

Henny Penny
Modell OFG-391

SERVICEHANDBUCH

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 391 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-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gründlich durchlesen, bevor diese Maschine installiert oder gewartet wird.

BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR MASCHINEN VON HENNY PENNY

Gemäß den folgenden Bedingungen gewährt die Henny Penny Corporation dem Originalerwerber die folgende Garantie für Henny Penny Maschinen und Ersatzteile:

NEUE MASCHINEN: Beliebige Teile einer neuen Maschine, außer Lampen und Sicherungen, die innerhalb von zwei (2) Jahren ab dem Datum der ursprünglichen Installation Material- oder Fertigungsfehler aufweisen, werden kostenlos FOB ab Werk in Eaton im US-Bundesstaat Ohio oder FOB ab autorisierter Vertriebsgesellschaft repariert oder ersetzt. Zur Überprüfung dieser Garantie muss die Registrierungskarte für die Maschine innerhalb von zehn (10) Tagen nach der Installation an Henny Penny eingesandt werden.

ERSATZTEILE: Beliebige Ersatzteile einer Maschine, außer Lampen und Sicherungen, die innerhalb von neunzig (90) Tagen ab dem Datum der ursprünglichen Installation Material- oder Fertigungsfehler aufweisen, werden kostenlos FOB ab Werk in Eaton im US-Bundesstaat Ohio oder FOB ab autorisierter Vertriebsgesellschaft repariert oder ersetzt.

Die Garantie für neue Maschinen und Ersatzteile deckt nur die Reparatur oder den Ersatz des fehlerhaften Teils und umfasst keine Arbeitskosten für den Ausbau und die Installation von Teilen, Reisespesen oder andere Aufwendungen im Zusammenhang mit der Reparatur oder dem Ersatz eines Teils.

ERWEITERTE GARANTIE DER FRITIERWANNE: Henny Penny wird jede Fritierwanne ersetzen, die innerhalb von sieben (7) Jahren nach dem Herstellungsdatum auf Grund von Material- oder Fertigungsfehlern ausfällt. Diese Garantie deckt keine Fritierwannen, die auf Grund von falschem Einsatz oder Mißbrauch, wie Überhitzen der Wanne ohne Fett, beschädigt wurden.

0 BIS 3 JAHRE: In dieser Zeit werden alle Fritierwannen, die auf Grund von Material- oder Fertigungsfehlern ausfallen, ohne Verrechnung von Ersatzteil-, Arbeits- oder Frachtkosten ersetzt. Henny Penny installiert entweder kostenlos eine neue Fritierwanne oder stellt kostenlos eine neue oder generalüberholte Fritiermaschine zur Verfügung.

4 BIS 7 JAHRE: In dieser Zeit werden alle Fritierwannen, die auf Grund von Material- oder Fertigungsfehlern ausfallen, kostenlos (nur Fritierwanne) ersetzt. Alle Frachtspesen und Arbeitskosten für die Installation der neuen Fritierwanne sowie die Kosten anderer Teile, die ersetzt werden (wie Isolierung, Temperatursensoren, Grenzschalter, Verschraubungen und Befestigungsteile), liegen im Verantwortungsbereich des Eigentümers.

Alle Forderungen müssen entweder Henny Penny oder der Vertriebsgesellschaft vorgelegt werden, von der die Maschine gekauft wurde. Es werden keine Gutschriften für Reparaturen gewährt, die durch nicht von Henny Penny schriftlich genehmigtes Personal/Firmen durchgeführt wurden. Wenn beim Versand Schäden auftraten, muss der Absender sofort darüber informiert werden, damit eine Schadensforderung eingereicht werden kann.

DIE OBIGE BESCHRÄNKTE GARANTIE IST IN BEZUG AUF NICHT-EINHALTUNG DER GARANTIE ODER ANDERER BEDINGUNGEN DAS EINZIGE RECHTSMITTEL GEGEN HENNY PENNY. DER KÄUFER ERKLÄRT SICH DAMIT EINVERSTANDEN, DASS KEINE ANDEREN RECHTSMITTEL (EINSCHLIESSLICH FORDERUNGEN FÜR ZUFÄLLIGE ODER FOLGESCHÄDEN) VERFÜGBAR SIND.

Die vorstehende beschränkte Garantie gilt nicht (a) für Schäden auf Grund von Unfällen, Änderungen, falschem Einsatz oder Mißbrauch sowie (b) wenn die Seriennummer der Maschine entfernt, unkenntlich gemacht wurde sowie (c) für Lampen und Sicherungen. DIE VORSTEHENDE BESCHRÄNKTE GARANTIE GILT AUSDRÜCKLICH ANSTELLE ALLER ANDEREN GARANTIEEN, AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIESSLICH DER HANDELSÜBLICHEN QUALITÄT UND EIGNUNG UND ALLER ANDEREN GARANTIEEN. HENNY PENNY ÜBERNIMMT KEINE UND BERECHTIGT KEINE DRITTEN ZUR ÜBERNAHME DER BERECHTIGUNG ANDERER VERPFLICHTUNGEN ODER HAFTUNGEN.

Henny Penny

OFFENE FRITIERMASCHINE FÜR 8 STÜCK HUHN

TECHNISCHE DATEN

Höhe	155 cm
Breite	61 cm
Tiefe	107 cm
Standfläche	etwa 0,65 m ²
Fassungsvermögen der Wanne	8 Hühner 46 kg Fett
Elektrischer Anschluss	120 V~, 1 Phase, 50/60 Hz, 10 A, 2 Leiter + Masse 230 V~, 1 Phase, 50/60 Hz, 5 A, 2 Leiter + Masse
Beheizung:	Propan oder Erdgas; 29,3 kW
Versandgewicht	etwa 360 kg
Mitgeliefertes Zubehör	Fünf Wannenroste (halbe Größe) und Träger mit Maschinenbaugruppe.

HINWEIS

Auf der rechten Seitenwand befindet sich ein Datenschild, das Informationen über die Art der Fritiermaschine, die Seriennummer, das Garantiedatum und andere Informationen über die Fritiermaschine enthält.

ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG**1-1. EINFÜHRUNG**

Die offene Henny Penny Fritiermaschine ist eine grundlegende Nahrungsmittel-Verarbeitungsmaschine. Diese Maschine wird nur in institutionellen und kommerziellen Gastronomiebetrieben eingesetzt.

1-2. KORREKTE PFLEGE

Wie alle Maschinen in Großküchen, erfordert die offene Henny Penny Fritiermaschine Pflege und Wartung. Die Anforderungen für die Wartung und Pflege sind in diesem Handbuch enthalten und müssen immer ein regelmäßiger Bestandteil der Benutzung dieser Maschine sein.

1-3. HILFELEISTUNGEN

Sollten Sie außerbetriebliche Hilfeleistungen benötigen, rufen Sie bitte folgende Rufnummern an: 1-800-417- 8405 (nur in den USA) oder 937-456-8405.

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-, Betriebs- und Wartungsverfahren richtig verstanden werden. Die Anweisungen in diesem Handbuch dienen zum Erlernen der vorschriftsmäßigen Verfahren. Besonders wichtige oder sicherheitsbezogene Informationen werden durch die Begriffe GEFÄHR, ACHTUNG, VORSICHT und HINWEIS hervorgehoben. Deren Anwendung wird nachstehend erläutert.



Der Begriff GEFÄHR 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.

WAARSCHUWING

Der Begriff ACHTUNG weist auf ein Verfahren hin, das bei unsachgemäßer Ausführung Verletzungen wie Verbrennungen und/oder Verlust des Sehvermögens sowie Schäden an der Fritiermaschine zur Folge haben kann.

OPGEPAST

Der Begriff VORSICHT weist auf ein Verfahren hin, das bei unsachgemäßer Ausführung Verletzungen, Schäden an der Fritiermaschine oder am Produkt zur Folge haben kann.

HINWEIS

Der Begriff HINWEIS weist auf besonders wichtige Informationen hin.

ABSCHNITT 2. INSTALLATION**2-1. ANWEISUNGEN
ZUMHINWEIS****AUSPACKEN**

Die Installation dieser Maschine darf nur von einem geschulten Service-Techniker durchgeführt werden.

1. Die Metallbänder um den Karton durchschneiden und entfernen.
2. Den Kartondeckel abnehmen und den Hauptteil des Kartons von der Fritiermaschine abheben.
3. Die Verpackungsträger (4) aus den Ecken entfernen.
4. Die Metallbänder durchschneiden und entfernen, mit denen die Fritiermaschine auf der Palette befestigt ist.

Den Deckel nicht entriegeln, bevor Schritte 5, 6 und 7 fertig ausgeführt wurden.

5. Die Fritiermaschine von der Palette entfernen.

ACHTUNG

Die Fritiermaschine wiegt etwa 270 kg. Beim Transport der Fritiermaschine muss besonders vorsichtig gearbeitet werden, um Verletzungen zu vermeiden.

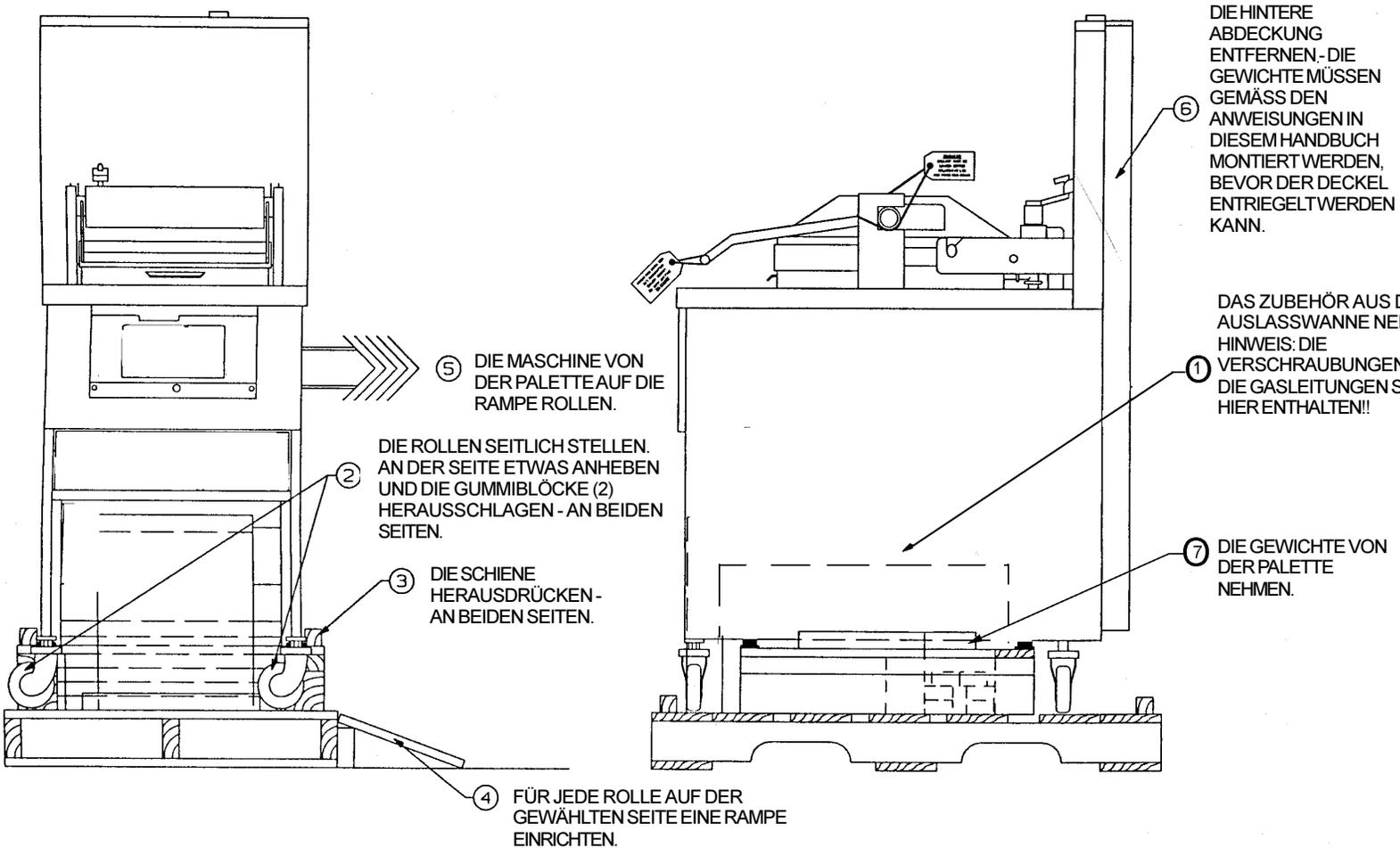
6. Die hintere Abdeckung entfernen.

ACHTUNG

Die Gewichte für das Gegengewicht werden separat unter der Einheit versandt und wiegen je 8,1 kg. Sie müssen vorsichtig gehandhabt werden, damit es zu keinen Verletzungen kommt. Alle Segmente müssen installiert werden, bevor versucht werden kann, die Deckel zu entriegeln.

7. Die fünf Gewichte in die Gegengewicht-Baugruppe laden und die Schrauben von den oberen rechten und linken Ecken entfernen die Schrauben wegwerfen.
8. Die hintere Abdeckung entfernen.
9. Die Warnschilder von der Deckelbaugruppe abschneiden. Der Deckel kann nun entriegelt werden.

Optionale Rampenladung



2-2. AUSWAHL DES AUFSTELLORTS DER FRITIERMASCHINE

Die sachgerechte Aufstellung der Fritiermaschine ist für den Betrieb, die Geschwindigkeit und Bedienung äußerst wichtig. 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. Vorbereitungs- und Abstelltische sollten zumindest auf einer Seite der Fritiermaschine aufgestellt werden. 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 weggeschoben werden; dadurch muss nur ein kleiner Verlust an Arbeitseffizienz in Kauf genommen werden. Zum sachgerechten Service der Fritiermaschine muss an allen Seiten mindestens 61 cm Freiraum bleiben. Der Zugang für Servicearbeiten wird durch Entfernen einer Seitenwand erhalten. Außerdem ist im den Sockel der Maschine ein Freiraum von mindestens 15 cm erforderlich, damit die Verbrennungskammer ausreichend Luft erhalten kann.

VORSICHT

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

HINWEIS

Die Fritiermaschine muss so aufgestellt werden, dass Kippen oder Bewegungen, die das Verspritzen heißen Fettes verursachen können, verhindert werden. Das kann durch Befestigen der Fritiermaschine oder die Gegebenheiten des Aufstellorts erreicht werden.

VORSICHT

Der Bereich unter der Fritiermaschine 391 darf nicht als Ablage verwendet werden. Die Filterwanne sitzt unter dem Kocher, und unter der Maschine gelagerte Waren könnten unbrauchbar werden und stellen eine potentielle Brandgefahr dar.

2-3. NIVELLIEREN DER 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 legen und die Nivellierrollen solange einstellen, bis die Maschine nivelliert ist.



Wenn diese Nivellieranweisungen nicht befolgt werden, kann das Fett aus der Fritierwanne überlaufen und schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brände und/oder Sachschäden verursachen.

2-4. ENTLÜFTUNG DER FRITIERMASCHINE

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

HINWEIS

Die Entlüftung muss allen örtlichen und landesweiten Vorschriften entsprechen. Beratung kann von der Brandwache oder von Gebäudeaufsichtsbehörden erhalten werden.

2-5. GASVERSORGUNG

Die Gas-Fritiermaschine ist ab Werk für den Betrieb mit Propangas oder Erdgas (Stadtgas) erhältlich. Das Datenschild auf der rechten Seitenwand listet die vorgeschriebenen Werte für die Gasversorgung.



Nicht versuchen, andere Gasversorgungen anzuschließen, als auf dem Datenschild angeführt sind. Die falsche Gasversorgung kann zu einem Brand oder zu einer Explosion und damit zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

2-6. GASROHRLEITUNGEN

Nachstehend folgen die Angaben für den empfohlenen Anschluss der Fritiermaschine an eine Gasleitung.



Um möglicherweise schwere

- Verletzungen zu vermeiden, muss die Installation 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 "CGA B149-& 2, Installation Codes - Gas Burning Appliances" und den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- 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.

2-6. GASROHRLEITUNGEN (Fortsetzung)

- Die Fritiermaschine muss vom Gasversorgungs-Rohrleitungssystem getrennt sein, indem das separate manuelle Absperrventil bei Drucktesten der Gasversorgungsrohrleitungen geschlossen wird, sollte der Testdruck gleich oder weniger als 3,45 kPa betragen.
- Ein gewöhnliches schwarzes 20 mm (3/4 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 Fritiermaschine kommt. Der Druckverlust im Rohrleitungssystem darf 7,6 mm Wassersäule nicht übersteigen.

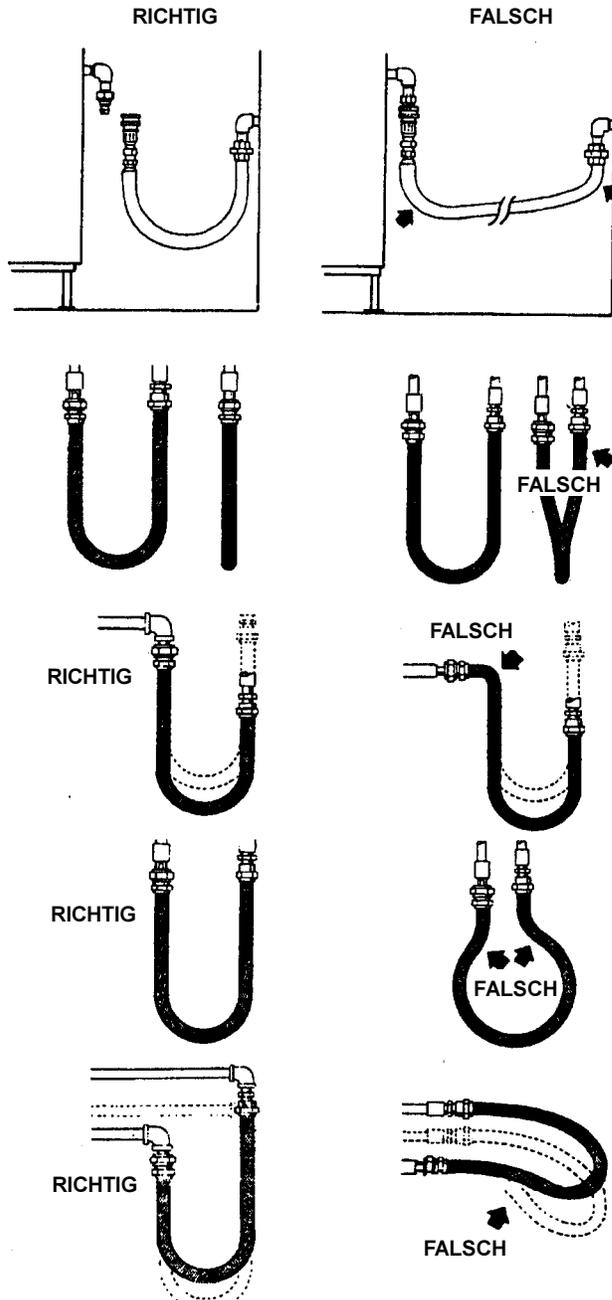
Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, dass die Fritiermaschine zur Reinigung und für Servicearbeiten bewegt werden kann. Das kann wie folgt erreicht werden:

1. Installation eines manuellen Gas-Absperrhahns und Trennstücks, oder
2. Installation eines robusten Anschlussstücks (mindestens 3/4 Zoll; A.G.A.-zertifiziert). ANSI Z21.69 (neueste Version) oder CAN 1, 6.10M88. Eine Schnellverschluss-Kupplung, die der Norm für Schnellverschlussgeräte zum Einsatz im Gasbetrieb, ANSI 21.41 (neueste Version) oder CAN 1 6.9M79 erfüllt. Es müssen außerdem ausreichende Mittel vorgesehen werden, um die Bewegung der Fritiermaschine einzuschränken, ohne dass der Anschluss und etwaige Schnellverschlüsse oder deren Verrohrung die Bewegung der Fritiermaschine einschränken.
3. Die Abbildung auf der nächsten Seite zeigt die sachgerechten Anschlüsse flexibler Gasleitungen und von Kabel-Ausreisschutzvorrichtungen.

HINWEIS

Die Kabel-Ausreisschutzvorrichtung beschränkt den Abstand, denn die Fritiermaschine von der Wand weggeschoben werden kann. Zum Reinigen und Warten der Fritiermaschine müssen das Kabel aus der Maschine ausgehängt und die flexible Gasleitung abgetrennt werden. Das gewährt besseren Zugang zu allen Seiten der Fritiermaschine. Die Gasleitung und die Kabel-Ausreisschutzvorrichtung müssen neu angeschlossen werden, nachdem die Reinigungs- oder Wartungsarbeiten abgeschlossen wurden.

GASVERROHRUNG



**2-7. GASDRUCK-
REGLEREINSTELLUNG**

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

Erdgas: 89 mm Wassersäule (8,7 mbar)

Propan: 254,0 mm Wassersäule (24,9 mbar)



Darauf achten, dass der Gasdruck korrekt eingestellt ist. Andernfalls kann Fett aus der Fritierwanne überlaufen und dadurch schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brand und/oder Sachschäden verursachen.

**2-8. ELEKTISCHER
ANSCHLUSS (GAS-
FRITIERMASCHINE)**

Die Gas-Fritiermaschine erfordert folgenden Anschluss: 120 oder 240 V, 1 Phase, 50/60 Hz, 10 oder 5 A, 2 Leiter + Masse. Die Gas-Fritiermaschine ist ab Werk mit einem geerdeten Kabel und einem Stecker zum Schutz gegen Stromschlag ausgerüstet und muss an eine geeignete Steckdose (dreipolig) angeschlossen werden. Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden. Ein Schaltplan befindet sich hinter der rechten Seitenwand und kann durch Entfernen der Seitenwand zugänglich gemacht werden.

WAARSCHUWING

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-(aktuelle Ausführung). In Kanada müssen alle Elektroanschlüsse unter Einhaltung von CSA C22.1 “Canadian Electrical Code Part 1” und/oder örtlichen Vorschriften hergestellt werden.

VORSICHT

Der Hauptschalter dieser Maschine unterbricht nicht alle stromführenden Leiter. Diese Maschine muss mit einem externen Unterbrecher ausgestattet sein, der alle nicht geerdeten Leiter unterbricht.

2-9. PRÜFEN DER FRITIERMASCHINE

Alle offenen Henny Penny Fritiermaschinen wurden vor dem Versand vollständig geprüft und getestet. Es ist jedoch eine gute Maßnahme, die Maschine nach der Installation noch einmal zu überprüfen.

2-10. GASLECKPRÜFUNG**HINWEIS**

Vor Einschalten der Gasversorgung muss darauf geachtet werden, dass der Gashahn auf dem Gasventil der Fritiermaschine auf „OFF“ (Aus) geschaltet wurde.

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, weist dies auf entweichendes Gas hin. 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 und/oder Sachschäden verursachen.

VERHINDERUNG VON ÜBERKOCHENIN HENNY PENNY FRITIERMASCHINEN FÜR ACHT STÜCK HÜHNER



DIE NICHTBEFOLGUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN DAZU FÜHREN, DASS FETT AUS DER FRITIERWANNE ÜBERKOCHT UND SCHWERE VERBRENNUNGEN UND VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHT.

- **DAS FETT DARF NUR BEIM AUFKOCHEN AM MORGEN UMGERÜHRT WERDEN. DAS FETT DARF ZU KEINEM ANDEREN ZEITPUNKT UMGERÜHRT WERDEN.**
- DAS FETT MINDESTENS ZWEI MAL PRO TAG FILTERN.
- NUR BEI AUSGESCHALTETEM NETZSCHALTER FILTERN.
- WÄHREND DES FILTERVORGANGS ALLE KRUSTEN AUS DER FRITIERWANNE UND DER KALTZONE BÜRSTEN.
- SICHERSTELLEN, DASS DIE FRITIERMASCHINE WAAGRECHT IST.
- SICHERSTELLEN, DASS DAS FETT NIE HÖHER ALS DIE OBERE FÜLLSTANDSLINIE DER FRITIERWANNE IST.
- SICHERSTELLEN, DASS DAS GASREGELVENTIL UND DIE BRENNER RICHTIG EINGESTELLT SIND (NUR GASBETRIEBENE MASCHINEN).
- EMPFOHLENE BELADUNGSMENGE

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN ZU DIESEN ANWEISUNGEN SIND IM HENNY PENNY SERVICEHANDBUCH ZU FINDEN.

KUNDENDIENST KANN TELEFONISCH VON DER HENNY PENNY KUNDENDIENSTABTEILUNG UNTER FOLGENDEN RUFNUMMERN ANGEFORDERT WERDEN:

1-800-417-8405.

oder

937-456-8405

ABSCHNITT 3. BETRIEB**3-1. BEDIENUNGSELEMENTE**

Netz-/Pumpenschalter	Der Netz-/Pumpenschalter ist ein Schalter mit drei Stellungen; die mittlere Stellung ist „OFF“ (AUS). Wenn die Fritiermaschine betrieben werden soll, den Schalter in die Stellung „POWER“ (NETZ) schalten. Wenn die Filterpumpe betrieben werden soll, den Schalter in die Stellung „PUMP“ (PUMPE) schalten. Vor der Inbetriebsetzung der Filterpumpe müssen bestimmte Bedingungen erfüllt werden. Diese Bedingungen werden weiter hinten in diesem Abschnitt erläutert.
Fritierwanne	Dieser Behälter fasst das Fritierfett und ist dazu ausgelegt den Wärmetauscher und 8 Stücke des Produktes sowie eine ausreichende Kaltzone zum Einsammeln der Krusten zu fassen.
Wannenträger	Dieser Träger aus rostfreiem Stahl besteht aus fünf Rosten, die das Produkt während und nach dem Fritieren aufnehmen.
Auslassventil	Das Auslassventil ist ein Zweiwege-Kugelventil. Es ist normalerweise in der geschlossenen Stellung. Den Griff drehen, um das Fett aus der Fritierwanne in die Filter-Auslasswanne zu entleeren.
Auslass-Verriegelungsschalter	Der Auslass-Verriegelungsschalter ist ein Mikroschalter, der die Fritierwanne schützt, sollte der Bediener versehentlich das Fett aus der Fritierwanne entleeren, während der Hauptschalter in der Stellung „POWER“ (NETZ) ist. Der Schalter schaltet die Hitze automatisch aus, wenn das Auslassventil geöffnet wird.
Fettmischsystem	Die Maschine ist mit einer Fettmischfunktion ausgerüstet, damit das Fritierfett gut gemischt und die Ansammlung von Feuchtigkeit und damit wallendes Kochen in der Wanne verhindert wird. Die Filterpumpe wird durch die Steuerung in vorherbestimmten Intervallen aktiviert, um das Fett zu mischen.
Deckelverriegelung	Der Deckel der Fritiermaschine ist auf der Vorderseite mit einer mechanischen Verriegelung ausgestattet, die in einer Halterung auf der Vorderseite der Wanne eingreift. Diese Vorrichtung hält den Deckel nieder, während er verriegelt wird.
Obergrenze	Dieser Hochtemperatursensor stellt die Temperatur des Fetts fest; sollte sie höher als 212 °C sein, wird ein Kontakt geöffnet und die Beheizung der Fritierwanne wird abgeschaltet. Wenn die Fetttemperatur auf einen sicheren Betriebswert abfällt, muss diese Funktion manuell zurückgesetzt werden.

3-1. BEDIENUNGSELEMENTE (Fortsetzung)

Zündmodule	Die beiden Zündmodule sorgen für die Versorgung des Gasventils mit 24 V und für die Hochspannungsversorgung der Zündelemente.
Zündelemente	Zum Zünden der Zündflammen werden die Zündelemente stromführend gemacht und die Spitzen der Zündelemente geben Zündfunken ab, die die Zündflammen zünden.
Flammenwächter	Die Flammenwächter stellen fest, dass die Zündflammen brennen, wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist. Sollten die Zündflammen ausgehen oder nicht gezündet werden, schalten die Flammenwächter die Gasversorgung über die Module aus.
Gasregelventil	Das Gasregelventil ist ein Doppelcontroller, in dem eine Seite des Ventils die Zündflamme und die andere Seite den Hauptbrenner regelt.
Luftstromschalter	Der Luftstromschalter stellt den Luftstrom vom Gebläse fest. Wenn der Luftstrom unter einen festgelegten Wert abfällt, unterbricht dieser Schalter die Stromversorgung zum Regelventil, wodurch die Brenner abgeschaltet werden.
Gebläse	Das Gebläse fördert ausreichend Luft in die Brennerröhren, damit eine vollständige Verbrennung stattfindet; außerdem zieht er die Verbrennungsgase durch den Gasabzug hinaus.
Luftventil	Das Luftventil leitet Luft in die Filterleitungen, sobald der Pumpenmotor im Mischmodus eingeschaltet ist; dadurch kann Luft oder Fett auch dann gepumpt werden, wenn die Filtersiebe verstopft sind. ¹⁶

3-2. BETÄTIGEN DES DECKELS

Schließen des Deckels:

1. Den Deckel absenken, bis der Deckel einrastet.

Öffnen des Deckels:

1. Die vordere Deckelverriegelung entriegeln.
2. Den Deckel am Handgriff anheben.

Flüssigkeit geschmolzen und dann in die Fritierwanne gefüllt werden. Wenn versucht wird, festes Fritierfett in der Fritierwanne zu schmelzen, kann frisches Fett verbrannt oder verschmort werden.

3. Das Gas-Modell erfordert 46 kg Fett. Die Fritierwanne hat drei Füllstandslinien auf der Innenwand, die zeigen, wann das erhitzte Fett den richtigen Füllstand hat.
4. Kaltes Fritierfett sollte bis zu den zwei unteren Linien aufgefüllt werden.



Die Fritierwanne NICHT über die obere „Füllstandslinie“ der Fritierwanne mit Fett auffüllen. Das kann dazu führen, dass Fett aus der Fritierwanne überläuft und schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brände und/oder Sachschäden zur Folge hat.



Der Fett-Füllstand muss immer über den Wärmetauscherschlangen liegen, wenn die Fritierwanne beheizt wird. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Brand und/oder Schäden an der Fritiermaschine führen.

3-3. BEDIENUNGSELEMENTE

Siehe Abbildung 1-1 auf Seite 1-3.

Abb. Nr.	Einzelposten Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1		Leuchtet, wenn die Steuerung Heizleistung anfordert. Die Heizelemente oder Brenner schalten sich ein und erwärmen das Fett.
3-1	2	Digitalanzeige	Zeigt alle Funktionen des Fritierzyklus, der Programmiermodi, Diagnosemodi und Alarmer.
3-1	3		Leuchtet, wenn sich der Magnetschalter schließt und der Druck in Fritierwanne anzusteigen beginnt.
3-1	4		Blinkt, wenn die Fetttemperatur NICHT die korrekte Temperatur zum Fritieren des Produkts ist.
3-1	5		Leuchtet, wenn die Fetttemperatur 2,5 °C unter bis 7,5 °C über der Fritiertemperatur liegt; dies weist das Personal darauf hin, dass die Fetttemperatur die KORREKTE Temperatur zum Fritieren des Produkts ist.
3-1	6		Drücken, um die folgenden Fritiermaschinen-Informationen und den Status anzuzeigen: <ul style="list-style-type: none"> a. Die Fetttemperatur b. Die Sollwerttemperatur c. Die Anzahl der Fritierzyklen bis zur Filtersperre d. Datum und Uhrzeit <p>Wenn diese Taste im Programmiermodus gedrückt wird, werden die vorherigen Einstellungen eingeblendet.</p> <p>Wenn diese Taste gemeinsam mit  gedrückt wird, erscheint der Informationsmodus, der historische Informationen über das Personal und die Leistung der Fritiermaschine einblendet.</p>
3-1	7 & 8		Diese Knöpfe dienen zum Einstellen der aktuell dargestellten Einstellung in den Programmiermodi.

3-3. BEDIENUNGSELEMENTE (Fortsetzung)

Abb. Nr.	Einzelposten Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	9		drücken, um auf die Programmiermodi zuzugreifen. Einmal im Programmiermodus dient er zum Weitergehen zur nächsten Einstellung. Wenn er zusammen mit  gedrückt wird, wird der Informationsmodus aufgerufen, der historische Informationen über das Personal und die Leistung der Fritiermaschine enthält.
3-1	10		Dient zum Starten und Stoppen der Fritierzyklen und zum Stoppen des Zeitgebers am Ende eines Haltezyklus.
3-1	11	Menükarte	Der Name des Speisenprodukts, das mit jedem Produktwahlknopf verbunden ist. Der Speisekartenstreifen befindet sich hinter dem Schild.
3-1	12	Produktwahl-Knöpfe	Dienen zur Auswahl des Produkts zum Fritieren. Um mit ihnen Fritierzyklen zu starten, siehe Abschnitt 2, Sonderprogrammiermodus, Eintrag (SP-10).
3-1	13	Fritier-/Pumpenschalter	Ein Schalter mit drei Stellungen, dessen Mittelstellung OF (aus) ist. Den Schalter in die Fritierstellung drehen, um die Fritiermaschine zu betreiben. Wenn die Filterpumpe betrieben werden soll, den Schalter in die Stellung „PUMP“ (Pumpe) schalten. Vor der Inbetriebsetzung der Filterpumpe müssen bestimmte Bedingungen erfüllt werden. Diese Bedingungen werden weiter hinten im Abschnitt über das Filtern im Fritiermaschinen-Handbuch erläutert.
3-1	14		Dient zum manuellen Aufrufen eines Leerlaufmodus oder Entleerungsmodus.

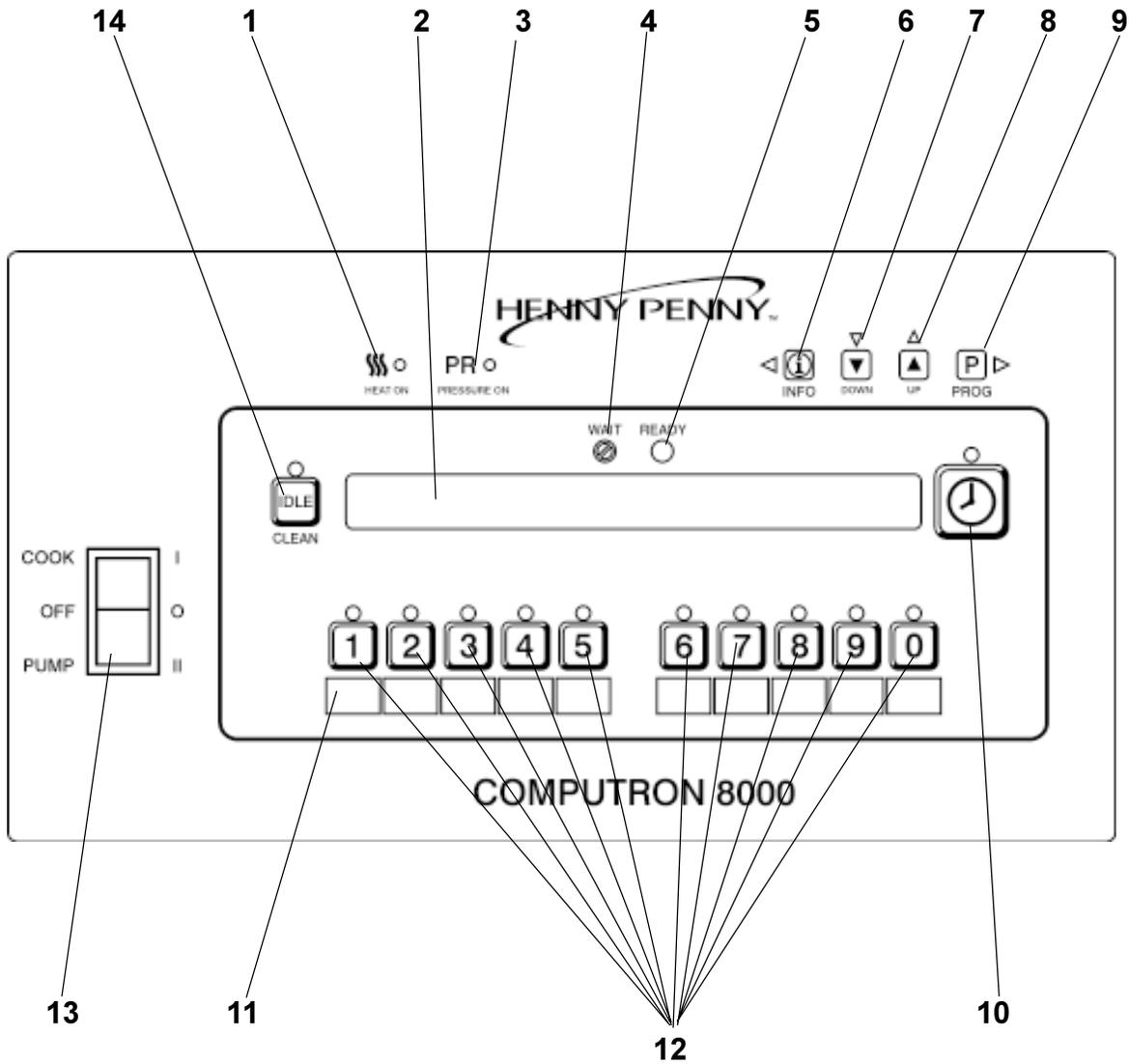


Abbildung 3-1

3-4 EINSTELLEN DER UHR

HINWEIS

Nach der anfänglichen Inbetriebnahme oder dem Austausch der PC-Karte muss mit Schritt 4 begonnen werden, wenn „CLOCK SET“ (Uhr einstellen) automatisch auf der Anzeige eingeblendet wird.

1.  drücken und 5 Sekunden lang halten, bis „LEVEL 2“ (Ebene 2) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2.  drücken und „CLOCK SET“, „ENTER CODE“ (Uhr einstellen, Code eingeben) wird auf der Anzeige eingeblendet.
3. Den Knopf drücken,   
4. „CS-1, SET, MONTH“ (CS-1, einstellen, Monat) und der Monat blinken auf der Anzeige.
5.   drücken, um den Monat zu ändern.
6.  drücken und „CS-2, SET, DATE“ (SC-2, einstellen, Datum) werden eingeblendet, wobei das Datum blinkt.
7.   drücken, um das Datum zu ändern.
8.  drücken und „CS-3, SET, YEAR“ (SC-3, einstellen, Jahr) werden eingeblendet, wobei das Jahr blinkt.
9.   drücken, um das Jahr zu ändern.
10.  drücken und „CS-4, SET, HOUR“ (SC-3, einstellen, Stunde) werden eingeblendet, wobei die Stunde und „AM“ oder „PM“ blinken.
11.   drücken, um die Stunde und AM/PM-Einstellung zu ändern.
12.  drücken und „CS-5, SET, MINUTE“ (SC-5, einstellen, Minute) werden eingeblendet, wobei die Minuten blinken.
13.   drücken, um die Minuten zu ändern.

3-4 EINSTELLEN DER UHR (Fortsetzung)

14.  drücken und „CS-6, CLOCK MODE“ (SC-6, Uhrmodus) wird gemeinsam mit „1.AM/PM“ eingeblendet.

„1.AM/PM“ ist das 12-Stundenformat und „2.24-HR“ ist das 24-Stundenformat.   drücken, um hin und her zu wechseln.

15.  drücken und „CS-7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ“ (SC-7, Sommerzeit) werden gemeinsam mit „2.US“ eingeblendet.

  drücken, um Folgendes zu ändern:

- Bei „1.OFF“ (aus) erfolgt keine automatische Umstellung auf die Sommerzeit.
 - Bei „2.US“ (USA) erfolgt eine automatische Umstellung auf die amerikanische Sommerzeit. Sie wird am ersten Sonntag im April umgestellt. Und sie wird am letzten Sonntag im Oktober wieder zurückgestellt.
 - Bei „3.EURO“ erfolgt eine automatische Umstellung auf die europäische Sommerzeit. Sie wird am letzten Sonntag im März umgestellt. Und sie wird am letzten Sonntag im Oktober wieder zurückgestellt.
16.  drücken und „CS-8, BEGIN NEW DAY“ (SC-7, Neuer Tag) wird gemeinsam mit „3:00AM“ eingeblendet.

Diese Einstellung zeigt die Tageszeit, um die die Statistikfunktion mit der Summierung für einen neuen Tag beginnt. Wenn sie z.B. auf 3:00AM eingestellt wird, werden nächtliche Fritierzyklen und Filterbetrieb zwischen Mitternacht und 3:00 Uhr morgens am Dienstag in der Statistik für Montag berücksichtigt.

Der Wert für CS-8 kann zwischen 12:00AM (Mitternacht) und 8:00AM in Schritten von jeweils einer halben Stunde eingestellt werden (12:00 AM, 12:30 AM, 1:00 AM, 1:30 AM etc.). Der Standardwert für allgemeine Marktsoftware ist 3:00 AM.

Den Knopf   drücken, um den Beginn des neuen Tags zu ändern.

17. Die Einstellung der Uhr ist nun abgeschlossen.  drücken und halten, um diesen Modus zu verlassen.

3-5. GRUNDLEGENDE BEDIENUNG UND VERFAHREN

Das sind nur grundlegende Verfahren.

1. Darauf achten, dass das Auslassventil in der geschlossenen Stellung ist.
2. Den Fritierkorb aus der Fritierwanne nehmen, und den Deckel geöffnet lassen.
3. Die Fritierwanne mit Fett füllen.



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.

4. Den Hauptschalter auf „COOK“ (Fritieren) schalten. 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.



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. Den Knopf  drücken, um den Schmelzzyklus zu verlassen.



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

4. Nachdem der Schmelzzyklus verlassen wurde,  blinkt, bis 2,5 °C (5 °F) vor Erreichen der Solltemperatur. Dann leuchtet  und das ausgewählte Produkt wird auf der Anzeige eingeblendet.

3-5. **GRUNDLEGENDE
BEDIENUNG UND
VERFAHREN (Fortsetzung)**

5. Das Fett gut umrühren, um die Temperatur in der Fritierwanne zu stabilisieren.
6. Nachdem sich die Fetttemperatur bei der Solltemperatur stabilisiert hat, die Körbe in das Fett absenken. Nun das Produkt in den Korb füllen.



Den Korb nicht mit Produkt überfüllen und keine Produkte mit übermäßigem Feuchtigkeitsgehalt in den Korb setzen. Die zulässigen Produkthöchstmengen pro Fritierwanne betragen 20 lbs. (9.1 kg). für Modell 391. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, kann Fett aus der Wanne überfließen. Das kann die Fritierwanne beschädigen und Verbrennungen verursachen.

7. Den Korb etwas aus dem Fett heben und schütteln, um die Stücke zu trennen.
8. Den Korbgriff abnehmen und den Deckel schnell schließen und verriegeln.
9. Deckel schließen und verriegeln.



10.  drücken, um einen Fritierzyklus zu starten. Auf der Anzeige läuft die Fritierzeit ab.



Während der ersten Minute des Fritierzyklus kann ein anderes Produkt ausgewählt werden, für den Fall, dass ein falscher Produktknopf gedrückt wurde. Um die Fetttemperatur zu prüfen,  drücken; um einen Fritierzyklus zu stoppen,  drücken.



3-5. **GRUNDLEGENDE
BEDIENUNG UND
VERFAHREN (Fortsetzung)**

11. Innerhalb einiger Minuten steigt der Wert auf der Druckanzeige in die BETRIEBSZONE. Andernfalls das Installations- und Betriebsverfahren im Servicehandbuch zu Rate ziehen.
12. Am Ende des Fritierzyklus wird der Druck in der Fritiermaschine automatisch abgebaut, es ertönt ein Alarm und auf der Anzeige wird „DONE“ (fertig) eingeblendet.  drücken, um den Alarm zu quittieren.



DEN DRUCK WERT AUF DER DRUCKANZEIGE PRÜFEN. NICHT VERSUCHEN DEN DECKEL ZU ÖFFNEN, BEVOR DER DRUCK AUF NULL ABGEFALLEN IST. WENN DER DECKEL BEI UNTER DRUCK STEHENDER FRITIERWANNE GEÖFFNET WIRD, KÖNNEN HEISSES FETT UND FEUCHTIGKEIT AUS DER FRITIERWANNE ENTWEICHEN; DAS FÜHRT ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN.

14. Den Deckel entriegeln und schnell öffnen, damit der Großteil des Kondensats durch den Ablaufkanal ablaufen kann – anstelle zurück in das Fett.



Den Deckel nicht gegen den Anschlag aufspringen lassen, da dabei das Scharnier beschädigt werden könnte.

14. Mit dem abnehmbaren Griff den Korb heraus nehmen und prüfen, ob das Produkt fertig ist. Das Produkt in eine Haltewanne leeren.
15. Wenn eine Qualitätszeit (Haltezeit) programmiert wurde, startet der Controller automatisch den Haltezeitgeber. Die Anzeige wechselt zwischen dem ausgewählten Produkt und der verbleibenden Qualitätszeit (in Minuten). Wenn während des Haltezyklus ein anderes Produkt ausgewählt wird, erscheint auf der Anzeige nur das ausgewählte Produkt.

3-5. GRUNDLEGENDE BEDIENUNG UND VERFAHREN (Fortsetzung)

16. Am Ende des Haltezyklus ertönt ein Alarm, auf der Anzeige blinkt „QUALITY“ (Qualität) und das Produkt, für das die Zeit gemessen wurde. drücken und loslassen.



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

Wenn „**FILTER LOCKOUT**“ (Filtersperre), dann „**YOU *MUST* FILTER NOW.....**“ (Sie müssen jetzt filtern...) eingeblendet wird, funktioniert bis zum Filtrieren der Maschine nur der Knopf .

3-6. ENTLERUNGSMODUS

Die Computron 8000 verfügt über einen Entleerungsmodus, mit dem die Fritierwanne nach dem erstmaligen Einschalten und nach jedem Fettwechsel gereinigt werden kann.

Wenn die Reinigungslösung und Essiglösungen erwärmt werden, den Schalter „Cook/Pump“ (Fritieren/Pumpen) auf „COOK“ schalten. Wenn die Fritiermaschine  drücken und dann wird

„CLEAN OUT“ (Reinigung) eingeblendet. Die Fritiermaschine  drücken. Die Fritiermaschine



zeigt „*CLEAN-OUT MODE*“ (Reinigungsmodus) und erwärmt sich auf eine vorprogrammierte Temperatur, dann beginnt der Zeitgeber automatisch eine voreingestellte Zeit herunter zu zählen. Mit den AUF- und AB-Knöpfen bei Bedarf die Temperatur korrigieren und darauf achten, dass die Reinigungslösung nicht überkocht.

3-7. PFLEGE DES FRITIERFETTES

1. Um das Fett bei Nichtverwendung der Fritiermaschine zu schützen, muss die Fritiermaschine in den „IDLE“-Modus (LEERLAUF) geschaltet werden.
2. Das Fritieren paniierter Produkte erfordert Filtern, damit das Fritierfett sauber gehalten wird. Das Fett sollte mindestens zwei Mal pro Tag gefiltert werden: nach dem Mittags-Andrang und am Ende des Arbeitstages.
3. Das Fett immer auf dem richtigen Füllstand halten. Bei Bedarf frisches Fritierfett nachfüllen.



Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, kann das Fett aus der Fritierwanne überlaufen und schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brände und/oder Sachschäden verursachen.

3-8. ANWEISUNGEN

Die Henny Penny Gas-Fritiermaschine für 8 Stück Huhn, Modell 391, muss gereinigt und das Fett mindestens zwei mal pro Tag gefiltert werden: nach dem Mittags-Andrang und am Ende des Arbeitstags.



Das Fett muss sofort nach einem Fritierzyklus gefiltert werden, wenn die Fetttemperatur weniger als 132 °C beträgt. **DAS FETT NICHT AUSLASSEN, WENN ES BEREITSCHAFTSTEMPERATUR HAT.** Bei dieser hohen Temperatur können Krusten die Stahlfläche der Fritierwanne brünnieren, nachdem das Fett ausgelassen wurde. Außerdem kann das Fett aus der Fritierwanne überlaufen und schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brände und/oder Sachschäden verursachen, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.

Bei hoher Auslastung kann es notwendig sein, die Reinigung öfter durchzuführen. Ein Teil des Vorgangs ist das Entfernen von Krusten aus der Kaltzone der Fritierwanne. Bei hoher Auslastung kann sich die Kaltzone schneller mit Krusten füllen; wenn dies der Fall ist, muss ein Reinigungsvorgang durchgeführt werden. **DIE OBERFLÄCHEN DER FRITIERMASCHINE UND DER FRITIERKORB SIND EXTREM HEISS. VORSICHTIG ARBEITEN, DAMIT ES ZU KEINEN VERBENNUNGEN KOMMT.**

3-8. ANWEISUNGEN ZUM FILTERN**(Fortsetzung)**

1. Den Netz-/Pumpenschalter ausschalten, bevor das Fett ausgelassen wird.
2. Darauf achten, dass die Auslasswanne unter der Fritierwanne und das Verbindungsstück sicher am Standrohr befestigt ist, das aus der Wanne hervorsteht.



Die Filterwanne muss so weit wie möglich unter die Fritierwanne geschoben sein; der Deckel muss angebracht sein. Darauf achten, dass das Loch im Deckel mit dem Auslass ausgerichtet ist, bevor der Auslass geöffnet wird. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, verspritzt Fett, was schwere Verbrennungen verursachen kann.

3. Die Fritierroste entnehmen und die Deckelunterseite abwischen. Den Deckel wegschwenken und die Fritierwanne reinigen.

4. Den Auslassgriff zu sich her ziehen, um das Auslassventil zu öffnen. Der Griff muss gerade nach vorne aus der Fritiermaschine heraus zeigen. Mit der L-förmigen Bürste die Krusten aus den Heizröhren und von den Seiten und dem Boden der Fritierwanne entfernen - während das Fett ausläuft. Bei Bedarf mit der geraden Bürste die Krusten durch die Auslassöffnung im Wannenboden bürsten, sowie die Stellen zwischen den Wärmetauscherschlangen und der Fritierwannenwand reinigen.



Während des Filterverfahrens ALLE Krusten von den Fritierwannenflächen und aus der Kaltzone bürsten. Wenn dies nicht gemacht wird, kann das Fett aus der Kochwanne überlaufen und schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brände und/oder Sachschäden verursachen.

5. Die Krusten und den Krustenring aus der Fritierwanne abkratzen und wegwerfen. Die Krusten NICHT in die Filterwanne auslaufen lassen. Diese Krusten können der Soße einen angebrannten Geschmack verleihen. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Wenn Wasser in die Kaltzone tropft, diese mit einem Tuch trocknen, bevor das Fett wieder in die Fritierwanne gepumpt wird.

3-8. ANWEISUNGEN ZUM FILTERN (Fortsetzung)

6. Den Auslassgriff in die geschlossene Stellung drücken, um den Auslass zu schließen.
7. Den Deckel absenken und mit dem Schwenk-Sicherungsstift den Deckel in der unteren Stellung halten, damit das Fett nicht aus der Fritierwanne spritzen kann.
8. Den Netz-/Pumpenschalter auf „PUMP“ (PUMPE) schalten.
9. Nachdem das gesamte Fett in die Fritierwanne gepumpt worden ist, den Netz-/Pumpenschalter ausschalten.

3-9. AUSWECHSELN DER FILTERHÜLLE

Die Filterhülle muss nach 10-12 Filtervorgängen oder wenn sie durch Krümmel verstopft wird, ausgewechselt werden. Vorgehensweise:

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



Dieses Verbindungsstück ist heiß. Schutzhandschuhe tragen oder ein Tuch verwenden, damit es zu keinen schweren Verbrennungen kommt.

4. Die Sieb-Baugruppe von der Auslasswanne abheben.

ACHTUNG

Vorsichtig arbeiten, um Verbrennungen durch verspritzendes heißes Fett zu vermeiden.

5. Das Fett und die Krümmel aus der Auslasswanne wischen. Die Auslasswanne mit Seife und Wasser reinigen. Gründlich mit heißem Wasser spülen.
6. Das Saug-Standrohr von der Sieb-Baugruppe abschrauben.
7. Den Krustenfänger entfernen und gründlich mit heißem Wasser reinigen.

**3-9. DE AUSWECHSELN DER
FILTERHÜLLE (Fortsetzung)**

8. Die Filterspangen entfernen und die Filterhülle wegwerfen.
9. 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.

10. Das obere Filtersieb mit dem unteren zusammenbauen.

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

**3-10. ZÜNDEN UND LÖSCHEN DER
BRENNER**

1. Den Netz-/Pumpenschalter 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 Netz-/Pumpenschalter auf „POWER“ (NETZ) schalten.
5. Der Brenner wird gezündet und brennt, bis das Fett die eingestellte Temperatur erreicht hat.
6. Nachdem die Temperatur vorne auf der Anzeige eingeblendet wird, den gewünschten Produkt-Knopf drücken.

Abschalten des Brenners:

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

Diese Fritiermaschine ist mit einem geerdeten Netzkabel und Stecker ausgerüstet, um das Personal vor Stromschlägen zu schützen. Es muss an eine geerdete Steckdose (dreipolig) angeschlossen werden. Der Erdungsstift darf nicht entfernt werden.

ACHTUNG

Vor Wartungsarbeiten an der Fritiermaschine muss der Brenner abgeschaltet und die Stromversorgung zur Maschine unterbrochen werden. Die Fritiermaschine muss abgesteckt oder der Wand-Hauptunterbrecher ausgeschaltet werden, da es sonst zu Stromschlägen kommen könnte.

3-11. REINIGEN DER FRITIERWANNE

Nach der anfänglichen Installation der Fritiermaschine sowie vor jedem Fettwechsel muss die Fritierwanne anhand dem folgenden Verfahren gründlich gereinigt werden:

1. Den Hauptschalter auf „OFF“ (AUS) drehen und die Maschine von der Wandsteckdose abstecken.



Die Filter-Auslasswanne muss unter dem Auslassventil vorhanden sein, damit das heiße Fett nicht verschüttet oder verspritzt wird. Andernfalls verspritzt Fett, was schwere Verbrennungen verursachen kann.

2. Wenn heißes Fett in der Fritierwanne vorhanden ist, muss es langsam entleert werden, indem der Auslassgriff nach außen zu sich gezogen wird.
3. Das Auslassventil schließen und das Fett entsorgen.
4. Den Deckel anheben, die Roste und den Träger aus dem Deckel entfernen, den Deckel nach hinten klappen, damit er bei der Reinigung nicht stört.
5. Die Fritierwanne mit heißem Wasser bis zur Füllstandlinie auffüllen. 227 bis 283 g Fritiermaschinenreiniger (Henny Penny Bestell-Nr. 12101) dem Wasser zugeben und gut mischen.

ACHTUNG

Immer 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. Es könnte zu schweren Verbrennungen oder Erblindung 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.

6. Das Fett höchstens bis auf 91 °C erhitzen.

3-11. REINIGEN DER FRITIERWANNE (Fortsetzung)

ACHTUNG

Die Reinigungslösung nicht aufkochen lassen. Wenn die Reinigungslösung in der Fritierwanne schäumt und überkocht, SOFORT DEN NETZSCHALTER AUSSCHALTEN.

7. Mit der Fritierwannenbürste (Henny Penny Bestell-Nr. 12105) die Innenseite der Fritierwanne, den Deckelrahmen und um die Tischfläche der Fritiermaschine bürsten.

VORSICHT

Keine Stahlwolle, andere Scheuermittel oder Reiniger/Hygiene-lösungen mit Chlor, Brom, Iod oder Ammoniak verwenden, da diese Stahl angreifen und die Lebensdauer der Maschine verkürzen.

8. Nach der Reinigung den Hauptnetzschalter ausschalten. Das Auslassventil öffnen, die Reinigungslösung aus der Fritierwanne in die Auslasswanne auslaufen lassen und dann wegwerfen.
9. Das Auslassventil schließen und die Fritierwanne mit heißem Wasser auf den richtigen Füllstand auffüllen.
10. Etwa 450 g destillierten Essig hinzufügen und die Lösung auf höchstens 91 °C erwärmen.
11. Mit einer sauberen Bürste die Innenseite der Fritierwanne und den Deckelrahmen ausbürsten. Das neutralisiert die alkalischen Rückstände, die von der Reinigungslösung zurück geblieben sind.
12. Die Mischung aus Essig und Wasser auslassen und wegschütten.
13. Die Fritierwanne mit heißem, sauberem Wasser spülen.
14. Die Auslasswanne und das Innere der Fritierwanne gründlich trocknen.

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.

3-12. Regelmäßige Wartung

Wie alle Maschinen in Großküchen, erfordert die offene Henny Penny Fritiermaschine sachgerechte Pflege und Wartung. Die nachstehende Tabelle enthält eine Zusammenfassung der geplanten Wartungsaufgaben. Die folgenden Absätze enthalten schrittweise Wartungsverfahren, die vom Bedienungspersonal ausgeführt werden müssen.

Verfahren	Häufigkeit
Filtern des Fritierfettes	Täglich (nach 3-4 Ladungen)
Wechseln des Fritierfettes	Wenn es raucht, schäumt oder schlecht schmeckt
Wechseln der Filterhülle	Nach 10-12 Filtervorgängen
Reinigen der Fritierwanne	Beim Wechseln des Fritierfettes

3-13. PRODUKTPROGRAMMIER-MODUS

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



So werden Zeiten und Temperaturen geändert:

1.  drücken und 5 Sekunden lang halten, bis „PROG“ (Programmieren) gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Den Code 1, 2, 3 eingeben. „SELECT PRODUCT...PRESS PROG“ (Produkt wählen...Prog drücken) läuft über die Anzeige.
3. Den gewünschten Produktknopf (1 – 10) drücken und loslassen.



drücken, um ein Produkt zu kopieren, löschen, voreinzustellen, alle Produkte zu löschen oder voreinzustellen.

4. drücken und loslassen. 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; dann   drücken, um diesen Buchstaben zu ändern.
- d. Schritt c solange wiederholen, bis maximal 7 Buchstaben eingegeben wurden.
- e.  drücken und halten, um den Programmiermodus zu beenden oder  drücken und halten, bis „PRELOAD“ (Vorladen) auf der Anzeige eingeblendet wird, um mit dem Programmiermodus fortzufahren.

3-13. PRODUKTPROGRAMMIER MODUS (Fortsetzung)

5. In diesem Modus kann das Personal bei geöffnetem Deckel erst große Stücke und dann den Rest des Produkts laden. Der Vorladezyklus läuft immer drucklos und es wird immer die Fritiertemperatur für Schritt 1 eingestellt.   drücken, um eine Vorladezeit festzulegen, oder



  drücken, wenn keine Vorladung erwünscht ist.

6.  drücken und loslassen; „1. COOK TIME“ (1. Fritierzeit) wird gemeinsam mit der voreingestellten Zeit eingeblendet.   drücken, um die Zeit zu ändern. Die Zeit wird in Minuten und Sekunden dargestellt. Die Knöpfe drücken und halten; die Zeit springt in Schritten von 5 Sekunden bis maximal 59:59.

7.  drücken und loslassen; „1. TEMP“ (Temperatur) wird gemeinsam mit der voreingestellten Temperatur auf der rechten Seite der Anzeige eingeblendet.   drücken, um die Temperatur zu ändern.

Die Knöpfe drücken und halten; die Temperatur springt in Schritten von 2,5 Grad bis maximal 193 °C (380 °F) und minimal 88 °C (190 °F).

8.  drücken und loslassen; „2. STEP 2 AT“ (2. Schritt 2 bei) wird gemeinsam mit einer Zeit für Schritt 2 eingeblendet. Wenn kein Schritt 2 gewünscht wird, die Zeit auf „0:00“ einstellen und  drücken.

Wenn Schritt 2 gewünscht wird,   drücken und eine Zeit festlegen. Nun  drücken, um die Temperatur und den Druck festzulegen.

3-13. **PRODUKTPROGRAMMIER
MODUS**
(Fortsetzung)



Für ein Produkt können bis zu 10 Schritte programmiert werden, wobei der obige Schritt für jeden Fritierschritt wiederholt wird.

9.  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 Alarme programmiert werden. Nachdem der erste festgelegt wurde, kann auf die anderen zugegriffen werden, indem der Knopf  noch einmal gedrückt wird.

10.  drücken und loslassen, bis „QUALITY TMR“ (Qualitätszeitgeber) gemeinsam mit der voreingestellten Haltezeit auf der Anzeige eingeblendet werden.   drücken und loslassen, um die Haltezeit auf bis zu 59:99 einzustellen.



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

11.  drücken und loslassen; „LOAD COMP“ (Ladeausgleich) wird gemeinsam mit dem Ladeausgleichswert eingeblendet. Das passt die Zeit automatisch auf die Größe und Temperatur der Fritierladung an.   drücken und loslassen, um diesen Wert auf maximal 20 und minimal 0 zu ändern. Der Wert ist ab Werk auf 5 eingestellt.

**3-13. PRODUKTPROGRAMMIER
MODUS
(Fortsetzung)**

12.  drücken und loslassen; „LCOMP REF“ (Ladeausgleich-Referenz) wird gemeinsam mit der durchschnittlichen Ladeausgleichswert-Temperatur eingeblendet. Das ist die durchschnittliche Fritiertemperatur für die fritierten Produkte. Bei Temperaturen über diesem Wert läuft der Zeitgeber schneller ab und bei Temperaturen unter diesem Wert läuft er langsamer ab.  drücken, um diesen Wert zu ändern.

13. **Wenn fertig in Leerlaufmodus wechseln?**

-  drücken und loslassen; und „GO TO IDLE, AFTER DONE“ (Wenn fertig in Leerlaufmodus wechseln?) wird auf der Anzeige gemeinsam mit „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) eingeblendet.  drücken, um zwischen „YES“ und „NO“ zu wechseln.

14. **Filterzyklusmodus (Optional)**

Damit „FILTER AFTER“ (Filtern nach) im Produktprogrammiermodus erscheint, muss Filterverfolgung im Sonderprogrammiermodus aktiviert sein. (Siehe Abschnitt 4-3.) Es gibt Optionen zur Programmierung von „mixed“ (gemischten – jedes Produkt hat seinen eigenen Filterzähler) oder „global“ (globalen – alle Produkte haben den gleichen Zähler) Zykluszählern.

 drücken.

“2, MIXED”

- a. „FILTER AFTER“ (Filtern nach) wird auf der Anzeige gemeinsam mit der voreingestellten Anzahl der Fritierzyklen eingeblendet.
- 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 1/4 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“ (Filtern inkl.) wird auf der Anzeige gemeinsam mit „NO“ (Nein) oder „YES“ (Ja) eingeblendet.
- b.  drücken und bei „YES“ (Ja) loslassen, wenn dieses Produkt bei der Filterzählung berücksichtigt werden soll, oder „NO“ (Nein), wenn nicht.

3-13. PRODUKTPROGRAMMIER MODUS (Fortsetzung)

Voreingestellte Produkte kopieren/löschen

Produkte und deren Sollwerte können von einer Menüstelle im Controller an eine andere Stelle kopiert werden; außerdem können die Werkseinstellungen wieder hergestellt oder Produkte und alle deren Werte gelöscht werden.

1.  drücken und 5 Sekunden lang halten, bis „PROG“ (Programmieren) gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Den Code 1, 2, 3 eingeben. „SELECT PRODUCT...PRESS PROG“ (Produkt wählen...Prog drücken) läuft über die Anzeige, gefolgt von „DOWN FOR OPTIONS“ (für Optionen abwärts).
3.  drücken; „**OPTION**“ gefolgt von „*1. COPY A PROD“ (Produkt kopieren) wird auf der Anzeige eingeblendet.  nochmals drücken, um bei jedem Drücken eine der folgenden Optionen anzuzeigen:
 - *1. COPY A PROD (Produkt kopieren)
 - *2. ERASE A PROD (Produkt löschen)
 - *3. PRESET A PROD (Produkt voreinstellen)
 - *4. ERASE ALL (alle löschen)
 - *5. PRESET ALL (alle voreinstellen)
4. Um eine der obigen Optionen auszuwählen,  drücken während die gewünschte Option auf der Anzeige eingeblendet ist.

Bei der Auswahl von PRESET A PROD oder PRESET ALL PROD werden für diese Menüeinträge die im Werk eingestellten Sollwerte wiederhergestellt.

Zu einem beliebigen Zeitpunkt  drücken, um das Optionsmenü zu verlassen, oder 30 Sekunden lang warten, bis der Controller dieses Menü automatisch verläßt.

Es folgen Beispiele zum Kopieren und Löschen von Produkten:

Kopieren

-  drücken, um die derzeit angezeigte Option „COPY A PROD“ (Produkt kopieren) auszuwählen. „COPY __ TO __“ (_ kopieren nach _) erscheint auf der Anzeige.

3-13. PRODUKTPROGRAMMIER MODUS (Fortsetzung)

Der erste Satz „_“ blinkt. Das Produkt auswählen, das kopiert werden soll. Beispielsweise folgenden Knopf  drücken:

„COPY 4 TO __“ (4 kopieren nach _) erscheint auf der Anzeige.

Nun das Produkt drücken, das durch den kopierten Wert ersetzt werden soll, beispielsweise durch Drücken des Knopfs . Der Controller blendet eine Bestätigung ein:

„COPY 4 TO 8?“ (4 kopieren nach 8?)
„1=YES 2=NO“ (1=Ja 2=Nein)

 drücken (YES) und der Controller kopiert Produkt 4 zu Produkt 8 (Produkt 4 bleibt unverändert); auf der Anzeige wird „* COPIED *“ (kopiert) eingeblendet. Danach kehrt die Anzeige zum Schritt „Select Prog Product“ (Prog. Produkt wählen) zurück, wobei Produkt 0 bereits ausgewählt ist.

 „NO“ (Nein) drücken, oder 20 Sekunden lang keinen Knopf drücken. Der Controller zeigt „X CANCELED X“ (X abgebrochen X) an und bricht den Kopiervorgang ab. In diesem Fall wurden keine Änderungen vorgenommen.

Löschen

Im Schritt „Select Prog Product“ (Prog. Produkt wählen)  drücken:

„**OPTION**“ gefolgt von „*1. COPY A PROD“ (Produkt kopieren) wird auf der Anzeige eingeblendet.

 Den Knopf noch dreimal drücken, um zur Option „Erase All“ (alle löschen) zu gelangen:

- *2. ERASE A PROD (Produkt löschen)
- *3. PRESET A PROD (Produkt voreinstellen)
- *4. ERASE ALL (alle löschen)

 drücken, um die derzeit angezeigte Option „Erase All“ (alle löschen) auszuwählen. Der Controller blendet eine Bestätigung ein:

„ERASE ALL PROD ?“ (Alle Produkte löschen?)
„1=YES 2=NO“ (1=Ja 2=Nein)

 „YES“ (Ja) drücken, um zu bestätigen, dass alle Produkte gelöscht und durch Leerwerte ersetzt werden sollen. Der Controller löscht alle Produkte einzeln...

„ERASING 1“ (1 wird gelöscht)
„ERASING 2“ (2 wird gelöscht)
„ERASING 3“ (3 wird gelöscht)
„ERASING 4“ (4 wird gelöscht)
„ERASING 5“ (5 wird gelöscht)
„ERASING 6“ (6 wird gelöscht)
„ERASING 7“ (7 wird gelöscht)
„ERASING 8“ (8 wird gelöscht)
„ERASING 9“ (9 wird gelöscht)
„ERASING 0“ (0 wird gelöscht)

Dann wird kurz „* ALL ERASED *“ (alle gelöscht) eingeblendet, und die Anzeige kehrt zu „Select Prog Product“ (Prog. Produkt wählen) zurück.

**3-14. Filterpumpenmotor
Rücksetzknopf Schutz - "Manuell
rücksetzen"**

Der Filterpumpenmotor ist mit einem manuellen ausgerüstet, sollte der Übertemperaturschutz des Motors ausgelöst werden. Dieser Rücksetzknopf befindet sich an der Motorrückseite. Etwa 5 Minuten lang warten, bevor versucht wird, diese Schutzvorrichtung zurückzusetzen.

ACHTUNG

Um Verbrennungen durch spritzendes Fett zu vermeiden, muss der Hauptnetzschalter der Maschine ausgeschaltet sein, bevor die manuelle Rücksetzschutzvorrichtung des Filterpumpenmotors zurückgesetzt werden kann.