



Henny Penny

Offene Fritiermaschine

Modell OFE/OFG-341

Modell OFE/OFG-342

Modell OEA/OGA-341

Modell OEA/OGA-342

SERVICE-HANDBUCH

FM01-885-E
Revised 2-8-13
Übersetzung der Originalanleitung

ACHTUNG

Dieses Handbuch soll an einer praktisch erreichbaren Stelle als Nachschlagewerk aufgehoben werden.

Ein Schaltplan für diese Maschine befindet sich an der Innenseite der rechten Seitenwand.

Anweisungen, die bei Auftreten von Gasgeruch zu befolgen sind, müssen an einer gut sichtbaren Stelle angeschlagen werden. Diese Informationen müssen mit dem örtlichen Gasversorgungsunternehmen abgesprochen werden.



**FÜR IHRE SICHERHEIT:
KEINEN BENZIN ODER ANDERE BRENNBARE GASE UND FLÜSSIGKEITEN
IN DER NÄHE DIESER ODER ANDERER MASCHINEN AUFBEWAHREN.**

Den Maschinenbereich frei von brennbaren Stoffen halten.

Die Strömung der Verbrennungsgase und die Belüftung nicht blockieren oder einschränken. Rund um die Maschine muss ausreichend Platz gelassen werden, damit genügend Luft in die Verbrennungskammer gelangen kann.

HINWEIS

Die Fritiermaschine Modell OFG/OGA-34X ist mit einer dauernd brennenden Zündflamme ausgestattet. Die Fritiermaschine kann jedoch nicht ohne Stromversorgung betrieben werden. Die Fritiermaschine kehrt automatisch in den normalen Betriebszustand zurück, wenn die Stromversorgung wieder hergestellt wird.

ACHTUNG

ACHTUNG: Unsachgemäße Installation, Justage, Änderung, Wartung oder unsachgemäßer Service kann zu Sachschäden sowie schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Bedienungs- und Wartungsanweisungen gründlich durchlesen, bevor diese Maschine installiert oder gewartet wird.

Dieses Gerät erzeugt einen Geräuschpegel von weniger als 70 dB (A).

INHALTSVERZEICHNIS

Abschnitt	Seite
Abschnitt 1. EINFÜHRUNG.....	1-1
1-1. Einführung	1-1
1-2. Modellvariationen	1-1
1-3. Funktionsmerkmale.....	1-1
1-4. Sicherheit	1-1
1-5. Kundendienst	1-2
 Abschnitt 2. INSTALLATION.....	 2-1
2-1. Einführung	2-1
2-2. Auspacken.....	2-1
2-3. Anforderungen an die Stromversorgung.....	2-2
2-4. Schrankabmessungen.....	2-2
2-5. Entlüftung der Fritiermaschine	2-2
2-6. Gasversorgung	2-3
2-7. Gasleckprüfung.....	2-5
2-8. Druckregler	2-6
2-9. Anforderungen an die Stromversorgung - OFG/OGA-340 Serie	2-6
2-10. Anforderungen an die Stromversorgung - OFE/OEA-340 Serie	2-6
2-11. Testen der Fritiermaschine.....	2-7
 Abschnitt 3. BETRIEB.....	 3-1
3-1. Einführung	3-1
3-2. Bedienungselemente	3-1
3-3. Füllen oder Hinzufügen von Fett	3-4
3-4. Grundlegende Bedienung und Verfahren	3-6
3-5. Filtern des Fritierfettes	3-8
3-6. Filterpumpenprobleme	3-10
3-7. Filterpumpen-Motorschutz.....	3-10
3-8. Wechseln der Filterhülle	3-10
3-9. Reinigen der Fritierwanne(n).....	3-12
3-10. Zünden und Ausschalten der Brenner.....	3-14
3-11. Regelmäßige Wartung	3-15
 Abschnitt 4. PROGRAMMIERUNG.....	 4-1
4-1. Einführung	4-1
4-2. Produktprogrammiermodus	4-1
4-3. Sonderprogrammiermodus.....	4-5
4-4. Uhreinstellungsmodus.....	4-14
4-5. Datenprotokollierung, Wärmeregulung, Tech-Modus und Statistikmodus	4-16

INHALTSVERZEICHNIS

(Fortsetzung)

Abschnitt	Seite
Abschnitt 5. FEHLERSUCHE	5-1
5-1. Einführung	5-1
5-2. Fehlersuche	5-1
 Abschnitt 6. WARTUNG	 6-1
6-1. Einführung	6-1
6-2. Tipps zur Wartung	6-1
6-3. Hochtemperatur-Grenzschalter	6-1
6-4. Austausch der Bedientafel	6-4
6-5. Netzschalter	6-4
6-6. Austausch der Temperatursonde (Gas).....	6-5
6-7. Austausch der Temperatursonde (Elektrisch).....	6-6
6-8. Flammensensor/Zündflamme/Zündeinheit (Gas).....	6-7
6-9. Zündmodul.....	6-9
6-10. Austausch des Trafos	6-10
6-11. Austausch der Steuer- und E/A-Karte.....	6-10
6-12. Austausch des Vakuumschalters	6-11
6-13. Austausch des Ablauf-Mikroschalters	6-12
6-14. Austausch des Filterschalters	6-12
6-15. Austausch des Gasregelventils.....	6-13
6-16. Austausch des Gebläsemotors.....	6-15
6-17. Heizelemente (Elektrisch).....	6-17
6-18. Heizkontakte (Elektrisch)	6-19
6-19. Lautsprecherbaugruppe.....	6-22
6-20. Hochtemperatur-Grenzschalter (Elektrisch)	6-23
6-21. Ausbau von Filterpumpe und Motor	6-26
6-22. Austausch des Autolift-Trafos (sofern vorhanden).....	6-27
6-23. Austausch der PC-Karte (sofern vorhanden)	6-28
6-24. Austausch des Autolift-Stellglieds (Motor) (sofern vorhanden).....	6-28
Elektroschaltpläne.....	6-31
 Abschnitt 7. TEILEINFORMATIONEN	 5-1
7-1. Einführung	5-1
7-2. Originalteile	5-1
7-3. Teilebestellung.....	5-1
7-4. Preise.....	5-1
7-5. Zustellung	5-1
7-6. Garantie.....	5-1

ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

1-1. EINFÜHRUNG

Die offene Henny Penny Fritiermaschine ist eine grundlegende Nahrungsmittel-Verarbeitungsmaschine, die das Kochen erleichtert. Dies wird durch die Konstruktion auf Mikrocomputerbasis ermöglicht. Diese Maschine wird nur in institutionellen und kommerziellen Gastronomiebetrieben eingesetzt.

1-2. MODELLVARIATIONEN

Dieses Handbuch behandelt die folgenden Variationen der offenen Henny Penny Fritierstation:

- Modell OFG/OFE-341
- Modell OFG/OFE-342
- Modell OGA/OEA-341
- Modell OGA/OEA-342

1-3. FUNKTIONSMERKMALE

- Einfache Reinigung;
- OFE hat eine Fettkapazität von 36 kg (80 lbs) pro Becken;
- OFG hat eine Fettkapazität von 41 kg (90 lbs) pro Becken;
- 2 halbgroße Körbe pro Becken (oder Körbe mit vollen Abmessungen);
- Mikrocomputer-Steuerung;
- Bauweise aus rostfreiem Stahl;
- Manuell rücksetzbarer Hochtemperatur-Grenzscharter;
- Eigendiagnosesystem in die Steuerung eingebaut;
- Eingebauter Filter (für alle Becken);
- LP oder Erdgas; 120.000 BTU/Wanne (35 kW)(LP-2.51 kg/hr)
- 8,2 kg (18 lbs.) Produktfassungsvermögen

1-4. SICHERHEIT

Die offene Henny Penny Fritiermaschine verfügt über zahlreiche eingebaute Sicherheitsmerkmale. Die sichere Betriebsweise kann jedoch nur dann gewährleistet werden, wenn die sachgerechten Installations-, Bedienungs- und Wartungsverfahren richtig verstanden werden. Die Anweisungen in diesem Handbuch dienen zum Erlernen der vorschriftsmäßigen Verfahren.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung oder mangelndem Wissen benutzt werden, außer wenn diese Personen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt bzw. in die Bedienung des Geräts eingewiesen wurden.

1.4. SICHERHEIT
(Fortsetzung)

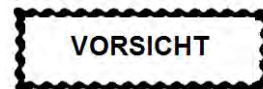
Besonders wichtige oder sicherheitsbezogene Informationen werden durch die Begriffe ACHTUNG, VORSICHT und HINWEIS hervorgehoben. Deren Verwendung wird nachstehend beschrieben:



Der Begriff GEFAHR weist auf eine unmittelbare Gefahrenquelle hin, die zu schweren Verletzungen, wie Verbrennungen zweiten oder dritten Grades, Verlust des Sehvermögens und anderen permanenten Verletzungen führen kann.



Der Begriff ACHTUNG weist auf ein Verfahren hin, das bei unsachgemäßer Ausführung Verletzungen zur Folge haben kann.



Der Begriff VORSICHT weist auf ein Verfahren hin, das bei unsachgemäßer Ausführung Schäden an der Fritierstation zur Folge haben kann.

HINWEIS

Der Begriff HINWEIS weist auf besonders wichtige Informationen hin.

1-5. KUNDENDIENST

Sollten Sie außerbetriebliche Hilfe benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Vertriebsgesellschaft für die Henny Penny Corporation.

Sie können sich auch an unsere Unternehmenszentrale in Eaton im US-Bundesstaat Ohio wenden. Wählen Sie gebührenfrei 1-800-417-8405 oder 937-456-8405.

ABSCHNITT 2. INSTALLATION

2-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt enthält die Installationsanweisungen für die offene Henny Penny Fritierstation.

HINWEIS

Die Installation dieser Maschine darf nur von einem geschulten Servicetechniker durchgeführt werden.

ACHTUNG

Die Außenfläche der Station nicht mit Bohrern oder Schrauben durchlöchern, da Komponenten beschädigt werden und Stromstöße auftreten können.

2-2. AUSPACKEN

Die offene Henny Penny Fritiermaschine wurde geprüft, inspiziert und gut verpackt, damit sie im bestmöglichen Zustand am Zustellort ankommt. Die Maschine ist auf einer Holzpalette festgezurt und in starkem Karton mit ausreichend Verpackungsmaterial untergebracht, um normalen Transportbelastungen stand zu halten.

HINWEIS

Etwaige Versandschäden müssen in Gegenwart des Spediteurs notiert und vor dessen Verlassen von ihm unterzeichnet werden.

1. Die Verpackungsbänder vorsichtig vom Karton schneiden.
2. Den Karton von der Fritiermaschine abheben.

ACHTUNG

Dieses Handbuch soll an einer praktisch erreichbaren Stelle als Nachschlagewerk aufgehoben werden.

Ein Schaltplan für diese Maschine befindet sich im Wartungs- und Bedienungshandbuch. Anweisungen, die bei Auftreten von Gasgeruch zu befolgen sind, müssen an einer gut sichtbaren Stelle angeschlagen werden. Diese Informationen müssen mit dem örtlichen Gasversorgungsunternehmen abgesprochen werden.

**2-3. AUSWAHL DES
AUFSTELLORTS**

Die korrekte Aufstellung der offenen Fritiermaschine ist für den Betrieb, die Arbeitsgeschwindigkeit und Bedienung äußerst wichtig. Die offene Fritiermaschine so aufstellen, dass ausreichend Platz für Wartungs- und Bedienungsarbeiten vorhanden ist. Es ist ein Standort zu wählen, der einfaches Be- und Entladen ermöglicht, ohne die Reihenfolge der Speisen-Bestellungen zu beeinträchtigen. Das Bedienungspersonal hat festgestellt, dass Fritieren von Anfang bis zur fertigen Speise und anschließendes Aufbewahren in einem Wärmer schnellen, unterbrechungsfreien Service gewährleistet. Es ist zu beachten, dass die beste Arbeitsleistung erbracht wird, wenn die Abwicklung in einer geraden Linie erfolgt; d.h., roher Eingang auf einer Seite, fertige Speise auf der anderen. Die Bestell-Baugruppe kann wegverschoben werden; dadurch muss nur einer kleiner Verlust an Arbeitseffizienz in Kauf genommen werden.

HINWEIS

Die Fritiermaschine muss so aufgestellt werden, dass Kippen oder Bewegungen, die das Verspritzen heißen Fettes verursachen können, verhindert werden. Das kann durch Befestigungsbänder oder die Gegebenheiten am Aufstellort der offenen Fritiermaschine erreicht werden.

VORSICHT

Die offene Gas-Fritiermaschine ist zur Installation auf brennbaren Böden und benachbarten brennbaren Wänden ausgelegt. Die offene Fritiermaschine muss mit einem Mindestfreiraum von allen brennbaren Materialien, 0,0 cm an den Seiten und 15 cm an der Rückseite, aufgestellt werden.

**2-4. NIVELLIEREN DER OFFENEN
FRITIERMASCHINE**

Für sachgerechten Betrieb muss die Fritiermaschine von vorne nach hinten und von Seite zu Seite waagrecht sein. Eine Wasserwaage auf die flachen Stellen um den Fritierwannenrand des mittleren Beckens legen und die Rollen solange einstellen, bis die Maschine nivelliert ist.

**2-5. ENTLÜFTUNG DER
FRITIERMASCHINE**

Die offene Fritiermaschine muss so aufgestellt werden, dass Anschlüsse zur Entlüftung an eine ausreichend bemessene Abzugshaube bzw. ein Entlüftungssystem vorgesehen werden. Das ist erforderlich, damit der Dampf und die Fritiergerüche effizient entfernt werden können. Bei der Auslegung der Abzugshaube muss darauf geachtet werden, dass diese den Betrieb der offenen Fritiermaschine nicht behindert. Wir empfehlen, dass bei der Auslegung eines geeigneten Systems eine örtliche Ventilations- oder Heizungsfirma zu Rate gezogen wird.

HINWEIS

Die Entlüftung muss alle lokalen und landesweiten Vorschriften erfüllen. Dazu die örtliche Brandwache oder Baubehörde befragen.

2-5. ENTLÜFTUNG DER FRITIERMASCHINE
(Fortsetzung)

ACHTUNG

Bei der Installation der gasbetriebenen Fritierstation dürfen keine Verlängerungen des Abgasschachts eingebaut werden. Das kann den sachgerechten Betrieb des Brenners verhindern und zu Fehlfunktionen und Rücksog führen.

2-6. GASVERSORGUNG

Die offene Gas-Fritiermaschine ist ab Werk für den Betrieb mit Propangas oder Erdgas (Stadtgas) erhältlich. Das Datenschild innen an der Vordertür des Schrankes listet die vorgeschriebenen Werte für die Gasversorgung auf.



Nicht versuchen, andere Gasversorgungen anzuschließen, als auf dem Datenschild angeführt sind. Eine falsche Gasversorgung kann zu einem Brand oder einer Explosion führen.

Die Abbildung auf der nächsten Seite enthält Angaben für den empfohlenen Anschluss der offenen Fritiermaschine an die Hauptgasleitung.

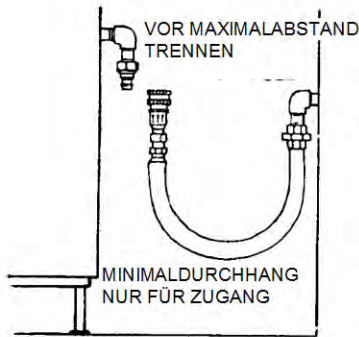
ACHTUNG

So werden mögliche schwere Verletzung vermieden:

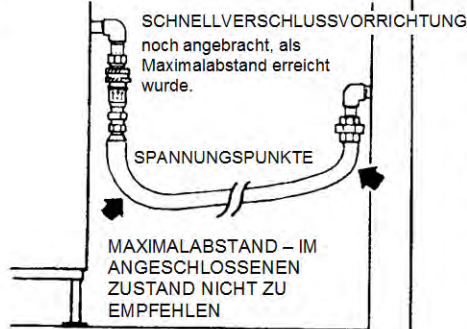
- Die Installation muss alle lokalen und landesweiten Vorschriften erfüllen.
- Die Installation muss dem „American National Standard“ Z223.1 - (neueste Version), dem „National Fuel Gas Code“ und den örtlichen Gebäudevorschriften entsprechen. In Kanada muss die Installation dem Standard „CAN/CGA B149.1 und 149.2, und Installation Codes - Gas Burning Appliances“ und den örtlichen Vorschriften entsprechen. In Australien sind die Vorschriften der „Australian Gas Authority“ AG601-2000, Section AS5601 einzuhalten.
- Die Fritiermaschine von der Gasversorgung trennen, indem das separate manuelle Absperrventil bei Drucktesten der Gasversorgungs-Rohrleitungen geschlossen wird, sollte der Testdruck gleich oder weniger als 3,45 kPa (34,47 mbar) betragen.
- Die Fritiermaschine und ihr separates Absperrventil müssen während Drucktests dieses Systems vom Gasversorgungs-Rohrleistungssystem getrennt sein, wenn Testdrücke von mehr als 3,45 kPa anliegen.

GASVERROHRUNG

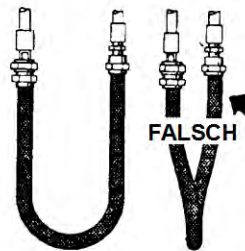
RICHTIG
MINIMALDURCHHANG des Schlauchs bis zur Wand für Zugang zur Schnellverschlussvorrichtung.



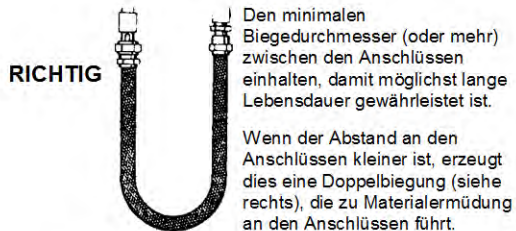
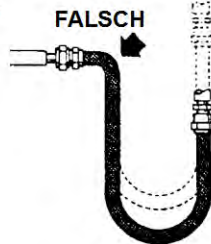
FALSCH
SCHARFE BIEGUNGEN UND KNICKE VERMEIDEN, wenn die Maschine von der Wand weggezogen wird. (Bei Maximalabstand werden die Enden geknickt – auch bei sachgerechter Installation – und reduzieren die Lebensdauer des Anschlusses.)



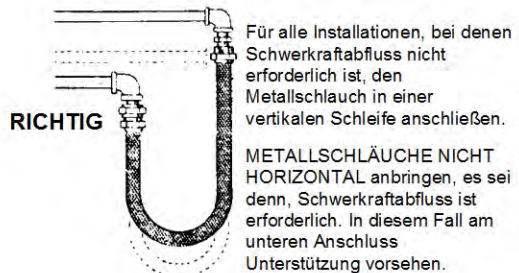
RICHTIG
Anschlüsse und Schläuche müssen an den dargestellten Orten installiert werden. DIE ANSCHLÜSSE NICHT VERSETZEN — das führt zu Torsions- und Zugspannungen, die zu frühzeitigem Ausfall führen können.



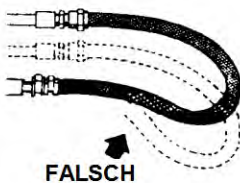
Das ist die richtige Methode zum Installieren von Metallschläuchen für vertikale Bewegung. Die einfache Biegung beachten.
Scharfe Biegungen, wie rechts dargestellt, spannen und verdrehen den Metallschlauch, wodurch er am Anschluss frühzeitig versagen wird.



Den minimalen Biegedurchmesser (oder mehr) zwischen den Anschlüssen einhalten, damit möglichst lange Lebensdauer gewährleistet ist.
Wenn der Abstand an den Anschlüssen kleiner ist, erzeugt dies eine Doppelbiegung (siehe rechts), die zu Materialermüdung an den Anschlüssen führt.



Für alle Installationen, bei denen Schwerkraftabfluss nicht erforderlich ist, den Metallschlauch in einer vertikalen Schleife anschließen.
METALLSCHLÄUCHE NICHT HORIZONTAL anbringen, es sei denn, Schwerkraftabfluss ist erforderlich. In diesem Fall am unteren Anschluss Unterstützung vorsehen.



KABEL-AUSREISSSCHUTZVORRICHTUNG
Bei der Installation einer Kabel-Ausreißschutzvorrichtung an beweglichen Gasfritiermaschinen die folgende Abbildung beachten.

Die Ringschraube muss anhand geeigneter Methoden an der Gebäudewand befestigt werden.

VORSICHT
INNENWÄNDE AUS GIPSKARTONPLATTEN
Die Ringschraube an einer darunter liegenden Holzstrebe befestigen. NICHT an Gipskartonplatten alleine befestigen. Die Ringschraube muss auf gleicher Höhe wie der Gasversorgungsanschluss angebracht werden (15 cm links oder rechts vom Gasversorgungsanschluss). Die Kabel-Ausreißschutzvorrichtung muss mindestens 15 cm kürzer als die flexible Gasleitung sein.

VORSICHT
Bei Bedarf Krümmer vorsehen, um scharfe Knickstellen oder übermäßiges Biegen zu vermeiden. Um die Bewegung zu erleichtern, eine großzügig bemessene Schleife bilden. Gasbetriebene Maschinen müssen vom Gasversorgungsanschluss abgetrennt werden, bevor der Maximalabstand erreicht wird (Minimaldurchhang ist zulässig, bevor der Gasversorgungsanschluss abgetrennt wird).

2-6. GASVERSORGUNG
(Fortsetzung)

- Ein gewöhnliches schwarzes 25,4 mm (1 Zoll) Stahlrohr und Weichmetallverschraubungen müssen für den Anschluss an die Gasversorgung verwendet werden.
- Keine Verschraubungen aus Gusseisen verwenden.
- Obwohl ein 20 mm (3/4 Zoll) Rohr empfohlen wird, muss die Verrohrung ausreichend bemessen werden, damit die Gasversorgung den maximalen Gasverbrauch bewältigen kann, ohne dass es zu großen Druckverlusten zwischen dem Manometer und der offenen Fritiermaschine kommt. Der Druckverlust im Rohrleitungssystem darf 0,747 mbar nicht übersteigen.
- Den Vakuumdruckschalter nicht verstellen. Er wurde im Werk voreingestellt, um einen optimalen Wirkungsgrad zu ermöglichen.

Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, dass die offene Fritiermaschine zur Reinigung und für Servicearbeiten bewegt werden kann. Das kann wie folgt erreicht werden:

1. Installation eines manuellen Gas-Absperrhahns und Trennstücks, oder
2. Installation eines robusten Anschlussstücks (mit CSA-Zertifikat). Damit diese Maschine gewartet werden kann, sind Laufrollen vorgesehen; außerdem muss ein Anschlussstück nach ANSI Z21.69 oder CAN 6.16 und ein Schnellverschluss nach ANSI Z21.41 oder CAN 1-6.9 eingebaut werden. Die Maschine muss auch mit einer Befestigungsvorrichtung versehen werden, die verhindert, dass Zugbeanspruchungen an den Anschluss übertragen werden (entsprechend der Herstelleranweisungen).
3. Die Kabelaicherungsanweisungen auf der vorherigen Seite enthalten Informationen dazu, wie und wo die Befestigungen an der Wand und an der Fritiermaschine angebracht werden müssen.

2-7. GASLECKPRÜFUNG

HINWEIS

Nach der Installation und nach dem Aufstellen der Maschine muss der Gasknopf an der offenen Fritiermaschine in der Stellung AUS sein. Nachdem die Rohrleitungen und Verschraubungen installiert worden sind, müssen diese auf Gaslecks geprüft werden. Eine einfache Methode ist das Einschalten der Gasversorgung und Aufbürsten einer Seifenlösung auf die Verschraubungen. Wenn Blasen auftreten, entweicht Gas und in diesem Fall muss die Rohrverbindung neu hergestellt werden.



Nie mit einem brennenden Zündholz oder einer offenen Flamme nach Gaslecks suchen. Entweichendes Gas kann eine Explosion und damit schwere Verletzungen verursachen.

2-8. DRUCKREGLER

Der Gasdruckregler auf dem automatischen Gasventil wurde im Werk wie folgt eingestellt:

- Erdgas: 89 mm Wassersäule (8,7 mbar).
- Propan: 254 mm Wassersäule (24,9 mbar).

HINWEIS

Der Gasdruckregler wurde von Henny Penny eingestellt und darf nicht vom Benutzer verstellt werden.

2-9. ANFORDERUNGEN AN DIE STROMVERSORGUNG OFG/OGA-340 SERIE

- 120 V, 60 Hz, 12 A, 1 PH
- 230 V, 50 Hz, 6,2 A, 1 PH

Die 120 V Gas-Fritierstation erfordert eine geerdete Stromversorgung und wird mit einem geerdeten Stomkabel und Stecker geliefert. Alle 230-V- Stecker, die mit dem 230-V-Modell verwendet werden, müssen allen lokalen, und landesweiten Vorschriften erfüllen.

ACHTUNG

DEN ERDUNGSSTIFT NICHT ABTRENNEN. Diese Fritiermaschine MUSS ausreichend und sicher geerdet werden, da sonst Stromschläge auftreten können. Dazu in den örtlichen Elektrovorschriften für korrekte Erdungsverfahren nachschlagen oder, sollte es keine geben, im „The National Electrical Code“ (USA), ANSI/NFPA Nr. 70 (neueste Ausführung). Modelle für Kanada sind mit einem Anschlusskasten ausgerüstet, der für den Anschluss eines Stromkabel-Schutzrohrs geeignet ist. In Kanada müssen alle Elektroanschlüsse unter Einhaltung von CSA C221 „Canadian Electrical Code Part 1“ und/oder örtlichen Vorschriften hergestellt werden.

Die Filterpumpe muss von der Seite der Maschine versorgt werden. Wenn Wartungsarbeiten nötig werden, die Fritiermaschine von der Stromversorgung abtrennen. Die Fritiermaschine von der Wand wegschieben, damit die Seite zugänglich wird.

2-10. ANFORDERUNGEN AN DIE STROMVERSORGUNG OFE-340 SERIE

Die nachstehende Tabelle enthält Angaben zu Versorgungskabel und Sicherungen.

(pro Becken)			
V	Phase	kW	A
208	3	22,0	61
240	3	22,0	53
380-415	3N+G	22,0	32

**2-10. ANFORDERUNGEN AN DIE
STROMVERSORGUNG
OFE-340 SERIE (Fortsetzung)**

ACHTUNG

Diese Fritiermaschine muss ausreichend und sicher geerdert werden. Die korrekten Erdungsverfahren sind den örtlichen Elektrovorschriften zu entnehmen.

Wenn die Fritiermaschine nicht ausreichend geerdet wird, kann es zu Stromstößen kommen.

Ein eigener Trennschalter mit Sicherungen oder Unterbrechern von ausreichendem Stromstärkewert muss an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen der Fritiermaschine und dem Stromschalter eingebaut werden.

HINWEIS

CE-Maschinen benötigen eine Mindestdrahtstärke von 6 mm zur Verkabelung der Klemmenleiste. Wenn ein Netzkabel verwendet wird, muss es vom Typ HO7RN sein.

NOTICE

HINWEIS

- Die Netzkabel müssen ölbeständig, ummantelt und flexibel sein. Das Kabelmaterial darf nicht leichter als gewöhnliches Polychloropren oder ein anderes äquivalentes, mit synthetischem Elastomer ummanteltes Kabel sein.
- Es wird empfohlen, für den Stromkreis der Friteuse eine für 30 mA ausgelegte Schutzvorrichtung, wie z. B. einen Fehlerstrom-Schutzschalter oder einen Erdschlussstrom-Unterbrecher, zu verwenden.
- Symbol für Potenzialausgleich (Erdung) =



**WARNUNG
GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS**

(NUR FÜR GERÄTE MIT CE-ZEICHEN!)







Um das Risiko von Elektroschocks zu vermeiden, muss dieses Gerät mit einem Potenzialausgleichsleiter elektrisch mit einem anderen Gerät oder in der Nähe befindlichen berührbaren Metallflächen verbunden werden. Dieses Gerät ist für diesen Zweck mit einer Potenzialausgleichsöse ausgestattet. Die Öse ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:



ABSCHNITT 3. BEDIENUNG

3-1. BEDIENELEMENTE DES MODELLS C1000

Siehe Abbildung 3-1.

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1	Digitaldisplay	Zeigt die Fetttemperatur, den Timer-Countdown des Kochgangs und die im Programmiermodus auswählbaren Parameter an. Die Fetttemperatur kann durch einmaliges Drücken von [P] angezeigt werden; bei zweimaligem Drücken von [P] erscheint die Solltemperatur. Wenn die Fetttemperatur 218 °C (425 °F) überschreitet, erscheint „E-5, FRYER TOO HOT“ (Friteuse zu heiß) auf dem Display.
3-1	2		Diese LED leuchtet auf, wenn die Fetttemperatur innerhalb von 5° zur Solltemperatur liegt. Dies weist den Bediener darauf hin, dass das Fett heiß genug ist, um das Produkt in das Frittierbecken zu geben.
3-1	3		Mit den Timer-Tasten werden die Kochgänge gestartet und gestoppt.
3-1	4		Mit den Standby-Tasten wird der Standby-Modus aufgerufen, in dem die Fetttemperatur bei Nichtgebrauch der Friteuse reduziert wird.
3-1	5		Mit der Programmierungstaste werden die Programmierungsmodi aufgerufen. Im Programmierungsmodus dient diese Taste außerdem dem Aufrufen des nächsten Parameters.
3-1	6 und 7		Dienen der Einstellung des Werts für die derzeitige angezeigte Funktion im Programmierungsmodus und der Änderung der Solltemperatur des linken Frittierbeckens oder -korbs.
3-1	8 und 9		Dienen der Einstellung des Werts für die derzeitige angezeigte Funktion im Programmierungsmodus und der Änderung der Solltemperatur des rechten Frittierbeckens oder -korbs.

NOTICE

HINWEIS

Weiter mit Abschnitt 3-4, Ein- oder Auffüllen von Fett

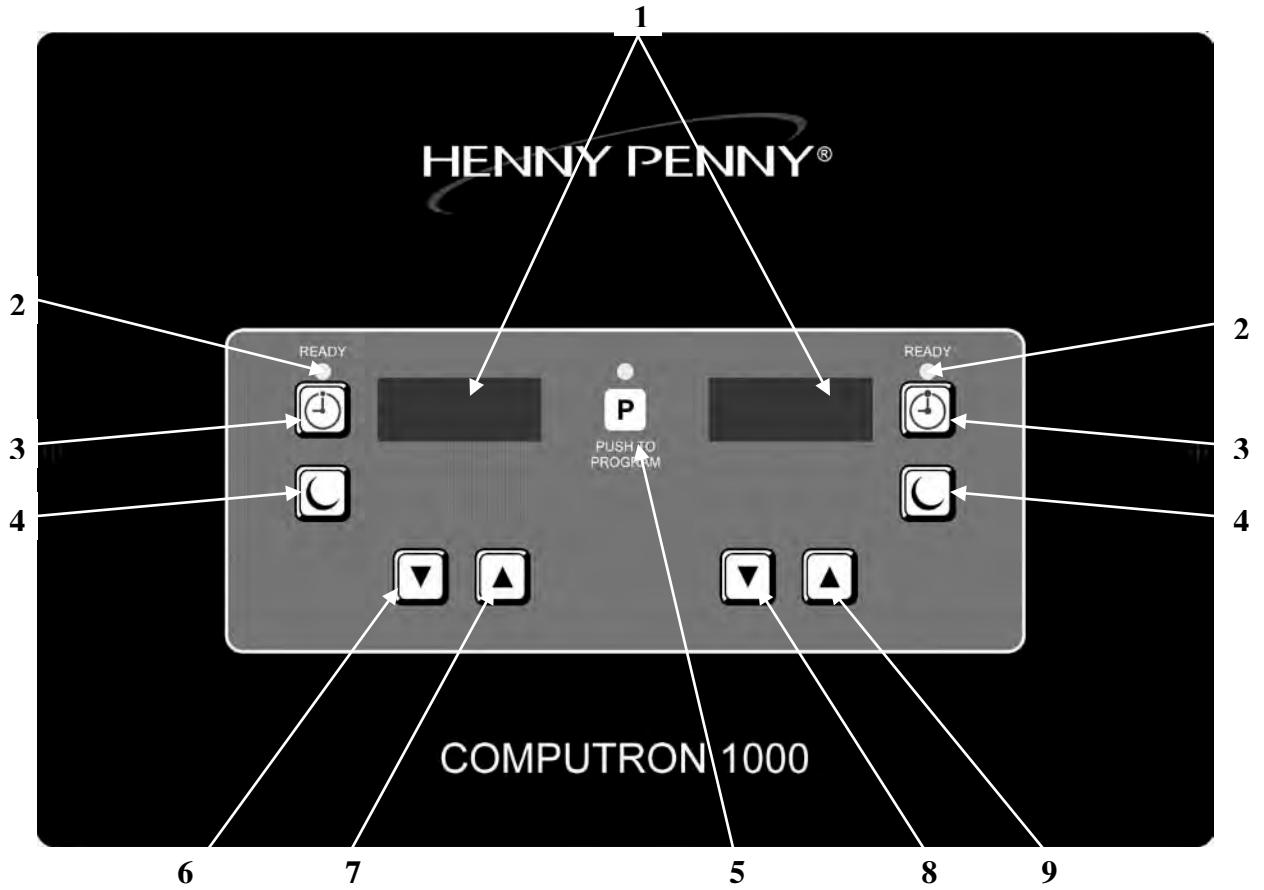


Abbildung 3-1

**3-5. BEDIENUNGSVERFAHREN
FÜR DAS MODELL C1000**


Die Bedienelemente des Computron 1000 sind sowohl an Geräten mit geteilten Frittierbecken als auch an Friteusen mit durchgehendem Becken verfügbar. Die folgenden Schritte beschreiben die Bedienungsverfahren von Friteusen mit diesen Bedienelementen.

1. Sicherstellen, dass das Ablassventil geschlossen ist.
2. Das Korbgerüst in das Frittierbecken legen.
3. Sicherstellen, dass das Frittierbecken auf den richtigen Füllstand mit Fett gefüllt ist.
4. Auf dem Display erscheint „OFF“, bis der Netzschalter eingeschaltet (ON) wird. Das Display zeigt nun die Kochzeit an und die Friteuse wechselt automatisch in den Vorwärmzyklus, bis die Fetttemperatur 110 °C (230 °F) erreicht. Die Steuerung verlässt den Vorwärmzyklus automatisch.

NOTICE

HINWEIS


Die offene Friteuse der Serie OFG-320 verfügt über zahlreiche Sicherheitseinrichtungen, die bei Aktivierung die Gaszufuhr unterbrechen. Das obige Verfahren verwenden, um die Friteuse wieder zu starten. Wenn das Gerät erneut abgeschaltet wird, einen qualifizierten Techniker benachrichtigen.

Der Vorwärmzyklus kann auf Wunsch umgangen werden; hierfür die Taste  drücken und drei Sekunden festhalten.

CAUTION

VORSICHT

Den Vorwärmzyklus nur umgehen, wenn ausreichend Fett geschmolzen ist, um alle Brennerrohre an gasbetriebenen Friteusen und alle Heizelemente an elektrisch betriebenen Friteusen vollständig zu bedecken. Wenn der Vorwärmzyklus umgangen wurde, bevor alle Brennerrohre und Heizelemente bedeckt sind, wird übermäßiger Rauch erzeugt oder es kann ein Brand ausbrechen.


5. Nach Beendigung des Vorwärmzyklus wird das Fett erwärmt, bis  aufleuchtet und die Kochzeit angezeigt wird.
Das Fett gründlich umrühren, um die Temperatur in den Frittierbecken zu stabilisieren.
6. Die Körbe vor dem Laden des Produkts in das heiße Fett eintauchen, damit das Produkt nicht an den Körben festklebt.
7. Nachdem sich die Fetttemperatur an der Solltemperatur stabilisiert hat, die Körbe mit dem Produkt in das Frittierbecken absenken.


**3-5. BEDIENUNGSVERFAHREN
FÜR DAS MODELL C1000
(Fortsetzung)**



WARNUNG

Die Körbe nicht überladen und kein Produkt mit übermäßigem Feuchtigkeitsgehalt in die Körbe geben. Das maximale Produktgewicht pro Frittierbecken beträgt 5,7 kg bzw. max. 2,8 kg für Friteusen mit geteiltem Becken. Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann zum Überlaufen des Fetts aus dem Frittierbecken führen. Dies kann schwere Verbrennungen oder Sachschäden verursachen.

9. Wenn der rechte Korb in das Fett getaucht wurde, die rechte Taste  drücken.


Wenn der linke Korb eingetaucht wurde, die linke Taste  drücken.

10. Der Timer der (linken/rechten) Seite beginnt den Countdown.



HINWEIS

Die Timer auf den beiden Seiten funktionieren völlig unabhängig voneinander. Ein Timer kann eingestellt, gestartet oder gestoppt werden, ohne dass der andere Timer dadurch beeinflusst wird.





11. Am Ende des Kochgangs ertönt ein Signalton und auf dem Display blinkt „DONE“ (Fertig). Die Taste  drücken und den Korb aus dem Fett heben.

**3-6. PROGRAMMIERVERFAHREN
FÜR DAS MODELL C1000**

Programmierung des Timers



1. Bei Anzeige der Kochzeit unter dem entsprechenden Display drücken, um die Zeit zu ändern.

Programmierung der Solltemperatur

1. Die Taste  einmal drücken, um die tatsächliche Fetttemperatur anzuzeigen, und die Taste  erneut drücken, um die Solltemperatur anzuzeigen.
2. Bei Anzeige der Solltemperatur auf dem Display die Tasten   verwenden, um die Solltemperatur zu ändern.

NOTICE

HINWEIS

Wenn „LOCK“ (Gesperrt) auf dem Display erscheint, während  


die Tasten gedrückt werden, sind die Bedienelemente gesperrt und müssen freigegeben werden, bevor die Kochzeit oder Solltemperatur geändert werden kann. Siehe Abschnitt „Sonderprogrammierung des Modells C1000“.

3-7. SONDERPROGRAMMIERUNG DES MODELLS C1000



Die Sonderprogrammierung wird zum Einstellen der folgenden Funktionen verwendet:

- Temperatur in Fahrenheit oder Celsius
- Initialisierung des Systems
- Sperren oder Freigeben der Bedienelemente
- Gerätetyp – Elektrisch; Gas mit ständiger Zündflamme;
Gas mit elektronischer Zündung; Gaszug
- Geteiltes oder durchgehendes Becken

1. Zum Aufrufen der Sonderprogrammierung den Netzschalter (auf einer beliebigen Seite) ausschalten. Die Taste


 drücken und dabei den Netzschalter einschalten.











2. „SPEC“ „PROG“ gefolgt von „DEG“ „°F“ oder „°C“.

Die Tasten   verwenden, um „°F“ auf „°C“ oder umgekehrt zu ändern.



3. Die Taste drücken. Auf dem Display erscheint „INIT“.

Die rechte Taste  drücken und festhalten. Auf dem Display erscheint „In-3“, „In-2“, „In-1“ gefolgt von „Init Sys“ „DONE DONE“. Die Bedienelemente sind nun auf die Werksparemeter rückgesetzt. Die Zeit ist auf 0:00 und die Temperatur auf 88 °C (190°F) eingestellt.

4. Die Taste  drücken. Auf den Displays erscheint „LOCK“ (Gesperrt) oder „UNLOCK“ (Freigegeben). Die Tasten   verwenden, um von „LOCK“ auf „UNLOCK“ oder umgekehrt zu wechseln.
5. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint „FRYR“.
Die Tasten   verwenden, um den Gerätetyp zu ändern: „ELEC“ für Elektromodelle; „GAS“ für Modelle mit ständiger Zündflamme; „SSI“ für Modelle mit elektronischer Zündung, „IDG“ für Modelle mit Gaszugbrennern.
6. Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint „VAT“.
Die Tasten   verwenden, um den Beckentyp von „SPLIT“ (Geteilt) auf „FULL“ (Durchgehend) oder umgekehrt zu ändern.
7. Die Taste  drücken und festhalten, um die Sonderprogrammierung zu einem beliebigen Zeitpunkt zu verlassen.






ABSCHNITT 3. BETRIEB

3-1. EINFÜHRUNG




Dieser Abschnitt enthält die Bedienungsanweisungen für die offene Henny Penny Fritiermaschine der Serie 340 mit 12 Zeitgeber-Knöpfen. Bitte Abschnitte 1, 2, 3 und alle Anweisungen vor dem Betrieb der Fritiermaschine lesen.

3-2. BEDIENUNGSELEMENTE

Abbildung 3-1 zeigt die Funktion der 12 Zeitgeber-Knöpfe.

Abb. Einzelposten Nr.	Einzelposten Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1		Leuchtet, wenn die Steuerung Heizleistung anfordert. Die Brenner oder Heizelemente schalten sich ein und erhitzen das Fett.
3-1	2	Digitalanzeige	Zeigt die Fetttemperatur, im Fritierzyklus den Zeitgeberwert und im Programmiermodus die Auswahlen. Den INFO-Knopf drücken, um die aktuelle Fetttemperatur anzuzeigen. Wenn die Temperatur mehr als 218 °C (425 °F) beträgt, wird „E-5“, „FRYER TOO HOT“ (Fritiermaschine zu heiß) auf der Anzeige eingeblendet.
3-1	3		Wenn die Fritiermaschine den Schmelzmodus beendet hat, leuchtet die Warten-LED und signalisiert, dass die Fetttemperatur noch NICHT die korrekte Temperatur zum Fritieren des Produkts ist.
3-1	4		Leuchtet, wenn die Fetttemperatur innerhalb von 2,5 °C innerhalb der Solltemperatur ist und signalisiert, dass die Fetttemperatur die KORREKTE Temperatur zum Fritieren des Produkts ist.
3-1	5		Den INFO-Knopf drücken, um die aktuelle Fetttemperatur, die Solltemperatur sowie die Fritierleistung und andere Informationen wie Filterzustand, Tageszeit usw. anzuzeigen. Im Programmiermodus wird mit diesem Knopf zum vorherigen Parameter zurückgekehrt.
3-1	6 & 7		Diese Knöpfe dienen zum Einstellen der aktuell dargestellten Einstellung im Programmiermodus.

3-2. BEDIENUNGSELEMENTE
(Fortsetzung)

Abb. Einzelposten Nr.	Einzelposten Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	8		Dient zum Zugriff auf den Programmiermodus. Einmal im Programmiermodus dient er zum Weitergehen zum nächsten Parameter.
3-1	9		Dienen zum Anhalten der Fritierzyklen und des Qualitätszeitgebers am Ende eines Haltemodus. Dienen zum Starten von 0 Fritierzyklen — siehe Abschnitt 4-10 Sonderprogrammiermodus, Einzelposten SP-10.
3-1	10	Speisekarte Fenster	Der Name des Speiseprodukts, das mit jedem Produktwahlknopf verbunden ist. Der Speisekartenstreifen befindet sich hinter dem Schild.
3-1	11	Produktwahl- Knöpfe	Dienen zum Anhalten der Fritierzyklen und des Qualitätszeitgebers am Ende eines Haltemodus. Sie dienen zum Starten von Fritierzyklen — siehe Abschnitt 4-10 Sonderprogrammiermodus, Einzelposten SP-10.
3-1	12		Dienen zum manuellen Heben oder Senken des Korbes bzw. der Körbe aus dem Fett, wenn die Maschine mit dem Autolift ausgestattet ist. Wenn sie während eines Fritierzyklus gedrückt werden, wird die Fritierzeit solange ausgesetzt, bis der Korb bzw. die Körbe zurück in das Fett abgesenkt werden. Bei Maschinen ohne Autolift wird mit diesen Knöpfen ein Fritierzeitgeber manuell pausiert und wieder aktiviert.

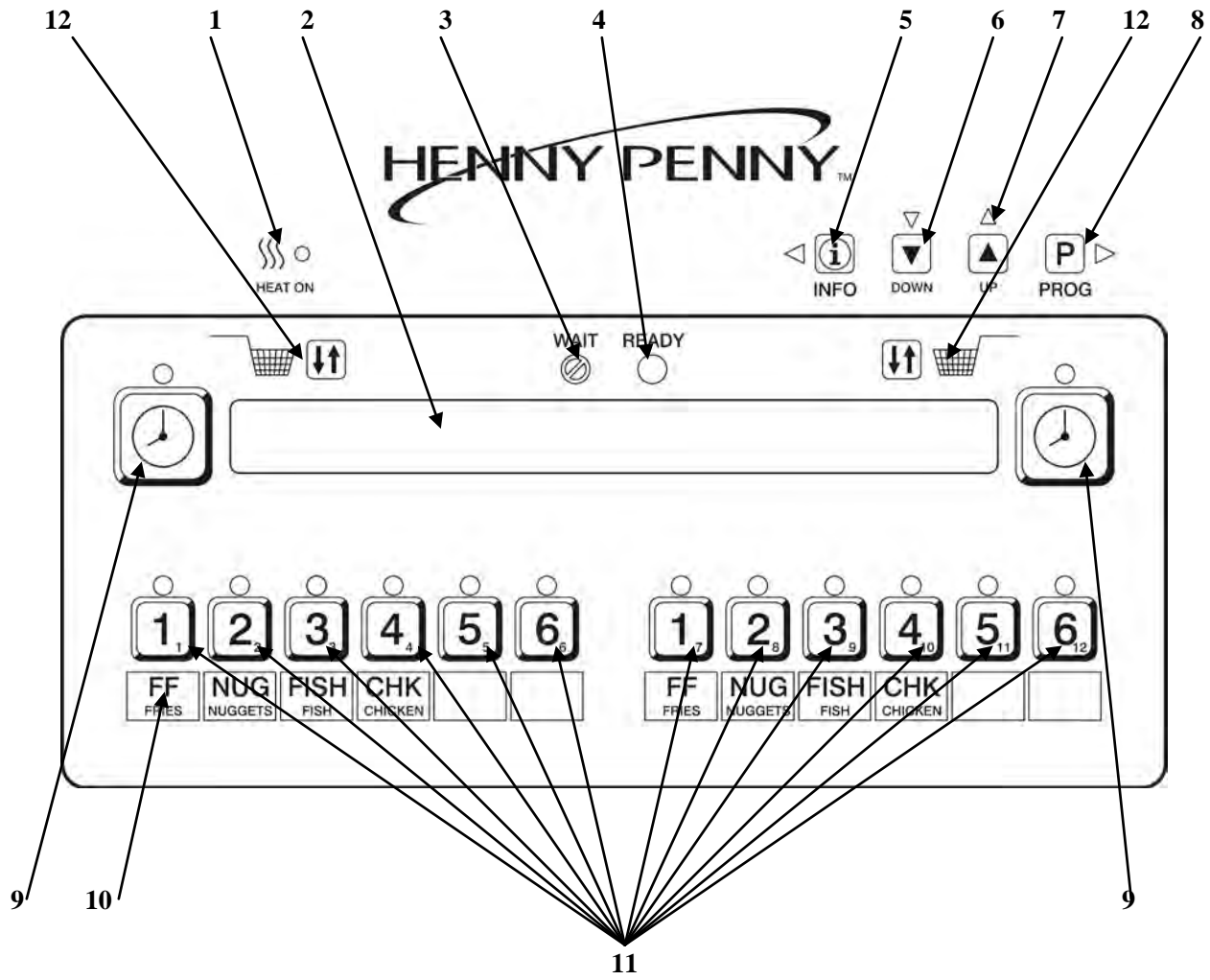


Abbildung 3.1

**3-3. FÜLLEN ODER
HINZUFÜGEN VON FETT**

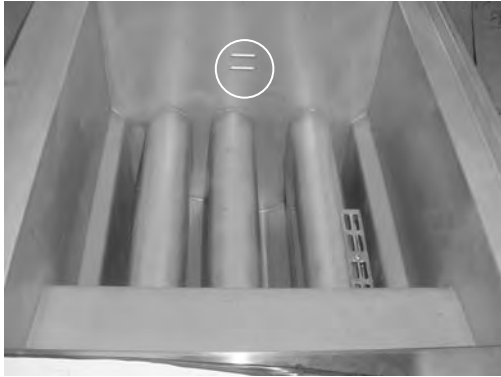


Abbildung 3-2

Wir empfehlen, dass in der offenen Fritiermaschine ein hochwertiges Fett verwendet wird. Einige minderwertige Fritierfettarten haben einen hohen Feuchtigkeitsgehalt, der Schaumbildung und Überkochen verursachen wird. Die offene Henny Penny Gas-Fritiermaschine erfordert 41 kg (90 lbs.) Fett pro Fritierwanne, das elektrische Modell 36 kg (80 lbs.) pro Fritierwanne. Alle Fritierwannen verfügen über zwei Füllstandslinien an der hinteren Fritierwannenwand. Die obere Füllstandslinie zeigt den korrekten Füllstand für erhitztes Fett, die untere den korrekten Füllstand für kaltes Fett. Abbildung 3-2

ACHTUNG

Heißes Fett muss in jeder Fritierwanne an der oberen Füllstandslinie gehalten werden, da ansonsten Brandgefahr besteht. Wir empfehlen, bei Kontakt mit heißem Fett immer Handschuhe zu tragen. Fett und alle Metallteile, die mit dem Fett in Berührung kommen, sind extrem heiß und können schwere Verbrennungen verursachen.

Wir empfehlen, die Fritiermaschine nicht zu bewegen, wenn die Fritierwannen oder die Filterwanne heißes Fett enthält. Heißes Fett kann heraus spritzen und schwere Verbrennungen verursachen.

**3-4. GRUNDLEGENDE BEDIENUNG
UND VERFAHREN**

Die offene Henny Penny Fritiermaschinenmodelle sind mit 12 Produktknöpfen verfügbar. Die Modelle OEA/OGA sind auch mit 12 Knöpfen mit Autolift-Funktion lieferbar. Der Autolift senkt zu Beginn des Fritierzyklus den Korb bzw. die Körbe automatisch in das Fett und hebt diesen bzw. diese am Ende des Fritierzyklus wieder aus dem Fett heraus.

1. Darauf achten, dass das Ablassventil in der geschlossenen Stellung ist.
2. Die Fritierwanne mit Fett füllen.

ACHTUNG


Wir empfehlen, festes Fett zuerst zu schmelzen und erst dann in die Fritierwannen einzufüllen. Die Heizröhren der Gasfritierwanne oder die Heizelemente der elektrischen Wanne müssen vollständig in **flüssiges** Fett getaucht sein. Andernfalls kann die Fritierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

3. Den Hauptschalter einschalten. Die Maschine schaltet sich in den Schmelzzyklus. Wenn die Temperatur 110 °C (230 °F) erreicht schaltet die Steuerung auf den Heizzyklus um und heizt das Fett solange auf, bis die Solltemperatur erreicht wurde.

HINWEIS



Die offene Gasfritiermaschine verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen, die bei Aktivierung die Gasversorgung schließen. Die obigen Verfahren einhalten, um die Fritiermaschine wieder in Betrieb zu nehmen. Wenn erneut eine Abschaltung erfolgt, einen qualifizierten Techniker verständigen.

HINWEIS

Auf Wunsch kann der Schmelzzyklus umgangen werden, indem ein Produktknopf gedrückt und fünf Sekunden lang gehalten wird. Auf der Anzeige wird „EXIT MELT? 1=YES 2=NO“ (Schmelzzyklus verlassen 1=Ja 2=Nein) eingeblendet. drücken,  um den Schmelzmodus zu verlassen.

ACHTUNG

Den Schmelzzyklus nur dann umgehen, wenn genügend Fett geschmolzen ist oder alle Heizröhren oder Heizelemente in Fett getaucht sind, da es ansonsten zu starker Rauchentwicklung und Brandgefahr kommen kann.

4. Nach Beendigung des Schmelzzyklus blinkt  solange, bis die Solltemperatur erreicht wurde. Dann leuchtet  auf.

**3-4. GRUNDLEGENDE BEDIENUNG
UND VERFAHREN
(Fortsetzung)**

HINWEIS

Die zwei separaten Zeitgeber (links und rechts) können unabhängig von einander für 2 Halbkörbe oder als ein Zeitgeber für einen Vollkorb programmiert werden. Die Standardeinstellung ab Werk ist die Programmierung für zwei Halbkörbe. Um zu einer Vollkorbeinstellung zu wechseln, den Produktknopf 1 gedrückt halten und gleichzeitig den „POWER“-Schalter (Netz) einschalten. Um zurück zum Zweikorbmodus zu wechseln, den Produktknopf 2 gedrückt halten und gleichzeitig den „POWER“-Schalter einschalten.

VORSICHT

Wenn ein Vollkorb verwendet wird, darauf achten, dass die Steuerung auf einen Korb eingestellt ist. Nach dem Einschalten der Fritiermaschine zeigt die Anzeige „1 BASKET“ (1 Korb), oder „2 BASKET“ (2 Körbe). Wenn „2 BASKET“ eingestellt wurde und ein Vollkorb verwendet wird, kann der Korb oder Liftmechanismus beschädigt werden.

5. Das Fett gut umrühren, um die Temperatur in allen Fritierwannen zu stabilisieren.
6. Nachdem sich die Fetttemperatur bei der Solltemperatur stabilisiert hat, die Körbe in das Fett absenken (oder Autolift-Fritiermaschinen die Körbe in die Hängebügel heben). Das Produkt in den Korb füllen.

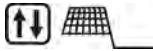
ACHTUNG


Den Korb nicht mit Produkt überfüllen und keine Produkte mit übermäßigem Feuchtigkeitsgehalt in den Korb setzen. 8,2 kg (18 lbs.) ist die maximale Produktmenge pro Fritierwanne. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, kann Fett aus der Wanne überfließen. Das kann die Fritierwanne beschädigen und Verbrennungen verursachen.


7. Wenn der rechte Korb in das Fett abgesenkt wird, muss einer der rechten Produktknöpfe gedrückt werden. Wenn der linke Korb abgesenkt wird, muss einer der linken Produktknöpfe gedrückt werden. Bei Fritiermaschinen mit Autolift wird der Korb bzw. werden die Körbe automatisch in das Fett abgesenkt.
8. Der Zeitgeber auf der entsprechenden Seite beginnt abzulaufen.

**3-4. GRUNDLEGENDE BEDIENUNG
UND VERFAHREN
(Fortsetzung)**

HINWEIS


Um bei Fritiermaschinen mit Autolift das Produkt direkt in das Fett abzusenken, einen leeren Korb in das Fett absenken, indem  gedrückt wird; dann das Produkt einfüllen und den Produktknopf drücken, um den Fritierzyklus zu starten.

Bei Autolift-Fritiermaschinen kann der Korb jederzeit während eines Fritierzyklus angehoben werden, indem  gedrückt wird. Der Zeitgeberzyklus wird pausiert.

9. Am Ende des Fritierzyklus ertönt ein Alarm und auf der Anzeige wird „DONE“ (Fertig) eingeblendet. Den Korb aus dem Fett heben. (Bei Autolift-Fritiermaschinen wird der Korb automatisch aus dem Fett gehoben.) Um das „DONE“-Signal zu quittieren, entweder  oder den Produktknopf drücken.


HINWEIS

Während der ersten Minute des Fritierzyklus kann ein anderes Produkt gewählt werden, für den Fall, dass ein falscher Produktknopf gedrückt wurde.

10. Die Anzeige zeigt entweder Striche oder den Produktnamen, je nach Sonderprogramm-Einstellung SP-10. Wenn eine Qualitätszeit programmiert wurde, startet die Steuerung automatisch den Haltezeitgeber. Die Anzeige wechselt zwischen dem gewählten Produkt und der verbleibenden Qualitätszeit (in Minuten). Wenn während des Haltezyklus ein anderes Produkt gewählt wird, erscheint auf der Anzeige nur das gewählte Produkt.
11. Am Ende des Haltezyklus ertönt ein Alarm, auf der Anzeige blinken „QUALITY“ (Qualität) und das Produkt, für das die Zeit gemessen wurde.  drücken und loslassen.

HINWEIS

Wenn im Fritiermodus „FILTER SUGGESTED“ (Filter empfohlen) eingeblendet wird, kann das Personal das Fett zu diesem Zeitpunkt filtern oder den Fritierzyklus fortsetzen. Wenn das Personal den Fritierzyklus fortsetzt, wird innerhalb des nächsten oder der nächsten zwei Fritierzyklen der Filtersperremodus aktiviert.

Wenn „FILTER LOCKOUT“ (Filtersperre), dann „YOU *MUST* **FILTER NOW.....**“ (Jetzt filtern) auf der Anzeige eingeblendet wird,  funktioniert bis zum Filtern der Maschine nur der Knopf.

PROG

**3-5. ANWEISUNGEN ZUM
FILTERN**

Wenn panierte Speisen frittiert werden, ist häufiges Filtern erforderlich. Das kalte Fett täglich abschmecken. Darauf achten, ob das Fett während des Fritierzyklus schäumt. Das Fett wegwerfen, sobald Anzeichen von Schäumen auftreten. Die Fritierwanne wie folgt reinigen, nachdem das Fett gewechselt oder gefiltert wurde.

ACHTUNG

Bei langdauernder Verwendung reduziert sich der Flammpunkt **des Fettes**. Das Fett wegwerfen, wenn es übermäßig stark raucht oder schäumt, da es ansonsten zu schweren Verbrennungen, Verletzungen, Brand und/oder Sachschäden kommen kann.

1. Den Hauptschalter ausschalten. Den Fritierkorb mit Seife und Wasser reinigen. Gründlich spülen.

HINWEIS

Beste Ergebnisse werden erzielt, wenn das Fett bei der normalen Fritiertemperatur gefiltert wird.

2. Mit einer Metallspachtel Ablagerungen an den Seiten der Fritierwanne abkratzen. Bei Gasmodellen nicht die Heizröhren und bei elektrischen Modellen nicht die Heizelemente abkratzen.

ACHTUNG

Die Filterwanne genau unter dem Auslassventil platzieren, damit kein heißes Fett verspritzt wird. Schutzhandschuhe tragen oder Tücher verwenden, um sich beim Auslassen des heißen Fetts aus der Fritierwanne zu schützen.

3. Die Türe(n) unter der Maschine öffnen und den Griff des Auslassventils langsam um eine halbe Umdrehung drehen. Das Auslassventil einige Minuten in dieser Stellung lassen und dann ganz öffnen. Das verhindert Spritzen des heißen Fetts während des Auslaufens.
4. Während das Fett aus der Fritierwanne ausläuft, mit Bürsten die Seiten der Fritierwanne und die Heizröhren bzw. Heizelemente abkratzen und reinigen. Wenn der Auslass mit Krusten gefüllt ist, mit einer geraden Bürste diese in die Auslasswanne zu drücken.
5. Nachdem das gesamte Fett ausgelassen wurde, die Seite und den Boden der Fritierwanne auskratzen oder ausbürsten. Die Heizelemente (elektrische Modelle) anheben, um den Boden der Fritierwanne zu reinigen.

**3-5. ANWEISUNGEN ZUM
FILTERN
(Fortsetzung)**

6. Die Fritierwanne wie folgt spülen:
 - a. Das Auslassventil geöffnet lassen.
 - b. Das Filterventil für die Fritierwanne öffnen, die gefiltert wird.
 - c. Den Pumpenschalter in die Pumpstellung schalten.
 - d. Das Fett pumpen, damit die Fritierwanne gespült wird.
 - e. Die Seiten der Fritierwanne mit den Bürsten waschen und abschrubben.
 - f. Nachdem die Seiten und der Boden sauber sind, das Auslassventil schließen.

ACHTUNG

Wenn Fett nur langsam in die Fritierwanne fließt, das Filterverbindungsstück mit Handschuhen festziehen. Dieses Verbindungsstück ist heiß und kann schwere Verbrennungen verursachen.

7. Das gesamte Fett aus der Filterwanne und zurück in die Fritierwanne pumpen.
8. Wenn die Pumpe nur Luft saugt, den Pumpenschalter von PUMP auf OFF (aus) schalten.
9. Den Fettfüllstand in der Fritierwanne prüfen. Bei Bedarf frisches Fett nachfüllen, bis dieses die obere Füllstandslinie auf der Rückwand der Fritierwanne erreicht.

HINWEIS

Mit einer Filter-Papierhülle können 10 bis 12 Filtrvorgänge durchgeführt werden; dies hängt jedoch von folgenden Punkten ab:

- die Menge und Art des fritierten und gefilterten Produkts
 - die Art der verwendeten Panier
 - der Menge der Krusten in der Filter-Auslasswanne. Wenn das Filtersieb und die Papierhülle verstopfen und der Pumpenfluss langsamer wird, das Sieb reinigen und die Filterhülle wechseln.
10. Um weiter zu fritieren, den Hauptschalter einschalten. Das Fett wird wieder erhitzt.

3-6. FILTERPUMPENPROBLEME



So werden Filterpumpenprobleme vermieden:

1. Die Papierhülle korrekt über den Filtersieben installieren. Das offene Ende der Hülle umschlagen und mit den Klemmen so befestigen, dass keine Krusten eindringen können.
2. Das Fett solange pumpen, bis kein Fett mehr aus der Düse austritt.

3-7. FILTERPUMPENMOTOR-SCHUTZ

Der Filterpumpenmotor ist mit einem manuellen Rücksetzknopf ausgerüstet, sollte sich der Motor überhitzen. Er befindet sich an der Motorrückseite. Den Motor etwa 5 Minuten lang abkühlen lassen, bevor versucht wird, diese Schutzvorrichtung zu betätigen.

ACHTUNG

Um Verbrennungen durch spritzendes Fett zu vermeiden, den Filterpumpenschalter ausschalten, bevor der Rücksetzschalter für den Filterpumpenmotor gedrückt wird.

HINWEIS

Der Rücksetzschalter läßt sich nur unter Kraftaufwand betätigen. Mit einem Schraubendreher auf den Rücksetzknopf drücken, damit die Schutzvorrichtung zurückgesetzt werden kann.

3-8. WECHSELN DER FILTER-HÜLLE

Die Filterhülle muss alle 10-12 Filtervorgänge oder wenn sie durch Krusten verstopft wurde, ausgewechselt werden. Vorgehensweise:

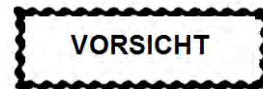
1. Den Hauptschalter ausschalten.
2. Das Filter-Verbindungsstück trennen und die Filter-Auslasswanne unter der Fritierwanne entfernen.

ACHTUNG

Diese Einheit kann heiß sein. Schutzhandschuhe tragen oder ein Tuch verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden. Vorsichtig arbeiten, um Verbrennungen durch verspritzendes heißes Fett zu vermeiden.

**3-8. AUSWECHSELN DER FILTER-
HÜLLE (Fortsetzung)**

3. Den Auslasswannendeckel von der Auslasswanne entfernen und die Sieb-Baugruppe von der Auslasswanne abheben.
4. Das Fett und die Krümmel aus der Auslasswanne wischen. Die Auslasswanne mit Seife und Wasser reinigen. Gründlich mit heißem Wasser spülen.
5. Das Saug-Standrohr von der Sieb-Baugruppe abschrauben.
6. Den Krustenfänger entfernen und gründlich mit Seife und Wasser reinigen. Gründlich mit heißem Wasser spülen.
7. Die Filterspangen entfernen und die Filterhülle wegwerfen.
8. Das obere und untere Filtersieb mit Seife und Wasser reinigen. Gründlich mit heißem Wasser spülen.



Darauf achten, dass Filtersiebe, Krustenfänger, Filterspangen und Saug-Standrohr ganz trocken sind, bevor die Filterhülle wieder zusammengebaut wird, da Wasser das Filterpapier auflösen wird.

9. Das obere Filtersieb mit dem unteren zusammenbauen.
10. Das Sieb in eine saubere Filterhülle einschieben.
11. Die Ecken umfalten und dann das offene Ende doppelt falten.
12. Die Hülle mit den beiden Filter-Haltespangen festklemmen.
13. Das Krustenfänger-Sieb oben auf das Filterpapier aufsetzen. Das Saug-Standrohr festschrauben.
14. Die vollständige Filtersieb-Baugruppe zurück in die Filter-Auslasswanne setzen, den Deckel anbringen und die Wanne wieder unter der Fritierwanne einlegen.
15. Das Filter-Verbindungsstück von Hand anschließen. Nicht mit einem Spannschlüssel festziehen.
16. Die Fritiermaschine ist nun betriebsbereit.

3-9. REINIGUNG
DER FRITIERWANNE(N)

Nach der Installation der Fritiermaschine sowie vor jedem Fettwechsel muss die Fritierwanne wie folgt gründlich gereinigt werden:

1. Den Hauptschalter ausschalten (OFF).

VORSICHT

Die Filter-Auslasswanne muss genau unter den Auslassventilen eingesetzt sein, damit keine heiße Flüssigkeit verschüttet oder verspritzt wird und schwere Verbrennungen verursachen kann.

2. Wenn in der Fritierwanne heißes Fett enthalten ist, dieses langsam auslassen, indem der Auslassventilgriff um eine halbe Umdrehung geöffnet wird. Das Auslassventil einige Minuten in dieser Stellung lassen und dann ganz öffnen.
3. Das Auslassventil schließen. Das Fett in der Filterwanne mit dem Fettschiff entsorgen. Den Filterauslass unter der Fritierwanne installieren, dabei die Filtersieb-Baugruppe weglassen.

VORSICHT

Wir empfehlen, die Fritiermaschine oder Auslasswanne NICHT zu bewegen, wenn sie heißes Fett enthält. Heißes Fett kann heraus spritzen und schwere Verbrennungen verursachen.

4. Die Fritierwanne mit heißem Wasser bis zur Füllstandlinie auffüllen. Dem Wasser 0,12 l Fritiermaschinenreiniger zugeben und gut mischen. Der Fritierkorb kann zur Reinigung in die Fritierwanne eingesetzt werden.

VORSICHT

Immer chemikaliensichere Schutzbrillen oder einen Gesichtsschutz sowie Gummihandschuhe tragen, wenn die Fritierwanne gereinigt wird, da die Reinigungslösung stark alkalisch ist. Spritzen oder anderen Kontakt der Lösung mit Augen oder Haut vermeiden. Dies könnte zu schweren Verbrennungen führen. Die Anweisungen auf dem Reiniger sorgfältig lesen. Wenn die Lösung mit den Augen in Kontakt kommt, gründlich mit kaltem Wasser spülen und sofort einen Arzt aufsuchen.

**3-9. REINIGUNG
DER FRITIERWANNE(N)
(Fortsetzung)**



Abbildung



Abbildung

5. Den Hauptschalter einschalten und die Temperatur auf 93 °C einstellen.
6. Wenn die Lösung 93 °C erreicht, den Hauptschalter ausschalten.

VORSICHT

Die Reinigungslösung laufend beobachten, um sicherzustellen, dass sie **NICHT** überkocht; beim Reinigen der gesamte Maschine darf diese **nicht** mit einem Wasserstrahl (Gartenschlauch) abgespritzt werden. Wenn diese Anweisungen nicht eingehalten werden, können Komponentenausfälle verursacht werden.

7. Die Reinigungslösung bei ausgeschalteter Stromversorgung 15 bis 20 Minuten stehen lassen.
8. Mit der Fritierbürste (niemals Stahlwolle verwenden) das Innere der Fritierwanne ausbürsten. Die Heizelemente (elektrische Modelle) anheben, um den Boden der Fritierwanne zu reinigen. (Siehe Abbildungen .)

VORSICHT

KEINE Scheuermittel oder Reiniger mit Chlor, Brom, Iod oder Ammoniak auf Stahl verwenden, da diese Stahl angreifen und dessen Zustand verschlechtern.

9. Nach der Reinigung das Auslassventil öffnen, die Reinigungslösung aus der Fritierwanne in die Auslasswanne auslaufen lassen und dann wegwerfen.
10. Die leere Auslasswanne wieder einsetzen, das Auslassventil schließen und die Fritierwanne mit heißem Wasser auf den richtigen Füllstand auffüllen.
11. Etwa 0,24 l destillierten Essig hinzufügen und die Lösung wieder auf 93 °C erwärmen.
12. Mit einer sauberen Bürste die Innenseite der Fritierwanne ausbürsten. Das neutralisiert die alkalischen Rückstände, die von der Reinigungslösung zurück geblieben sind.
13. Die Mischung aus Essig und Wasser auslassen und wegschütten.
14. Die Fritierwanne mit heißem, sauberem Wasser spülen.
15. Die Auslasswanne und das Innere der Fritierwanne gründlich trocknen.

3-9. REINIGUNG
DER FRITIERWANNE(N)
(Fortsetzung)

3-10. ZÜNDEN UND
AUSSCHALTEN DER
BRENNER

HINWEIS

Sicherstellen, dass das Innere der Fritierwanne, die Auslassventilöffnung und alle Teile, die mit dem neuen Fett in Kontakt kommen, so trocken wie möglich sind.

16. Die saubere Filtersieb-Baugruppe zurück in die Auslasswanne setzen, den Deckel anbringen und die Wanne wieder unter der Fritierwanne installieren.

17. Die Fritierwanne mit neuem Fett füllen.

1. Den Hauptschalter ausschalten.

2. Den Gasventil-Knopf nach rechts in die Stellung „OFF“ (AUS) drehen und mindestens fünf (5) Minuten lang warten, bevor der nächste Schritt durchgeführt wird.

3. Den Gasventil-Knopf nach links in die Stellung „ON“ (EIN) drehen.

4. Den Hauptschalter einschalten.

Zündfolge:

a. Prüfung, ob der Vakuumschalter offen ist.

b. Gebläse läuft und wartet, bis sich der Vakuumschalter schließt.

c. 30 Sekunden lange Spülverzögerung.

d. Zündmodule schalten sich ein.

e. Zündmodule zünden die Zündelemente.

f. Zündflamme brennt – Bereit zum Heizen.

5. Der Brenner zündet und läuft in einem Schmelzyklusmodus, bis das Fett eine voreingestellte Temperatur erreicht.

6. Den gewünschten Produktknopf drücken, nachdem die Anzeige und LED „READY“ (Bereit) anzeigen.

Ausschalten des Brenners:

1. Den Hauptschalter ausschalten.

2. Den Gasventil-Knopf in die Stellung „OFF“ (AUS) drehen.

3-10. ZÜNDEN UND AUSSCHALTEN DER BRENNER (Fortsetzung)


Diese Fritiermaschine ist mit einem geerdeten Netzkabel und Stecker ausgerüstet, um das Personal vor Stromstößen zu schützen, und muss an eine entsprechende Steckdose angeschlossen werden. Der Erdungsstift darf NICHT entfernt werden.

ACHTUNG

Vor Wartungsarbeiten an der Fritiermaschine muss der Brenner ausgeschaltet und die Stromversorgung zur Maschine unterbrochen werden. Die Fritiermaschine abstecken oder den Wandtrennschalter ausschalten, damit keine Stromstossgefahr besteht.

3-11. REGELMÄSSIGE WARTUNG

Wie alle Maschinen in Großküchen, erfordert die offene Henny Penny Fritiermaschine sachgerechte Pflege und Wartung. Die folgende Tabelle enthält eine Zusammenfassung der planmäßigen Wartungsverfahren, die vom Bedienungspersonal ausgeführt werden müssen.

Verfahren	Intervall
Filtern des Fritierfettes	Täglich (nach 3-4 Ladungen) Siehe Abschnitt 3-7
Wechseln des Fritierfettes	Wenn das Fett raucht, wild schäumt oder schlecht schmeckt.
	
<p>Das Fritierfett regelmäßig wechseln. Bei langdauernder Verwendung reduziert sich der Flammpunkt. Das Fett wegwerfen, wenn es übermäßig stark raucht oder schäumt, da es sonst zu schweren Verbrennungen, Verletzungen, Brand und/oder Sachschäden kommen kann.</p>	
Wechseln der Filterhülle	Nach 10-12 Filtervorgängen oder wenn die Hülle durch Krusten verstopft ist. Siehe Abschnitt 3-8
Reinigen der Fritierwanne	Bei jedem Wechseln des Fritierfettes. Siehe Abschnitt 3-9


ABSCHNITT 4. PROGRAMMIERUNG

4-1. EINFÜHRUNG


Die Bedienungselemente sind ab Werk voreingestellt; bestimmte Funktionen können jedoch auch vor Ort programmiert werden. Dieser Abschnitt umfasst den Produktprogrammiermodus – das sind die grundlegenden Einstellungen – sowie Programmierung der Stufe 2 – die Detailsinstellungen.


4-2. PRODUKTPROGRAMMIER-MODUS

In diesem Modus kann das Personal verschiedene Parameter für die einzelnen Produkte ändern und festlegen.








1.  drücken und 1 Sekunde lang halten, bis „PROG“ gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben) eingeblendet wird.
2. Den Code 1, 2, 3 eingeben. „SELECT PROG PRODUCT“ (Programmprodukt wählen) läuft über die Anzeige .
3. Den gewünschten Produktknopf (1 – 12) drücken und loslassen.

HINWEIS



Um Produkteinstellungen von einem Knopf zu einem anderen zu übertragen, den Produktknopf, der kopiert werden soll, solange drücken, bis die Anzeige blinkt. Dann den Produktknopf drücken, der die Einstellungen erhalten soll. Auf der Anzeige erscheint  „COPY -X- TO -Y-?“ (Kopiere x zu y) und dann „1=YES 2=NO“ (1=ja 2=nein). drücken, um den Kopiervorgang abzuschließen.




5.  drücken und loslassen. PROG Der Name dieses Produkts wird auf der Anzeige eingeblendet. Beispiel: „NAME“FRIES“ (Name Pommes).

Ändern von Produktnamen





- a.   drücken und loslassen; der erste Buchstabe oder die erste Ziffer beginnt zu blinken.
- b.   drücken und loslassen, um den blinkenden Buchstaben zu ändern.
- c. Um zum nächsten Buchstaben zu gelangen,  drücken. Nun   drücken, um diesen Buchstaben zu ändern.
- d. Schritt c solange wiederholen, bis maximal 7 Buchstaben eingegeben wurden.

**4-2. PRODUKTPROGRAMMIER-
MODUS (Fortsetzung)**


e.  drücken und halten, um den Programmiermodus zu beenden oder  drücken und halten, bis „COOK“ (Fritieren) auf der Anzeige eingeblendet wird, um mit dem Programmiermodus fortzufahren.


6.  drücken und loslassen; „COOK TIME“ (Fritierzeit) wird gemeinsam mit der voreingestellten Zeit eingeblendet.   drücken, um die Zeit zu ändern. Die Zeit wird in


Minuten und Sekunden eingeblendet. Die Knöpfe drücken und halten; die Zeit springt in Schritten von 5 Sekunden bis maximal 59:59.

7.  ein zweites Mal drücken und loslassen und  „TEMP“ wird auf der rechten Seite der Anzeige gemeinsam mit der voreingestellten Temperatur eingeblendet.   drücken, um die Temperatur

zu ändern. Die Knöpfe drücken und halten; die Temperatur springt in Schritten von 5 Grad bis maximal 193 °C (380 °F) und minimal 88 °C (190 °F).

8.  ein drittes Mal drücken und loslassen und „COOK ID“ (Fritier-ID) für das Produkt wird auf der Anzeige gemeinsam mit der ID eingeblendet. Beispiel: „FF“ wäre die ID für Pommes frites (French Fries) und „NU“ die ID für Nuggets. drücken,


  um die ID-Buchstaben zu ändern.

9.  ein viertes Mal drücken und loslassen und „LOAD COMP“ (Beladungsausgleich) wird auf der Anzeige gemeinsam mit dem Beladungsausgleichswert eingeblendet. Den Knopf drücken und loslassen, um diesen Wert auf maximal 20 und minimal 0 zu ändern.

HINWEIS


Die ID-Buchstaben erscheinen während des Fritierens entlang des Fritierzeitgebers, damit das fritierte Produkt erkannt werden kann.

4-2. PRODUKTPROGRAMMIER-MODUS (Fortsetzung)

10.  ein fünftes Mal drücken und loslassen und „LCOMP PROG AVG“ (Beladungsausgleich-Mittelwert) wird auf der Anzeige gemeinsam mit der mittleren Beladungsausgleich-Temperatur eingeblendet.




drücken und loslassen, um diesen Wert auf maximal 10 °C (50 °F) unter der Sollwerttemperatur zu ändern.

11.  ein sechstes Mal drücken und loslassen und „ALARM – 1 AT 0:00“ (Alarm 1 um 0:00) wird auf der Anzeige eingeblendet.



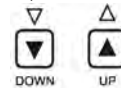
drücken und loslassen, um einen Alarm einzustellen. Beispiel: Wenn ein Fritierzyklus auf 3 Minuten eingestellt wurde und ein Alarm nach 30 Sekunden des Fritierzyklus ausgelöst werden soll, würde zu diesem Zeitpunkt „2:30“ auf der Anzeige eingestellt werden. Wenn der Zeitgeber bis auf 2:30 abläuft, ertönt der Alarm.

HINWEIS


Es können bis zu 4 Alarmer programmiert werden. Nachdem der erste festgelegt wurde, kann auf die anderen zugegriffen werden, indem der Knopf  noch einmal gedrückt wird.



Es werden weitere Eingabeaufforderungen auf der Anzeige eingeblendet. Das sind „NONE“, „SHAKE“, „STIR“, „ADD“ oder „PAUSE“ (Keine, Schütteln, Umrühren, Zugeben oder Pause). Die Knöpfe



drücken, um das Wort zu wählen, das bei der Programmierung eines Alarms dargestellt werden soll. Wenn bei Modellen mit Autolift der Pausenmodus gewählt ist, wird der Korb automatisch aus dem Fett gehoben und der Zeitgeber hält den Zählvorgang an. Den Knopf für den Korblift drücken, um den Korb abzusenken und den Zeitgeber wieder zu aktivieren.


12.  drücken und loslassen, bis „QUALITY TMR“ (Qualitätszeitgeber) in der

Anzeige gemeinsam mit dem voreingestellten Haltewert eingeblendet wird.



drücken und loslassen, um die Haltezeit zu ändern, bis zu 59:59.

HINWEIS

Zum Beenden des Programmiermodus kann jederzeit  gedrückt und 2 Sekunden lang gehalten werden.



4-2. PRODUKTPROGRAMMIER-MODUS (Fortsetzung)

Filterzyklusmodus (Optional)

Damit „**2,MIXED**“ (2, gemischt) oder „**3,GLOBAL**“ im Produktprogrammiermodus erscheint, muss im Sonderprogrammiermodus die Filterverfolgung aktiviert sein. (Siehe Abschnitt 4-3.)

13.  drücken.
PROG

„2,MIXED“



- a. „**FILTER AFTER**“ (Filtern nach) erscheint auf der Anzeige gemeinsam mit der voreingestellten Anzahl der Fritierzyklen.

- b.   drücken und loslassen, bis die gewünschte Anzahl

der Fritierzyklen zwischen den Filtervorgängen auf der Anzeige eingeblendet wird. Beispiel: Wenn für ein Produkt 4 festgelegt ist, wird bei jeder Wahl dieses Produkts ¼ oder 25% gezählt. Bei jedem Fritieren eines Produkts wird der Prozentsatz erhöht, bis 100% oder mehr erreicht wird. Dann wird auf der Anzeige „**FILTER SUGGESTED**“ (Filtern empfohlen) eingeblendet.

„3,GLOBAL“

- a. „**FILTER INCL**“ (inkl. Filtern) wird auf der Anzeige gemeinsam mit „**NO**“ (Nein) oder „**YES**“ (Ja) eingeblendet.


- b.   drücken und loslassen, bis „**YES**“ (ja) gewählt ist, wenn dieses Produkt bei der Zählung der Filterungen berücksichtigt werden soll, oder „**NO**“ (Nein), wenn nicht.

4-3. SONDERPROGRAMMIER-MODUS

Der Sonderprogrammiermodus dient zum Festlegen der im Folgenden angeführten detaillierten Parameter.

- SP-1** • Grad Fahrenheit oder Celsius
- SP-2** • Sprache: Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch, Portugiesisch und Nummern
- SP-3** • Systeminitialisierung (ab Werk)
- SP-4** • Audio-Lautstärke
- SP-5** • Audio-Ton
- SP-6** • Audio-Effekte
- SP-7** • Art des zu schmelzenden Fettes – flüssig, fest
- SP-8** • Leerlaufmodus
- SP-9** • Filterverfolgung
- SP-10** • Produktknöpfe
- SP-11** • Fritieranzeige
- SP-12** • Qualitätszeitgeber-Anzeige
- SP-13** • Körbe – 1 oder 2
- SP-14** • Autolift-Erkennung
- SP-15** • Mehrstufiges Fritieren



**4-3 SONDERPROGRAMMIER-
MODUS (Fortsetzung)**

1.  drücken und 5 Sekunden lang halten, bis „L-2“ und „LEVEL 2“ (Stufe 2) gefolgt von „SP PROG“ (Sonderprog.) und „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Code 1, 2, 3 eingeben und „SP- 1“, „TEMP, UNITS“ (Temp, Einheiten) wird auf der Anzeige eingeblendet.



HINWEIS

Wenn ein ungültiger Code eingegeben wird, ertönt ein Warnton und auf der Anzeige wird „BAD CODE“ (Ungültiger Code) eingeblendet. Einige Sekunden warten, bis die Steuerung in den Fritiermodus zurück kehrt und dann die obigen Schritte wiederholen.




Zum Beenden des Sonderprogrammiermodus kann jederzeit

 gedrückt und 2 Sekunden lang gehalten werden; um zur vorherigen Einstellung zurück zu kehren,  drücken.

Grad Fahrenheit oder Celsius (SP-1)

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b. Auf der Anzeige blinken „SP- 1“ und „TEMP, UNITS“ (Temp.-Einheiten) gemeinsam mit „°F“ oder „°C“. Die Knöpfe   drücken, um zwischen „°F“ und „°C“ oder umgekehrt zu wechseln.


Sprache (SP-2)



- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  drücken und loslassen. „SP-2“ und „LANGUAGE“ (Sprache) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit der Sprache (Beispiel: „1.ENGL“)
- c. Um die gewünschte Sprache aufzurufen,   drücken und loslassen.

**4-3. SONDERPROGRAMMIER-
MODUS (Fortsetzung)**

Systeminitialisierung (SP-3)

Dieser Schritt setzt die Fritierprogramme auf die Werkseinstellungen zurück.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  zweimal drücken und loslassen. „SP-3“ und „DO SYSTEM INIT“ (System initialisieren) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit „INIT“.

- c.  drücken und halten. „INIT“ wird auf der Anzeige eingeblendet, ein Ton erklingt und „IN 3“, „IN 2“, „IN 1“ blinken auf der rechten Seite der Anzeige. Wenn „INIT“ auf der linken Seite der Anzeige zu blinken beginnt,  loslassen. Wenn


„DONE“ (fertig) auf der Anzeige eingeblendet wird, ist die Initialisierung abgeschlossen, und es sind nun die Werkparameter eingestellt.



HINWEIS

Alle vom Bediener programmierten Fritiereinstellungen gehen verloren, wenn die Systeminitialisierung abgeschlossen ist.

Audio-Lautstärke (SP-4)


Die Lautstärke des Lautsprechers kann eingestellt werden.



- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  drei Mal drücken. „SP-4“ und „AUDIO VOLUME“ (Audio-Lautstärke) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit dem Lautstärkewert.

- c.   drücken, um die Lautstärke einzustellen; 10 ist der Maximalwert und 1 der Minimalwert.

Audio-Ton (SP-5)

Die Tonhöhe des Lautsprechers kann eingestellt werden.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  4 Mal drücken. „SP-5“ und „AUDIO TONE (HZ)“ (Audio-Ton) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit dem Frequenzwert.


- c.   drücken, um die Tonfrequenz des Lautsprechers einzustellen; 2000 ist der Maximalwert, 50 der Minimalwert.

**4-3. SONDERPROGRAMMIER-
MODUS (Fortsetzung)**

Audio-Effekte (SP-6)

Diese Einstellung dient zum Einstellen eines „Audio-Effekts“ - d.h. eines pulsierenden oder „Wobbelton“-Effekts, für die im Fritiermodus erzeugten Töne.

a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.

b.  5 Mal drücken. „SP-6“ und „Audio Effect“ (Audio-Effekte) werden auf der Anzeige gemeinsam mit dem Effektwert eingeblendet.

c.   drücken, um den Audio-Effekt des Tons zu ändern.

Die Nummern entsprechenden folgenden Effekten:

0 = Normalton

1 = Schnell pulsierender Ton


2 = Langsam pulsierender Ton



3 = Wobbelton

Art des zu schmelzenden Fettes – flüssig oder fest (SP-7)

Der Schmelzyklus kann auf die Art des vorgesehenen Fettes eingestellt werden.

a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.

b.  6 Mal drücken und loslassen. „SP-7“ und „MELT CYCLE SELECT“ (Schmelzyklus gewählt) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit „1=LIQ“ (Flüssig) oder „2=SOLID“ (Fest).

c.   drücken, um von einer Art zur anderen umzuschalten.

ACHTUNG

Die Art des in der Fritierwanne verwendeten Fettes bestimmt die Heizleistung, die im Schmelzyklus angefordert wird. Wenn die Steuerung auf „Fest“ eingestellt ist, wird weniger Hitze angefordert, als für die Einstellung „Flüssig“. Zuviel Hitze kann übermäßige Rauchbildung zur Folge haben und einen Brand verursachen. Diese Einstellung muss mit der jeweils verwendeten Art des Fettes abgestimmt werden.










**4-3. SONDERPROGRAMMIER-
MODUS (Fortsetzung)**

ACHTUNG


Wir empfehlen, festes Fett zuerst zu schmelzen und erst dann in die Fritierwannen einzufüllen. Die Heizröhren der Gasfritierwanne oder die Heizelemente der elektrischen Wanne müssen vollständig in **flüssiges** Fett getaucht sein. Andernfalls kann die Fritierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

Leerlaufmodus (SP-8)

Ein programmierter Leerlaufmodus erlaubt den Abfall der Fetttemperatur auf einen niedrigeren Wert, wenn nichts frittiert wird. Das spart Fett und Strom- bzw. Gaskosten.




- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  7 Mal drücken und loslassen.
„SP-8“ und „IDLE MODE ENABLED?“ (Leerlaufmodus aktivieren?) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit „NO“ (Nein) oder „YES“ (Ja).
- c.   drücken und loslassen, um zwischen „NO“ und „YES“ bzw. umgekehrt zu wechseln.
- d. Bei „YES“ ist der Leerlaufmodus aktiviert.
 drücken und loslassen. „SP-8A“ und „IDLE SETPT TEMP“ (Leerlauf-Solltemperatur) erscheinen auf der Anzeige gemeinsam mit der voreingestellten Temperatur.
- e. Die Leerlauf-Solltemperatur kann geändert werden, indem gedrückt wird.  
- f.  drücken und loslassen. „SP-8B“ und „AUTO-IDLE MINUTES“ (Autom. Leerlauf – Minuten) erscheinen auf der Anzeige gemeinsam mit der voreingestellten Zeit.
- g.   drücken, um die Minuten festzulegen, die die Fritiermaschine im Leerlauf bleibt, bevor der automatische Leerlauf aktiviert wird; 60 ist der Maximalwert, OFF (aus) der Minimalwert. Beispiel: „30“ auf der Anzeige bedeutet, dass wenn 30 Minuten lang nichts in der Fritierwanne frittiert wird, automatisch die oben programmierte Leerlauf-Solltemperatur aktiviert wird.

**4-3. SONDERPROGRAMMIER-
MODUS (Fortsetzung)**

- h. Wenn der rechte Produktknopf Nr. 6 als manueller Leerlaufknopf verwendet werden soll,  drücken. „SP-8C“ und „USE-6R-FOR IDLE“ (6R für Leerlauf) werden auf der Anzeige gemeinsam mit „NO“ (Nein) oder „YES“ (Ja) eingeblendet.
- i. Den Auf- oder Ab-Knopf drücken, um zwischen „NO“ und „YES“ umzuschalten. Wenn „YES“ eingeblendet wird, kann das Personal bei Arbeitsmangel durch Drücken des rechten Produktknopfs Nr. 6 manuell den Leerlaufmodus aufrufen.







Filterverfolgung aktiviert (Sp-9)

Die Steuerung kann so eingestellt werden, dass das Personal benachrichtigt wird, wenn das Fett gefiltert werden muss. Die Filterverfolgung muss aktiviert sein, damit die Anzahl der Fritierzyklen zwischen den Filterverfahren programmiert werden kann. (Siehe Filterzyklen, Abschnitt 4-2.)

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  drücken und loslassen, bis „SP-9“ und „FILTER TRACKING ENABLED“ (Filterverfolgung aktiviert) auf der Anzeige gemeinsam mit „1,OFF“ (aus) blinken.
- c. Wenn die Filterverfolgung aktiviert werden soll,   drücken, um von „1,OFF“ auf „2,MIXED“ (2, gemischt) oder „3,GLOBAL“ umzuschalten.




HINWEIS

Die Mischeinstellung ermöglicht dem Personal das Festlegen einer verschiedenen Anzahl von Fritierzyklen zwischen den Filtervorgängen für die einzelnen Produkte. Wenn das Personal eine Einstellung für alle Produkte verwenden möchte, mit **Schritt h fortfahren**.

- d. Wenn „2,MIXED“ (2, gemischt) gewählt ist,  drücken und „SP-9A“ erscheint auf der Anzeige gefolgt von „SUGGEST FILTER AT ...“ (Filter empfehlen bei...) sowie einem Wert zwischen 75% und 100%.   drücken und loslassen, um diesen Wert zu ändern.
- e.  drücken; „SP-9B“ wird auf der Anzeige eingeblendet gefolgt von „LOCKOUT ENABLED?“ (Sperrung aktiviert?) und „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein).   drücken und loslassen, um „YES“ oder „NO“ zu wählen.

**4-3. SONDERPROGRAMMIER-
MODUS (Fortsetzung)**

Model OFE/OFG/OEA/OGA-341, 342


- f.  drücken; „SP-9C“ wird auf der Anzeige eingeblendet, wenn in Schritt e „YES“ gewählt wurde. „FILTER LOCKOUT AT...“ (Filtersperre bei...) und ein Wert zwischen 100% und 200% werden auf der Anzeige eingeblendet. Den Knopf drücken, um diesen Wert zu ändern.
- g. Nun zurück zum Produktprogrammiermodus und dann zum Filterzyklus gehen und die Anzahl der Fritierzyklen zwischen den Filtervorgängen programmieren.
- h. Wenn „3,GLOBAL“ gewählt ist, erscheint „SP-9A“ auf der Anzeige gefolgt von „GLOBAL FILTER CYCLES“ (Globale Filterzyklen). Die rechte Seite der Anzeige enthält eine Ziffer zwischen 1 und 99.   drücken, um die gewünschte Anzahl

von Fritierzyklen zwischen den Filtervorgängen einzustellen.



HINWEIS



Im Fritiermodus wird die Anzahl der verbliebenen globalen Fritierzyklen in der Mitte der Anzeige dargestellt.

Beispiel: „----- 5x -----“.

- i.  drücken; „SP-9B“ wird auf der Anzeige eingeblendet gefolgt von „LOCKOUT ENABLED?“ (Sperrung aktiviert?) und „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein).




  drücken und loslassen, um „YES“ oder „NO“ zu wählen.

- j. Nun zu Abschnitt 4-2 zurück kehren, und den Programmiermodus aufrufen.   drücken, bis „FILTER

INCL“ (inkl. Filter) auf der Anzeige eingeblendet wird (Schritt 13). Jedes Produkt muss auf „YES“ (Ja) gesetzt werden, damit es bei der Filterverfolgung berücksichtigt wird.




Produktknöpfe (Sp-10)

Mit diesem Modus kann festgelegt werden, wie Produkte gewählt und im Fritiermodus Fritierzyklen gestartet werden.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  drücken und loslassen, bis „SP-10“ und „PRODUCT BUTTONS“ (Produktknöpfe) auf der Anzeige blinken.


**4-3. SONDERPROGRAMMIER-
MODUS (Fortsetzung)**



- c. Wenn die erste Option, „1,COOK“ (1, fritieren) verwendet und ein Produktknopf gedrückt wird, erscheint dieses Produkt und der Fritierzyklus beginnt. Wenn nichts fritiert wird, sind keine Produkte eingeblendet. Produkte 1 bis 6 werden nur links auf der Anzeige dargestellt und Produkte 7 bis 12 werden nur rechts auf der Anzeige dargestellt.



- d.   drücken, um die zweite Option einzublenden. Wenn „2,SELECT“ (2, wählen) verwendet und ein Produktknopf gedrückt wird, wird nur das Produkt eingeblendet.  drücken, um den Fritierzyklus zu starten.

Fritieranzeige (Sp-11)

In diesem Modus kann zwischen 3 Fritieranzeigeoptionen gewählt werden.


- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  drücken, bis „SP-11“ und „COOKING DISPLAY“ (Fritiereinheiten) auf der Anzeige eingeblendet werden.
- c. Die erste Option, „1,TIME“ (1, Zeit) zeigt auf der Anzeige während eines Fritiermodus nur die im Fritierzyklus verbleibende Zeit an.

- d. Den Knopf   drücken, um die zweite Option einzublenden. „2,TM+ID“ (1, Zeit u. ID) zeigt auf der Anzeige die im Fritierzyklus verbleibende Zeit sowie die Produkt-ID an. (Beispiel: FF=French Fries [Pommes frites])



- e. Den Knopf   drücken, um die dritte Option einzublenden. Bei „3,NM+TM“ zeigt die Anzeige abwechselnd den Namen des Produkts an, für das die Zeit gemessen wird, und die verbleibende Fritierzeit im Fritierzyklus.

Qualitätszeitgeber-Anzeige (SP-12)

In diesem Modus kann zwischen 3 Zeitgeber-Anzeigeoptionen gewählt werden.




- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  drücken, bis „SP-12“ und „QUALITY TMR DISPLAY“ (Qualitätszeitgeber-Anzeige) eingeblendet werden.
- c. Die erste Option, „1,NONE“ (1,Keine) bedeutet, auf der Anzeige wird die verbleibende Qualitätszeit nach einem Fritierzyklus nicht angezeigt. Die Qualitätszeit erscheint nur nach Ablauf des Zeitgebers.

**4-3. SONDERPROGRAMMIER-
MODUS (Fortsetzung)**


- d. Den Knopf   drücken, um die zweite Option einzublenden. „2,QT+ID“, stellt die Anzeige so ein, dass die verbleibende Qualitätszeit kontinuierlich dargestellt und die Produkt-ID eingeblendet wird, für die die Qualitätszeit nach einem Fritierzyklus gehalten wird.
- e. Mit der dritten Option „3,NM+QT“ zeigt die Anzeige abwechselnd den Namen des gerade fritierten Produkts an, sowie die verbleibende Qualitätszeit.

Anzahl der Körbe (SP-13)






Das ermöglicht das Programmieren der Bedienelemente für 1 oder 2 Körbe.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  drücken, bis „SP-13“ und „NUMBER OF BASKETS“ (Anzahl der Körbe) auf der Anzeige eingeblendet wird.
- c. Den Knopf   drücken, um zwischen „1,BSKT“ und „2,BSKT“ (1,Korb, 2,Korb) zu wechseln.

HINWEIS

Die Anzahl der Körbe kann auch ohne Aufrufen des Programmiermodus geändert werden.  drücken und halten und gleichzeitig den „POWER“-Schalter einschalten, um einen Korb zu wählen. Um zurück zum Zweikorbmodus zu wechseln, drücken und halten und gleichzeitig den „POWER“-Schalter einschalten.
















Autolift-Erkennung (SP-14)

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b. Den Knopf  drücken, bis „SP-14“ und „AUTOLIFT“ auf der Anzeige eingeblendet werden.
- c. Die Bedienelemente auf „1,DETECT“ (1,Erkennen) eingestellt lassen, damit der Autolift automatisch erkannt wird.
- d. Den Knopf   drücken, um „2,*OFF*“ (aus) zu wählen und damit den Autolift zu deaktivieren. Das kann zum Umgehen des Autolift-Mechanismus verwendet werden, sollte der Autolift funktionsunfähig werden.
- e. Den Knopf   drücken, um „3,*ON*“ (ein) zu wählen und den Autolift zu aktivieren, wenn die Steuerung diesen erkennt.




**4.3. SONDERPROGRAMMIER-
MODUS (Fortsetzung)**



Mehrstufiges Fritieren (SP-15)

Damit können pro Produkt bis zu 10 Stufen (Zeit/Temperatur-Sollwerte) fritiert werden.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  drücken, bis „SP-15“ und „MULTI-STAGE
PROG
ENABLED?“ (Mehrstufen aktiviert?) gemeinsam mit „NO“ (Nein) oder „YES“ (Ja) auf der Anzeige eingeblendet werden.
- c.   drücken und loslassen, um zwischen „NO“ und „YES“ bzw. umgekehrt zu wechseln.
- d. Bei „YES“ ist der Mehrstufenmodus aktiviert.
- e. Den Knopf  drücken und halten, um den Sonderprogrammiermodus zu verlassen.
- f.  drücken und 1 Sekunde lang halten, bis „PROG“ gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige eingeblendet wird.
- g. Den Code 1, 2, 3 eingeben. „SELECT PROG PRODUCT“ (Programmprodukt wählen) läuft über die Anzeige.
- h. Den gewünschten Produktknopf (1 – 12) drücken und loslassen.
- i.  zweimal drücken und loslassen; „1. TOTAL,
PROG
1.COOK TIME 0:00“ (Gesamtfritierzeit 0:00) wird auf der Anzeige eingeblendet.
- j.   drücken und loslassen, um die Gesamtfritierzeit festzulegen.
- k. Den Knopf  PROG, „1.“ drücken, damit „TEMP XXX°F“ (oder °C) auf der Anzeige eingeblendet wird.
- m.   drücken und loslassen, um die Anfangstemperatur einzustellen.
- n. Den Knopf  PROG drücken, damit „2. STEP 2 AT 0:00“ (2. Stufe bei 0:00) auf der Anzeige eingeblendet wird.
- o.   drücken und loslassen, um die Zeit einzustellen, bei der der Zeitgeber abläuft, und die Stufe 2 beginnt.
- p. Den Knopf  PROG „2.“ drücken, damit „TEMP XXX°F“ (oder °C) auf der Anzeige eingeblendet wird.



**4-3. SONDERPROGRAMMIER-
MODUS (Fortsetzung)**


- q.   drücken und loslassen, um die Temperatur für Stufe 2 festzulegen.
- r. Den Knopf  drücken, um mit Stufe 3 fortzusetzen und die Anweisungen in den Schritten n, o, p und q befolgen.

Wenn alle Stufen festgelegt sind, kann zum nächsten Programmiermodus gewechselt werden, indem  gedrückt wird, oder es kann  gedrückt werden, um den Programmiermodus zu beenden.

4-4. UHREINSTELLUNGSMODUS

In diesem Modus kann das Personal Zeit und Datum in die Steuerung eingeben.


1.  drücken und 5 Sekunden lang halten, bis „L-2“ und „LEVEL 2“ (Stufe 2) gefolgt von „SP PROG“ (Sonderprog.) auf der Anzeige eingeblendet werden.  loslassen und dann sofort

 drücken und **PROG** wieder loslassen. „CLOCK SET“ (Uhr einstellen) wird auf der Anzeige gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben) eingeblendet.



2. Code 1, 2, 3 eingeben und „CS-1, SET MONTH“ (Monat einstellen) wird auf der Anzeige eingeblendet.

HINWEIS




Wenn ein ungültiger Code eingegeben wird, ertönt ein Warnton und auf der Anzeige wird „BAD CODE“ (Ungültiger Code) eingeblendet. Einige Sekunden warten, bis die Steuerung in den Fritiermodus zurück kehrt und dann die obigen Schritte wiederholen.

Zum Beenden des Uhreinstellungsmodus jederzeit  2 Sekunden lang gedrückt halten.

Monat einstellen


3. Der Monatswert (1-12) blinkt.   drücken, um den Monatswert zu ändern.

Datum einstellen

4.  drücken und „CS-2, SET DATE“ (Datum einstellen) erscheint auf der Anzeige.
5. Der Monatstag (1-31) blinkt. Den Knopf   drücken, um den Tag des Monats zu ändern.


4-4. UHREINSTELLUNGSMODUS
(Fortsetzung)



Jahr einstellen

6.  drücken und „CS-3, SET YEAR“ (Jahr einstellen)
PROG
erscheint auf der Anzeige.

7. Der Wert für das Jahr blinkt.   drücken, um das Jahr zu ändern.


Stunde einstellen (12- oder 24-Stundenformat)



8.  drücken und „CS-4, SET HOUR“ (Stunde einstellen)
PROG
erscheint auf der Anzeige.

9. Im 12-Stundenmodus blinkt die Stunde (1-12) gemeinsam mit AM oder PM. Den Knopf   drücken, um die Stunden und AM/PM-Einstellungen zu ändern.


9. Im 24-Stundenmodus erscheint „24-HR“ in der Anzeige und die Stunde (1-24) blinkt.   drücken, um die Stunden zu ändern.



Minuten einstellen

10.  drücken und „CS-5, SET MINUTE“ (Minute einstellen)
PROG
erscheint auf der Anzeige.


11. Die Minuten blinken;   drücken, um die Minuten zu ändern

Uhrmodus (12- oder 24-Stundenformat)



12. Den Knopf  drücken und „1. AM/PM“ oder „2. 24-
PROG
HR“ wird auf der Anzeige eingeblendet.

13. Den Knopf   drücken, um von „1. AM/PM“ (das ist das 12-Stundenformat) oder „2. 24-HR“ (das ist das 24-Stundenformat) umzuschalten.

Sommerzeit einstellen

14. Den Knopf  drücken und „1.OFF“ (aus) oder „2.US“
PROG
(USA) oder „3.CE“ wird auf der Anzeige eingeblendet.

4-4. UHREINSTELLUNGSMODUS
(Fortsetzung)

15. Den Knopf   drücken, um zwischen den Einstellungen zu wechseln.
- a. Bei „1.OFF“ (aus) erfolgt keine automatische Umstellung auf die Sommerzeit.
- b. Bei „2.US“ (USA) wird automatisch am ersten Sonntag im April auf die Sommerzeit umgestellt und diese am letzten Sonntag im Oktober wieder beendet.
- c. Bei „3.CE“ wird automatisch am letzten Sonntag im März auf die Sommerzeit umgestellt und diese am letzten Sonntag im Oktober wieder beendet.

4-5. DATENPROTOKOLLIERUNG,
WÄRME-REGELUNG,
TECH-MODUS,
UND STATISTIKMODUS

Datenprotokollierung, Wärmeregung, Tech-Modus und Statistikmodus sind erweiterte Diagnose- und Programmiermodi, die in erster Linie für Henny Penny vorgesehen sind. Weitere Informationen über diese Modi sind von der Service-Abteilung unter der Rufnummer 1-800-417- 8405 oder 937-456-8405 zu erhalten.