



BENUTZER- H A N D B U C H

DRUCKFRITTIERMASCHINE (elektrisch)

MODELL

PFE-590

PFE-592



Vor Installation und Inbetriebnahme des
Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen



HENNY PENNY
Engineered to Last

GARANTIE-REGISTRIERUNG ONLINE AUF WWW.HENNYPENNY.COM

Originalanleitung

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes

ÜBEREINSTIMMUNG

Dies ist die original versionskontrollierte Henny Penny Anleitung für die Druckfritteuse Elektro / Gas (PFE/PFG) Modell 500, 561 oder 600 (PFE/PFG 500,561,600). Diese Anleitung ist auf der öffentlichen Website von Henny Penny (www.hennypenny.com) verfügbar.

Lesen Sie diese Anleitung vor der Installation und dem Betrieb dieses Geräts vollständig durch, um die Einhaltung aller erforderlichen Installations-, Betriebs- und Sicherheitsstandards sicherzustellen. Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden am Gerät und Personenschäden zu vermeiden.

ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG UND WARTUNG

- Diese Fritteuse muss so installiert und verwendet werden, dass kein Wasser mit dem Öl in Berührung kommt, was zu Spritzern und Überkochen von Öl und Dampf führen kann, was wiederum zu Verletzungen führen kann; ausgenommen ist die normale Produktfeuchtigkeit.

- Verbrennungsgefahr! Bewegen Sie die Fritteuse oder die Filterauffangwanne nicht, wenn sie heißes Öl enthält. Personenschäden oder schwere Verbrennungen können durch spritzendes heißes Öl verursacht werden.

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz in Küchen von Restaurants, Bäckereien, Krankenhäusern usw. vorgesehen, jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln, wie z. B. in einer Fabrikumgebung. Während des Betriebs liegt der luftgetragene A-bewertete Emissionsschalldruck des Geräts unter 70 db(A). Alle Reparaturen müssen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Verwenden Sie immer eine Zugentlastung. Das mitgelieferte Netzkabel muss mit einer Zugentlastung so installiert werden, dass bei einem Versagen der Zugentlastung die Drähte L1, L2, L3 und N stromlos werden und zuerst ausfallen. Wenn das mitgelieferte oder ein vorhandenes Netzkabel beschädigt wird, verwenden Sie es nicht, sondern ersetzen Sie es durch ein bekanntermaßen gutes Netzkabel mit einem Drahtdurchmesser von 4 mm, das mit dem Klemmenblock zu verdrahten ist. Wenn ein flexibles Netzkabel verwendet wird, muss es vom Typ HO7RN sein.

Außerdem muss das Netzkabel ein ölbeständiges, ummanteltes, flexibles Kabel sein, das nicht leichter ist als ein gewöhnliches Kabel mit Polychloropren- oder einem anderen gleichwertigen synthetischen Elastomer-Mantel. Der Austausch des Netzkabels muss durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen erfolgen, um eine Gefährdung zu vermeiden. Es wird empfohlen, eine Schutzvorrichtung mit einem Nennwert von 30 MA, wie z. B. einen Fehlerstromschutzschalter (RCCB) oder einen Fehlerstromschutzschalter (GFCI), für den Stromkreis der Fritteuse zu verwenden. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen. Ziehen Sie den Schutzkontaktstecker nicht ab. Diese Fritteuse muss angemessen und sicher geerdet sein, da es sonst zu einem elektrischen Schlag kommen kann. Beziehen Sie sich für die korrekte Erdung auf die örtlichen Elektrovorschriften oder, falls keine örtlichen Vorschriften vorliegen, auf The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-(die aktuelle Ausgabe). Die elektrische Fritteuse ist ab Werk verdrahtet für:

- U.S. (UL): 208, 220 oder 440 Volt, ein- oder dreiphasig, 60-Hertz-Betrieb.

- International (CE): 220, 230, 240, 380, 400, 415 Volt, ein- oder dreiphasig, 50-Hertz-Betrieb.

Wenn es nicht mit der Fritteuse bestellt wurde, muss das richtige Netzanschlusskabel als Zubehör bestellt oder bei der Installation bereitgestellt werden. Prüfen Sie das Datenschild auf der Innenseite der Friteusentür, um die richtige Stromversorgung zu ermitteln.

ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Seit dem 16. August 2005 ist in der Europäischen Union die Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte in Kraft getreten. Unsere Produkte sind nach der WEEE-Richtlinie bewertet worden. Wir haben unsere Produkte auch daraufhin überprüft, ob sie der RoHS-Richtlinie (Restriction of Hazardous Substances) entsprechen, und haben unsere Produkte entsprechend umgestaltet, um die Anforderungen zu erfüllen. Um diese Richtlinien weiterhin zu erfüllen, darf dieses Gerät nicht als unsortierter Hausmüll entsorgt werden. Für die ordnungsgemäße Entsorgung wenden Sie sich bitte an Ihren nächsten Henny Penny-Händler.

WARTUNG

Dieses Gerät muss täglich, wöchentlich, monatlich, vierteljährlich und jährlich ordnungsgemäß gewartet werden, um einen sicheren und kontinuierlichen Betrieb zu gewährleisten. Dieses Gerät darf niemals mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfreinigungsgerät gereinigt werden. Reinigungsbürsten werden mit dem Gerät mitgeliefert, und die entsprechenden Reinigungsanweisungen sind in dieser Anleitung enthalten. Eine ordnungsgemäße Wartung erhöht auch die Lebensdauer des Geräts und des Öls, was die Betriebskosten über die gesamte Lebensdauer reduziert. Außerdem erhöht sich bei altem Öl die Möglichkeit eines Anstiegs und eines Brandes aufgrund des reduzierten Flammpunktes des Öls. Die Öltemperatur darf niemals 450° F (230° C) überschreiten.

BETRIEB

Das Gerät arbeitet unter Druck. Vergewissern Sie sich, dass der Druck auf null (0) PSI steht, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen, Ablassventile oder andere Entleerungsvorrichtungen öffnen.

PERSONALEINSCHRÄNKUNGEN

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihren Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen, es reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchführen.

BELÜFTUNG

Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers installiert und darf nur an einem angemessen belüfteten Ort in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und den geltenden Vorschriften verwendet werden, um das Auftreten unzulässiger Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Stoffen zu verhindern. Ein angemessener Luftstrom ist wichtig, um eine effiziente Beseitigung der Dampf- und Frittiergerüche zu ermöglichen. Der Luftstrom für dieses Modell beträgt 33,3 cfm (56,6 m³/h) Luftstrom. Lesen Sie die Anweisungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.

HENNY PENNY ELEKTRISCHE DRUCKFRITTIERMASCHINE FÜR 8 HÜHNER

VORSICHT

Die Frittiermaschine muss so installiert und verwendet werden, dass kein Wasser mit dem Fett in Kontakt kommen kann.

HINWEIS

Dieses Gerät ist nicht zum Betrieb mit einer externen Uhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

HINWEIS

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen mit fehlender Erfahrung und Kenntnissen bedient werden, ausgenommen sie wurden von einem für ihre Sicherheit verantwortlichen Vorgesetzten an dem Gerät ausgebildet und werden von diesem überwacht.

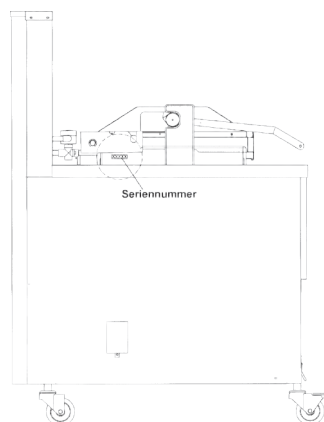
HENNY PENNY – ELEKTRISCHE DRUCKFRITTIERMASCHINE FÜR 8 HÜHNER

TECHNISCHE DATEN

Höhe	61 Zoll (155 cm)
Breite	24 Zoll (61 cm)
Tiefe	41 ³ / ₄ (107 cm)
Standfläche	etwa 7 Sq. Ft. (0,65 m ²)
Fassungsvermögen der Wanne	8 Hühner – 9,9 kg (22 lbs) 100 Pfund 45 kg Fett
Elektrischer Anschluss	208 V~, 3-phasig, 50/60 Hz, 17 kW, 47,2 A 240 V~, 3-phasig, 50/60 Hz, 17 kW, 40,9 A 200 V~, 3-phasig, (Dreieck), 50/60 Hz, 17 kW, 49,1 A 240 V~, 3-phasig, (Dreieck), 50 Hz, 17 kW, 40,9 A 380 V~, 3-phasig, 50 Hz, 17 kW, 25,8 A 415 V~, 3-phasig, 50 Hz, 17 kW, 23,7 A 400 V~, 3-phasig, 50 Hz, 17 kW, 24,6 A
Beheizung	Zwei elektrische 8.500 W Tauchheizelemente
Versandgewicht	etwa 344 kg (758 Pfund)

HINWEIS

Ein Datenschild befindet sich auf der Rückseite und enthält Informationen über die Art der Frittiermaschine, die Seriennummer, das Garantiedatum und andere Informationen über die Frittiermaschine. Darüber hinaus ist die Seriennummer an der Außenseite der Frittierwanne markiert. Siehe Abbildung unten.



ABSCHNITT 1: EINFÜHRUNG

1-1 DRUCKFRITTIER- MASCHINE

Die Henny Penny Druckfrittiermaschine ist eine grundlegende Nahrungsmittel-Verarbeitungsmaschine, die nur in institutionellen und kommerziellen Gastronomiebetrieben eingesetzt wird.

P-H-T

Eine Kombination aus Druck (P), Hitze (H) und Zeit (T) wird automatisch geregelt, um ein optimales, gut schmeckendes Produkt zu erzeugen.

Druck

Druck ist bei dieser Art der Speisenzubereitung eine der Grundlagen. Der Druck wird durch die natürliche Feuchtigkeit der Speise entwickelt. Der patentierte Deckel fängt diese Feuchtigkeit ein und nutzt sie als Dampf. Da der Dampf rasch entsteht, wird der Großteil der natürlichen Säfte im Inneren der Speise gehalten. Ein Stellventil lässt Dampf aus der Wanne abdampfen und sorgt für einen konstanten, niedrigen Dampfdruck.

Hitze

Die erzeugte Hitze ist ein weiterer wichtiger Faktor der Druckfrittiermaschine. Die Energieeinsparungen werden durch die kurze Frittierdauer, niedrige Temperatur und Wärmedämmung der Edelstahl-Frittierwanne erzielt.

Zeit

Zeit ist wichtig, da eine kürzere Frittierdauer für den Benutzer wirtschaftliche Vorteile bietet. Die Speisen sind rascher servierfertig als bei der Zubereitung in einer herkömmlichen offenen Frittiermaschine.



HINWEIS

Am 16. August 2005 ist die WEEE-Richtlinie für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall in der Europäischen Union in Kraft getreten. Unsere Produkte wurden unter Berücksichtigung der WEEE-Richtlinie untersucht. Wir haben unsere Produkte auch untersucht in Hinblick auf die Erfüllung der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe (RoHS) und haben sie den Anforderungen entsprechend neu ausgelegt. Um auch weiterhin diese Richtlinie zu erfüllen, darf dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden. Informationen für eine ordnungsgemäße Entsorgung erhalten Sie von Ihrem nächstgelegenen Henny-Penny-Händler.

1-2 SACHGERECHTE PFLEGE

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

1-3 KUNDENDIENST

Falls Sie externe Unterstützung benötigen, kontaktieren Sie bitte örtlichen Ihren Händler in Ihrer Nähe oder rufen Sie die Nummer 1-800-417-8405 oder 1-937-456-8405 an.

**1-4.
SICHERHEIT**

Die Henny Penny Druckfrittiermaschine verfügt über zahlreiche eingebaute Sicherheitsmerkmale. Dennoch ist die korrekte Anwendung der angemessenen Verfahren von Installation, Betrieb und Wartung der einzige Weg für die Gewährleistung eines sicheren Betriebs. Die Anweisungen in diesem Handbuch dienen zum Erlernen der vorschriftsmäßigen Verfahren. Bei Informationen, die besonders wichtig oder sicherheitsrelevant sind, werden die Begriffe **GEFAHR**, **WARNUNG**, **VORSICHT** und **HINWEIS** verwendet. Ihre Verwendung wird nachfolgend beschrieben.



Das **SICHERHEITSWARNSYMBOL** wird zusammen mit **GEFAHR**, **WARNUNG** oder **VORSICHT** verwendet und zeigt unterschiedliche Gefahren von Verletzungen an



HINWEIS wird dazu verwendet, um besonders wichtige Informationen hervorzuheben.



***VORSICHT** ohne das Sicherheitswarnsymbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu materiellen Schäden führen kann.*



***VORSICHT** mit dem Sicherheitswarnsymbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu leichten oder geringfügigen Verletzungen führen kann.*



WARNUNG weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu ernstesten Verletzungen oder Todesfällen führen kann.



GEFAHR WEIST AUF EINE UNMITTELBAR GEFÄHRLICHE SITUATION HIN, DIE, FALLS SIE NICHT VERMIEDEN WIRD, ZU ERNSTEN VERLETZUNGEN ODER TODESFÄLLEN FÜHRT.

**1-4.
SICHERHEIT (FORTS.)**



Symbol für Potenzialausgleich



Symbol für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE)



ODER



Symbole für Stromschlaggefahren



ODER



Symbole für heiße Oberflächen

ABSCHNITT 2: INSTALLATION

2-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt beschreibt die Installation und das Auspacken der Henny Penny PFE-590.

HINWEIS

- Die Installation dieses Gerätes darf nur von einem qualifizierten Kundendienst-Techniker ausgeführt werden.



Die Frittiermaschine darf nicht mit irgendwelchen Objekten, wie Bohrern oder Schrauben durchbohrt oder beschädigt werden, da dies zu Bauteilschäden oder Stromschlägen führen kann.

2-2. ANWEISUNGEN ZUM AUSPACKEN

HINWEIS

Eventuelle Transportschäden müssen in Anwesenheit des Vertreters der Auslieferungsfirma protokolliert und vor seiner Abfahrt unterzeichnet werden.

- Die Kunststoffbänder zerschneiden und vom Verpackungskarton entfernen.
- Den Kartondeckel entfernen und den Hauptkarton von der Frittiermaschine abnehmen.
- Stützen für den Eckenschutz entfernen (4).
- Die um die Träger-/Gestellbox angebrachte Stretchfolie zerschneiden und vom Oberteil des Frittiermaschinendeckels entfernen.
- Die Metallbänder, mit welchen die Frittiermaschine auf der Palette befestigt ist, durchschneiden und entfernen.



Alle Gegengewichte müssen geladen sein, bevor der Deckel entriegelt werden kann, um Verletzungen zu vermeiden.

- Die Frittiermaschine von der Palette entfernen.



Die Frittiermaschine muss vorsichtig bewegt werden, um Verletzungen zu vermeiden. Die Frittiermaschine wiegt etwa 344 kg (758 Pfund).

**2-2.
ANWEISUNGEN
ZUM AUSPACKEN
(FORTS.)**

7. Die Gegengewicht von der Palette entfernen, die unter der Frittiermaschine an der Palette befestigt sind.

VORSICHT

Nicht fallen lassen. Die Gegengewichte wiegt jeweils etwa 8,1 kg (18 Pfund). Sie müssen vorsichtig gehandhabt werden, damit es zu keinen Verletzungen kommt.

8. Die hintere Wartungsabdeckung entfernen.
9. Die sieben Gewichte in die Gegengewicht-Baugruppe laden. Siehe Seite 2-4.
10. Die hintere Wartungsabdeckung wieder anbringen.

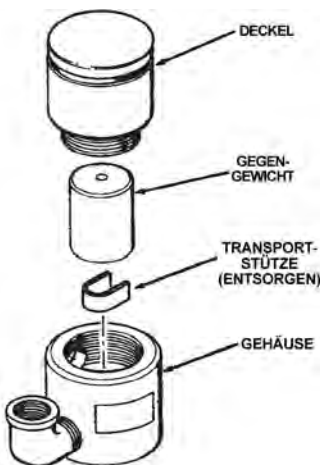
! WARNUNG

Zur Vermeidung von Verletzungen und zur Gewährleistung eines sicheren Betriebs muss die hintere Wartungsabdeckung in ihrer Position angebracht sein.

11. Die Warnschilder von der Deckelbaugruppe abschneiden. Der Deckel kann nun entriegelt werden.
12. Die Zubehörteile aus dem Inneren der Filterablasswanne entfernen.
13. Das Gegengewichtventil für den Betrieb vorbereiten.

HINWEIS

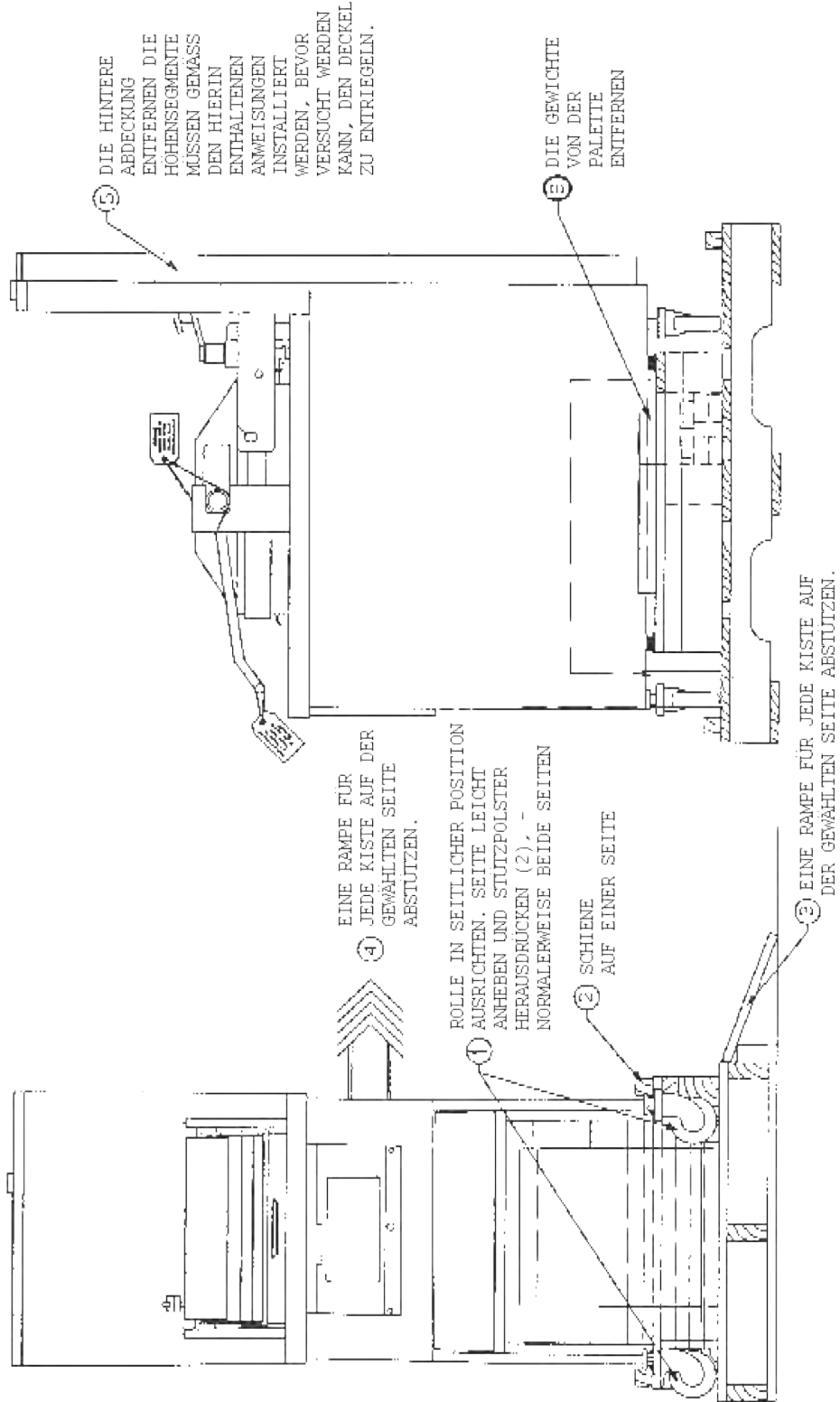
Der Versandträger aus Metall wird in das Gehäuse der Gegengewicht-Baugruppe eingesetzt, um die Gegengewicht-Öffnung und das Gegengewicht während des Versands zu schützen. Dieser Träger muss vor der Installation und der Inbetriebnahme entfernt werden.

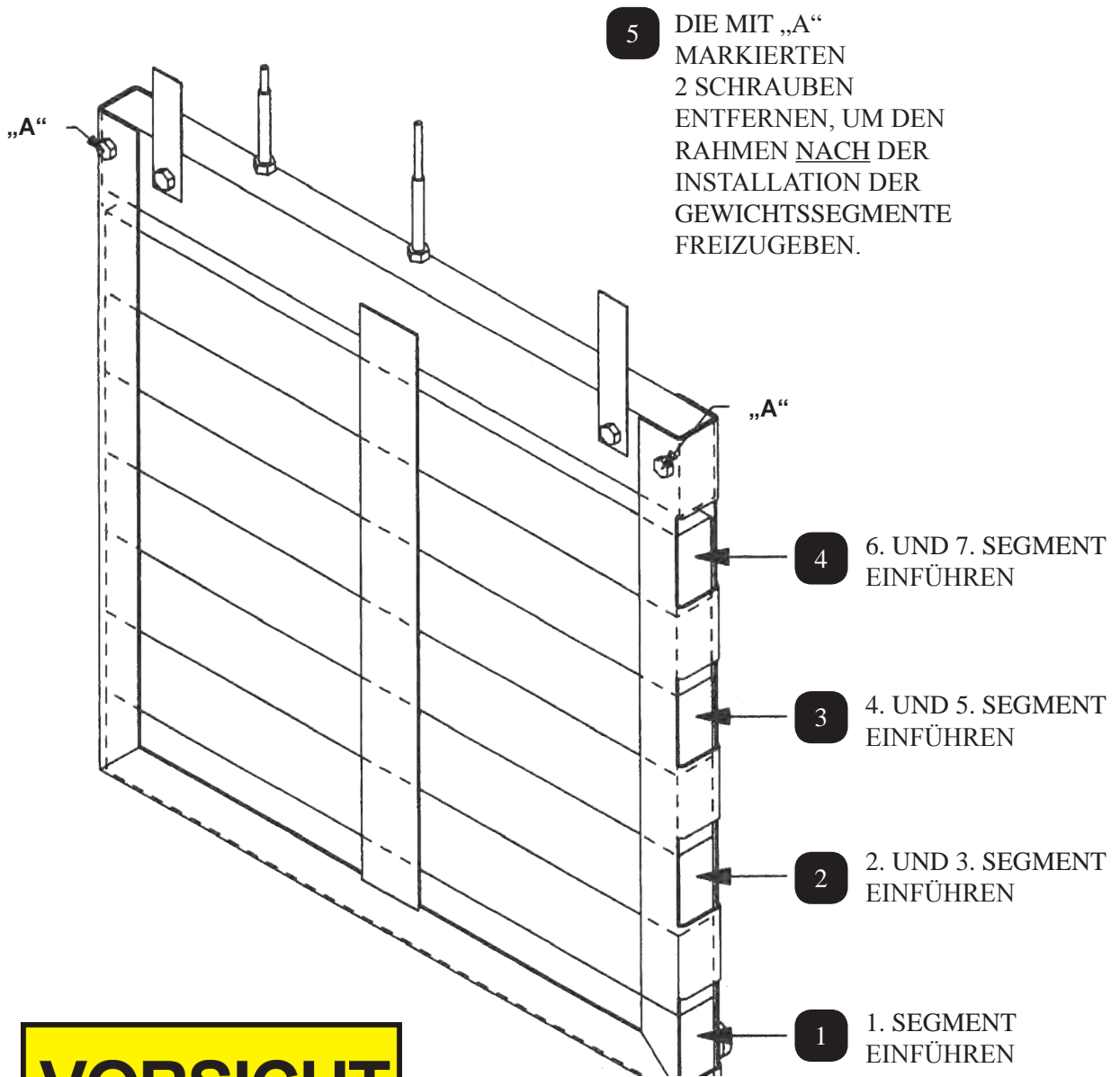


- A. Den Gegengewichtdeckel abschrauben.
- B. Das Gegengewicht entfernen.
- C. Den Metallverpackungsträger entfernen und entsorgen.
- D. Die Gegengewicht-Öffnung mit einem trockenen Tuch abwischen.
- E. Das Gegengewicht vorsichtig über die Gegengewicht-Öffnung setzen. Den Gegengewichtdeckel wieder handfest anschrauben.

13. Das Schutzpapier aus dem Frittiermaschinenschrank entfernen. Die Außenfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.

Optionale Rampenentladung





VORSICHT

- * JEDES GEWICHT WIEGT ETWA 8,1 KG (18 PFUND) – VORSICHTIG BEHANDELN.
- * ALLE SEGMENTE SIND IDENTISCH.
- * ALLE SEGMENTE MÜSSEN INSTALLIERT UND IM RAHMEN GESICHERT SEIN, BEVOR VERSUCHT WERDEN KANN, DEN DECKEL ZU ENTRIEGELN.

**2-3.
AUSWAHL DES
STANDORTS**

Die sachgerechte Aufstellung der Frittiermaschine ist für die Betriebsweise, Geschwindigkeit und den Komfort sehr wichtig. Der Standort muss eine einfache Füllung und Entnahme erlauben, ohne die Zusammenstellung der Bestellung zu beeinträchtigen. Das Bedienungspersonal hat festgestellt, dass Frittieren vom Rohprodukt bis zur fertigen Speise und das anschließende Aufbewahren in einem Wärmer einen schnellen, unterbrechungsfreien Service gewährleistet. Vorbereitungs- und Abstelltische sollten zumindest auf einer Seite der Frittiermaschine 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 Zusammenstellung der Bestellung kann bei einem nur geringen Effizienzverlust verlagert werden. Zum sachgerechten Service der Frittiermaschine muss an allen Seiten ein Freiraum von mindestens 24 Zoll (60,96 cm) bleiben. Der Zugang für Servicearbeiten wird durch Entfernen einer Seitenwand erhalten.

HINWEIS

FEUERGEFAHR

Zur Vermeidung eines Brands und der Zerstörung von Lagerartikeln darf der Bereich unter der Frittiermaschine nicht zur Lagerung von Artikeln genutzt werden.



WARNUNG

BRANDRISIKO

Um ernsthafte Verbrennungen durch spritzendes heißes Öl zu vermeiden, muss die Frittiermaschine so positioniert und installiert werden, dass ein Umkippen oder Bewegen vermieden wird. Zur Stabilisierung können Halteschwellen verwendet werden.

**2-4
NIVELLIEREN
DER FRITTIER-
MASCHINE**

Für einwandfreien Betrieb muss die Frittiermaschine mit einer Wasserwaage, die auf die ebenen Flächen um den Frittierwanne rand aufgelegt wird, von Seite zu Seite und von vorne nach hinten nivelliert werden.



GEFAHR

WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KANN DAS FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

**2-5.
LÜFTUNG DER
FRITTIER-
MASCHINE**

Die Frittiermaschine sollte mit einer Vorkehrung zur Lüftung unter einer geeigneten Abzugshaube oder in einem Lüftungssystem installiert werden. Das ist erforderlich, damit der Dampf und die Frittiergerüche effizient entfernt werden können. Spezielle Vorsorge muss beim Entwurf des Dunstabzugsystems getroffen werden, um eine Beeinträchtigung des Betriebs der Frittiermaschine zu vermeiden. Wir empfehlen einen örtlichen Lüftungs- oder Heizungsfachbetrieb zu konsultieren, um ein geeignetes System zu entwerfen.

HINWEIS

Die Lüftung muss örtliche, staatliche und europäische Vorschriften erfüllen. Konsultieren Sie Ihre örtliche Feuerwehr oder Baubehörde.

**2-6.
ELEKTRISCHE
ANFORDERUNGEN**

Die elektrische Frittiermaschine erfordert eine Stromversorgung mit 208 oder 240V, drei Phasen, 50/60 Hz. Das Netzkabel kann an der Frittiermaschine bereits angeschlossen sein oder bei der Installation bereitgestellt werden. Prüfen Sie das Typenschild direkt über dem Deckel auf der linken Seite der hinteren Abdeckung, um die korrekte Stromversorgung zu bestimmen.



Diese Frittiermaschine muss ordnungsgemäß und sicher geerdet werden, um Stromschlaggefahr zu vermeiden. Informationen für die korrekten Erdungsverfahren finden Sie in den örtlichen Elektrovorschriften oder falls solche örtlichen Elektrovorschriften nicht existieren in 'The National Electrical Code, ANSI/NFPA Nr. 70 (die aktuell gültige Version). In Kanada müssen alle Elektroanschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1, und/oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Dieser Schrank muss mit einem externen Trennschalter ausgerüstet werden, der alle ungeerdeten Leiter unterbricht, um Stromstöße zu vermeiden. Der Hauptnetzschalter dieses Gerätes schaltet nicht alle Strom führenden Leitungen ab.

Ein eigener Trennschalter mit ordnungsgemäß Veranstaltungsspannungskategorie III Bedingungen und bemessenen Sicherungen oder Unterbrechern muss an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen der Frittiermaschine und der Stromversorgung eingebaut werden. Dabei sollte es sich um einen isolierten Kupferleiter für eine Nennspannung von 600 V und 90° C verwendet werden. Für Kabelabstände von mehr als 50 Füße (15,24 m) muss der nächstgrößere Drahtdurchmesser verwendet werden.

Die internationalen elektrischen Anforderungen entnehmen Sie bitte Abschnitt 2-7.

**2-7.
INTERNATIONALE
ELEKTRISCHE
ANFORDERUNGEN**

Geräte, die außerhalb der Vereinigten Staaten verwendet werden, werden aufgrund der unterschiedlichen Verkabelungsvorschriften eventuell nicht mit angeschlossenem Netzkabel geliefert. Die Frittiermaschinen sind ab Werk mit folgenden Versorgungsmöglichkeiten erhältlich: 208, 240, 380 oder 415 V, dreiphasig, 50 Hz. Zum Anschluss des Kabels ist innerhalb der Frittiermaschine eine Klemmenleiste montiert. Ein Aufkleber an der Innenseite des rechten Seitenpaneels hilft bei der Verkabelung des Geräts.

HINWEIS

CE-Geräte erfordern einen Durchmesser der an der Klemmenleiste angeschlossenen Leitungen von 4 mm. Bei Verwendung eines flexiblen Netzkabels muss dieses vom Typ HO7RN sein.

Zum Anschluss des Netzkabels befolgen Sie bitte diese Verfahren:

1. Rechtes Seitenpaneel des Geräts entfernen.
2. Kabel mit einer Zugentlastung an der Verteilerdose anschließen.
3. Die Leitungen gemäß dem Schaltdiagramm am Seitenpaneel an der Klemmenleiste anschließen.
4. Den Schlupf aus dem Kabel ziehen und das Kabel durch die Klemme am Rahmen (am hinteren linken Bein der Frittiermaschine) führen. Das Kabel dann unter der Rahmen hindurch- und an der Rückseite herausführen, damit es nicht die Frittierablasswanne behindert.



Die Filterablasswanne muss so weit wie möglich unter die Frittiermaschine geschoben und der Deckel 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, wird Fett heraus spritzen, was Verletzungen verursachen kann.

5. Die Verkabelung der Frittiermaschine ist jetzt abgeschlossen.

**2-7.
INTERNATIONALE
ELEKTRISCHE
ANFORDERUNGEN
(FORTS.)**

HINWEIS

- Die Netzkabel müssen ölfeste, umhüllte biegsame Kabel sein, nicht dünner als gewöhnliche Polychloropren- oder andere gleichwertige synthetische Kabel mit Elastomerhülle.
- Es wird empfohlen, einen 30-mA-Schutzschalter, wie beispielsweise einen Fehlerstrom-Schutzschalter, in den Frittiermaschinen-Stromkreis zu integrieren.



(NUR FÜR GERÄTE MIT CE-KENNZEICHNUNG!) Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr muss dieses Gerät über einen potenzialfreien Leiter mit anderen Geräten oder berührbaren Metallflächen in nächster Nähe verbunden werden. Dieses Gerät ist zu diesem Zweck mit einer Potenzialausgleichsöse ausgestattet. Die Potenzialausgleichsöse ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet



**VERHINDERUNG EINES ÜBERKOCHENS BEI HENNY PENNY
FRITTIERMASCHINEN**



**WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT
BEFOLGT WERDEN, KANN DAS FETT
AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN
UND SCHWERE VERBRENNUNGEN,
VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER
SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.**

- **DAS FETT DARF AUSSCHLIESSLICH WÄHREND DER
INBETRIEBNAHME AM MORGEN UMGERÜHRT WERDEN. DAS FETT
ZU KEINEM ANDEREN ZEITPUNKT UMRÜHREN.**
- **DAS FETT MINDESTENS ZWEIMAL TÄGLICH FILTERN.**
- **NUR DANN FILTERN, WENN "COOL" (KÜHL) ANGEZEIGT WIRD.**
- **WÄHREND DES FILTERVORGANGS ALLE KRUSTEN VON DEN
OBERFLÄCHEN DER FRITTIERWANNE UND DER KALTZONE BÜRSTEN.**
- **SICHERSTELLEN, DASS DIE FRITTIERMASCHINE EBEN STEHT.**
- **SICHERSTELLEN, DASS DAS FETT NIE HÖHER ALS DIE OBERE
FÜLLSTANDSLINIE DER FRITTIERWANNE IST.**
- **SICHERSTELLEN, DASS DAS GASREGELVENTIL UND DIE BRENNER
KORREKT EINGESTELLT SIND. (NUR BEI GASGERÄTEN)**
- **DIE EMPFOHLENE BELADUNG VERWENDEN**

**WEITERE INFORMATIONEN ZU DIESEN ANLEITUNGEN KÖNNEN SIE
DEM BENUTZER-HANDBUCH UND DER „STANDARDS LIBRARY“ VON
KFC ENTNEHMEN.**

**BEZÜGLICH WEITERER UNTERSTÜTZUNG RUFEN SIE BITTE DIE
HENNY PENNY SERVICE-ABTEILUNG UNTER FOLGENDER NUMMER AN**

1-800-417-8405.

ODER

1-937-456-8405

ABSCHNITT 3: BETRIEB

3-1 BETRIEBS- KOMPONENTEN

NETZ-/PUMPEN-Schalter

Ein Drei-Wege-Schalter mit der mittleren Position OFF (AUS). Drehen Sie den Schalter auf die Position POWER (EIN), um die Frittiermaschine zu betreiben, bewegen Sie den Schalter auf die Position PUMP (PUMPE), um die Filterpumpe zu betätigen. Zur Betätigung der Filterpumpe müssen bestimmte Bedingungen erfüllt werden, die weiter unten in diesem Abschnitt behandelt werden

Frittierwanne

Dieser Behälter fasst das Frittierfett und ist dazu ausgelegt die Heizelemente und 8 Stücke des Produktes sowie eine ausreichende Kaltzone zum Einsammeln der Krusten zu fassen

Träger

Dieser Träger aus rostfreiem Stahl besteht aus fünf Rosten, die das Produkt während und nach dem Frittieren aufnehmen (4 Frittierroste und 1 Abdeckrost).

Deckeldichtung

Sorgt für die Druckdichtung für die Frittierkammer

Gegengewicht-Baugruppe

Das Druckablassventil von der Art eines Gegengewicht-Ventils wird dazu verwendet, einen konstanten Dampfdruckpegel innerhalb der Frittierwanne aufrechtzuerhalten. Der gesamte übermäßige Druck wird durch die Abzugshaube entlüftet. Entfernen Sie den Deckel des Gegengewichts und reinigen Sie den Deckel, das Gewicht und die Gegengewichts-Öffnung einmal täglich. Bitte sehen Sie hierzu den Abschnitt „Vorbeugende Wartung“.



Wenn die Gegengewicht-Baugruppe nicht täglich gereinigt wird, kann sich in der Frittiermaschine zu hoher Druck bilden. Das kann zu schweren Verletzungen und Verbrennungen führen.

Sicherheitsventil

Ein federbelastetes Ventil mit ASME-Zulassung, eingestellt auf 999 mbar (14.5 psi). Falls das Stellventil verstopft, lässt dieses Sicherheitsventil übermäßigen Druck ab und hält die Frittierkammer auf einem Druck von 999 mbar (14.5 psi). In diesem Falls muss der FRITTIER-/PUMPEN-Schalter auf die Position OFF (AUS) gestellt werden, um allen Druck aus der Frittierwanne abzulassen



Wenn das Sicherheitsventil aktiviert wird, den Hauptschalter auf AUS stellen. Zur Vermeidung schwere Verbrennungen und Verletzungen muss die Frittiermaschine vor der nächsten Verwendung gewartet werden.

3-1. BETRIEBSKOMPONENTEN (FORTS.)

Sicherheitsventilring



**NICHT AN DIESEM RING ZIEHEN.
DAS VERURSACHT SCHWERE
VERBRENNUNGEN DURCH DAMPF.**

Manometer

Zeigt den Druck in der Frittierwanne an.

Magnetventil

Eine elektromechanische Vorrichtung, die den Druck in der Frittierwanne aufrecht erhält

Das Magnetventil schließt sich am Anfang des Frittierzyklus und wird von der Steuerung am Ende des Frittierzyklus automatisch geöffnet. Wenn dieses Ventil verschmutzt oder die PTFE-Sitzfläche beschädigt wird, kann sich kein Druck aufbauen; das Ventil muss gemäß dem Wartungsabschnitt des technischen Handbuchs repariert werden

Ablassventil

Ein Zweiwege-Kugelhahn, normalerweise in der geschlossenen Position ; drehen Sie den Griff, um das Fett aus der Frittierwanne in die Filterauslasswanne abzulassen



**DAS ABLASSVENTIL NICHT ÖFFNEN, WÄHREND
DIE FRITTIERWANNE UNTER DRUCK STEHT.
DADURCH TRITT HEISSES FETT AUS, DAS
SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHT.**

Ablass-Verriegelungsschalter

Ein Mikroschalter, der die Frittierwanne schützt, sollte der Bediener versehentlich das Fett aus der Frittierwanne entleeren, während der Hauptschalter in der Stellung „COOK“ (FRITTIEREN) ist. Der Schalter ist dazu ausgelegt, die Hitze automatisch auszuschalten, wenn das Ablassventil geöffnet wird.

Kondensatauslasswanne

Die Sammelstelle für das Kondensat, das sich im Dampfabzugssystem gebildet hat; sie muss regelmäßig entnommen und entleert werden, normalerweise täglich.

Fettmischsystem

Die Maschine ist mit einer Fettmischfunktion ausgerüstet, damit das Frittierfett gut gemischt und die Ansammlung von Feuchtigkeit und damit wallendes Kochen in der Wanne verhindert wird. Die Filterpumpe wird von der Steuerung zu vordefinierten Intervallen betätigt, um das Fett zu vermischen.

Deckelverriegelung

Der Deckel der Frittiermaschine ist auf der Vorderseite mit einer mechanischen Verriegelung ausgestattet, die in einer Halterung auf der Vorderseite der Wanne eingreift. Diese Vorrichtung hält den Deckel geschlossen, während dieser in seiner Position verriegelt wird, ist jedoch nicht dazu bestimmt, den Druck in der Frittierwanne zu halten.

3-1. BETRIEBSKOMPONENTEN (FORTS.)

Hochtemperaturgrenze

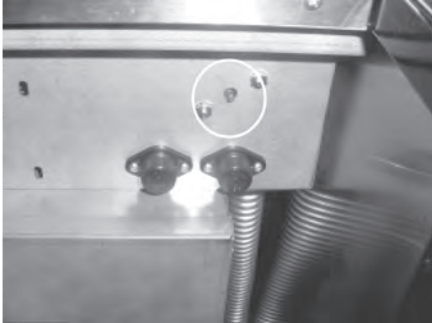


Abb. 3-1

Hierbei handelt es sich um ein Sicherheitsbauteil, das die Fetttemperatur misst. Wenn die Fetttemperatur 212°C (420°F) überschreitet, öffnet sich diese Steuerung und schaltet die Beheizung der Frittierwanne ab. Wenn die Fetttemperatur unter die sichere Betriebsgrenze abfällt, muss die Steuerung manuell zurückgesetzt werden, indem die rote Taste unter der Steuertafel vorne rechts an der Frittiermaschine gedrückt wird

Luftventil

Pumpt regelmäßig Luft in das Frittierfett, um das Fett auf einer gleichmäßigen Temperatur zu halten. Diese Funktion arbeitet nur dann, wenn das Gerät während einiger Zeit nicht benutzt wurde und aus einem kalten Zustand erhitzt wird

Filterauslasswanne

Das ist die entnehmbare Wanne, in welcher der Filter untergebracht ist und die das Fett aufnimmt, wenn dieses aus der Frittierwanne abgelassen wird; sie dient auch zum Entfernen und Entsorgen von altem Fett



Bitte gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn sich heißes Fett in dieser Wanne befinden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Filter-Verbindungsstück

Verbindet den Filter mit der Filterpumpe und ermöglicht die einfache Entnahme von Filter und Ablasswanne

Sicherungen

Eine Schutzvorrichtung, die den Stromkreis unterbricht, wenn die Stromstärke höher als der Nennwert ist

3-2. BEDIENUNG DES DECKELS

Schließen des Deckels:

1. Den Deckel absenken, bis die Dichtung auf der Wanne aufliegt, und den Deckel mit der Deckelverriegelung versperren.
2. Den Deckelgriff nach vorne bis zum Anschlag ziehen.
3. Den Deckelgriff bis zum Anschlag nach oben ziehen.
4. Den Deckelgriff nach außen (zum eigenen Körper) bis zum Anschlag ziehen.
5. Den Deckelgriff nach unten drücken und den Deckel versperren.



DER DECKEL MUSS VORSCHRIFTSMÄSSIG VERRIEGELT SEIN, DAMIT KEIN FETT UND DAMPF UNTER DRUCK AUS DER FRITTIERWANNE AUSTRETEN KÖNNEN. DAS VERURSACHT SCHWERE VERBRENNUNGEN.

**3-2.
BEDIENUNG DES
DECKELS
(FORTS.)**



DEN GRIFF NICHT NACH OBEN ZIEHEN UND NICHT VERSUCHEN DIE DECKELVERRIEGELUNG MIT GEWALT ZU ÖFFNEN, BEVOR AUF DEM MANOMETER 0 PSI ANGEZEIGT WIRD. AUSTRETENDER DAMPF UND AUSTRETENDES FETT VERURSACHT SCHWERE VERBRENNUNGEN.

BETREIBEN SIE DAS GERÄT NUR DANN, WENN SICH DER DECKEL IN SEINER POSITION BEFINDET UND ALLE KOMPONENTEN INSTALLIERT SIND, UM SCHWERE VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN.

MANIPULIEREN SIE KEINESFALLS IRGENDWELCHE KOMPONENTEN DES DECKELVERRIEGELUNGSMECHANISMUS, UM SCHWERE VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN.

Öffnen des Deckels:

1. Den Deckelgriff sanft bis zum Anschlag nach oben ziehen.
2. Den Griff bis zum Anschlag nach hinten drücken.
3. Den Griff nach unten drücken.

VORSICHT

Drücken Sie den Griff nach unten, bevor Sie versuchen, den Deckel zu heben, da der Deckel ansonsten beschädigt werden könnte.

4. Den Griff nach hinten drücken.
5. Die vordere Deckelverriegelung entriegeln.

HINWEIS

Falls sich der Deckel nur noch schwer betätigen lässt, stellen Sie die Nutzung der Frittiermaschine ein und rufen Sie den Service. Kabel müssen ersetzt werden.

**3-3.
SCHMELZZYKLUS –
BETRIEB**

Falls die Temperatur des Fetts weniger als 85°C (185°F) beträgt und sich der NETZ-/PUMPEN-Schalter in der Position POWER (NETZ) befindet, tritt die Frittiermaschine in den Schmelzzzyklus, Das Fett wird langsam erwärmt, damit es nicht anbrennt. Die Beheizung schaltet sich wiederholt ein und aus, um das Fett langsam zu schmelzen. Bei 85°C (185°F) bleibt die Beheizung eingeschaltet, bis der Kühlmodus von 121°C (250°F) erreicht wird. Zum Verlassen des Kühlmodus drücken Sie die Taste „EXIT COOL“ (KÜHLMODUS VERLASSEN).

Bitte sehen Sie hierzu den Abschnitt über das Füllen oder Hinzufügen von Fett.

3-4. SCHALTER UND ANZEIGEN

Taste „KÜHL BEENDEN“

Bitte sehen Sie hierzu das Bild am Ende dieses Abschnitts.

Nach dem Frittieren oder Filtern des Fetts wird automatisch der COOL-Modus aufgerufen; in diesem Modus wird das Fett auf einer niedrigeren Temperatur gehalten. Diese Temperatur verlängert die Lebensdauer des Fetts und verringert den Zeitbedarf zum Aufheizen des Fetts für den nächsten Frittierzyklus. Drücken Sie die Taste „EXIT COOL“ (KÜHL BEENDEN), um das Fett auf die Solltemperatur zu erhitzen



OBWOHL DER BILDSCHIRM WÄHREND DES STANDBY-MODUS „COOL“ (KÜHL) ANZEIGT, IST DAS FETT HEISS UND KANN VERBRENNUNGEN ERZEUGEN.

Produktauswahltasten

Wählen Sie die Zahl der Hühner oder Produkte aus, die frittiert werden sollen, indem Sie die Taste unter der Menüposition drücken. Das Fett wird dann auf die Absenkttemperatur dieses Produkts erhitzt

Durch erneutes Drücken derselben Taste wird der Frittierzyklus gestartet. Die Anzeige wechselt von „DROP“ (ABSENKEN) zum Zähler des Frittierzeit in Minuten und Sekunden

Am Ende des Frittierzyklus ertönt der Alarm und die Anzeige blendet „DONE“ (FERTIG) ein. Drücken Sie die blinkende Zyklustaste, um den Alarm abzustellen und die Frittiermaschine in den Kühlmodus zurückzusetzen

HINWEIS

Ein Frittierzyklus kann jederzeit abgebrochen werden, indem die Produkttaste gedrückt gehalten wird.

Zeit-/Temperaturanzeige

Das ist eine vierstellige LED-Anzeige, welche die verbleibende Frittierzeit während der Frittierzyklen sowie die Fetttemperatur auf Verlangen des Bedieners anzeigt

Hitzeanzeige

Leuchtet auf, wenn die Steuerung eine Erhitzung anfordert. Sobald die Fetttemperatur erreicht wird, erlischt die Hitzeleuchte

**3-4.
SCHALTER UND
ANZEIGEN (FORTS.)**

HI-Temperaturanzeige

Auf der Anzeige erscheint "HI" (HOCH), wenn die Fetttemperatur 22,24°C (40°F) über dem Sollwert liegt

Absenkanzeige

Auf der Anzeige erscheint „DROP“ (ABSENKEN), wenn das Fett die Solltemperatur erreicht hat (sie zeigt „DROP“ 2° vor dem Sollwert und 4° über dem Sollwert an)

Fertig-Anzeige

Auf der Anzeige wird am Ende des Frittierzyklus „DONE“ (FERTIG) eingeblendet

Temperaturtaste

Erlaubt dem Bediener, die Temperatur während eines Frittierzyklus abzulesen

SCAN-Taste

Dieser Taste dient zum Umschalten zwischen allen laufenden Zeitgebern

FUNKTIONS-Taste

Wird zur Programmierung der Steuerungen verwendet

Taste „FÜLLEN BEENDEN“

Nach der Filterung der Frittiermaschine wird im Filterspermodus auf der Anzeige „FILL“ (FÜLLEN) angezeigt und die Taste „EXIT FILL“ (FÜLLEN BEENDEN) muss gedrückt werden

Mehrere Zeitgeber

Die Steuerung besitzt die Fähigkeit, mehrere Zeitgeber zu betreiben. Wenn mehr als ein Produkt frittiert wird, kann ein Zeitgeber gestartet werden, indem pro Frittierzyklus mehrere Produkttasten gedrückt werden

HINWEIS

Die Produkte müssen über dieselben Sollwerte verfügen und die Druckprogrammierung muss ausgeschaltet werden. Bitte sehen Sie hierzu den Abschnitt „Programmierung“.

**3-4.
SCHALTER UND
ANZEIGEN (FORTS.)**

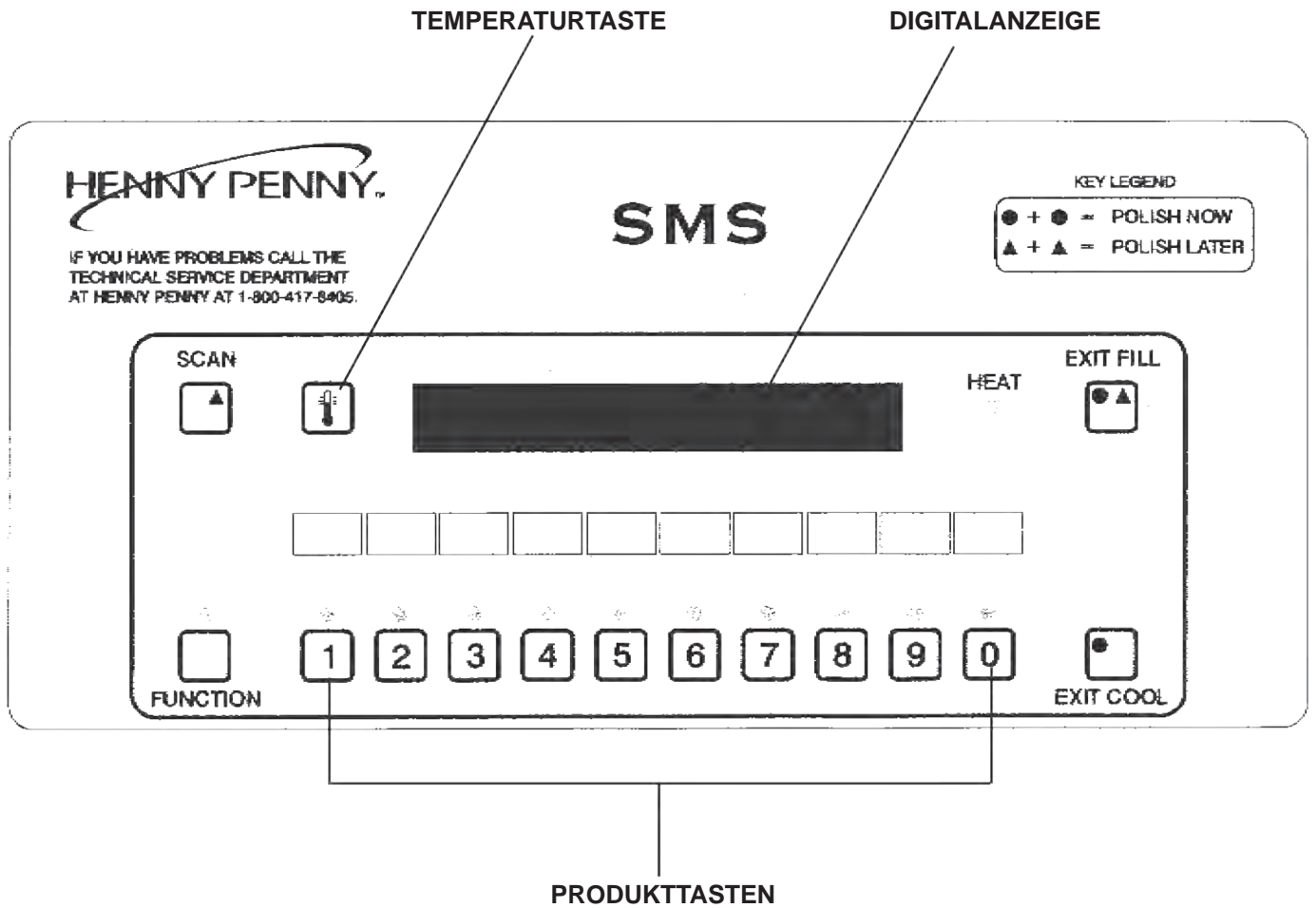


ABBILDUNG 3-2

**3-5.
FÜLLEN ODER
HINZUFÜGEN VON FETT**

VORSICHT

Beim Aufheizen der Frittiermaschine muss der Fettfüllstand immer über den Heizelementen und auf Höhe der Fettfüllstandsmarkierungen an der Wannentrückwand liegen (Abbildung 3-3). Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann einen Brand oder Schäden an der Frittiermaschine verursachen.

Bei Verwendung von festem Fett ist es empfehlenswert, das Fett zuerst zu erwärmen, bevor es in die Frittierwannen gegeben wird. Die Heizelemente müssen vollständig im Fett eingetaucht sein. Andernfalls kann die Frittierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

1. Es wird empfohlen, in der Frittiermaschine ein hochwertiges Frittierfett zu verwenden. Einige minderwertige Frittierfettarten haben einen hohen Feuchtigkeitsgehalt, der Schaumbildung und Überkochen verursachen wird.



Abbildung 3-3



Um beim Einfüllen von heißem Fett in die Frittierwanne schwere Verbrennungen zu vermeiden, müssen Handschuhe getragen werden; außerdem muss mit größter Vorsicht vorgegangen werden, um ein Verspritzen zu vermeiden.

2. Das elektrische Modell erfordert 45 kg (100 Pfund) Fett. Die Frittierwanne verfügt über 2 Füllstandslinien auf der Rückwand der Frittierwanne, die den korrekten Fettfüllstand des erhitzten Fetts anzeigen. Abbildung 3-3.
3. Kaltes Fett sollte nur bis zur unteren Linie eingefüllt werden.



STELLEN SIE SICHER, DASS DAS FETT NIE HÖHER ALS DIE OBERE FÜLLSTANDSLINIE DER FRITTIERWANNE IST. WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KANN DAS FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

Vollständige Anweisungen bitte der "Standards Library" von KFC entnehmen.

**3-6.
GRUNDLEGENDE
BEDIENUNG**

Befolgen Sie das Verfahren unten, wenn Sie die Frittiermaschine zum ersten Mal in Betrieb nehmen sowie jedes Mal, wenn die Frittiermaschine aus einem kalten oder abgeschalteten Zustand wieder in Betrieb genommen wird. Das sind grundlegende, allgemeine Anweisungen. Bitte befolgen Sie beim Betrieb der Frittiermaschine die „Standards Library“ von KFC.

1. Stellen Sie sicher, dass die Frittierwanne korrekt bis zur unteren Linie der Füllstandsanzeige mit Fett gefüllt ist.



**DIE ROSTE NICHT MIT PRODUKT ÜBERFÜLLEN
UND KEINE PRODUKTE MIT ÜBERMÄSSIGEM
FEUCHTIGKEITSGEHALT IN DEN ROST SETZEN.
9,9 KG (22 PFUND) IST DIE MAXIMALE PRODUKTMENGE
PRO FRITTIERWANNE. WENN DIESE ANWEISUNGEN
NICHT BEFOLGT WERDEN, KANN DAS FETT AUS
DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE
VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER
SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.**

2. Den NETZ-/PUMPEN-Schalter auf NETZ stellen und die entsprechenden Produkttaste drücken, um die Produktmenge auszuwählen, die frittiert werden soll.
3. Das Frittierfett beim Aufheizen aus dem kalten Zustand umrühren. Darauf achten, dass bis hinunter in die „Kaltzone“ umgerührt wird.



**DAS FETT DARF ZU KEINEM ANDEREN
ZEITPUNKT AUSSER BEIM AUFHEIZEN
MORGENS UMGERÜHRT WERDEN.
WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT
BEFOLGT WERDEN, KANN DAS FETT
AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN
UND SCHWERE VERBRENNUNGEN,
VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER
SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.**

**3-6.
GRUNDLEGENDE
BEDIENUNG (FORTS.)**

- Die Frittiermaschine gleichmäßig erhitzen lassen, bis die Digitalanzeige „DROP“ (ABSENKEN) anzeigt. (Wenn auf der Anzeige „COOL“ (KÜHL) eingeblendet wird, die Taste „EXIT COOL“ (KÜHL BEENDEN) drücken

HINWEIS

Die Hitze wird etwa 10 Grad vor der Solltemperatur ein- und ausgeschaltet, damit die Solltemperatur nicht überschritten wird (proportionale Steuerung).

- Vor dem Laden des Produktes auf die Roste müssen diese in das heiße Fett eingetaucht werden, damit das Produkt nicht an den Rosten haften bleibt.
- Roste mit paniertem Produkt angefangen bei der untersten Führung in den Träger im Deckel schieben, um eine Beschädigung des Produkts zu verhindern.
- Den Deckel absenken und verriegeln sowie die entsprechende Produkttaste (2, 4, 6 oder 8 Produkte) drücken.
- Am Zyklusende wird der Druck automatisch abgebaut, es ertönt ein Alarm und auf der Anzeige erscheint „DONE“ (FERTIG). Drücken Sie jetzt die entsprechende Produkttaste (2, 4, 6 oder 8 Produkte).
- Warten Sie, bis der Druckmesser den Druckwert „0“ in der Frittierwanne anzeigt, bevor versucht wird, den Deckel zu öffnen.



**DEN GRIFF NICHT NACH OBEN
ZIEHEN UND NICHT VERSUCHEN DIE
DECKELVERRIEGELUNG MIT GEWALT ZU
ÖFFNEN, BEVOR AUF DEM MANOMETER 0 PSI
ANGEZEIGT WIRD. AUSTRETENDER DAMPF
UND AUSTRETENDES FETT VERURSACHT
SCHWERE VERBRENNUNGEN.**

- Den Deckel entriegeln und vorsichtig anheben.
- Die Roste mit dem Produkt an den Rostgriffen aus dem Träger nehmen (mit dem obersten Rost beginnen).

**3-7.
PFLEGE DES
FRITTIERFETTS**



DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN EINHALTEN, DAMIT KEIN FETT AUS DER FRITTIERWANNER ÜBERLÄFT. DIES KÖNNTE ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, EINEM BRAND UND/ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN.

1. Um das Fett bei Nichtverwendung der Frittiermaschine zu schützen, muss die Frittiermaschine in den Cool-Modus (KÜHL) geschaltet werden.
2. Das Frittieren paniierter Produkte erfordert Filtern, damit das Frittierfett sauber gehalten wird. Das Fett sollte mindestens zweimal täglich gefiltert werden: nach dem Ansturm zur Mittagszeit und am Ende jeden Tages.
3. Das Fett muss auf dem geeigneten Füllstand gehalten werden. Gegebenenfalls frisches Fett nachfüllen.
4. Die Roste nicht mit Produkt überladen (maximal 9,9 kg (22 lbs) und keine Produkte mit übermäßigem Feuchtigkeitsgehalt in den Rost setzen.



BEI LÄNGERER NUTZUNG SINKT DER FLAMMPUNKT DES FETTS. FETT MUSS ENTSORGT WERDEN, SOBALD ZEICHEN EINER ÜBERMÄSSIGEN RAUCH- ODER SCHAUMBILDUNG AUFTRETEN. DADURCH KÖNNEN ERNSTHAFTE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER MATERIELLE SCHÄDEN VERURSACHT WERDEN.

**3-8.
ANWEISUNGEN
ZUM FILTERN**

Die elektrische Druckfrittiermaschine für 8 Hühner von Henny Penny (Modell 590) sollte mindestens zweimal täglich gesäubert und das Fett gefiltert und gereinigt werden: nach dem Ansturm zur Mittagszeit und am Ende jeden Tages. Bitte sehen Sie hierzu die „Standards Library“ von KFC.

Das Fett muss sofort nach einem Frittierzyklus gefiltert werden, wenn die Fetttemperatur im Kühl-Modus ist.

VORSICHT

Lassen Sie das Fett bei 121°C (250°F) oder weniger ab. Bei höheren Temperaturen können Krusten die Stahlflächen der Frittierwanne brünnieren, nachdem das Fett abgelassen wurde.

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



NUR DANN FILTERN, WENN „COOL“ (KÜHL) ANGEZEIGT WIRD. ANDERNFALLS KANN DAS FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

Ein Frittieren bei höheren Temperaturen kann dazu führen, dass sich die Frittierwanne schneller mit Krusten füllt und daher öfter gereinigt werden muss. Ein Teil des Filtrvorgangs besteht darin, alle Krusten aus der Kaltzone des Frittierwanne zu entfernen.

1. Den NETZ-/PUMPEN-Schalter auf „OFF“ (AUS) stellen.
2. Darauf achten, dass die Filterauslasswanne unter der Frittiermaschine und das Verbindungsstück sicher am Filterstandrohr befestigt sind, das aus der Wanne hervorsteht.



Die Filterauslasswanne muss so weit wie möglich unter die Frittiermaschine geschoben und der Deckel 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, wird Fett heraus spritzen, was Verletzungen verursachen kann.

Die Flächen der Frittiermaschine und der Roste werden heiß sein. Bei der Filtrierung vorsichtig arbeiten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Fetrührer



Ablass-
reinigungs-
stange

Kleine weiße
Bürste

3. Roste und Träger entfernen und den Boden des Deckels abwischen. Deckel weg schwenken, um die Frittierwanne zu reinigen.
4. Ziehen Sie den Auslassgriff zu sich hin, um das Ablassventil zu öffnen. Der Griff sollte gerade zur Vorderseite der Frittiermaschine zeigen. Die Krusten mit der großen weißen Bürste von den Elementen sowie den Seiten und dem Boden der Frittierwanne reinigen, während das Fett abgelassen wird. Die Krusten gegebenenfalls mit der Ablassreinigungsstange durch die Ablassöffnung im Boden der Frittierwanne drücken. Die Zwischenräume zwischen den Elementen und der Wand der Frittierwanne mit der kleinen weißen Bürste reinigen.



WÄHREND DES FILTERVORGANGS ALLE KRUSTEN VON DEN OBERFLÄCHEN DER FRITTIERWANNE UND DER KALTZONE BÜRSTEN. WENN DIES VERABSÄUMT WIRD, KANN DAS FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

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

- Die Krusten und den Krustenring aus der Frittierwanne abkratzen und wegwerfen. Die Krusten nicht in die Filterauslasswanne gelangen lassen. Diese Krusten können der Soße einen angebrannten Geschmack verleihen. Alle Flächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Falls Wasser in die Kaltzone tropft, mit einem Tuch trocken, bevor das Fett zurück in die Frittierwanne gepumpt wird.

VORSICHT

Den Wannenschaber oder andere Reinigungsutensilien nicht am Frittierwannenrand anschlagen. Das kann Schäden am Frittierwannenrand verursachen und der Deckel wird beim Frittieren evtl. nicht mehr dicht sein.

- Den Ablassgriff wieder in die geschlossenen Position drehen, um den Ablass zu schließen.
- Den NETZ-/PUMPEN-Schalter auf „PUMP“ (PUMPE) stellen. Nachdem das gesamte Fett zurück in die Frittierwanne gepumpt wurde, den Ablassgriff in die geschlossene Position drehen, um den Ablass zu schließen.

GEFAHR

BRANDRISIKO

WENN IM FETT LUFTBLÄSCHEN AUFSTEIGEN, KANN DER FILTERANSCHLUSS AM VERBINDUNGSSTÜCK DES FILTERSCHLAUCHS NICHT RICHTIG FESTGEZOGEN SEIN. IN DIESEM FALL DIE PUMPE AUSSCHALTEN UND DAS VERBINDUNGSSTÜCK MIT EINEM SCHUTZTUCH ODER HANDSCHUHEN FESTZIEHEN. DIESES VERBINDUNGSSTÜCK IST SEHR HEISS UND FÜHRT ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN.

**3-9.
WECHSELN DER
FILTERHÜLLE**

Die Filterhülle muss alle 10-12 Filtervorgänge gewechselt werden oder immer dann, wenn sie mit Krusten verstopft ist. Bitte sehen Sie hierzu die „Standards Library“ von KFC.

WARNUNG

BRANDRISIKO

Ein schützendes Tuch oder Handschuhe verwenden, wenn das Filter-Verbindungsstück abgetrennt wird, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.

Wenn die Filterwanne bewegt wird, während sie voll Fett ist, muss dies vorsichtig geschehen, um Spitzer zu vermeiden, da sonst Verbrennungen verursacht werden können.

HINWEIS

Sicherstellen, dass Filtersiebe, Krustenfänger, Filterspangen und Standrohr ganz trocken sind, bevor die Filterhülle wieder zusammengebaut wird, da Wasser ansonsten das Filterpapier auflösen wird.

**3-10.
REINIGEN DER
FRITTIERWANNE**

Nach der anfänglichen Installation der Frittiermaschine sowie vor jedem Fettwechsel muss die Frittierwanne wie folgt gründlich gereinigt werden:

1. Den NETZ-/PUMPEN-Schalter auf „OFF“ (AUS) stellen und das Gerät von der Steckdose trennen.



Es wird empfohlen, die Frittiermaschine oder die Filterablasswanne nicht zu bewegen, während sie heißes Fett enthalten. Heißes Fett kann herausspritzen und ernsthafte Verbrennungen verursachen.

Die Filterablasswanne muss so weit wie möglich unter die Frittiermaschine geschoben und der Deckel 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, wird Fett heraus spritzen, was Verletzungen verursachen kann.

2. Wenn in der Frittierwanne heißes Fett ist, muss dieses abgelassen werden, indem Sie den Ablassventilgriff langsam zu sich hin nach außen ziehen.
3. Das Ablassventil schließen und das Fett entsorgen.
4. Deckel anheben, Roste und Träger vom Deckel entfernen und Deckel nach hinten schwenken, sodass dieser die Reinigung nicht behindert.
5. Reinigungsanweisungen bitte der „Standards Library“ von KFC entnehmen.



DEN DECKEL NICHT SCHLIESSEN, WENN WASSER UND/ODER REINIGER IN DER FRITTIERWANNE IST. WASSER ÜBERHITZT SICH UNTER DRUCK. WENN DER DECKEL GEÖFFNET WIRD, VERURSACHT AUSTRETENDES WASSER UND AUSTRETENDER DAMPF SCHWERE VERBRENNUNGEN.



Wenn die Reinigungslösung in der Frittierwanne zu schäumen und überzukochen beginnt, den Netzschalter unverzüglich auf AUS stellen und nicht den Deckel schließen, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.

**3-10.
REINIGEN DER
FRITTIERWANNE
(FORTS.)**

VORSICHT

Keine Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungs-/Desinfektionsmittel verwenden, die Chemikalien mit Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, da diese den Edelstahl beeinträchtigen und die Lebensdauer des Gerätes verringern können.
Keinen Wasserstrahl (Druckreiniger) zum Reinigen des Gerätes verwenden, da dies zu Schäden an den Bauteilen führen kann.

HINWEIS

Sicherstellen, dass die Innenseite der Frittierwanne, die Öffnung des Ablassventils und alle Teile, die mit dem neuen Fett in Berührung kommen, so trocken wie möglich sind.

**3-11.
FILTERPUMPENMOTOR-
SCHUTZ - MANUELL
ZURÜCKSETZEN**

Der Filterpumpenmotor ist an der Motorrückseite mit einer manuellen Rücksetztaste ausgestattet, für den Fall dass sich der Motor überhitzen sollte. Falls der Motor nicht läuft, 5 Minuten warten, damit sich der Motor abkühlen kann, bevor versucht wird, diese Schutzvorrichtung zurückzusetzen. Die Abdeckung am linken Seitenpaneel des Geräts entfernen, um die Taste zurückzusetzen. Die Rücksetzung kann schwierig sein, zur Erleichterung kann dazu auch ein Schraubendreher verwendet werden.



Um durch spritzendes Öl verursachte Verbrennungen zu vermeiden, muss der Netzschalter des Geräts auf AUS gestellt werden, bevor die manuelle Rücksetzschutzeinrichtung des Filterpumpenmotors zurückgesetzt wird.

**3-12.
REGELMÄSSIGE
WARTUNG**

Wie alle Maschinen in Großküchen, erfordert die Henny Penny Druckfrittiermaschine Pflege und entsprechende Wartung. In der Tabelle unten ist eine Übersicht über die planmäßige Wartung zu finden. Die folgenden Abschnitte erläutern vorbeugende Wartungsverfahren, die vom Bediener durchgeführt werden sollten.

Verfahren	Häufigkeit
Fettfiltrierung	Siehe „Standards Library“ von KFC.
Fettwechsel	Siehe „Standards Library“ von KFC.
Wechseln der Filterhülle	Siehe „Standards Library“ von KFC.
Reinigen der Gegengewicht-Baugruppe	Täglich - Siehe Abschnitt „Vorbeugende Wartung“
Reinigen der Frittierwanne	Siehe „Standards Library“ von KFC.
Reinigen der Nylatron-Teile	Monatlich - Siehe Abschnitt „Vorbeugende Wartung“
Umdrehen der Deckeldichtung	Vierteljährlich - Siehe Abschnitt „Vorbeugende Wartung“
Hintere Deckelwalzen schmieren	Jährlich - Siehe Abschnitt „Vorbeugende Wartung“
Reinigen des Sicherheitsventils	Jährlich - Siehe Abschnitt „Vorbeugende Wartung“
Prüfung der Gegengewichtskabel	Jährlich - Siehe Abschnitt „Vorbeugende Wartung“

**3-13.
VORBEUGENDE
WARTUNG**

ÖFFNUNG DECKEL GEGENGEWICHT



ABZUGROHR



Reinigen der Gegengewicht-Baugruppe - Täglich



WÄHREND DIE FRITTIERMASCHINE IN BETRIEB IST, NICHT VERSUCHEN DEN GEGENGEWICHTSDECKEL ZU ENTFERNEN. DAS KANN ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN UND ANDEREN VERLETZUNGEN FÜHREN.

1. Nach der Benutzung der Frittiermaschine muss am Ende eines jeden Tages die Gegengewicht-Baugruppe gereinigt werden. Die Frittiermaschine muss ausgeschaltet und der Druck abgelassen sein. Den Deckel öffnen und den Gegengewicht-Ventildeckel und das Gegengewicht entfernen.



Der Gegengewichtdeckel kann heiß sein. Ein schützendes Tuch oder Handschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden. Wenn die Gegengewicht-Baugruppe nicht täglich gereinigt wird, kann sich in der Frittiermaschine zu hoher Druck bilden. Das kann zu schweren Verletzungen und Verbrennungen führen.

2. Den Ventildeckel und das Gegengewicht mit einem weichen Tuch abwischen. Sicherstellen, dass das Innere des Ventildeckels, die Auflagefläche des Gegengewichts und der Umfang der Gegengewicht-Öffnung gründlich gereinigt werden.
3. Das Abdampfrohr mit der Edelstahlbürste (Henny Penny Teile-Nr. 12147) reinigen.
4. Teile trocknen und danach sofort wieder einbauen, um eine Beschädigung oder den Verlust zu vermeiden.

Reinigen der Nylatron-Teile - Monatlich

1. Den biologisch abbaubaren, lebensmittelechten Schaumreiniger von Henny Penny (Teile-Nr. 12226) auf die Nylatron-Teile sprühen.
2. Den Deckel mehrmals auf- und zuklappen, um das Entfettungsmittel zu verteilen.
3. Nylatron-Teile abwischen, um Speisereste, Fett und Entfettungsmittelrückstände zu entfernen.

Umdrehen der Deckeldichtung - Vierteljährlich

Durch Umdrehen der Deckeldichtung kann ein frühzeitiger Ausfall dieser Dichtung und damit Druckverlust während eines Frittierzyklus vermieden werden.

1. Den Deckel anheben und die Roste und Träger entnehmen.
2. Den Deckelgriff greifen und den vorderen Teil des Deckels nach oben heben, bis der Deckel in einer aufrechten Position stoppt.

**3-13.
VORBEUGENDE
WARTUNG (FORTS.)**



Umdrehen der Deckeldichtung (Fortsetzung)



Sicherstellen, dass der Metallarm an der linken Deckelseite in der vertikalen Position ist und den Deckel in seiner geöffneten Position sichert, da ansonsten schwere Verletzungen verursacht werden können. (Siehe Foto links.)

3. Die Dichtung mit einem dünnen Flachklingschraubendreher aus den Ecken hebeln. Die Dichtung entfernen.

HINWEIS

Die Dichtung auf Risse oder Kerben prüfen. Wenn die Dichtung beschädigt ist, muss sie ersetzt werden.

4. Die Dichtung und die Dichtungsauflagefläche mit heißem Wasser reinigen.
5. Die Dichtung mit der gegenüberliegenden Seite nach außen drehen.

HINWEIS

Die 4 Ecken der Deckeldichtung anbringen. Die Dichtung von den Ecken in Richtung Mitte jeder Seite glätten.

Deckelwalzen schmieren - Jährlich

Die Deckelwalzen an der Rückseite der Frittiermaschine sollte mindestens einmal jährlich geschmiert werden, um damit sich der Deckel leicht bewegen lässt.

1. Die Rückwand der Frittiermaschine entfernen.
2. Eine geringe Menge Spindelschmiermittel (Teile-Nr. 12124) auf die oberen und unteren Walzen aufbringen. Sicherstellen, sowohl die linken als auch die rechten Walzen zu schmieren.

**3-13.
VORBEUGENDE
WARTUNG
(FORTS.)**

SICHERHEITSVENTIL



Reinigen des Sicherheitsventils - Jährlich



NICHT VERSUCHEN, DAS SICHERHEITSVENTIL ZU ENTFERNEN, WÄHREND DIE FRITTIERMASCHINE IN BETRIEB IST, DA DIES ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN UND ANDEREN VERLETZUNGEN FÜHRT.

DIESES SICHERHEITSVENTIL DARF NICHT ZERLEGT ODER MODIFIZIERT WERDEN. EINE MANIPULATION DIESES VENTILS KANN SCHWERE VERLETZUNGEN VERURSACHEN UND MACHT BEHÖRDLICHE ZULASSUNGEN UND DIE GERÄTEGARANTIE UNGÜLTIG.

1. Zur Entfernung des Manometers einen Schraubenschlüssel verwenden.
2. Das Ventil mit einem Schraubenschlüssel vom T-Stück des Rohrs lockern und nach links abschrauben.
3. Das Innere des T-Stücks mit heißem Wasser reinigen.

HINWEIS

Das Sicherheitsventil beim Wiedereinbau zur Rückseite der Frittiermaschine ausrichten.

4. Das Sicherheitsventil 24 Stunden lang in Seifenwasser einweichen. Verdünnungsverhältnis 1:1 benutzen. Das Ventil darf nicht auseinandgebaut werden. Es wurde im Werk auf einen Öffnungsdruck von 14,5 psi (999 mbar) eingestellt. Wenn es sich nicht öffnet oder schließt, muss es ersetzt werden.

**3-13.
VORBEUGENDE
WARTUNG
(FORTS.)**



Abbildung 1



Abbildung 2

Prüfung der Gegengewichtskabel - Jährlich

Die Frittiermaschinen für 8 Produkte von Henny Penny 8 verwenden zwei Kabel im Gegengewichtsmechanismus, welche die Anhebung und Absenkung des Deckels unterstützen. Die Kabel sollten entweder als Teil des geplanten Wartungsprogramms oder während eines routinemäßigen Service-Anrufs visuell geprüft werden. Kabel, die älter als 10 Jahre sind sollten unabhängig von des Prüfergebnissen ausgetauscht werden.

HINWEIS

Falls sich der Deckel nur noch schwer betätigen lässt, stellen Sie die Nutzung der Frittiermaschine ein und rufen Sie den Service. Kabel müssen ersetzt werden.

1. Mit einem 3/8-Zoll-Steckschlüssel die Muttern rund um das Äußere der hinteren Abdeckung entfernen, wie auf der Abbildung 1 dargestellt wird.
2. Die hintere Abdeckung anheben und am Boden herausziehen, um die Gewindebolzen freizulegen. Abbildung 2 (Die Entfernung der oberen Rückwand erleichtert die Entfernung der Abdeckung, ist aber nicht erforderlich.)



**Ansicht der Gegengewichte
ohne Abdeckung**

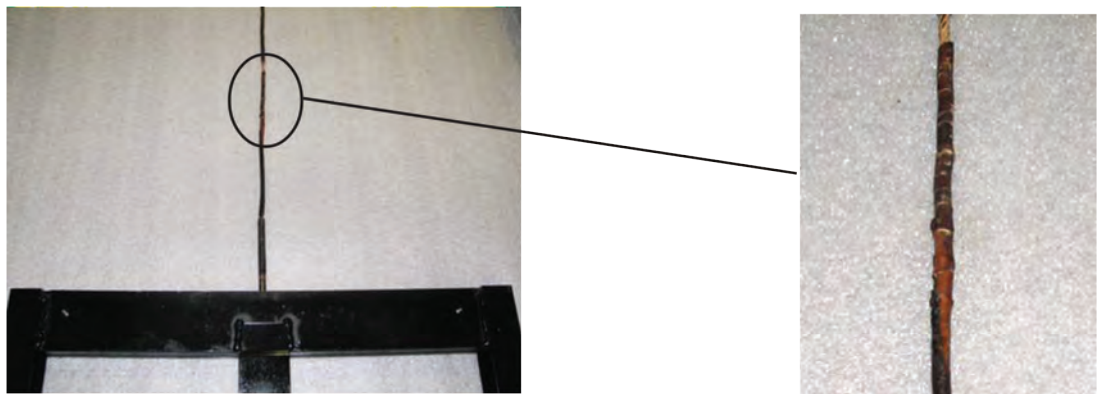
**3-13.
VORBEUGENDE
WARTUNG
(FORTS.)**

Prüfung der Gegengewichtskabel - Jährlich (Forts.)

3. Prüfung der Gegengewichtskabel. Falls die Ummantelung der Kabel Risse aufweist, Teile der Ummantelung fehlen oder andere offensichtliche Verschleißspuren vorhanden sind, bitte den Service rufen, um beide Kabel auszutauschen.

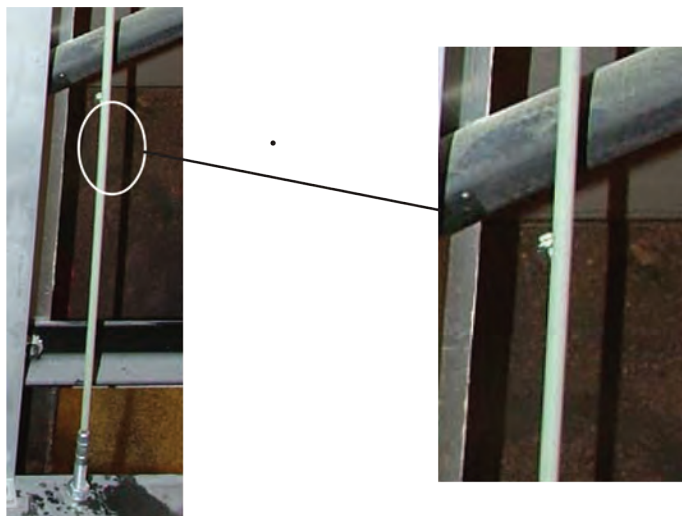
NICHT OK - AUSTAUSCHEN

Risse und offensichtliche Verschleißspuren der Ummantelung.



OK

Keine Anzeichen von Rissen oder Verschleiß.



**3-14.
PROGRAMMIERUNG**

1. Die FUNKTIONS-Taste während 2 Sekunden gedrückt halten, bis „REG ROGRAM“ (Programmieren) gefolgt von „CODE“ auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Den Code 1,2,3 eingeben. „SELECT PRODUCT“ (Produkt wählen) läuft über die Anzeige.

HINWEIS

Falls innerhalb von 1 Minute im Programmiermodus keine Taste gedrückt wird, wechselt die Steuerung wieder zurück in den Frittiermodus.

3. Die entsprechende Produkttaste (1-0) drücken, um das Produkt auszuwählen, das programmiert werden soll.
4. „INT1“ und „TIME“ (Zeit) blinkt auf der linken Seite der Anzeige. Auf der rechten Seite wird die Startzeit des Grillzyklus angezeigt, die durch Drücken der entsprechenden Zahlen geändert werden kann. Beispiel: Drücken Sie 1,0,0,0 und „10:00“ blinkt auf auf der rechten Seite der Anzeige und stellt die Startzeit auf 10 Minuten ein.
5. Nach der Einstellung der Zeit die FUNKTIONS-Taste drücken und wieder loslassen. „INT1“ und „TEMP“ blinkt auf der linken Seite der Anzeige. Auf der rechten Seite wird die Starttemperatur angezeigt, die durch Drücken der entsprechenden Zahlen geändert werden kann. Beispiel: Drücken Sie 2,5,0 und „250°F“ blinkt auf auf der rechten Seite der Anzeige und stellt die Starttemperatur auf 250° Fahrenheit ein.
6. Nach der Einstellung der Temperatur die FUNKTIONS-Taste drücken und wieder loslassen. „INT1“ und „PRESS“ (Druck) blinkt auf der linken Seite der Anzeige. Eine beliebige Produkttaste drücken (1-0), um den Druck ein- oder auszuschalten.
7. Nach der Einstellung des Drucks die FUNKTIONS-Taste drücken und wieder loslassen. „INT1“, „LOAD“ (Last) und „COMP“ (Ausgleich) blinkt auf der linken Seite der Anzeige. Der werksseitig voreingestellte Wert des Lastausgleichs erscheint auf der rechten Seite der Anzeige.

**3-14.
PROGRAMMIERUNG
(FORTS.)**

8. Nach dem Lastausgleich die FUNKTIONS-Taste drücken und wieder loslassen. „PROP” und „CONTROL” (Kontrolle) erscheint auf der linken Seite und die werksseitig eingestellte proportionale Kontrolltemperatur auf der rechten Seite der Anzeige.
9. Nach der proportionalen Kontrolle die FUNKTIONS-Taste drücken und wieder loslassen. „ALM1” und „TIME” (Zeit) erscheint auf der linken Seite und die erste Alarmzeit auf der rechten Seite der Anzeige. Drücken Sie die entsprechenden Produkttasten, um die Uhrzeit zu ändern, zu welcher der Alarm ertönt. Beispiel: Drücken Sie 1,0,0,0 und „10:00“ blinkt auf der rechten Seite der Anzeige. Dies bedeutet, dass ein Alarm ertönt, nachdem der Zeitgeber 10 Minuten abgezählt hat.
10. Nach der Einstellung des Alarms die FUNKTIONS-Taste drücken und wieder loslassen. „ALM1”, „SELF-“ (Selbst) und „CANCEL” (Abbrechen) blinkt auf der linken Seite und „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) auf der rechten Seite der Anzeige. Zwischen Ja und Nein kann durch Drücken einer beliebigen Produkttaste (I-0) gewechselt werden. „JA“ bedeutet, dass der Alarmton nach mehreren Signaltönen automatisch stoppt. „NEIN“ bedeutet, dass die entsprechende Produkttaste manuell gedrückt werden muss, um den Alarmton zu stoppen.
11. Wiederholen Sie die Schritte 9 und 10 für die Alarme 2 und 3.
12. Nach der Einstellung des Alarms 3 die FUNKTIONS-Taste drücken und wieder loslassen. „FILTER” und „CYCLES” (Zyklen) erscheint auf der linken und der Wert des Filterzyklus auf der rechten Seite der Anzeige. Der Wert ist die Anzahl der Frittierzyklen, die abgeschlossen werden müssen, bevor die Steuerung dem Bediener anzeigt, dass das Fett gefiltert werden muss.

**3-14.
PROGRAMMIERUNG
(FORTS.)**

13. Nach der Einstellung des Filterwerts die FUNKTIONS-Taste drücken und wieder loslassen. „EOC“ (Zyklusende) und „EXIT“ (Verlassen) blinkt auf der linken Seite und „COOL“ (Kühl) auf der rechten Seite der Anzeige. Das Exit-Punkt des Zyklusendes (ECO) kann durch Drücken einer der Produkttasten (EOC) auf „COOL“ (Kühl), „SETP“ (Sollwert) oder „FLTR“ eingestellt werden. Am Ende des Frittierzyklus können die Steuerungen darauf eingestellt werden, zu Folgendem zurückzukehren: „COOL“ (Kühl), der Solltemperatur oder der Anzeige an den Bediener, das Fett zu filtern.
14. Nach der Einstellung des Zyklusende-Sollwerts die FUNKTIONS-Taste drücken und wieder loslassen. „HEAD“ (Hühner) und „COUNT“ (Anzahl) erscheint auf der linken und eine Nummer auf der rechten Seite der Anzeige. Die Nummer rechts ist die Anzahl Hühner, die frittiert bei Drücken dieser Produkttaste frittiert werden sollen. Die Nummer kann durch Drücken der entsprechenden Produkttaste geändert werden.

HINWEIS

Im Programmiermodus kann ein anderes Produkt programmiert werden, indem diese Schritte befolgt werden:

Die Taste „SCAN“ zu einer beliebigen Zeit im Programmiermodus drücken. „SELECT PRODUCT“ (Produkt wählen) läuft über die Anzeige. Dann irgendeine der Produkttasten drücken (1-0), um das Produkt zu programmieren.

15. Zur Programmierung des zweiten Intervalls wird im Zeitmodus die Taste „SCAN“ gedrückt und wieder losgelassen. „INT2“ und „TIME“ (Zeit) blinkt auf der linken Seite der Anzeige. Befolgen Sie dann die obigen Schritte ab dem Schritt 4.

**3-15.
SONDERPROGRAM-
MIERMODUS**

Review Usage (Auslastungsprüfung)

1. Die FUNKTIONS-Taste während 2 Sekunden gedrückt halten, bis „REG ROGRAM“ (Programmieren) auf der Anzeige eingeblendet wird. Sobald „REG ROGRAM“ (Programmieren) angezeigt wird, die FUNKTIONS-Taste einmal drücken und wieder loslassen, bis „REVIEW USE“ (Auslastungsprüfung) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Auf der Anzeige erscheint „DAILY“ (täglich). Eine beliebige Produkttaste drücken, um die Auslastung des Produkts anzuzeigen. Die FUNKTIONS-Taste gedrückt halten, um den Sonderprogrammiermodus zu verlassen.

**3-15.
SONDERPROGRAM-
MIERMODUS (FORTS.)**

Auslastung zurücksetzen

1. Die FUNKTIONS-Taste während 2 Sekunden gedrückt halten, bis „REG ROGRAM“ (Programmieren) auf der Anzeige eingeblendet wird. Sobald „REG ROGRAM“ (Programmieren) angezeigt wird, die FUNKTIONS-Taste zweimal drücken und wieder loslassen, bis „RESET USE“ (Auslastung zurücksetzen) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Sobald „CODE“ angezeigt wird, 1-3-5 drücken. Auf der Anzeige erscheint „DAILY“ (täglich). Eine der Produkttasten drücken, um sie auf 0 zurückzusetzen.

Werkseinstellungen (F/C, Gas/Strom, Lautsprecherstärke, Lautsprecherfrequenz, Codes, System initialisieren)

1. Die FUNKTIONS-Taste während 2 Sekunden gedrückt halten, bis „REG ROGRAM“ (Programmieren) auf der Anzeige eingeblendet wird. Sobald „REG ROGRAM“ (Programmieren) angezeigt wird, die FUNKTIONS-Taste dreimal drücken und wieder loslassen, bis „FAC PRESET“ (Werkseinstellungen) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Sobald „CODE“ angezeigt wird, 2-9-5-7 drücken. Auf der Anzeige blinkt „DEG“ (Grad) und „MODE“ (Modus). Eine der Produkttasten drücken, um zwischen °F und °C zu wechseln.
3. Die FUNKTIONS-Taste drücken und wieder loslassen. „TYPE“ (Typ) und „FRYR“ (Frittiermaschine) blinkt auf der Anzeige. Eine der Produkttasten drücken, um zwischen „GAS“ und „ELEC“ (elektrisch) zu wechseln.
4. Die FUNKTIONS-Taste drücken und wieder loslassen. „SPKR“ (Lautsprecher) und „VOL“ (Lautstärke) blinkt auf der Anzeige. Die Lautstärke kann von 01 bis 10 eingestellt werden, wobei 10 am lautesten ist.
5. Die FUNKTIONS-Taste dreimal drücken und wieder loslassen. „SPKR“ (Lautsprecher) und „FREQ“ blinkt auf der Anzeige. Die Frequenz kann von 100 bis 2000 eingestellt werden.
6. Die FUNKTIONS-Taste zehnmal drücken und wieder loslassen. „INITIALIZE SYSTEM“ (System initialisieren) läuft über die Anzeige. Eine beliebige Produkttaste gedrückt halten und die Anzeige zählt von 5 bis 0 herunter. Nach Ablauf des Zählers die Produkttaste loslassen und die Steuerung setzt die werkseitig vordefinierten Parameter in die Steuerungen.

HINWEIS

Bevor Sie versuchen, die anderen Modi des werkseitig vordefinierten Modus zu ändern, rufen Sie bitte die technische Serviceabteilung von Henny Penny unter der Nummer +1-800-417-8405 oder +1-937-456-8405 an.

**3-15.
SONDERPROGRAM-
MIERMODUS (FORTS.)**

Tech I/O Modus

1. Die FUNKTIONS-Taste während 2 Sekunden gedrückt halten, bis „REG ROGRAM“ (Programmieren) auf der Anzeige eingeblendet wird. Sobald „REG ROGRAM“ (Programmieren) angezeigt wird, die FUNKTIONS-Taste viermal drücken und wieder loslassen, bis „TECH I-O“ auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Sobald „CODE“ angezeigt wird, 2-4-6 (1-7-7-6 bei CE-Geräten) drücken. Auf der Anzeige wird abwechselnd „HEAT“ (Hitze), „PRESSURE“ (Druck) und „PUMP“ (Pumpe) angezeigt. Außerdem blinken abwechselnd die LED-Leuchten über 1, 2 und 3.
3. Zur Prüfung des Heizkreislaufs die Taste 1 gedrückt halten.
4. Zur Prüfung des Drucksystems die Taste 2 gedrückt halten.
5. Zur Prüfung des Pumpensystems die Taste 3 gedrückt halten.


**3-15.
SONDERPROGRAM-
MIERMODUS (FORTS.)**

Steuerung der Erhitzung

1. Die FUNKTIONS-Taste während 2 Sekunden gedrückt halten, bis „REG ROGRAM“ (Programmieren) auf der Anzeige eingeblendet wird. Sobald „REG ROGRAM“ (Programmieren) angezeigt wird, die FUNKTIONS-Taste sechsmal drücken und wieder loslassen, bis „HEAT CNTRL“ (Heizsteuerung) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Sobald „CODE“ angezeigt wird, 1-2-3-4 drücken. Auf der Anzeige blinkt „MELT“ (Schmelzen), „EXIT“ (Verlassen) und „TEMP“ zusammen mit der Fetttemperatur angezeigt, bei der das Gerät den Schmelzzyklus verlässt. Diese sollte auf 82°C (180°F) eingestellt und nur nach Rücksprache mit dem Werk verändert werden.
3. Die FUNKTIONS-Taste drücken und wieder loslassen. Auf der Anzeige wird abwechselnd „MELT“ (Schmelzen), „CYCLE“ (Zyklus) und „100s“ zusammen mit der Dauer (Impulslänge) von 4000 angezeigt. Dies sollte nur nach Rücksprache mit dem Werk verändert werden.
4. Die FUNKTIONS-Taste zweimal drücken und wieder loslassen. Auf der Anzeige wird abwechselnd „MELT“ (Schmelzen), „ON-“ (Ein), „TIME“ (Zeit) und „100s“ zusammen mit der Zeitlänge angezeigt, welche die Erhitzung eingeschaltet ist. Diese sollte auf 1700 eingestellt und nur nach Rücksprache mit dem Werk verändert werden.
5. Die FUNKTIONS-Taste dreimal drücken und wieder loslassen. Auf der Anzeige wird abwechselnd „COOL“ (Kühl), „SET“ (Soll-) und „POINT“ (Wert) zusammen mit der Temperatur angezeigt, zu der die Steuerung den Schmelzzyklus verlässt. Diese ist auf 121°C (250°F) eingestellt und sollte nur nach Rücksprache mit dem Werk verändert werden.
6. Die FUNKTIONS-Taste viermal drücken und wieder loslassen. Auf der Anzeige wird abwechselnd „AUTO“ und „IDLE“ (Leerlauf) zusammen mit „OFF“ (Aus) angezeigt. Dies sollte nur nach Rücksprache mit dem Werk verändert werden.
7. Die FUNKTIONS-Taste fünfmal drücken und wieder loslassen. Auf der Anzeige wird abwechselnd „AUTO“, „IDLE“ (Leerlauf) und „MMSS“ zusammen mit „0:00“ angezeigt. Dies sollte nur nach Rücksprache mit dem Werk verändert werden.
8. Die letzten 3 Funktionen im Heizsteuerungsmodus werden nur vom Werk verwendet und sollten nicht geändert werden.

ABSCHNITT 4. FEHLERSUCHE

4-1. ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

PROBLEM	URSACHE	KORREKTUR
Netzschalter steht auf ein, aber die Frittiermaschine ist vollständig außer Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> Offener Stromkreis 	<ul style="list-style-type: none"> Frittiermaschine angeschlossen Trennschalter oder Sicherung an der Wand prüfen
Druck wird am Ende des Frittierzyklus nicht abgebaut	<ul style="list-style-type: none"> Magnetventil oder Abdampfleitung verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> Frittiermaschine abschalten und kühlen lassen, damit der Druck in der Frittierwanne abgebaut wird; alle Leitungen, Magnetventil und Abdampftank reinigen.
Betriebsdruck zu hoch	<ul style="list-style-type: none"> Gegengewicht verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> Frittiermaschine abschalten und kühlen lassen, damit der Druck in der Frittierwanne abgebaut wird; Gegengewicht reinigen; siehe Abschnitt Reinigen des Gegengewicht-Baugruppe.
 <p>DAS GERÄT NICHT BETREIBEN, WENN DAS MANOMETER HOHEN DRUCK ANZEIGT. DAS FÜHRT ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN UND VERBRENNUNGEN. DEN SCHALTER „POWER/PUMP“ (NETZ/ PUMPE) UNVERZÜGLICH AUSSCHALTEN, UM DEN DRUCK ABZUBAUEN, WÄHREND DAS GERÄT ABKÜHLT. DAS GERÄT ERST DANN WIEDER IN BETRIEB NEHMEN, NACHDEM DIE URSACHE DES ÜBERDRUCKS GEFUNDEN UND KORRIGIERT WURDE.</p>		
Es wird kein Druck aufgebaut	<ul style="list-style-type: none"> Nicht ausreichend Produkt in der Frittierwanne Das metallene Transportdistanzstück wurde nicht von der Gegengewicht-Baugruppe entfernt Kein Druck programmiert Deckeldichtung undicht 	<ul style="list-style-type: none"> Bei Verwendung von frischem Fett eine volle Produktladung in die Frittierwanne geben Transportdistanzstück entfernen; siehe Anweisungen zum Auspacken Programmierung prüfen Deckeldichtung umdrehen oder ersetzen
Fett erhitzt sich nicht	<ul style="list-style-type: none"> Ablassventil offen Temperatur-Obergrenzenschalter ausgelöst 	<ul style="list-style-type: none"> Ablassventil schließen Obergrenzenschalter zurücksetzen; siehe Abschnitt Bedienungselemente
Schäumen oder Überkochen	<ul style="list-style-type: none"> Siehe Überkochdiagramm auf der Frittiermaschine und am Anfang des Abschnitts „Betrieb“ in diesem Handbuch 	<ul style="list-style-type: none"> Die Verfahren beim Überkochen aus dem Diagramm anwenden
Fett lässt sich nicht entleeren	<ul style="list-style-type: none"> Verstopftes Ablassventil 	<ul style="list-style-type: none"> Die Reinigungsstange durch das offene Ablassventil drücken
Filtermotor läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> Motor überhitzt 	<ul style="list-style-type: none"> Motor zurücksetzen; siehe Abschnitt „Filterpumpenmotorschutz – manuell zurücksetzen“

HINWEIS

Weitere detaillierte Fehlersuchinformationen sind im Technischen Handbuch zu finden, dass unter www.hennypenny.com zu finden oder über +1-800-417-8405 oder +1-937-456-8405 bezogen werden kann.

**4-2.
FEHLERCODES**

Sollte das Steuersystem ausfallen, erscheint auf der Digitalanzeige eine „Fehlermeldung“. Diese Meldungen sind wie folgt codiert: „E04“, „E05“, „E06“, „E41“
Bei Anzeige eines Fehlercodes ertönt ein ununterbrochenes Warnsignal, das durch Drücken einer beliebigen Produkttaste stumm geschaltet werden kann.

ANZEIGE	URSACHE	KORREKTUR
„E04“	Steuerkarte überhitzt	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls immer noch „E04“ angezeigt wird, erhitzt sich die Steuerkarte zu sehr. Prüfen Sie, ob Anzeichen einer Überhitzung hinter der Steuertafel vorhanden sind. Nach der Abkühlung der Steuertafel sollte die Steuerung wieder auf die Normalwerte wechseln. Falls weiterhin „E04“ angezeigt wird, Steuerung austauschen
„E05“	Fett überhitzt	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls immer noch „E05“ angezeigt wird, müssen die Heizkreisläufe und die Temperaturfühler überprüft werden. Nach der Abkühlung des Geräts sollte die Steuerung wieder auf die Normalwerte wechseln. Falls weiterhin „E05“ angezeigt wird, Steuerung austauschen
„E06“	Temperaturfühler fehlerhaft	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls immer noch „E06“ angezeigt wird, muss der Temperaturfühler überprüft werden. Nach der Reparatur des Temperaturfühlers sollte die Steuerung wieder auf die Normalwerte wechseln. Falls weiterhin „E06“ angezeigt wird, Steuerung austauschen
„E41“	Programmierfehler	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen. Falls immer noch „E41“ angezeigt wird, muss die Steuerung neu initialisiert werden (siehe Abschnitt Programmierung). Falls der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, die Steuertafel austauschen
„E71“	Relaisfehler oder Verkabelungsproblem am Pumpenmotor	Relais austauschen, falls die Kontakte in der geschlossenen Position klemmen. Verkabelung am NETZ-/PUMPEN-Schalter oder an der Steckdose prüfen. Eventuell wurden L1 und N vertauscht.



Henny Penny Corporation
P.O.Box 60
Eaton, OH 45320

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

* FMOŁ - \$ " " - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 2-26-14

German