

Henny Penny

Open braadstation

Model OFE/OFG-323

Model OFE/OFG-322

Model OFE/OFG-321

Model OFE/OFG-324

Model OEA/OGA-321

Model OEA/OGA-322

Model OEA/OGA-323

HANDLEIDING

Waarschuwing

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



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

Zorg ervoor dat de verbrandings- en ventilatieluchtstroom niet wordt belemmerd. Rond het toestel moet er overal voldoende vrije ruimte zijn zodat er voldoende lucht in de verbrandingskamer kan komen.

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 voor u begint met de installatie of het onderhoud van dit toestel.

HOOFDSTUK 1. INLEIDING

VEILIGHEID

Wanneer de informatie extra belangrijk is of met veiligheid verband houdt, worden de woorden GEVAAR, WAARSCHUWING, OPGEPAST en OPMERKING gebruikt:



Een gevaarlijke situatie die leidt tot ernstige letsels zoals tweede- of derdegraadsbrandwonden.

Waarschuwing

Een procedure die, wanneer ze niet correct wordt uitgevoerd, kan leiden tot lichamelijke letsels.

OPGEPAST

Een procedure die, wanneer ze niet correct wordt uitgevoerd, kan leiden tot beschadiging van de eenheid.

OPMERKING

Belangrijke informatie.

BIJSTAND

Voor bijstand neemt u contact op met:
Uw plaatselijke verdeler
Onze hoofdzetel, Eaton, Ohio, USA - +1-937-456-8417.

HOOFDSTUK 2. INSTALLATIE

INLEIDING

OPMERKING

De installatie van de eenheid dient te worden uitgevoerd door bevoegde servicetechnici.

Waarschuwing

Doorboor de eenheid nooit met voorwerpen als boren of schroeven. Dat kan immers leiden tot beschadiging van onderdelen of elektrische schokken.

DE PLAATS SELECTEREN

OPMERKING

Om te voorkomen dat heet bakvet zou spatten, installeert u de brader op een plaats waar hij niet kan bewegen of kantelen, of gebruikt u bevestigingen.

OPGEPAST

De minimale afstand tussen een gaseenheid en alle mogelijke brandbare materialen bedraagt achteraan en aan de zijkanen 10,16 cm (4 inch).

HET BRAADSTATION WATERPAS ZETTEN

Voor een goede werking zet u de eenheid zowel in de breedte als in de diepte waterpas. Plaats de waterpas op de vlakke oppervlakken rond de kraag van de kookpot op de middelste brander. Pas de zwenkwielen aan om de eenheid waterpas te zetten.

VENTILATIE VAN BRAADSTATION

Zuig de stoomdampen en geuren af via een geschikte afzuigkap of een geschikt ventilatiesysteem.

OPMERKING

Neem contact op met uw plaatselijke brandweer of het bouwen en woningtoezicht voor de van toepassing zijnde lokale, nationale en Europese normen.

Waarschuwing

Bevestig geen verlengstuk aan het gasafvoerkanaal. Dat kan een onjuiste werking van de brander veroorzaken zoals defecten en mogelijk ongewenste terugvoer.

GASTOEVOER

Controleer het gegevensplaatje aan de binnenkant van de deur
vooraan voor de correcte vereisten inzake gastoevoer.

Waarde per kookpot: 26,38 KW/Hr (85.000 BTU/Hr)



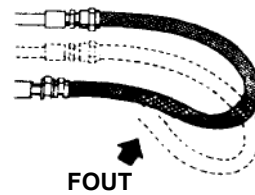
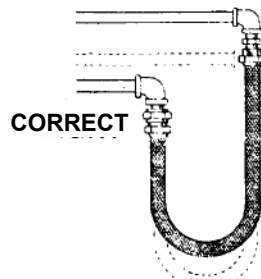
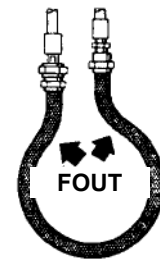
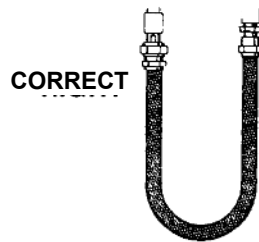
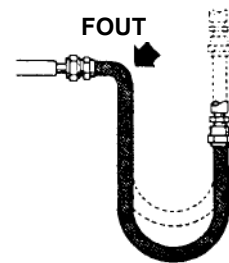
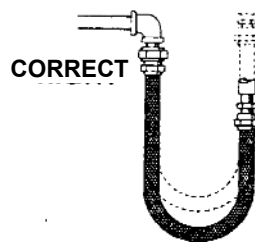
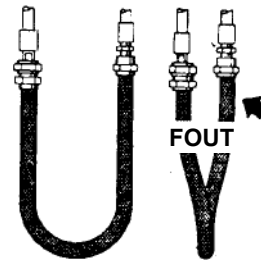
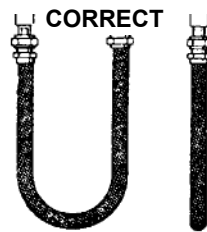
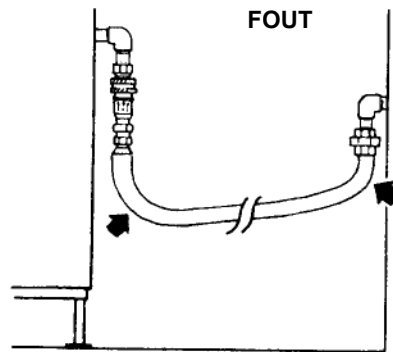
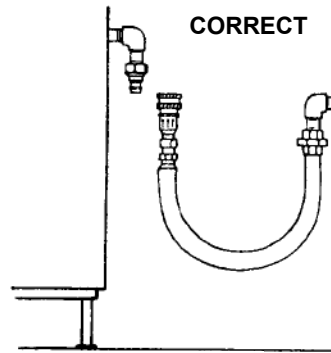
**PROBEER NOOIT EEN ANDERE GASTOEVOER TE GEBRUIKEN
DAN DE GASTOEVOER DIE OP DE GEGEVENSPLAAT VERMELD
STAAT. EEN ONJUISTE GASTOEVOER KAN LEIDEN TOT
BRAND OF EXPLOSIE.**

Waarschuwing

Om mogelijke ernstige lichamelijke letsels te voorkomen:

- De installatie moet voldoen aan de lokale, nationale en Europese normen.

GASTOEVOER (vervolg)



GASTOEVOER

Om de eenheid te verplaatsen voor het schoonmaken:

1. Installeer een manuele gasafsluitkraan en loskoppelingverbinding.
2. Om te voorkomen dat de flexibele gasleiding zou worden beschadigd is een kabelhouder vereist. Zie de door de producent van de gasleiding geleverde instructies.



OPGEPAST

Pas de vacuümdrukschakelaar niet aan. De schakelaar is bij de productie ingesteld voor optimale prestaties.

GASLEKTEST**OPMERKING**

Nadat alle gasleidingen zijn geïnstalleerd, controleert u of er geen gaslekken zijn. Breng met een borstel zeepoplossing aan op alle aansluitingen. Wanneer belletjes wijzen op een gaslek, moet de aansluiting opnieuw worden gemaakt



Gebruik nooit een brandende Lucifer of open vlam om op gaslekken te testen. Dat kan leiden tot een explosie en/of ernstige lichamelijke letsels.

DRUKREGELAAR

De drukregelaar moet als volgt zijn ingesteld:

- Aardgas: 8,7 mbar
- Propaangas: 24,9 mbar

**ELEKTRISCHE VEREISTEN
GASEENHEDEN VAN DE
OFG-320 SERIE**

- 230 V, 50 Hz., 1 PH
- De installatie van de gebruikte stekker moet voldoen aan alle lokale, nationale en Europese normen.



Waarschuwing

MAAK ALTIJD GEBRUIK VAN EEN GEAARD CONTACT. Deze eenheid **MOET** voldoende en op een veilige manier geaard zijn. Zoniet bestaat gevaar voor elektrische schokken. Raadpleeg de lokale elektriciteitsnormen voor de correcte aarding.

**ELEKTRISCHE VEREISTEN
ELEKTRISCHE EENHEDEN
OFE-320 SERIE**

(per brander)			
Volt	Fase	Kw	Amp.
380-415	3	14.4	20

Installeer een afzonderlijke stroomverbreker met zekeringen met een correcte capaciteit op een handige plaats tussen de braadoven en de stroombron.

Waarschuwing

MAAK ALTIJD GEBRUIK VAN EEN GEAARD CONTACT.
Aard de eenheid op een voldoende en veilige manier. Zoniet bestaat gevaar voor elektrische schokken. Raadpleeg de lokale elektriciteitsnormen voor de correcte aarding.

OPMERKING

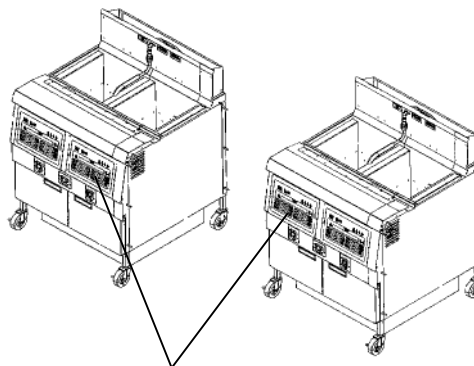
Bij CE-eenheden is minimaal 6mm kabel vereist voor het aansluitblok.

**INSTRUCTIES VOOR HET
SAMENVOEGEN**

In de volgende instructies wordt beschreven hoe twee eenheden kunnen worden samengevoegd. Raadpleeg figuur 2-1 voor identificatie van de onderdeelnummers

1. Verwijder alle onderdelen van de zijkanten van de twee braadovens.

**Figuur 2-1
Verwijderen van bedieningspaneel**

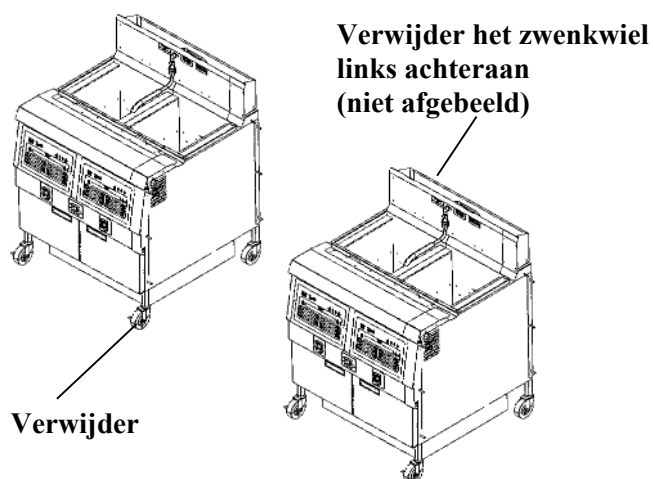


Verwijder de bedieningspanelen

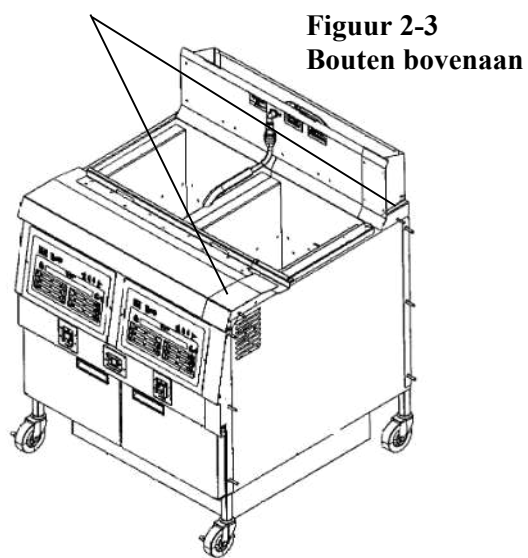
3. Zet de eenheden naast elkaar met een kleine tussenruimte.

**INSTRUCTIES VOOR HET
SAMENVOEGEN (Vervolg)**

4. **Figuur 2-2**
Verwijderen van zwenkwielen



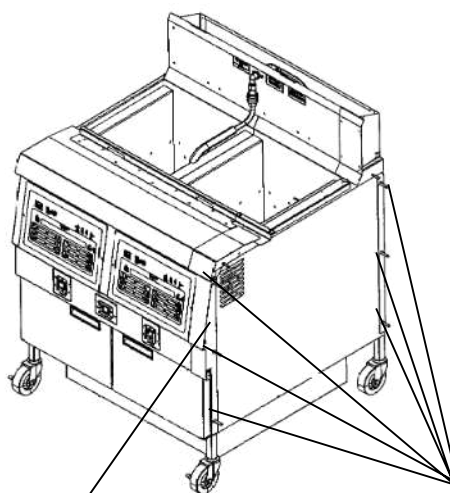
5. Bevestig de zwenkwielen met wielbevestigers (EF02-041) op de achterkant van de eenheid zodat u ze later nog kunt gebruiken.
6. a. **Plaats een ring van 7,9 mm (stuknummer WA01-017) op een bout van 76,2 mm (stuknummer SC01-227) en steek de bout door de eenheden op de plaatsen zoals aangeduid op figuur 2-3.**
- b. **Plaats een andere ring (WA01-017) op het uiteinde van de bouten en draai een moer (stuknummer NS02-011) op de bouten, zonder ze al vast aan te draaien.**



INSTRUCTIES VOOR HET SAMENVOEGEN (Vervolg)

7.

Figuur 2-4 Bouten aan de zijkant



60554

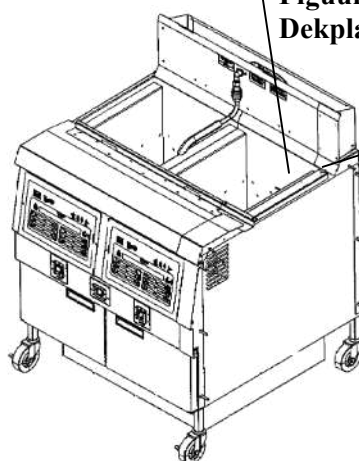
- a. Plaats een ring van 7,9 mm (WA01-017) op een bout van 76,2 mm (SC01-227). Steek de bouten door beide eenheden op de plaatsen zoals aangeduid op figuur 2-4.
- b. Plaats een andere ring (WA01-017) op het uiteinde van de bouten en draai een moer (NS02-011) op de bouten, zonder ze al vast aan te draaien.

8. Draai alle bouten en moeren aan.

9. Leg de dekplaat (60593) over de opening tussen de braders. (Figuur 2-5)

10.

Figuur 2-5 Dekplaat achteraan



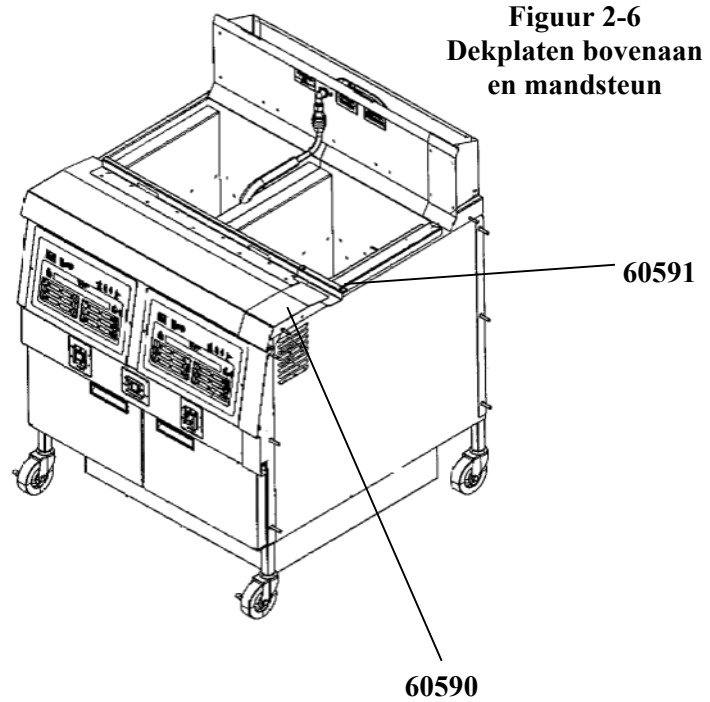
60599

Boor gaten met een diameter van 6 mm (1/4").

Breng siliconen aan op de rand en bevestig met 4 moeren met maat 8-32 (NS02-007).

**INSTRUCTIES VOOR HET
SAMENVOEGEN (Vervolg)**

11. Breng siliconen aan op de randen en bevestig 60591 en 60590 met schroeven met maat 8-32 x ¼ (SC01-013) en moeren met maat 8-32 (NS02-007).




12. Breng siliconen aan in alle spleten.

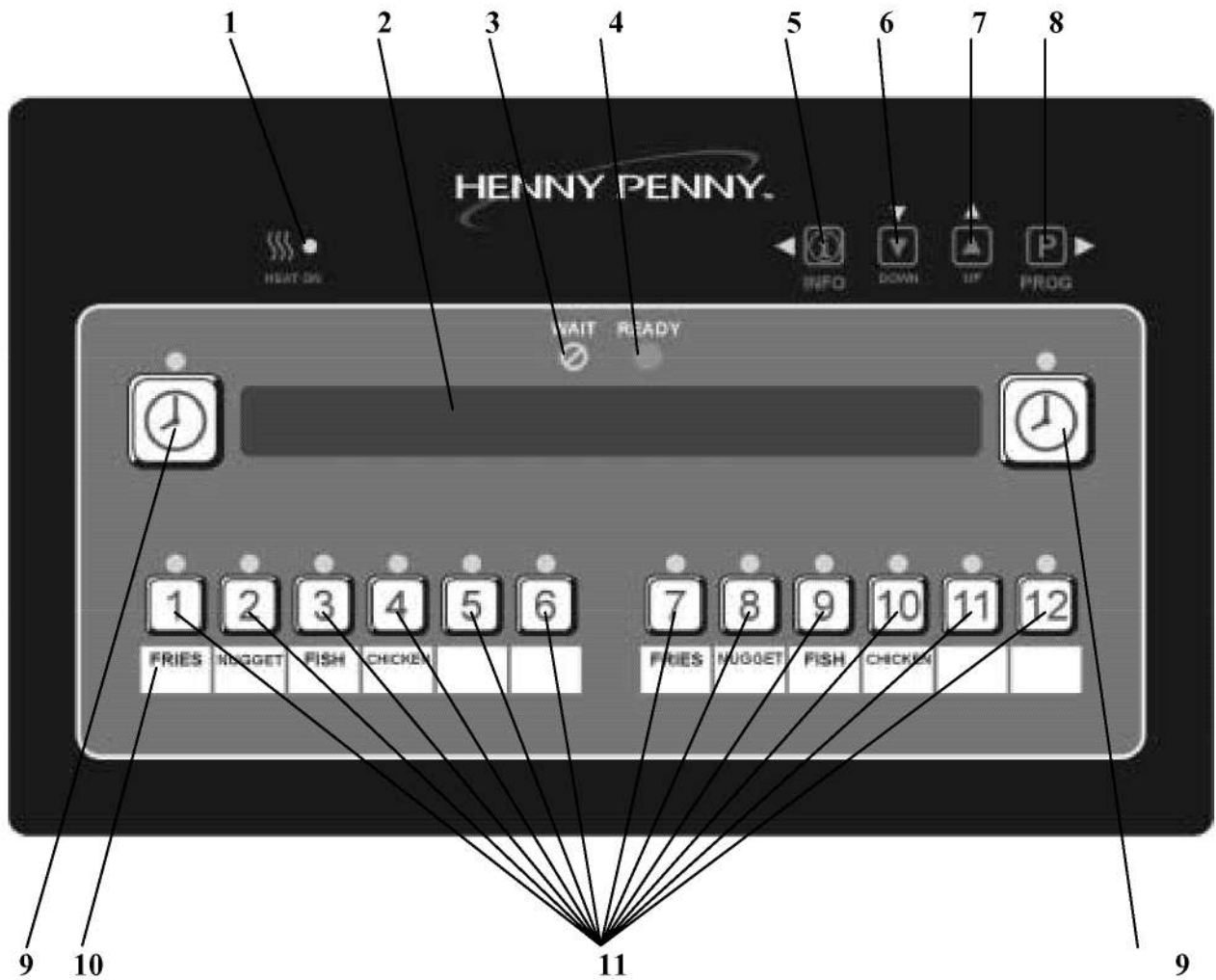
HOOFDSTUK 3. BEDIENING

BEDIENINGSELEMENTEN

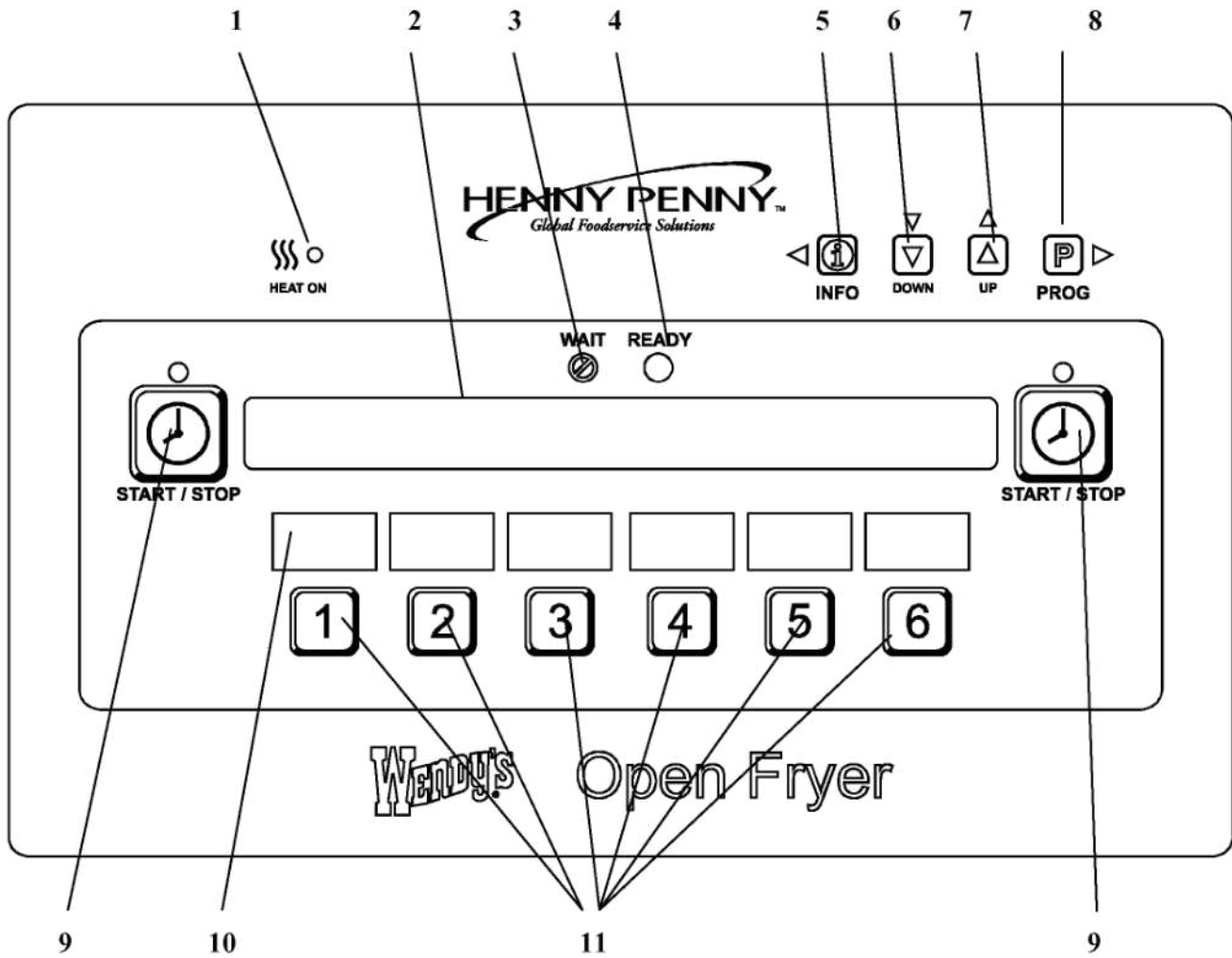
In figuur 3-1 wordt de functie van de bedieningselementen voor 12 producten afgebeeld en in figuur 3-2 de functie van de bedieningselementen voor 6 producten.

Fig. nr.	Bed. elem.	Beschrijving	Functie
3-1	1	 HEAT ON	Licht op wanneer de sturing extra warmte vraagt.
3-1 3-2	2	Digitaal display	Geeft de temperatuur van het bakvet, de aftellende timer en de selecties in de programmeermodus weer.
3-1	3	 WAIT	Knippert wanneer het bakvet NIET de correcte braadtemperatuur heeft.
3-1	4	 READY	Licht op wanneer de temperatuur van het bakvet maximum 5° van de braadtemperatuur verwijderd is.
3-1	5	 INFO	Druk om de huidige temperatuur van het bakvet, de braadtemperatuur en de resterende tijd van een wachtcyclus weer te geven. In de programmeermodus worden de vorige instellingen weergegeven.
3-1 3-2	6 & 7	 DOWN  UP	Worden gebruikt om de weergegeven waarde aan te passen in de programmeermodus.
3-1	8	 PROG	Druk op deze knop om toegang te krijgen tot de programmeermodi. Wanneer u eenmaal in de programmeermodus zit, wordt deze knop gebruikt om naar de volgende instellingwaarde te gaan.
3-1	9		Wordt gebruikt om braadcycli te starten of te stoppen en om de timer te stoppen op het einde van een wachtcyclus.
3-1 3-2	10	Menukaart-venster	Geeft de naam van het geselecteerde product weer.
3-1	11	Productselectieknoppen	Selecteer de te bereiden producten. (braders met automatische lift, 6 en 12 zijn knoppen om de manden omhoog te brengen.)

Figuur 3-1
Bedieningselementen voor twaalf producten



Figuur 3-2
Bedieningselementen voor zes producten



3-2. VULLEN OF BIJVULLEN MET BAKVET

Gebruik uitsluitend bakvet van hoge kwaliteit. Voor de eenheid is 24,94 kg bakvet vereist per kookpot.

Op de achterste wand zijn er in elke kookpot twee vullijnen aangebracht.

- Bovenste lijn=heet bakvet
- Onderste lijn=koud bakvet

Waarschuwing

Houd het bakvet op de bovenste vullijn van elke kookpot. Zoniet bestaat gevaar voor brand. Wij raden aan om handschoenen te dragen wanneer u in contact kunt komen met warm bakvet. Het bakvet en alle metalen onderdelen die met het bakvet in contact komen, zijn erg heet en kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.

Verplaats de braadoven niet wanneer er zich nog warm bakvet in de kookpotten bevindt. U loopt dan immers risico op ernstige brandwonden.

BASISBEDIENING EN PROCEDURES (bedieningselementen voor 6 producten)

1. De afvoerkraan is gesloten.
2. Plaats de mandsteun in de kookpot.
3. Vul elke kookpot met 24,94 kg bakvet.

Waarschuwing

Wij raden aan om niet-vloeibaar bakvet eerst te laten smelten voor u het in de kookpotten giet. De hittepijpen van de gasbraadpot en de verwarmingselementen van de elektrische braadpot moeten volledig bedekt zijn met bakvet. Zoniet kan dat leiden tot brand of beschadiging van de braadpot.

4. Zet de stroomschakelaar aan. De smeltcyclus wordt gestart tot de temperatuur 121°C (250°F) bedraagt. Dan blijft de verwarming geactiveerd tot de vooraf ingestelde temperatuur wordt bereikt.



OPMERKING

Om de smeltcyclus over te slaan, houdt u een productknop gedurende 5 seconden ingedrukt.

Waarschuwing

Vóór u de smeltcyclus overslaat, controleert u het bakvetpeil. Zorg ervoor dat de hittebuizen of verwarmingselementen volledig ondergedompeld zijn in het bakvet. Zoniet kan er een grote rookontwikkeling of brand ontstaan.


3-2. BASISBEDIENING EN PROCEDURES
(bedieningselementen voor 6 producten) (Vervolg)

5. **WAIT**  knippert tot de braadtemperatuur is bereikt. Daarna licht **READY** op. 

OPMERKING


De timer links en de timer rechts kunnen onafhankelijk van elkaar worden ingesteld, gestart of stopgezet.


6. Roer het bakvet grondig

7. Wanneer **READY**  oplicht, laat u de mand met het product in de kookpot zakken. Til de mand een beetje op en schud ermee om de producten van elkaar te scheiden. Op die manier voorkomt u witte vlekken op het product.


Waarschuwing

Leg nooit een te grote hoeveelheid product of product met een te hoog vochtgehalte in de mand. 5,7 kg (12,5 lbs.) is de maximale hoeveelheid product per kookpot; 6,75 kg (15 Lbs.) is het maximum voor braadovens met automatische lift). Het niet naleven van deze instructies kan ertoe leiden dat bakvet uit de kookpot loopt met ernstige brandwonden of beschadiging van de kookpot tot gevolg.

8. Wanneer de rechtse mand in het bakvet wordt gebracht, drukt u op de rechtse .

Bij de linkse mand drukt u op de linkse .

9. Op het display begint de tijd af te tellen.
10. De sturing laat een biepton horen en op het display verschijnt "DONE" [Klaar]. (vervolg)

Druk op  en breng de mand omhoog. Hang de mand aan de voorkant van de kookpot en laat gedurende 15 seconden uitdruppen voor u het product uit de mand haalt.

11. Indien een wachttijd is geprogrammeerd, knipperen de resterende tijd en het geselecteerde product op het display.

3-2. BASISBEDIENING EN PROCEDURES (bedieningselementen voor 6 producten) (Vervolg)

12. Indien gewenst selecteert u een nieuw product terwijl de eenheid in de WACHT-cyclus staat. Het nieuwe product wordt op het display weergegeven.



Druk op **INFO** om de resterende wachttijd weer te geven.

13. Op het einde van de WACHT-cyclus weerklinkt er een bieptoon en knippert "QUALITY" [Kwaliteit].



Druk op **CLOCK**.

OPMERKING

Wanneer "FILTER SUGGESTED" [Filteren aanbevolen] en "OR..PRESS 1 -6 TO. GO BACK TO COOK" [of druk op 1-6 om voort te gaan met braden], verschijnt in het display, kan de



tot



operator het bakvet filteren of op **1** tot **6** drukken om voort te gaan met braden.

Wanneer de operator voort gaat met braden verschijnt "FILTER LOCKOUT" [Filtervergrendeling] en daarna "YOU *MUST* FILTER NOW....." [u MOET nu filteren] op het display na de volgende cyclus of de volgende 2 braadcycli.



De knop **PROG** is de enige knop die functioneert tot de eenheid is gefilterd.

3-40 BASISBEDIENING EN PROCEDURES (Elektromechanisch)

De elektromechanische besturing bestaat uit een timer en een thermostaat per brander.

1. De afvoerkraan is gesloten.
2. Plaats de mandsteun in de kookpot.
3. Vul elke kookpot met 24,94 kg bakvet.

Waarschuwing

Wij raden aan om niet-vloeibaar bakvet eerst te laten smelten voor u het in de kookpotten giet. De hittepijpen van de gasbraadpot en de verwarmingselementen van de elektrische braadpot moeten volledig bedekt zijn met bakvet. Zoniet kan dat leiden tot brand of beschadiging van de braadpot.

3-4. BASISBEDIENING EN PROCEDURES (Elektromechanisch)

4. Zet de STROOM-schakelaar aan.
5. Stel de timer en de thermostaat in op de gewenste waarden

OPMERKING

Laat het product niet in het bakvet zakken tot de correcte braadtemperatuur is bereikt en het lampje TEMPERATURE [Temperatuur] dooft.

6. Leg het product in de mand en laat de mand in het bakvet zakken. Til de mand een beetje op en schud ermee om de producten van elkaar te scheiden. Op die manier voorkomt u witte vlekken op het product.

Waarschuwing

Leg nooit een te grote hoeveelheid product of product met een te hoog vochtgehalte in de mand. 5,7 kg (12,5 lbs.) is de maximale hoeveelheid product per kookpot; 6,75 kg (15 Lbs.) is het maximum voor braadovens met automatische lift). Het niet naleven van deze instructies kan ertoe leiden dat bakvet uit de kookpot loopt met ernstige brandwonden of beschadiging van de kookpot tot gevolg.

7. Zet de TIMER-schakelaar AAN.
8. Wanneer de TIMER nul bereikt, weerklinkt er een zoemtoon en dooft het Timer-lampje.
9. Zet de TIMER UIT en de TIMER keert automatisch terug naar de beginwaarde.
10. Haal de mand uit het bakvet en hang ze aan de voorkant van de kookpot om gedurende 15 seconden uit te druppen voor u het product uit de mand haalt.
11. Voor u de volgende lading braadt, wacht u tot het lampje TEMPERATURE [Temperatuur] dooft.

3-5. BASISBEDIENING EN PROCEDURES (bedieningselementen voor 12 producten/automatische lift)

De automatische lift laat de mand automatisch in het bakvet zakken en haalt de mand er ook automatisch uit

1. De afvoerkraan is gesloten.
2. Vul elke kookpot met 24,94 kg bakvet.

Waarschuwing

Wij raden aan om niet-vloeibaar bakvet eerst te laten smelten voor u het in de kookpotten giet. De hittepijpen van de gasbraadpot en de verwarmingselementen van de elektrische braadpot moeten volledig bedekt zijn met bakvet. Zoniet kan dat leiden tot brand of beschadiging van de braadpot.

3-5. BASISBEDIENING EN PROCEDURES
(bedieningselementen voor 12 producten/automatische lift)

3. Zet de stroomschakelaar aan. De smeltcyclus wordt gestart tot de temperatuur 121°C (250°F) bedraagt. Dan blijft de verwarming geactiveerd tot de braadtemperatuur wordt bereikt.


OPMERKING

Om de smeltcyclus over te slaan, houdt u een productknop gedurende 5 seconden ingedrukt

Waarschuwing

Vóór u de smeltcyclus overslaat, controleert u het bakvetpeil. Zorg ervoor dat de hittebuizen of verwarmingselementen volledig ondergedompeld zijn in het bakvet. Zoniet kan er een grote rookontwikkeling of brand ontstaan.

WAIT

4.  knippert tot de braadtemperatuur is bereikt.

READY

Daarna licht  op.

OPMERKING

De timer links en de timer rechts kunnen onafhankelijk van elkaar worden ingesteld, gestart of stopgezet.

OPMERKING

De besturing kan worden ingesteld voor 1 of 2 manden. De sturing is bij de productie ingesteld voor 2 manden.

Om over te schakelen naar 1 mand, blijft u drukken op



Om over te schakelen naar 2 manden, blijft u drukken op



5. Roer het bakvet grondig.
6. Breng de manden in het bakvet. (bij braadovens met automatische lift hangt u de manden op de mandenhangers).
7. Leg het product in de manden.

Waarschuwing

Leg nooit een te grote hoeveelheid product of product met een te hoog vochtgehalte in de mand. 5,7 kg (12,5 lbs.) is de maximale hoeveelheid product per kookpot; 6,75 kg (15 Lbs.) is het maximum voor braadovens met automatische lift). Het niet naleven van deze instructies kan ertoe leiden dat bakvet uit de kookpot loopt met ernstige brandwonden of beschadiging van de kookpot tot gevolg.

8. Druk op de gewenste productknop om de mand in het bakvet te laten zakken. Met de knoppen aan de linkerkant kunt u de linkse mand laten zakken en met de knoppen aan de rechterkant de rechtse.

3-5. BASISBEDIENING EN PROCEDURES
(bedieningselementen voor 12 producten/automatische lift)


9. Op het display begint de tijd af te tellen.

OPMERKING

Tijdens de eerste minuut van het braadproces kan een ander product worden geselecteerd.

10. De sturing laat een bieptoon horen en op het display verschijnt "DONE" [Klaar].



Druk op  en breng de mand omhoog. (Bij braadovens met automatische lift, wordt de mand automatisch uit het bakvet omhoog gebracht.) Hang de mand aan de voorkant van de kookpot en laat gedurende 15 seconden uitdruppen voor u het product uit de mand haalt.

11. Indien een wachttijd is geprogrammeerd, knipperen de resterende tijd en het geselecteerde product op het display.

12. Indien gewenst selecteert u een nieuw product terwijl de eenheid in de WACHT-cyclus staat. Het nieuwe product wordt op het display weergegeven.

Druk op  om de resterende wachttijd weer te geven.

INFO

13. Op het einde van de WACHT-cyclus weerklinkt er een bieptoon en knipperen "QUALITY" [Kwaliteit] en het geselecteerde product.





Druk op .

OPMERKING

Wanneer "FILTER SUGGESTED" [Filteren aanbevolen] en "OR..PRESS 1 -6 TO. GO BACK TO COOK", [of druk op 1-6 om voort te gaan met braden], verschijnt in het display, kan de



operator het bakvet filteren of op  tot  drukken om voort te gaan met braden.

Wanneer de operator voort gaat met braden verschijnt "FILTER LOCKOUT" [Filtervergrendeling] en daarna "YOU *MUST* FILTER NOW....." [u MOET nu filteren] op het display na de volgende cyclus of de volgende 2 braadcycli.



De knop **PROG** is de enige knop die functioneert tot de eenheid is gefilterd.

3-6. FILTEREN

Ververs het bakvet wanneer het schuimt tijdens de braadcyclus. Telkens wanneer het bakvet wordt ververst of gefilterd, dient de kookpot ook als volgt te worden schoongemaakt.

1. Zet de stroomschakelaar UIT. Verwijder de mand en maak ze schoon met zeep en water. Spoel grondig.

OPMERKING

Filter het bakvet bij normale braadtemperatuur.

2. Gebruik een metalen spatel om afzettingen van de wanden van de kookpot te schrapen. De hittebuizen van de gasmodellen en de verwarmingselementen van elektrische modellen mogen niet worden afgeschraapt.

Waarschuwing

De filterpan moet op de correcte plaats onder de afvoerkraan worden geplaatst om te voorkomen dat bakvet op de grond zou spatten. Dat zou immers ernstige brandwonden kunnen veroorzaken.

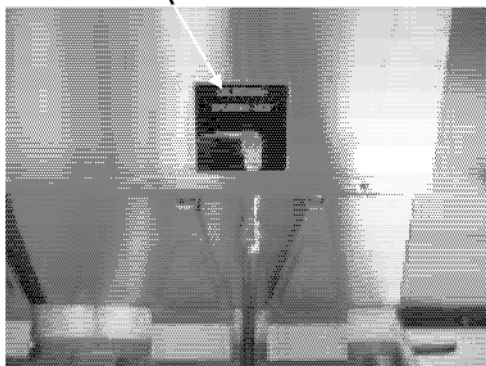
3. Open de deur(en) onder de eenheid en laat het warme bakvet wegvloeien door de afvoerkraan traag een halve draai te openen. Laat de kraan zo staan gedurende een paar minuten en open ze vervolgens volledig. Op die manier voorkomt u spatten.
4. Terwijl het bakvet wegvloeit, gebruikt u een borstel om de wanden van de kookpot en de hittebuizen of verwarmingselementen af te schrapen en schoon te maken. Als de afvoer verstopt raakt met resten, gebruikt u de rechte witte borstel om de afvoer vrij te maken.
5. Wanneer al het bakvet is weggevoerd, schraapt of borstelt u de wanden en bodem van de kookpot.
6. Spoel de kookpot als volgt:

Standaard braadovens

- a. Sluit de afvoerkraan.
- b. Plaats de terugvoerlijn over de lege kookpot.
- c. Zet de pompschakelaar in de pompstand.
- d. Vul de kookpot 1/3 en zet de pomp dan uit.

3-6. FILTEREN (vervolg)

Figuur 3-3
Filterhendel

**Braaovens met automatische lift**

- a. Sluit de afvoerkraan.
- b. Draai de filterhendel in de aan-stand. Figuur 3-3.
- c. Vul de kookpot 1/3.
- d. Draai de filterhendel in de uit-stand.

Waarschuwing

Wees voorzichtig wanneer u boven een kookpot met heet bakvet naar iets grijpt. Dat zou immers ernstige brandwonden kunnen veroorzaken.

- e. Schrob de binnenkant van de kookpot met de borstels.
- f. Nadat de wanden en de bodem zijn schoongemaakt, opent u de afvoerkraan.

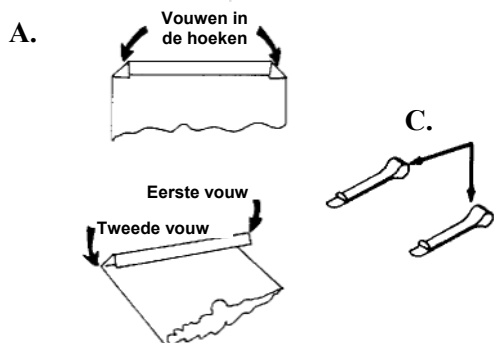
Waarschuwing

Als het bakvet slechts traag uit de tapkraan komt. Gebruik handschoenen om de filterverbinding steviger te bevestigen. Het verbindingstuk is heet. Er bestaat gevaar voor ernstige brandwonden.

- e. Schrob de binnenkant van de kookpot met de borstels.
- f. Nadat de wanden en de bodem zijn schoongemaakt, opent u de afvoerkraan.
7. Pomp al het bakvet weer in de kookpot.
8. Wanneer de pomp lucht begint te pompen, wacht u 5 seconden om de pompschakelaar vervolgens UIT te zetten.
9. Controleer het peil van het bakvet in de kookpot. Voeg, indien nodig, vers bakvet toe tot het bakvet de **bovenste vullijn** bereikt op de achterste wand van de kookpot.
10. Zet de stroomschakelaar AAN en het bakvet wordt verwarmd.

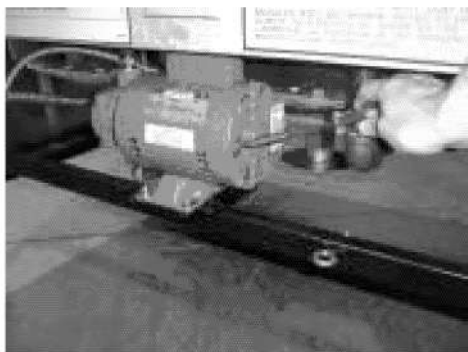
3-7. PROBLEMEN MET DE FILTERPOMP

Figuur 3-3 Bekleding vouwen en klemmen aanbrengen



3-2. BESCHERMING VAN DE FILTERPOMPMOTOR

**Figuur 3-4.
De filtermotor terugstellen**



3-9. DE FILTERBEKLEDING VERVANGEN

Om problemen met de filterpomp te helpen voorkomen.

1. Installeer de filterpapierbekleding op de correcte manier over de onderste twee filters.
2. Vouw het open uiteinde van de bekleding en breng de klemmen aan. (Zie afbeeldingen links)
3. Pomp het bakvet tot er geen bakvet meer uit het neusstuk komt.

Indien de filterpompmotor stopt met draaien, probeert u op de terugstelknop te drukken die zich op de achterkant van de motor bevindt. Wacht ongeveer 5 minuten voor u de terugstelknop probeert.

Waarschuwing

Zet de pompschakelaar uit voor u de pompmotor probeert terug te stellen om brandwonden door spattend bakvet te voorkomen.

OPMERKING

Er is een zekere inspanning nodig om de terugstelknop terug te stellen. Gebruik indien nodig een schroevendraaier om de terugstelknop in te drukken.

OPMERKING

Eén bekleding is goed voor 10-12 filterbeurten, afhankelijk van:

- de hoeveelheid en het type product dat wordt gebraden en gefilterd
- het gebruikte paneertype
- de hoeveelheid korsten die in de filterafvoerpan is achtergebleven

Wanneer de filterarmatuur en het filterpapier verstopt raken en de pompstroom trager wordt, maakt u de filterconstructie schoon en vervangt u de filterbekleding.

1. Zet de stroomschakelaar UIT.
2. Maak het filterverbindingstuk los en trek de filterafvoerpan uit de eenheid.

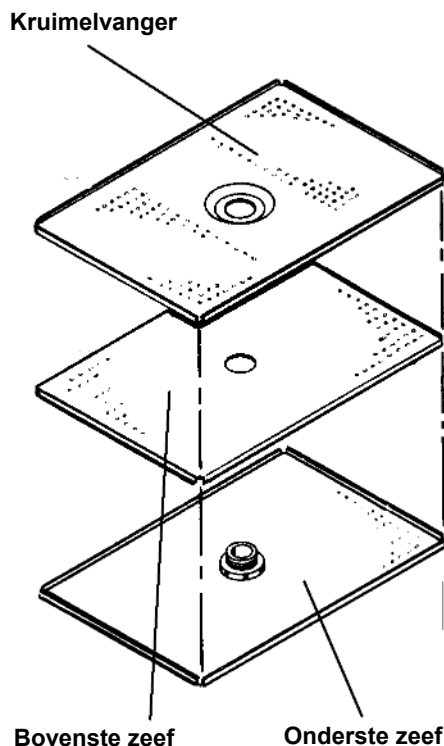
3-9. DE FILTERBEKLEDING VERVANGEN (Vervolg)

Waarschuwing

Het verbindingsstuk is heet. Gebruik beschermende handschoenen of een doek om brandwonden te voorkomen. Wees ook voorzichtig om brandwonden door spattend bakvet te voorkomen.

3. Verwijder de afvoerpan en til de filterconstructie uit de afvoerpan.
4. Verwijder het bakvet en de kruimels uit de afvoerpan. Maak de afvoerpan schoon met zeep en water. Spoel grondig na met warm water.
5. Schroef de standpijp los van de filterconstructie.
6. Verwijder de kruimelvanger en maak grondig schoon met zeep en water. Spoel grondig na met warm water.
7. Verwijder de filterklemmen en gooi het filterelement weg.
8. Maak de filterzeef bovenaan en onderaan schoon met zeep en water. Spoel grondig na met warm water.

Figuur 3-5
Filterzeefconstructie



800

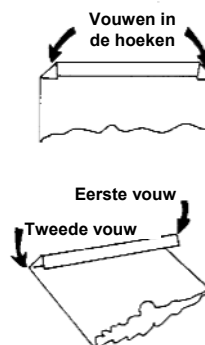
OPGEPAST

Droog de kruimelvanger, de filterklemmen en de standpijp grondig af. Water doet het filterpapier namelijk oplossen.

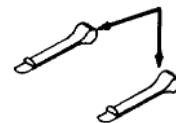
9. Plaats de bovenste zeef op de onderste zeef en schuif de bekleding over de filterzeven. (Zie figuur 3-5)
10. Vouw kant van de opening:

Figuur 3-6
Filterbekleding vouwen

11. Klem de vouwen af.



Figuur 3-7
Filterklemmen



3-13

**3-9. DE FILTERBEKLEDING
VERVANGEN (Vervolg)**

12. Plaats de kruimelvanger bovenop dat geheel. Schroef de zuigstandpijpconstructie vast. (Zie figuur 3-5)
13. Plaats de volledige filterzeefconstructie in de filterafvoerpan, breng het deksel weer aan en schuif de pan op haar plaats.
14. Bevestig het filterverbindingstuk met de hand. Gebruik geen sleutel om het verbindingstuk vast te draaien.

**3-10. DE KOOKPOTTEN
SCHOONMAKEN**

Na het installeren van de braadoven en voor het bakvet wordt ververst, moet de kookpot als volgt grondig worden schoongemaakt:

1. Zet de stroomschakelaar UIT.

Waarschuwing

Plaats de filterpan op haar correcte plaats onder de afvoerkraan om te voorkomen dat het bakvet zou spatten. Dat zou immers ernstige brandwonden kunnen veroorzaken.

2. Laat het warme bakvet wegvloeien door de afvoerkraan traag een halve draai te openen. Laat de kraan zo staan gedurende een paar minuten en open ze vervolgens volledig. Op die manier voorkomt u spatten.
3. Sluit de afvoerkraan. Giet het bakvet uit de filterpan weg met behulp van een bakvetschuit, indien beschikbaar. Plaats de filterpan onder de brader zonder de filterzeefconstructie erin aan te brengen.

Waarschuwing

Verplaats de eenheid of de afvoerpan niet wanneer zij heet bakvet bevatten. Het bakvet kan er immers uit spatten en zo ernstige brandwonden veroorzaken.

4. Vul de kookpot tot aan de vullijn met warm water. Voeg 0,12 l (4 ounce) braderreiniger toe aan het water en meng grondig. De braadmand kan in de kookpot worden geplaatst om te worden schoongemaakt.

3-10. DE KOOKPOTTEN SCHOONMAKEN (Vervolg)

Waarschuwing

Draag altijd chemische veiligheidsbrillen of een gezichtsmasker en beschermende rubberen handschoenen wanneer u de kookpot schoonmaakt want de schoonmaakoplossing is uiterst alkalisch. Vermijd spatten of elke andere vorm van contact van de oplossing met uw ogen en huid. Dat zou immers ernstige brandwonden kunnen veroorzaken. Lees aandachtig de instructies op het schoonmaakmiddel. Indien de oplossing in contact komt met de ogen, spoelt u uw ogen grondig uit met koud water en raadpleegt u onmiddellijk een arts.

5. Zet de stroomschakelaar AAN en stel de temperatuur in op 91° C (195° F).
6. Wanneer de oplossing 91° C (195° F) bereikt, zet u de stroomschakelaar UIT.

OPGEPAST

Houd de schoonmaakoplossing constant in de gaten om er zeker van te zijn dat ze niet overkookt, en besproei de eenheid **niet** met water, bijvoorbeeld met een tuinslang. Het niet naleven van deze instructies kan ertoe leiden dat onderdelen defect raken.

7. Laat de oplossing 15 tot 20 minuten inwerken
8. Met behulp van de braderborstel (gebruik nooit staalwol) schrobt u de binnenkant van de kookpot.

OPGEPAST

Gebruik **GEEN** bijtende schoonmaakmiddelen of schoonmaakmiddelen met chloor, broom, jodium of ammoniak. Die chemische stoffen tasten het roestvrij staal aan.

9. Na het schoonmaken laat u de schoonmaakoplossing uit de kookpot lopen en giet u ze weg.
10. Breng de lege afvoerpan weer aan, sluit de afvoerkraan en vul de kookpot opnieuw met de correcte hoeveelheid warm water.
11. Voeg ongeveer 0,24 l (8 ounce) gedistilleerde azijn toe en verwarm de oplossing tot 91° C (195° F).

**3-10. DE KOOKPOTTEN
SCHOONMAKEN (Vervolg)**

12. Met behulp van een schone borstel schrobt u de binnenkant van de kookpot.
13. Laat de azijnoplossing wegvloeien en giet ze weg.
14. Spoel de kookpot met schoon warm water.
15. Droog de afvoerpan en de kookpot grondig af.

OPMERKING

Droog de kookpot, de afvoerkraanopening en alle onderdelen die met het nieuwe bakvet in contact komen goed af.

16. Breng de filterzeefconstructie in de afvoerpan aan, breng het deksel opnieuw aan en installeer de afvoerpan onder de brader.
17. Vul de kookpot met nieuw bakvet.

**3-11. AANSTEKEN EN DOVEN
VAN DE BRANDERS (Vervolg)**

1. Zet de stroomschakelaar UIT.
2. Draai de gaskraanknop tegen de wijzers van de klok in naar AAN.
3. Zet de stroomschakelaar AAN.
4. De brander ontbrandt en begint het bakvet te verwarmen.

Om de brander te doven:

1. Zet de stroomschakelaar UIT.
2. Draai de gaskraanknop met de wijzers van de klok mee naar UIT.

Waarschuwing

Voor de braadoven te onderhouden of te herstellen, schakelt u de brander uit en trekt u de stekker van de eenheid uit het stopcontact of schakelt u de zekering uit om elektrische schokken te voorkomen.

3-12. REGELMATIG ONDERHOUD

Procedure	Frequentie
Het bakvet filteren	Dagelijks (3-4 ladingen) Zie hoofdstuk 3-6
Het bakvet verversen	Wanneer het bakvet rookt, schuimt of slecht smaakt.



Het bakvet dient regelmatig te worden verversen. Bij lang gebruik begint het bakvet meer te schuimen en wordt het brandpunt van het bakvet lager, wat ernstige brandwonden, lichamelijke letsels, brand en schade aan goederen kan veroorzaken.

Filterbekleding vervangen	Na 10-12 filterbeurten of wanneer de bekleding verstopt is door korstjes. Zie hoofdstuk 3-9
De kookpot schoonmaken	Telkens wanneer het bakvet wordt ververst. Zie hoofdstuk 3-10

HOOFDSTUK 4. PROGRAMMEREN

4-1. INLEIDING

De sturing is bij de productie ingesteld maar de gewenste functies kunnen ter plaatse worden geprogrammeerd.

4-2. PRODUCTPROGRAMMERINGS-MODUS

1. Hou  ingedrukt.
PROG

Op het display verschijnt “PROG” [Programmeren].

2. Na 5 seconden verschijnt “ENTER CODE” [Voer code in] op het display.

3. Druk op   .

Op het display verschijnt “SELECT PROG PRODUCT” [Selecteer te programmeren product].

4. Druk op de gewenste productknop (1 tot 12, - 12 timersturingen, of 1 tot 6, - 6 timersturingen).



5. Druk op **PROG**. De naam van dat product verschijnt op het display. Bijvoorbeeld “NAME“FRIES”.

De naam van het product wijzigen



- a. Druk op **DOWN** of **UP** en de eerste letter of het eerste cijfer begint te knipperen.



- b. Druk op **DOWN** of **UP** om de knipperende letter te wijzigen.



- c. Ga voort met de volgende letter door op **PROG** te drukken terwijl de letter knippert.

OPMERKING

Indien de letter niet langer knippert, herhaalt u stap b.

- d. Herhaal de stappen a tot c tot alle letters zijn aangepast.

4-2. **PRODUCTPROGRAMMERING** 6. (Vervolg)



Druk op **PROG**. "COOK TIME" en de braadtijd verschijnt op het display.



Druk op **DOWN** of **UP** om de tijd in minuten en seconden aan te passen.



Houd **DOWN** of **UP** ingedrukt en de tijd verspringt met 5 seconden, tot maximaal 59:59.



7. Druk op **PROG**. "TEMP" en de braadtemperatuur worden weergegeven op het display.



Druk op **DOWN** of **UP** om de temperatuur te wijzigen.

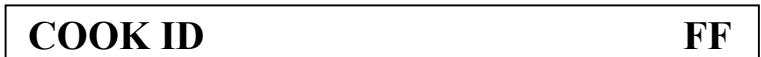


Houd de knop **DOWN** of **UP** ingedrukt en de temperatuur verspringt met 5° tot maximum 200°C (390°F) en minimum 100°C (200°F).



8. Druk op **PROG**. "COOK ID" en de productnaam worden weergegeven op het display.

Bijvoorbeeld: Friten

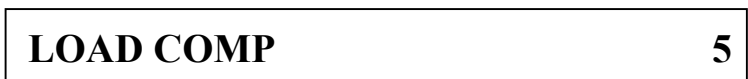


9. Druk op **PROG**. "LOAD COMP" en de ladingcompensatiewaarde worden weergegeven op het display.



Druk op **DOWN** of **UP** om de waarde te wijzigen. De maximumwaarde is 20 en de minimumwaarde 0.

Bijvoorbeeld:



4-2. PRODUCTPROGRAMMERING (Vervolg)



10. Druk op **PROG**. "LCOMP AVG" en de gemiddelde ladingcompensatietemperatuur verschijnen op het display.



Druk op **DOWN** **UP** om de waarde aan te passen tot maximaal 50 graden onder de voorgedefinieerde temperatuur.

Bijvoorbeeld:

LCOMP AVG	320
-----------	-----



11. Druk op **PROG**. "ALARM – 1 AT 0:00" verschijnt op het display.



Druk op **DOWN** **UP** om een tijdstip voor een alarm in te stellen.

OPMERKING

Er kunnen tot 4 alarmen worden geprogrammeerd. Nadat het eerste alarm is ingesteld, kunt u toegang krijgen tot de overige



alarmen door te drukken op **PROG**. Om de alarmen over te slaan, drukt u op



PROG

Ga voort met stap 12 als uw toestel bedieningselementen heeft voor 6 producten.

UITSLUITEND voor bedieningselementen voor 12 producten

Wanneer de alarmen zijn geprogrammeerd verschijnen nog "NONE" [Geen], "SHAKE" [Schudden], "STIR" [Roeren], "ADD" [Toevoegen] of "PAUSE" [Pauze] op het display.



Druk op **DOWN** **UP** om het gewenste woord te selecteren.

Wanneer bij braders met automatische lift "PAUSE" [Pauze] is geselecteerd, wordt de mand automatisch uit het bakvet omhoog gebracht en stopt het aftellen van de timer.



Druk op **DOWN** **UP** om de mand te laten zakken en de timer te starten.




- 4-2. **PRODUCTPROGRAMMERING (vervolg)** 12. Druk herhaaldelijk op **PROG** tot "QUALITY TMR" en de wachttijd op het display verschijnen.



Druk op **DOWN** **UP** om de wachttijd in te stellen.

OPMERKING

Om de programmeermodus op een willekeurig ogenblik te verlaten, houdt u  gedurende 2 seconden ingedrukt.

PROG

13. **Filtercyclusmodus (optioneel)**
Indien de filteropvolging is geactiveerd (AAN), verschijnt "FILTER AFTER" [Filteren na] op het display. Indien de filteropvolging UIT staat, gaat u naar hoofdstuk 4-3, Speciale programmamodus.

Om het aantal braadcycli tussen de filterbeurten in te stellen:



- a. Druk herhaaldelijk op **PROG** tot "FILTER AFTER" [Filteren na] en het aantal braadcycli op het display verschijnen.

Bijvoorbeeld:

FILTER AFTER	4
---------------------	----------



- b. Druk herhaaldelijk op **DOWN** **UP** tot het gewenste aantal braadcycli tussen de filterbeurten op het display wordt weergegeven.

4-3. SPECIALE PROGRAMMAMODUS MODUS

Via de speciale programmamodus kunnen de volgende waarden worden ingesteld:

- SP-1** • Graden Fahrenheit of Celsius
- SP-2** • Taal: Engels, Frans, Duits, Spaans en Portugees.
- SP-3** • Systeeminitialisatie (bij de productie ingestelde waarden)
- SP-4** • Audiovolume (1-10)
- SP-5** • Audiotoon (50-2000)
- SP-6** • Audio-effect (0, 1, 2, 3,)
- SP-7** • Type bakvet (1=vloeibaar, 2=niet-vloeibaar)
- SP-8** • Leegloopmodus (JA/NEEN)
 - SP-8A**
 - SP-8B**
 - SP-8C**
- SP-9** • Filteropvolging
 - SP-9A**
 - SP-9B**
- SP-10** • Productknoppen
- SP-11** • Braadweergave
- SP-12** • Kwaliteitstimerweergave
- SP-13** • Manden, 1 of 2 (alleen bij bedieningselementen voor 12 producten)
- SP-14** • Detectie automatische lift (alleen bij bedieningselementen voor 12 producten)

Om toegang te krijgen tot de speciale programmamodus:



1. Houd **PROG** gedurende 5 seconden ingedrukt tot "SP PROG" [Speciaal programma] en "ENTER CODE" [Voer code in] op het display verschijnen.
2. Druk op



SP-1	°F
-------------	-----------

TEMP,UNITS	°F
-------------------	-----------

OPMERKING

Wanneer een verkeerde code wordt ingevoerd, weerklinkt er een biepton en verschijnt "BAD CODE" [Foutieve code].
Wacht een aantal seconden op de braadmodus en herhaal dan de bovenstaande stappen.

Om op een willekeurig ogenblik de Speciale programmamodus





te verlaten, houdt u **PROG** gedurende 2 seconden ingedrukt.

4-3. SPECIALE PROGRAMMA-MODUS (Vervolg)

Graden Fahrenheit of Celsius (SP-1)

SP-1	°F
-------------	-----------

TEMP,UNITS	°F
-------------------	-----------



4. Druk op  DOWN  UP om over te schakelen van "°F" naar "°C", of van "°C" naar "°F".

Taal (SP-2)


5. Druk op .

SP-2	1=ENGL
-------------	---------------

LANGUAGE	1=ENGL
-----------------	---------------


- 6.. Druk op  DOWN  UP om de taal te wijzigen.
- 1=ENGL - Engels
 - 2=FRAN - Frans
 - 3=DEUT - Duits
 - 4=ESPA - Spaans
 - 5=PORT - Portugees
 - 0=*NUM - Numeriek

Systeeminicialisatie (SP-3)

7. Druk op  PROG .

SP-3	INIT
-------------	-------------

DO SYSTEM INIT	INIT
-----------------------	-------------

8. Houd  DOWN ingedrukt. .


Op het display verschijnt "INIT" en de sturing knippert en laat een biepton horen "IN 3", "IN 2", " IN 1".

Wanneer "INIT" knippert, laat u  DOWN los.

Wanneer de initialisatie voltooid is, verschijnt "DONE" [Klaar].

4-3. SPECIALE PROGRAMMA-MODUS (Vervolg)

Instellen vloeibaar of niet-vloeibaar bakvet (SP-7)

9. Druk op  tot SP-7 op het display verschijnt.
PROG

SP-7	1=LIQ
------	-------

MELT CYCLE SELECT	1=LIQ
-------------------	-------

10. Druk om   het bakvettype te wijzigen.
DOWN UP

1=LIQ – vloeibaar bakvet
2=SOLID – niet-vloeibaar bakvet


Waarschuwing

Wanneer niet-vloeibaar bakvet wordt gesmolten, wordt er in de smeltcyclus een lagere temperatuur gebruikt dan voor vloeibaar bakvet. Een te grote hitte veroorzaakt rookontwikkeling en kan brand tot gevolg hebben. Stel het bakvettype in op basis van het type bakvet dat op dat ogenblik wordt gebruikt.

Waarschuwing

Wij raden aan om niet-vloeibaar bakvet eerst te laten smelten voor u het in de kookpotten giet. De hittebuizen van de gaskookpot en de verwarmingselementen van de elektrische kookpot moeten volledig ondergedompeld zijn in het bakvet. Zoniet kan brand, ernstige brandwonden of beschadiging van de kookpot het gevolg zijn.



Leegloopmodus (SP-8)

11. Druk op  tot SP-8 op het display verschijnt.
PROG

SP-8	NO
------	----

IDLE MODE ENABLED	NO
-------------------	----

4-3. SPECIALE PROGRAMMA-MODUS (Vervolg)



12. Druk op  DOWN  UP om “YES” in “NO” te veranderen en omgekeerd.


YES=leegloopmodus is geactiveerd
NO=leegloopmodus is uitgeschakeld.

13. Indien “YES”,

SP-8A	250
--------------	------------



IDLE SETPT TEMP	250
------------------------	------------

14. Druk op  DOWN  UP om de temperatuur te wijzigen.



15. Druk op  PROG.

SP-8B	0
--------------	----------

AUTO-IDLE MINUTES	0
--------------------------	----------

16. Druk op  DOWN  UP om de tijd te wijzigen gedurende dewelke de eenheid niet in gebruik is voor de eenheid overschakelt naar de leegloopmodus.
 Maximum=60 minuten
 Minimum=OFF [uit]

17. Om productknop 6 (P6) (P12 voor toestellen met bedieningselementen voor 12 producten) als leegloopknop te gebruiken, drukt u op de PROG-knop. “SP8C” en “USE P 6 FOR ID>E (12 bij bedieningselementen voor 12 producten)” verschijnen op het display samen met “NO” of “YES”.

18. Druk op  DOWN  UP om NO te wijzigen in YES en YES in NO. Wanneer YES is geselecteerd, drukt u op P6 (of P12) om de leegloopmodus te selecteren tijdens de minder drukke periodes van de dag.


OPMERKING

Door de leegloopmodus te programmeren voor braadovens met automatische lift, wordt de mandliftfunctie van de knop P12 gedeactiveerd.

4-3. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (Vervolg)



Filteropvolging geactiveerd (SP-9 – bij toestellen voor 6 producten)


Kies hier de waarde YES om het aantal braadcycli tussen twee filterbeurten te programmeren. (Zie hoofdstuk 4-2)

19. Druk op  tot SP-9 op het display verschijnt.

SP-9	YES
-------------	------------


FILTER TRACKING ENABLED	YES
--------------------------------	------------

20. Druk op   om over te schakelen van "YES" naar "NO", of van "NO" naar "YES".

21. Druk op . Op het display verschijnt:


SP-9A	90%
--------------	------------

SUGGEST FILTER AT...	90%
-----------------------------	------------

22. Druk op . Op het display verschijnt:

SP-9B	130%
--------------	-------------

FILTER LOCKOUT AT...	130%
-----------------------------	-------------


23. Houd  ingedrukt om de speciale programmamodus te verlaten.

4-3. SPECIALE PROGRAMMAMODUS (Vervolg)

Filteropvolging geactiveerd (SP-9 – bij toestellen voor 12 producten)

Stel de waarde in op "1,OFF", "2,MIXED", of "GLOBAL". MIXED of GLOBAL bieden de operator de mogelijkheid om het aantal braadcycli tussen twee filterbeurten te programmeren. (Zie hoofdstuk 4-2)

**MIXED=verschillende instelling voor elk product.
GLOBAL=zelfde instelling voor alle producten.**


24. Druk op  tot SP-9 op het display verschijnt.
PROG

SP-9	1,OFF
-------------	--------------

FILTER TRACKING ENABLED	1,OFF
--------------------------------	--------------


MIXED

25. Druk op  om "1,OFF" te wijzigen in "2,MIXED".
DOWN UP

26. Druk op  . Op het display verschijnt:
PROG

SP-9A	90%
--------------	------------


SUGGEST FILTER AT...	90%
-----------------------------	------------

27. Druk op  .
PROG

SP-9B	130%
--------------	-------------

FILTER LOCKOUT AT...	130%
-----------------------------	-------------

GLOBAL

25. Druk op  om "1,OFF" te wijzigen in "GLOBAL".
DOWN UP

GLOBAL FILTER CYCLES	4
-----------------------------	----------


4-3. SPECIALE PROGRAMMA-MODUS (Vervolg)

26. Druk op  DOWN  UP om het getal te wijzigen van 1 tot 99.

OPMERKING

Het aantal resterende braadcycli tussen twee filterbeurten verschijnt in het midden van het display.


----- 5X -----

27. Ga naar hoofdstuk 4-2 en open de programmeermodus. Druk op  tot "FILTER INCL" op het display verschijnt (stap 13).

PROG

Stel de waarde voor elk product in op YES om te worden opgenomen in de filteropvolging.



Aantal manden (SP-13 – bij bedieningselementen voor 12 producten)

28. Druk op  tot SP-13 op het display verschijnt.

PROG

SP-13	2,BSKT
--------------	---------------

NUMBER OF BASKETS	2,BSKT
--------------------------	---------------

16. Druk op  DOWN  UP om de waarde te wijzigen van "2,BSKT" naar "1,BSKT".



17. Houd **PROG** ingedrukt om de speciale programmamodus te verlaten.

OPMERKING

Voor meer informatie over de andere instellingen van de speciale programmamodus, neemt u contact op met uw Henny Penny verdeler of belt u onze hoofdzetel op +1-937-456-8405.