroomschakelaar uit. Open de afvoerkraan en laat de schoonmaakoplossing uit de kookpot naar de filterafvoerpan vloeien.
9. Sluit de afvoerkraan en vul de kookpot met een correcte hoeveelheid schoon warm water.
10. Voeg ongeveer 475 ml (16 ounce) gedistilleerde azijn toe en verwarm de oplossing tot niet meer dan 91° C (195° F).
11. Met behulp van een schone borstel schrobt u de binnenkant van de kookpot en het kader van het deksel. Op die manier wordt de alkaline geneutraliseerd die van de schoonmaakoplossing is achtergebleven.
12. Laat het spoelwater met de azijn wegstromen en giet het weg.
13. Spoel de kookpot uit met schoon warm water.
14. Droog de afvoerpan en de binnenkant van de kookpot grondig uit.

**OPMERKING**


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

### 3-13. PROGRAMMEREN


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



#### OPMERKING


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



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

#### De naam van een product wijzigen



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

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




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

Druk vervolgens op   om dat teken te wijzigen.

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














- e. Houd  ingedrukt om de programmeermodus te verlaten of druk kort op  tot “PRELOAD” [voorladen] op het display verschijnt om verder te gaan met het programmeren.

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

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




voorlaadfunctie niet wenst te gebruiken.

### 3-13. PROGRAMMEREN (Vervolg)


6. Druk kort op  en “1. COOK TIME” [bereidingstijd] verschijnt op het display, samen met de ingestelde tijd. Druk op   om de tijd te wijzigen. De tijd wordt weergegeven in minuten en seconden. Houd de knoppen ingedrukt om de tijd met een interval van 5 seconden te laten verspringen, tot maximum 59:59.
7. Druk kort op  en “1. TEMP” verschijnt in het display, samen met de ingestelde temperatuur aan de rechterkant van het display. Druk op   om de temperatuur te wijzigen. Houd de knoppen ingedrukt om de temperatuur met een interval van 5 graden te laten verspringen van minimum 88° C (190° F) en 193° C (380° F).
8. Druk kort op  en “2. STEP 2 AT” [2. stap 2 op] verschijnt op het display, samen met de tijd voor stap 2. Als u geen stap 2 wilt, stelt u de tijd in op “0:00” en drukt u op    . Als u wel een stap 2 wilt, drukt u op   en stelt u een tijd in. Vervolgens drukt u op  om de temperatuur en de druk in te stellen.

#### OPMERKING


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

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

### 3-13. PROGRAMMEREN (Vervolg)


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






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


gedrukt om de timer te hervatten.







#### OPM RKING

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


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

#### OPM RKING




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

11. Druk kort op  en “LOAD COMP” [ladingcompensatie] verschijnt op het display, samen met de ladingcompensatiewaarde. Aan de hand van deze waarde wordt de tijd automatisch aangepast op basis van de omvang en de temperatuur van de te bereiden lading. Druk kort op   om deze waarde te wijzigen van minimum 0 tot maximum 20. De bij de productie van het toestel ingestelde waarde is 5.
12. Druk kort op  en “LCOMP REF” [referentiewaarde ladingcompensatie] verschijnt op het display, samen met de gemiddelde. Ladingcompensatietemperatuur. Dit is de gemiddelde bereidingstemperatuur voor de producten die u bereid. De timer versnelt bij een temperatuur boven deze waarde en vertraagt bij een temperatuur onder deze waarde. Druk kort op   om de waarde te wijzigen.

**3-13. PROGRAMMEREN (Vervolg)**

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

**13. Naar wachtstand gaan wanneer klaar?**



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

**14. Filtercyclusmodus (optioneel)**



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

Druk op  .

**“2,gemengd”**

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

**“3, Globaal”**

- a. “FILTER INCL” [meetellen voor filteren] verschijnt op het display, samen met “NO” of “YES”
- b. Druk kort op   tot “YES” verschijnt als het product in kwestie mee moet worden geteld in de filtertelling, of “NO” als dat niet het geval is.

### 3-13. PROGRAMMEREN (Vervolg)

#### Ingestelde producten kopiëren/wissen

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




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



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



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

- \*1. COPY A PROD [een product kopiëren]
  - \*2. ERASE A PROD [een product wissen]
  - \*3. PRESET A PROD [bij productie ingestelde waarden voor product instellen]
  - \*4. ERASE ALL [alle waarden wissen]
  - \*5. PRESET ALL [waarden voor alle producten instellen op de bij de productie ingestelde waarden]
4. Om een van de bovenstaande opties te selecteren, drukt u op  **PROG** terwijl de gewenste optie op het display wordt weergegeven.

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




#### OPMERKING

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

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


#### Kopiëren

Druk op  om de optie die op het display wordt


weergegeven, “COPY A PROD” [een product kopiëren] te selecteren. “COPY \_\_ TO \_\_” [kopieer \_\_ naar \_\_] verschijnt op het display.

De eerste reeks “\_” knippert. Selecteer het product dat u wilt





kopiëren, bijvoorbeeld, door op de knop  te drukken “COPY 2 TO \_\_” [kopieer 2 naar \_\_] verschijnt op het display.

### 3-13. PROGRAMMEREN (Vervolg)


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


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


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

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


#### Wissen

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

Druk nog drie keer op  om de optie “Erase All” [alles wissen] op het display weer te geven:  
“\*2. ERASE A PROD [een product wissen]  
“\*3. PRESET A PROD [bij productie ingestelde waarden voor product instellen]  
“\*4. ERASE ALL [alle waarden wissen]

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

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

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

“ERASING 1” [ bezig met wissen van 1]      “ERASING 6” [ bezig met wissen van 6]  
“ERASING 2” [ bezig met wissen van 2]      “ERASING 7” [ bezig met wissen van 7]  
“ERASING 3” [ bezig met wissen van 3]      “ERASING 8” [ bezig met wissen van 8]  
“ERASING 4” [ bezig met wissen van 4]      “ERASING 9” [ bezig met wissen van 9]  
“ERASING 5” [ bezig met wissen van 5]      “ERASING 0” [ bezig met wissen van 0]

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

### 3-14. Filterpompmotor- beveiliging - “Handmatig terugstellen”

De filterpompmotor is uitgerust met een handmatige terugstelknop voor het geval de warmtebescherming van de motor wordt geactiveerd. De terugstelknop bevindt zich op de achterkant van de motor. Wacht ongeveer 5 minuten alvorens te proberen de veiligheidsvoorziening terug te stellen.

#### WAARSCHUWING

Om brandwonden ten gevolge van spattend bakvet te voorkomen, moet de hoofdstroomschakelaar in de “UIT”-stand worden gezet vóór de handmatige terugstelbeveiliging van de filterpompmotor wordt teruggesteld.

### 3-15. Regelmatig onderhoud

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

<b>Procedure</b>	<b>Frequentie</b>
Filteren van bakvet	Dagelijks (na 3-4 ladingen)
Verversen van bakvet	Wanneer het bakvet rookt, schuimt of slecht smaakt
Vervangen van filterbekleding	Na 10-12 filterbeurten
Schoonmaken van kookpot	Bij het verversen van het bakvet