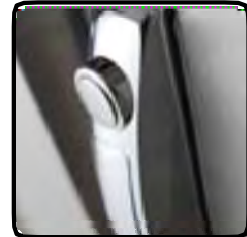




Vor Installation und Inbetriebnahme des Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen



# BENUTZER-HANDBUCH

WENDY'S EVOLUTION ELITE™ (Elektrisch) – OFFENE

FRITTIERMASCHINE MIT VERRINGERTEM  
FETTFASSUNGSVERMÖGEN

MODELL

EEE-151

EEE-152

EEE-153

EEE-154



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

GARANTIE-REGISTRIERUNG ONLINE AUF [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)

Dies ist die Originalversion der Abweisungen von Henny Penny für die Evolution Elite Electric (EEE) mit 1, 2, 3 und 4 Becken, Modelle 151, 152, 153, 154 (EEE 151, 152, 153, 154). Dieses Handbuch ist auf der Henny Penny Website ([www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)) verfügbar. Lesen Sie diese Anweisungen bitte vollständig durch, bevor Sie dieses Gerät aufstellen, anschließen und betreiben, damit Sie alle erforderlichen Aufstellungs-, Anschluss-, Betriebs- und Sicherheitsstandards einhalten. Lesen Sie und beachten Sie bitte alle Sicherheitshinweise, um Schaden am Gerät und Verletzungen zu vermeiden.



- **Diese Frittiermaschine muss so aufgestellt und angeschlossen werden, dass Wasser nicht mit dem Fett in Kontakt kommen kann. Dies könnte zum Verspritzen, Überkochen und Verdampfen des Fetts führen, was Verletzungen verursachen kann (ausgenommen normale Produktfeuchtigkeit).**
- **Verbrennungsgefahr! Die Frittiermaschine oder die Filterauffangwanne nicht bewegen, wenn sie heißes Fett enthält. Verspritztes heißes Fett kann Verletzungen oder schwere Verbrennungen verursachen.**

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz in Küchen von Restaurants, Bäckereien, Krankenhäusern usw. vorgesehen, nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln wie beispielsweise in einer Lebensmittel-Produktionsstätte. Beim Einsatz beträgt der A-gewichtete Schalldruck in der Luft weniger als 70 db(A). Alle Reparaturen müssen vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen vorgenommen werden, um Gefahren zu vermeiden.

Stets eine Kabelzugentlastung verwenden. Das mitgelieferte Netzkabel muss mit einer Kabelzugentlastung so montiert werden, dass bei Versagen der Kabelzugentlastung die Leiter L1, L2, L3 und N zuerst straff gezogen werden und versagen. Wenn das mitgelieferte Netzkabel oder ein vorhandenes Netzkabel beschädigt wird, darf es nicht mehr weiterverwendet werden; es muss durch ein erwiesenermaßen gutes Netzkabel ersetzt werden. Das Netzkabel muss vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

An diesem Gerät muss die vorgeschriebene tägliche, wöchentliche, monatliche, vierteljährliche und jährliche Wartung ausgeführt werden, um sicheren und kontinuierlichen Betrieb zu gewährleisten. Dieses Gerät darf niemals mit einem Wasserstrahl oder mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Mit dem Gerät werden Reinigungsbürsten mitgeliefert. Die Reinigungsanweisungen sind in diesem Handbuch aufgeführt.

Vorschriftsmäßige Wartung verlängert die betriebliche Nutzungsdauer des Geräts und die Verwendungsdauer des Fetts. Dies wiederum verringert die Betriebskosten über die gesamte Lebensdauer des Geräts. Außerdem erhöht altes Frittierfett die Wahrscheinlichkeit des Überkochens und eines Brands, da der Flammpunkt des Fetts niedriger wird. Die Fetttemperatur darf nie mehr als 450 °F (230 °C) betragen.

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. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuerungssystems betrieben zu werden.

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Abschnitt</b>	<b>Seite</b>
Abschnitt 1. EINFÜHRUNG .....	1
1-1 Einführung .....	1
1-2 Funktionsmerkmale .....	1
1-3 Sachgerechte Pflege .....	1
1-4 Kundendienst .....	2
1-5 Sicherheit .....	2
 Abschnitt 2. INSTALLATION .....	 4
2-1 Einführung .....	4
2-2 Auspacken .....	4
2-3 Auswahl des Aufstellungsorts der Frittiermaschine .....	5
2-4 Waagrecht ausrichten der Frittiermaschine .....	5
2-5 Lüftung der Frittiermaschine .....	6
2-6 Elektrische Anforderungen .....	6
2-7 Abmessungen .....	8
 Abschnitt 3. BETRIEB .....	 11
3-1 Bedienungselemente .....	11
3-2 Setup-Modus .....	15
3-3 Fett einfüllen oder hinzufügen .....	16
3-4 Morgendliche Inbetriebnahme .....	17
3-5 Grundlegende Bedienung .....	18
3-6 Leerlaufmodus .....	18
3-7 Oil Guardian™ (Nachfüllautomatik) .....	19
3-8 Produktauswahl mit unterschiedlichen Sollwerten .....	19
3-9 Austauschen des BIB .....	19
3-10A Filtern – Manuell .....	20
3-10B Filtern – Smart Touch .....	22
3-11A Manuell – Tägliches Filtern .....	24
3-11B Smart Touch – Tägliches Filtern .....	27
3-12 Fettentsorgung unter Verwendung eines optionalen Fettentsorgungswagens ODS-400 .....	29
3-13 Fettentsorgung unter Verwendung eines optionalen Fettentsorgungswagens ODS-450 .....	31
3-14 Fettentsorgung unter Verwendung eines optionalen Fettvorrat-Entsorgungssystems .....	34
3-15 Wechsel des Filterpads .....	35
3-16 Abnehmen und Reinigen der Korbstütze .....	37
3-17.A Reinigungsmodus – Manuell .....	38
3-17.B Reinigungsmodus – Smart Touch .....	41
3-17.C Verfahren für Kalteinweichen .....	44

## INHALTSVERZEICHNIS (FORTSETZUNG)

	3-18 O-Ringe der Filterauslasswanne prüfen/wechseln .....	45
	3-19 Statistik der Info-Taste .....	46
	3-20 Statistik der Filtertaste .....	46
	3-21 Plan für vorbeugende Wartung .....	47
<b>Abschnitt</b>		<b>Seite</b>
	Abschnitt 4. INFORMATIONSMODUS .....	48
	4-1 Details zum Informationsmodus .....	48
	Abschnitt 5. PRODUKTPROGRAMMIERMODUS .....	53
	5-1 Produkteinstellungen ändern .....	53
	Abschnitt 6. PROGRAMMIERUNG – STUFE 2 .....	56
	6-1 Sonderprogrammiermodus .....	56
	6-2 Nicht stören .....	65
	6-3 Einstellen der Uhr .....	66
	6-4 Datenprotokollierungs-, Wärmeregelungs-, Technik-, Statistik- und Filtersteuerungsmodus .....	66
	Abschnitt 7. FEHLERSUCHE .....	67
	7-1 Anleitung zur Fehlersuche .....	67
	7-2 Fehlercodes .....	69

## ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

### 1-1. EINFÜHRUNG

Die offene Frittiermaschine von Henny Penny ist ein grundlegendes Gerät für die Lebensmittelzubereitung, das dafür ausgelegt ist, Lebensmittel besser und leichter zu frittieren. Dies wird ermöglicht durch das auf einem Mikrocomputer basierende Design. Dieses Gerät darf nur in institutionellen oder kommerziellen Lebensmittelzubereitungsbetrieben verwendet und von qualifiziertem Personal betrieben werden.



### HINWEIS

- Am 16. August 2005 ist die WEEE-Richtlinie über die Rückgewinnung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten in der Europäischen Union in Kraft getreten. Unsere Produkte wurden unter Berücksichtigung der WEEE-Richtlinie bewertet. Wir haben unsere Produkte auch in Hinblick auf die Erfüllung der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe (RoHS) geprüft und 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 Ihrer nächstgelegenen Henny-Penny Vertriebsgesellschaft.
- 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.

### 1-2. MERKMALE

- Einfache Reinigung
- Verwendet 40 % weniger Fett
- Computersteuerung
- Ausführung in rostfreiem Stahl
- Automatisches Fettnachfüllsystem
- In die Steuerelemente eingebautes Selbstdiagnosesystem
- Eingebauter Filter mit automatischer Filterung
- Elektrische Tauchheizelemente

### 1-3. SACHGERECHTE PFLEGE

Wie jedes Gerät einer Großküchenausstattung muss die offene Frittiermaschine von Henny Penny gepflegt und gewartet werden. Die Anforderungen für die Wartung und Pflege sind in diesem Handbuch enthalten und müssen immer ein regelmäßiger Bestandteil der Benutzung dieser Vorrichtung sein.

### HINWEIS

Im Fall von größeren Wartungs- oder Reparaturarbeiten am Gerät muss ein qualifizierter Kundendienst-Techniker verständigt werden.

## 1-4. HILFELEISTUNG

Falls Sie externe Unterstützung benötigen, kontaktieren Sie den nächstgelegenen örtlichen unabhängigen Händler oder die Henny Penny Corp. unter +1 800 417 8405 oder +1 937 456 8405.

## 1-5. SICHERHEIT

Die offene Frittiermaschine von Henny Penny enthält viele Sicherheitsfunktionen. 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 bei Nichtvermeidung zu leichten oder geringfügigen Verletzungen führen kann.*



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



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

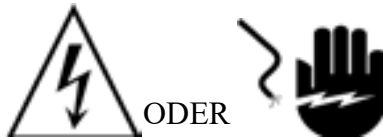
**1-5. SICHERHEIT (Fortsetzung)**



Symbol für Potenzialausgleich



Symbol für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE)



Symbole für Stromschlaggefahr



Symbole für heiße Oberflächen





## ABSCHNITT 2. INSTALLATION

### 2-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt beschreibt die Installation und das Auspacken der Penny Evolution Elite® Frittiermaschine von Henny Penny.

#### HINWEIS

Die Aufstellung und der Anschluss dieses Gerätes darf nur von einem qualifizierten Kundendienst-Techniker vorgenommen werden.



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

### 2-2. AUSPACKEN

#### HINWEIS

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

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



Abbildung 1

#### VORSICHT

Die Filterablasswanne und das BIB-Gestell müssen von der Frittiermaschine entfernt werden, bevor sie von der Palette gehoben wird, da die Frittiermaschine sonst beschädigt werden könnte. Abbildung 1.



Die Frittiermaschine muss vorsichtig bewegt werden, um Verletzungen zu vermeiden. Die Frittiermaschine wiegt etwa 272 kg bis 363 kg.

### **2-3. AUSWAHL DES AUFSTELLUNGORTS DER FRITTIERMASCHINE**

Ein geeigneter Aufstellort für die Frittiermaschine ist für Betrieb, Arbeitstempo und -komfort von großer Wichtigkeit. Bei der Standortauswahl für die Frittiermaschine müssen Abstände für Wartung und ordnungsgemäßen Betrieb berücksichtigt werden. Wählen Sie einen Standort, der ein einfaches Befüllen und Entleeren ermöglicht, ohne das abschließende Zusammenstellen der Bestellungen zu beeinträchtigen. Das Bedienungspersonal hat festgestellt, dass Frittieren von Anfang bis zur fertigen Speise und anschließendes Aufbewahren in einem Wärmer schnellen, unterbrechungsfreien Service gewährleistet. Es ist zu beachten, dass die beste Arbeitsleistung erbracht wird, wenn die Abwicklung in einer geraden Linie erfolgt; d. h. roher Eingang auf einer Seite, fertige Speise auf der anderen. Die Zusammenstellung der Bestellung kann weiter entfernt vorgenommen werden, was nur einen kleinen Verlust an Arbeitseffizienz zur Folge hat.



*Um Brände und verdorbene Vorräte zu vermeiden, sollte der Bereich unter der Frittiermaschine nicht zum Lagern von Vorräten benutzt werden.*



### **2-4. WAAGERECHTES AUSRICHTEN DER FRITTIERMASCHINE**

**Um schwere Verbrennungen durch spritzendes heißes Fett zu vermeiden, muss die Frittiermaschine so positioniert und installiert werden, dass ein Kippen oder Wegrollen vermieden wird. Zur Stabilisierung können Halteriemen verwendet werden.**

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb sollte die offene Frittiermaschine von rechts nach links und vorne nach hinten genau waagrecht ausgerichtet sein. Legen Sie eine Wasserwaage auf die ebenen Flächen um die Blenden der Becken und auf das mittlere Becken und justieren Sie die Laufrollen dann, bis das Gerät waagrecht steht.

## 2-5. BELÜFTUNG DER FRITTIERMASCHINE

Die Frittiermaschine sollte mit einer Vorkehrung zur Lüftung unter einer geeigneten Abzugshaube oder in einem Lüftungssystem installiert werden. Dies ist unerlässlich, um einen effizienten Abzug der Dünste und Frittiergerüche zu erlauben. Spezielle Vorsorge muss beim Entwurf des Dunstabzugssystems getroffen werden, um eine Beeinträchtigung des Frittiermaschinenbetriebs zu vermeiden. Wir empfehlen einen örtlichen Lüftungs- oder Heizungsfachbetrieb zu konsultieren, um ein geeignetes System zu entwerfen.

### **HINWEIS**

Die Entlüftung muss örtlichen, bundeslandweiten und nationalen Vorschriften genügen.

Konsultieren Sie Ihre örtliche Feuerwehrdienststelle oder Baubehörde.

## 2-6. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Prüfen Sie das Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür, um die korrekte Stromversorgung zu bestimmen.



Zur Vermeidung von Stromschlägen darf der Erdungsanschluss **nicht** unterbrochen werden. Diese Frittiermaschine muss ordnungsgemäß und sicher geerdet werden. 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 C22.2, Canadian Electrical Code Part 1, und/oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Diese Apparatur muss mit einem externen Trennschalter ausgerüstet werden, der alle ungeerdeten Leiter unterbricht. Der Hauptnetzschalter dieses Gerätes schaltet **nicht** alle stromführenden Leiter ab.

### **(NUR FÜR CE-GEKENNZEICHNETE GERÄTE!)**

Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, muss dieses Gerät über einen Potenzialausgleichsleiter mit anderen Geräten oder mit einer berührbaren Metalloberfläche in der Nähe dieses Geräts verbunden sein. Dieses Gerät ist zu dem Zweck mit einer Potenzialausgleichsklemme ausgestattet. Die Potenzialausgleichsklemme ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:



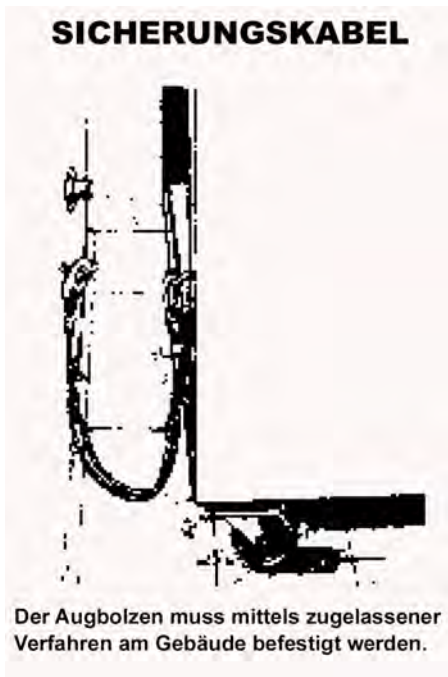
**2-6. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN (Fortsetzung)**

Zwischen der Frittiermaschine und der Stromversorgung muss an einer leicht zugänglichen Stelle ein eigener allpoliger Schutzschalter mit Sicherungen oder Unterbrechern von ausreichendem Stromstärkewert laut den nationalen und örtlichen Vorschriften 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 15,25 m muss der nächstgrößere Drahtdurchmesser verwendet werden. CE-Geräte benötigen zum Anschluss an die Klemmleiste eine Drahtstärke von mindestens 6 mm.

Es wird empfohlen, für den Stromkreis der Frittiermaschine eine für 30 mA ausgelegte Schutzvorrichtung, wie einen Fehlerstromschutzschalter (RCCB), zu verwenden.

Permanent angeschlossene Elektro-Frittiermaschinen mit Laufrollen müssen in den USA mit einem flexiblen Kabelkanal und einer Kabelsicherung installiert werden. Siehe Abbildung links. Löcher im hinteren Frittiermaschinenrahmen sind zum Befestigen des Sicherungskabels an der Frittiermaschine vorgesehen. Die Kabelsicherung schützt die Frittiermaschine nicht gegen Umkippen.

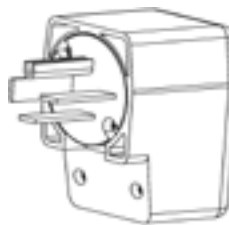
Jedes Becken verfügt über eine eigene Netzkabelbaugruppe und ist mit den jeweiligen Steckerausführungen für die Spannungsoption und den Standort der Frittiermaschine ausgerüstet.



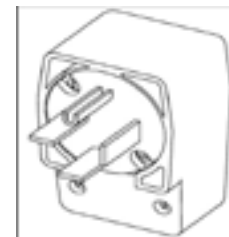
H-P Teile-Nr.: 16242  
Hubbell Nr.: HBL8451C  
Stecker 250V/NEMA  
15-50P



H-P Teile-Nr.: 37514  
Hubbell Nr.: HBL8461C  
Stecker 250V/NEMA  
15-60P



H-P Teile-Nr.: 21335  
Hubbell Teile-Nr.: HBL8452C  
Stecker 250V/NEMA  
15-50P/winkelig



H-P Teile-Nr.: 58146  
Hubbell Teile-Nr.: HBL8462C  
Stecker 250V/NEMA  
15-60P/winkelig



**TROCKENBAU** Den Augbolzen an einer tragenden Gebäudesäule befestigen. Nicht nur an einer Trockenwand befestigen. Der bevorzugte Installationsort liegt bei etwa sechs Zoll auf einer der beiden Seiten des Gasanschlusses. Das Sicherungskabel muss mindestens 15,25 cm kürzer sein als die flexible Gasleitung.

Die Stromversorgungskabel sollen gegen Fett beständige, ummantelte, biegsame Kabel sein, die nicht leichter als herkömmliche Neopren- oder mit einem anderen gleichwertigen synthetischem Elastomer ummantelte Kabel sind.

## 2-7 Abmessungen

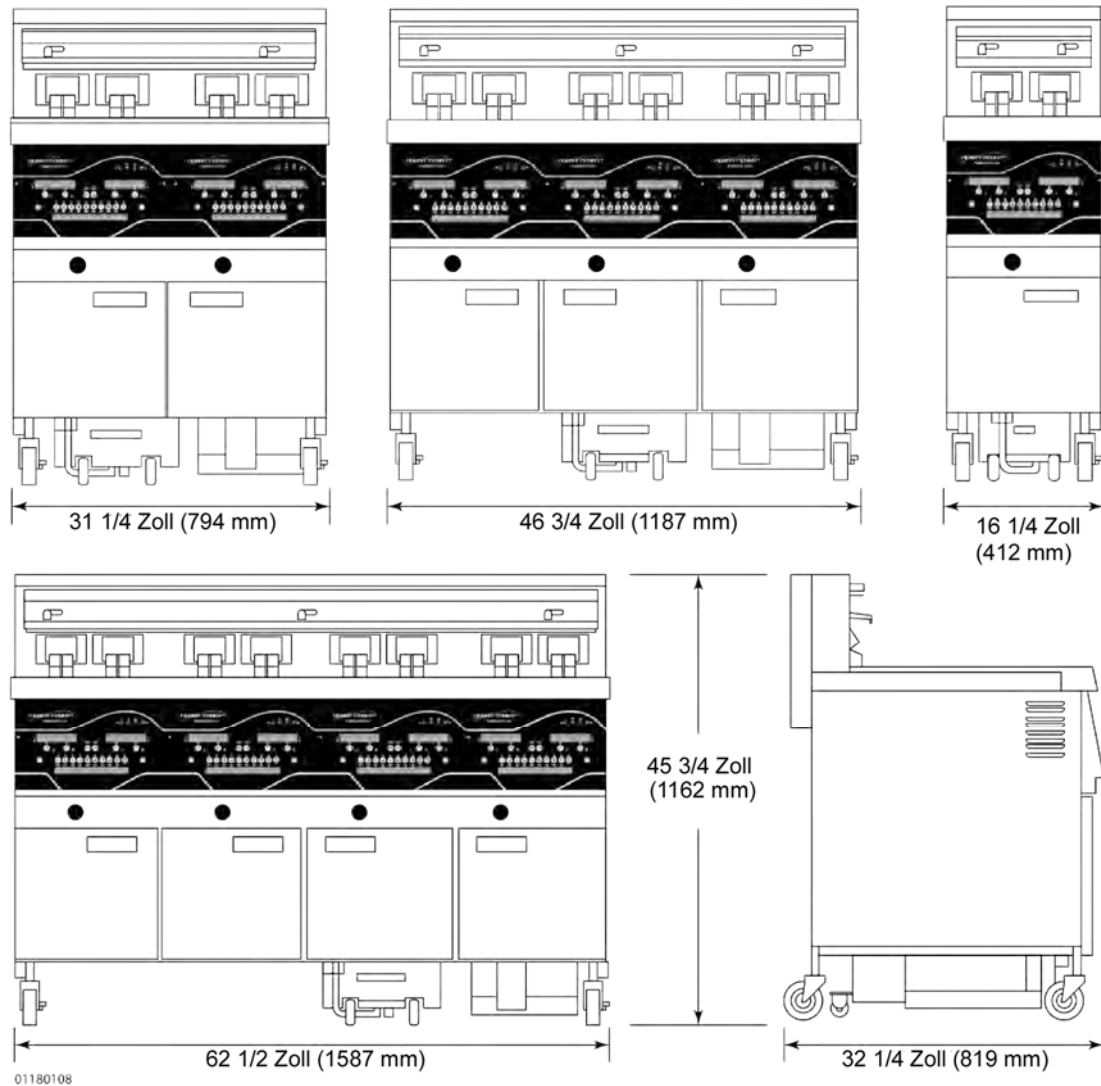


Abbildung 2-7 EEE-15X Abmessungen

### INFO:

- Maß von vorne nach hinten: 93,66 cm.
- Für Türöffnungen von 91,44 cm oder weniger muss der Stoßschutz an der Rückseite der Frittiermaschine vorübergehend entfernt werden.

**ABSCHNITT 3. BETRIEB**

**3-1. BETRIEBSKOMPONENTEN**

Die Beschreibungen finden Sie auf den nächsten Seiten.

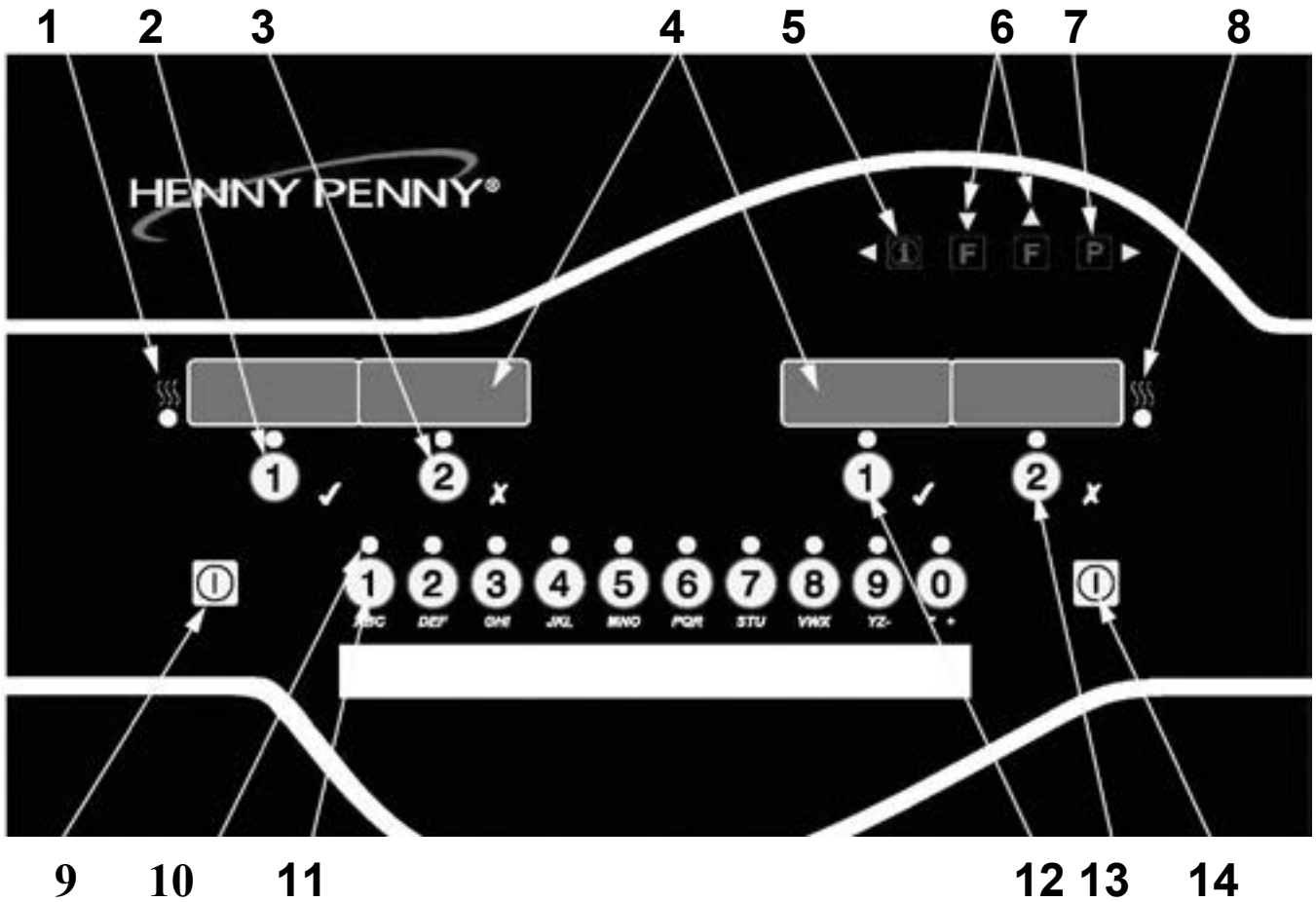


Abbildung 3-1

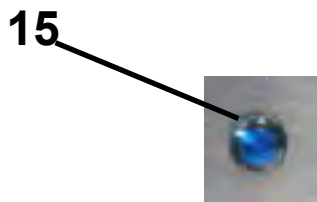















Abbildung 3-2



Abbildung 3-3









### **3-1. BETRIEBSKOMPONENTEN** **(Fortsetzung)**

In Verbindung mit der nachfolgenden Funktionsbeschreibung wird Bezug genommen auf die Abbildungen 3-1, 3-2 und 3-3.

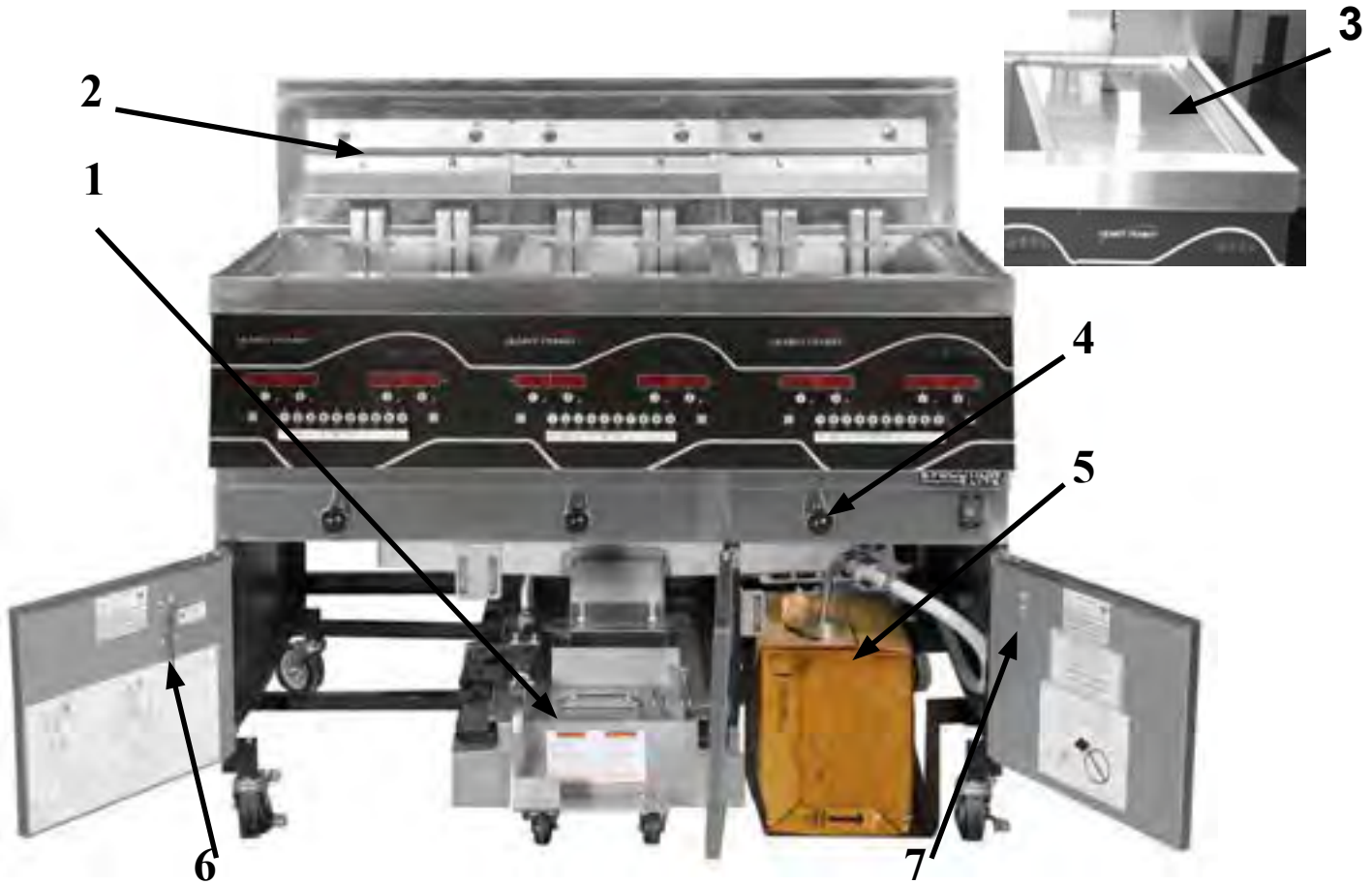
Abbildung-Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1		Diese LED leuchtet, wenn die Steuerung ein Aufheizen für das oder die linke(n) Becken anfordert; die Elemente zünden und heizen das Fett.
3-1	2		Während des Normalbetriebs muss dieser Knopf zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen des linken Korbs gedrückt werden; zum Ändern des angezeigten Produkts drücken; wird auch verwendet für ✓, um „YES“ (Ja) einzugeben oder zu bestätigen.
3-1	3		Während des Normalbetriebs muss dieser Knopf zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen des linken Korbs gedrückt werden; zum Ändern des angezeigten Produkts drücken; wird auch verwendet für X, um „NO“ (Nein) einzugeben oder abzubrechen.
3-1	4	Digitalanzeige	Zeigt die Produktcodes; zeigt während der Frittierzyklen den Countdown des Zeitgebers; zeigt im Filtermodus die Anweisungen; zeigt im Programmiermodus die getroffene Auswahl; zeigt die Fetttemperatur, wenn  gedrückt wird; zeigt die Fehlercodes (zeigt auch in verschiedenen Sprachen an).
3-1	5		Einmal drücken, um die Fetttemperatur anzuzeigen, zweimal drücken, um die Solltemperatur anzuzeigen; wird in den Programmiermodi verwendet; dient als Taste  zum Sichern eines früheren Parameters in den Programmier- und Filtermodi; drücken, um den folgenden Frittiermaschinen-Informationenstatus anzuzeigen: a. Aktuelle Fetttemperatur b. Sollwerttemperatur des Fetts c. Erholungsinformation für jedes Becken
3-1	6		Dient zum Zugriff auf das Filtermenü; dient für  oder  Tasten; drücken, um die folgenden Filterstatistiken anzuzeigen: a. Anzahl der Frittierzyklen vor dem nächsten Filtern – Globaler Filtermodus oder Prozentsatz der Filterzulage – Mischmodus b. Uhrzeit und Datum des letzten Filterung eines jeden Beckens.
3-1	7		Dient zum Aufrufen der Programmiermodi; Im Programmier- und Filtermodus dient sie als  Taste zum Aufrufen des nächsten Parameters; drücken, um 2. Sprache und Lautstärke auszuwählen.
3-1	8		Diese LED leuchtet, wenn die Steuerung ein Aufheizen für das oder die rechte(n) Becken anfordert; die Elemente zünden und heizen das Fett.
3-1	9		Drücken, um das Heizsystem der (des) linken Becken(s) ein- oder auszuschalten; bei vollen Becken kann jede Taste verwendet werden.

**3-1. BETRIEBSKOMPONENTEN**

**(Fortsetzung)**

Abbildung-Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	10 und 11		<p>Die Produkttasten-LED leuchtet, wenn das entsprechende Produkt ausgewählt wurde oder wenn es für die Frittier Temperatur geeignet ist.</p> <p>Drücken, um das gewünschte Produkt auszuwählen; während der Namensgebung im Programmiermodus drücken, um die Buchstaben unter der Taste in den Namen einzufügen.</p> <p> kann zum Starten eines Leerlaufmodus verwendet werden, wenn dies im Sonderprogrammiermodus aktiviert ist.</p>
3-1	12		<p>Während des Normalbetriebs muss diese Taste zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen des rechten Korbs gedrückt werden; zum Ändern des angezeigten Produkts drücken; drücken, um im Filtermodus die Anweisungen zu bestätigen; wird auch verwendet für ✓, um „YES“ (Ja) einzugeben oder zu bestätigen.</p>
3-1	13		<p>Während des Normalbetriebs muss dieser Knopf zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen des rechten Korbs gedrückt werden; drücken zum Ändern des angezeigten Produkts; drücken, um im Filtermodus die Anweisungen zu zurückzuweisen; wird auch verwendet für X, um „NO“ (Nein) einzugeben oder abzubrechen.</p>
3-1	14		<p>Drücken, um das Heizsystem der (des) rechten Becken(s) ein- oder auszuschalten.</p>
3-2	15		<p>Ein Filter Beacon® ist neben jedem schwarzen Entleerungsknopf zu finden; wenn blau leuchtet , zeigt dies an, dass Fett jetzt gefiltert werden soll; der Beacon blinkt, wenn der Auslass geöffnet bzw. geschlossen werden muss.</p>
3-3	16		<p>Wenn der Netzschalter auf „ON“ (Ein) gedreht wird, werden die Steuerelemente und die Pumpen mit Strom versorgt.</p>






**Abbildung 3-4**



Abbildung-Nr.	Posten-Nr.	Beschreibung	Funktion
3-4	1	Filterauslasswannenbau- gruppe	In dieses Becken wird Fett abgelassen und danach durch die Filter gepumpt, um das Fett länger benutzen zu können.
3-4	2	Korbstütze	Die Körbe werden hier aufgehängt, wenn sie nicht in Gebrauch sind oder, um das Produkt nach einem Frittierzyklus abtropfen zu lassen.
3-4	3	Beckenabdeckungen	Deckt die Becken ab, wenn sie nicht in Gebrauch sind
3-4	4	Auslassventilknopf	Die schwarzen Knöpfe herausziehen, um das Auslassventil zu öffnen, damit Fett aus dem Becken entleert wird; Hineindrücken, um das Auslassventil zu schließen, damit Fett in das Becken gepumpt werden kann.
3-4	5	BIB	Bag-in-a-Box; enthält das Fett, das zum Nachfüllen in die Becken gepumpt werden soll – der Fettfüllstand wird durch den Oil Guardian™-Vorgang eingestellt.
3-4	6	Obergrenzen-Werkzeug	Dient zum Zurücksetzen des Obergrenzenschalters in der Nabe der Heizelemente; siehe Abschnitt „Fehlersuche“.
3-4	7	Haken für Kurzanleitungskarten	Nimmt die Anleitungskarten auf


### 3-2. SETUP-MODUS

Bei der Erstinbetriebnahme bittet das Steuersystem, die Einstellungen für die Frittiermaschine zu bestätigen.

Wenn der Hauptnetzschalter eingeschaltet wird, erscheint in beiden



Anzeigen „OFF“ (Aus). Die Taste  an einer Seite drücken und „\*SETUP\* \*ENTER CODE\*“ (Setup, Code eingeben) wird auf der Anzeige eingeblendet. 1, 2, 3 drücken und „LANGUAGE“ (Sprache) wird auf der linken und „ENGLISH“ (Englisch) auf der rechten Anzeige eingeblendet.

Mit den Tasten  oder  die Betriebsanzeige auf Griechisch „ΕΛΛΗΝΙΚΑ“, Russisch „РУССКИЙ“, Schwedisch „SVENSKA“, Deutsch „DEUTSCH“, Portugiesisch „PORTUG.“, Spanisch „ESPANOL“ oder Französisch „FRANCAIS“ einstellen.

Durch Drücken von  die anderen, nachfolgend aufgelisteten Setup-Punkte einstellen:

- TEMP FORMAT (Temperaturformat): °C oder °F
- TIME FORMAT (Zeitformat): 12 STUNDEN ODER 24 STUNDEN
- ENTER TIME (Uhrzeit eingeben): aktuelle Uhrzeit (mit den Produkttasten eingeben)
- ENTER TIME (Uhrzeit eingeben): AM ODER PM
- DATE FORMAT (Datumsformat): MM-DD-YY (MM-TT-JJ) oder DD-MM-YY (TT-MM-JJ)
- ENTER DATE (Datum eingeben): heutiges Datum (mit den Produkttasten eingeben)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Sommerzeit): 1.OFF (Aus); 2.US (2007 & später); 3.EURO; 4.FSA (US vor 2007)
- FRYER TYPE (Frittiermaschinenart): GAS oder ELEC (Elektro)
- VAT TYPE (Beckenart): FULL (ungeteilt) oder SPLIT (geteilt)
- AUTOLIFT ENABLED? (Autoheber aktiviert?): NO LIFT (Kein Heber) oder YES LIFT (Mit Heber)
- BULK OIL SUPPLY (Fettvorrat-Versorgung): YES (Ja) oder NO (Nein)
- BULK OIL DISPOSE (Fettvorrat entsorgen): YES (Ja) oder NO (Nein)
- S/N – Zeigt die Seriennummer des Geräts und kann notiert werden (DIESE SERIENNUMMER MUSS DER SERIENNUMMER AUF DEM TYPENSCHILD AN DEN TÜREN ENTSPRECHEN).
- 2nd LANGUAGE (2. Sprache): Durch die Einstellung einer zweiten Sprache in der Steuerung kann nun einfach zwischen 2 Sprachen  gewählt werden, indem die Taste während des normalen Betriebs gedrückt wird.  
Eine Sprache wird auf der linken und eine zweite Sprache auf der rechten Anzeige eingeblendet. Drücken der Taste  unter der gewünschten Sprache wählt die auf den Anzeigen vorhandene Sprache aus.
- 2nd VOLUME (2. Lautstärke): Durch die Einstellung einer zweiten Lautstärke in der Steuerung kann nun einfach zwischen 2 Lautstärken gewählt werden, indem die Taste  zweimal während des normalen Betriebs gedrückt wird.  
Eine Lautstärkeeinstellung wird auf der linken Anzeige („NONE“ (Keine) bis 10, wobei 10 am lautesten ist) und die zweite Lautstärke in der rechten Anzeige angezeigt. Zum Auswählen der Lautstärke drücken Sie die Taste  unter der gewünschten Lautstärke.
- SETUP COMPLETE (Setup abgeschlossen)

### HINWEIS

Falls nicht anders angegeben, werden die Tasten  oder  verwendet, um die Einstellungen zu verändern.

Der Setup-Modus ist auch durch Neuinitialisierung der Steuerung im Sonderprogrammiermodus in der Level-2-Programmierung erreichbar.

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



Abbildung 1



Abbildung 2

## **VORSICHT**

*Beim Aufheizen der Frittiermaschine muss der Fettstand immer über den Brennröhren und auf Höhe der Fettstandmarkierungen an der Beckenrückwand liegen. Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann einen Brand oder Schäden an der Frittiermaschine verursachen.*

*Es sollte kein festes Fett verwendet werden. Festes Frittierfett kann die Pumpe verstopfen und zum Pumpenausfall führen.*

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

## **! WARNUNG**

### **VERBRENNUNGSGEFAHR**


**Tragen Sie Handschuhe, um beim Einfüllen von heißem Fett in die Becken ernsthafte Verbrennungen zu vermeiden. Fett und alle Metallteile, die in Kontakt mit dem Fett stehen, sind extrem heiß, daher müssen Sie sehr vorsichtig arbeiten, um ein Spritzen zu vermeiden.**

2. **Fett-Füllvermögen:**  
Ungeteilte Becken = 14,2 Liter/13,6 kg

Alle Becken haben 2 Füllstandslinien an der Rückwand der Becken, wobei die obere Linie den geeigneten Füllstand für aufgeheiztes Fett angibt. Abbildung 1.

3. Die Korbaufgabe in das Becken legen und das Becken mit kaltem Fett bis zur unteren Fülllinie füllen. Abbildung 2.

### 3-4. VERFAHREN ZUR MORGENDLICHEN INBETRIEBNAHME

1. Sicherstellen, dass die Korbstütze im Becken ist und dass das Becken bis zum richtigen Füllstand mit Fett gefüllt ist.
2. Den Netzschalter auf „ON“ (Ein) stellen und danach  drücken, um die Heizung für das gewünschte Becken einzuschalten. Wenn auf der Anzeige „IS POT FILLED?“ (Ist Becken voll?) erscheint, müssen Sie sicherstellen, dass das Fett den entsprechenden Füllstand erreicht hat (siehe Abschnitt 3-2), und danach für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken.

Das Gerät schaltet automatisch in den Schmelzyklus, bis die Fetttemperatur 82 °C erreicht; danach verlässt die Steuerung automatisch den Schmelzyklus.

#### **HINWEIS**

Auf Wunsch kann der Schmelzyklus umgangen werden, indem die Taste ✓ oder X 5 Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

Die Steuerung zeigt dann „EXIT MELT“ (Schmelzen verlassen) und „YES NO“ (Ja Nein).

Drücken Sie die Taste ✓ für „YES“ (Ja) und die Wanne heizt kontinuierlich, bis die Solltemperatur erreicht ist.

#### **VORSICHT**



*Lassen Sie die Frittiermaschine nicht unbeaufsichtigt und umgehen Sie den Schmelzyklus solange nicht, bis genug Fett geschmolzen wurde, um alle Heizelemente zu bedecken. Wenn der Schmelzyklus umgangen wird, bevor die Heizelemente bedeckt sind, kann dies eine übermäßige Rauchbildung des Fetts oder einen Brand verursachen.*



**DIE KÖRBE DÜRFEN NICHT ÜBERLADEN ODER MIT PRODUKTEN MIT EXTREM HOHEM FEUCHTIGKEITSGEHALT GEFÜLLT WERDEN. 1,4 kg IST DIE MAXIMALE PRODUKTMENGE PRO VOLLEM FRITTIERBECKEN. EIN NICHTBEACHTEN DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU EINEM ÜBERFLIESSEN DES FETTS AUS DEM BECKEN FÜHREN, WAS SEINERSEITS ERNSTHAFTE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER MATERIELLE SCHÄDEN VERURSACHEN KANN.**



**WENN DIE FETTTEMPERATUR 420 °F (216 °C) ÜBERSCHREITET, MUSS DER STROM SOFORT AM HAUPTTRENNSCHALTER UNTERBROCHEN WERDEN UND DIE FRITTIERMASCHINE MUSS REPARIERT WERDEN. WENN DIE FETTTEMPERATUR IHREN FLAMMPUNKT ÜBERSCHREITET, WIRD EIN BRAND AUFTRETEN DER ERNSTHAFTE VERBRENNUNGEN UND/ODER MATERIELLE SCHÄDEN VERURSACHT.**


### 3-5. GRUNDLEGENDE BEDIENUNG

1. Sobald der Schmelzyklus verlassen wird, blinkt „LOW TEMP“ (Temp niedrig), bis die Solltemperatur erreicht wird. Außerdem wird der Produktname auf der Anzeige eingeblendet, z. B.: „FRY“ (Pommes). Das Produkt kann jetzt in das Fett gegeben werden.
2. Eine Zeitgebertaste  oder  drücken.
3. Auf der Anzeige erscheint der Name des frittierten Produkts (z. B.: „FRY“) und der Zeitgeber beginnt mit dem Countdown.
4. Wenn der Frittierzyklus beendet wird, ertönt ein Alarmsignal und auf der Anzeige erscheint „DONE“ (Fertig).
5. Die Zeitgebertaste unter „DONE“ (Fertig) drücken, um den Alarm abzuschalten und den Korb aus dem Becken heben.
6. Wenn ein Qualitätszeitgeber (Haltezeitgeber) programmiert wurde, startet die Haltezeit automatisch, wenn der Benutzer die Zeitgebertaste drückt, um den Frittierzyklus zu beenden. Während der Qualitätszeitgeber zurück zählt, erscheint auf der Anzeige die dreistellige Produktabkürzung gefolgt von „Qn“, wobei „n“ die Anzahl der verbleibenden Minuten ist, z. B.: „FRY“ / „Q5“ / „FRY“ / „Q5“ / „FRY“ / „Q4“ usw.


Am Ende des Zeitgeber-Countdowns, ertönt ein Signal und auf der Anzeige erscheint „QUAL“ gefolgt vom dreistelligen Produktnamen: „QUAL“ / „FRY“ / „QUAL“ / „FRY“. Die Zeitgebertaste drücken, um den Zeitgeber abzuschalten.

#### **HINWEIS**

Durch Drücken und Halten der Zeitgebertaste  oder  kann ein Frittierzyklus jederzeit unterbrochen werden.

Nach der Programmierung hilft der Leerlaufmodus Fett und Stromkosten zu sparen, indem die Solltemperatur des Fetts verringert wird, wenn das Becken nicht verwendet wird. Um den Leerlaufmodus zu aktivieren, die Taste  drücken; dies kann auch für automatische Aktivierung nach „X“ Minuten Inaktivität des Beckens programmiert werden.

### 3-6. LEERLAUFMODUS

Das Fett wird auf einer niedrigeren Temperatur gehalten, bis die Taste  gedrückt wird; danach wird es wieder auf die Frittiertemperatur erhitzt. Siehe Sonderprogrammiermodi SP-7, SP-7A, SP-7B und SP-7C.

### 3-7. OIL GUARDIAN™ (Nachfüllautomatik) (Automatisches Nachfüllen)

Während des Normalbetriebs überwacht die Steuerung automatisch den Fettpegel im Becken. Wenn die Steuerung feststellt, dass der Fettpegel zu niedrig ist, pumpt die Einheit Fett aus dem BIB in das Becken, um das Fett auf dem vorgeschriebenen Pegel zu halten.

#### **Manuelles Nachfüllen**




Wenn der Fettpegel ein wenig zu niedrig ist, kann wie folgt jederzeit Fett aus dem BIB in das Becken nachgefüllt werden, um das Fett auf den vorgeschriebenen Fettpegel zu bringen. Dieses Verfahren ist NICHT zum Füllen eines leeren Beckens vorgesehen.

1. **F** (eine der beiden bei ungeteiltem Becken) gedrückt halten, bis auf der Anzeige „\*FILTER MENU\*“ (Filtermenü) und „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Schnellfiltrierung?) angezeigt wird.
2. **▶** 5 Mal drücken, bis „6.FILL FROM BIB“ (6. Aus BIB füllen) auf der Anzeige erscheint.
3. Die Taste **✓** drücken; „FILL VAT“ (Becken füllen) „**✓** =PUMP“ (=Pumpe) „**X**=DONE“ (=Fertig) wird angezeigt.
4. Die Taste **✓** gedrückt halten. Auf der Anzeige erscheint „FILLING“ (Füllvorgang) und das Fett wird aus dem BIB in das Becken gepumpt.
5. Die Taste **✓** drücken; „FILL VAT“ (Becken füllen) „**✓** =PUMP“ (=Pumpe) „**X**=DONE“ (=Fertig) wird angezeigt. Für normalen Betrieb die Taste **X** zwei Mal drücken.

### 3-8. PRODUKTAUSWAHL MIT UNTERSCHIEDLICHEN SOLLWERTEN

Wenn bei der Produktauswahl „XXX XXX“ angezeigt wird, stimmt die Solltemperatur für dieses Produkt nicht.

So wird die Solltemperatur für das gewünschte Produkt geändert:

1. Produkttaste drücken für z. B.:  (FRY).
2. Auf der Anzeige erscheint „XXX XXX“.
3. Eine Zeitgebertaste  oder  5 Sekunden lang gedrückt halten. Auf der Anzeige erscheint anschließend „FRY“ (Pommes).
4. Warten, bis die Fetttemperatur den Sollwert erreicht hat, bevor das Produkt eingelegt wird.

### 3-9. a AUSTAUSCHEN DES BIB



**Abbildung 1**

1. Die Steuerung zeigt „BIB IS LOW“ (BIB Füllstand niedrig) an und es ertönt ein Alarm.
2. Rechte Tür öffnen und den BIB aus dem Gerät nehmen. Den Deckel vom BIB abziehen, den leeren BIB entsorgen und durch einen vollen ersetzen. Abbildung 1

### **3-9.b Modell EEE-151 – Nachfüllen der Fettreserve**

1. Die Steuerung zeigt „BIB IS LOW“ (BIB Füllstand niedrig) an und es ertönt ein Alarm.
2. Die Tür öffnen und den Behälter nach vorn ziehen; den Behälterdeckel abnehmen.



01180112

**Abbildung 1. Behälterdeckel abnehmen**

3. Behälterdeckel auf die Halterung an der Tür legen.



01180113

**Abbildung 2. Behälter in Halterung**

4. Fett bis zu den Fülllinien in den Behälter gießen (6,12 kg) und anschließend den Deckel aufsetzen. Den Behälter wieder in Position schieben.

### 3-10. A FILTERN – MANUELL



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

1. Während des Normalbetriebs und nach einer bestimmten Anzahl an Frittierzyklen leuchtet das blaue Licht des Filter Beacon® auf der Vorderseite der Frittiermaschine (Abbildung 1) und die Steuerung zeigt in regelmäßigen Abständen „FLTR NOW?“ (Jetzt filtern?) „YES NO“ (Ja Nein).


Wenn die Filterung nicht gewünscht ist, die Taste **X** drücken und die Frittiermaschine nimmt den normalen Betrieb wieder auf. Die Anzeige schlägt späteres Filtern vor.

2. **Filterwanne prüfen:** Falls die Filterablasswanne und/oder die Abdeckung der Auslasswanne nicht an ihrem Platz sind, zeigt die Anzeige „CHK PAN“ (Wanne prüfen). Sicherstellen, dass das Filterrohr fest und dicht angeschlossen ist, dass die Filterwanne so weit nach hinten wie möglich unter die Frittiermaschine geschoben wurde und dass die Abdeckung der Filterwanne an ihrem Platz ist.
3. ✓ Für „YES“ (Ja) die Taste  drücken. Auf der Anzeige erscheint „SKIM VAT“ (Becken abschöpfen) gefolgt von „CONFIRM“ „YES NO“ (Bestätigen Ja Nein). Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken und auf der Anzeige erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Auslassgriff herausziehen (Abbildung 2); die Anzeige zeigt „DRAINING“ (Entleerung) an und das Fett läuft aus dem Becken ab.



**Damit die Auslasswanne nicht überfüllt wird, darf jeweils immer nur ein Becken entleert werden. Die Auslasswanne fasst nur den Inhalt eines ungeteilten Beckens. Das Überfüllen der Auslasswanne kann rutschige Böden und in Folge Verletzungen verursachen.**



Wenn die Filterung nicht gewünscht ist, die Taste  drücken. Auf der Anzeige erscheint „STOPPED“ (Gestoppt) gefolgt von „CONTINUE FILTER“ (Weiter filtern) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste **X** drücken. Auf der Anzeige erscheint „QUIT FILTER“ (Filtern abbrechen) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste ✓ drücken; SmartFilter wird abgebrochen, die blaue Leuchte erlischt und die Steuerung kehrt zum normalen Betrieb zurück. Die Steuerung wird nach mehreren Frittierzyklen erneut eine Filterung vorschlagen.

Wenn die Anzeige „VAT EMPTY“ (Becken leer) gefolgt von „YES NO“ (Ja Nein) anzeigt, bedeutet dies, dass der Auslass verstopft ist. Den Auslass mit der geraden Bürste reinigen und die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleerung). Anschließend setzt die Steuerung den Filtervorgang fort.

4. Sobald die Steuerung den Filtervorgang abgeschlossen hat, zeigt die Anzeige „CLOSE DRAIN“ (Auslass schließen) an. Den Auslassknopf hineindrücken, um den Auslass zu schließen (Abbildung 3). Das Becken wird nun wieder mit Fett gefüllt.
5. Sobald das Becken voll ist, erscheint auf der Anzeige „IS POT FILLED?“ „YES NO“ (Ist Becken gefüllt? Ja Nein). Sicherstellen, dass das Becken voll ist und dann die Taste ✓ für „YES“ (Ja) drücken; die Steuerung kehrt dann in den Normalbetrieb zurück.



### **3-10. A FILTERN – MANUELL** **(Fortsetzung)**

6. Wenn das Fett während des SmartFilter Express™-Prozesses nicht bis zum erforderlichen Pegel in das Becken zurückgepumpt wurde, die Taste **X** für „NO“ (Nein) drücken und die Pumpe läuft weitere 30 Sekunden.
7. Auf der Anzeige erscheint „IS POT FILLED?“ (Ist Becken gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein). Sicherstellen, dass das Becken gefüllt ist. Die Taste **✓** drücken und die Anzeige und Steuerung kehren in den normalen Betrieb zurück. Die Taste **X** drücken und die Pumpe läuft weitere 30 Sekunden. Sie können dreimal versuchen das Becken zu füllen.

#### **Filterstörung**

8. Nach 3 erfolglosen Versuchen das Becken zu füllen, zeigt die Steuerung „CHANGE FILTER PAD?“ (Filterpad wechseln?) „YES NO“ (Ja Nein). Wenn das Filterpad jetzt gewechselt wird, die Taste **✓** drücken und das Filterpad gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Filterpad wechseln“ ersetzen. Die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.

Wenn das Filterpad später gewechselt werden soll, die Taste **X** drücken und die Erinnerung „CHANGE FILTER PAD?“ (Filterpad wechseln?) wird 15 Minuten später wieder angezeigt.

9. Wenn das Becken nach 3 Versuchen nicht gefüllt wurde, erscheint während der nächsten SmartFilter Express™ mit einem neuen Filterpad auf der Anzeige „FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE“ (Filterwartung erforderlich - siehe Anleitung zur Fehlersuche).

Wenn die Meldung „Wartung erforderlich“ erscheint, zeigt die Anzeige alle 15 Minuten „FILTER PROBLEM FIXED (Filterproblem gelöst?)“ „YES NO“ (Ja Nein). Wenn das Problem nicht gelöst wurde, muss die Taste **X** gedrückt werden. Sobald das Problem gelöst wurde, die Taste **✓** drücken und die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.

#### **HINWEIS**

Um das vollständige Füllen des Beckens zu unterstützen, ist sicherzustellen, dass die Filterwanne mindestens einmal täglich gereinigt wird, das Filterpad gewechselt wird, der BIB voll ist und dass die Dichtringe auf der Filterwanne sich in gutem Zustand befinden.

### **3-10. B FILTERN - SMART TOUCH**

In diesem Abschnitt wird die Durchführung eines automatischen Filtervorgangs anhand der Druckknopffunktion beschrieben.

1. Während des Normalbetriebs und nach einer bestimmten Anzahl an Frittierzyklen leuchtet zeigt die Steuerung in regelmäßigen Abständen „FLTR NOW?“ (Jetzt filtern?) „YES NO“ (Ja Nein).
2. Wenn eine Filterung gewünscht wird, die Taste ✓ für „YES“ (Ja) drücken und auf der Anzeige erscheint „SKIM VAT“ (Becken abschöpfen) gefolgt von „CONFIRM“ (Bestätigen) „YES NO“ (Ja Nein).
3. Sobald die Krümel von der Oberfläche des Fetts abgeschöpft wurden, die Taste ✓ für „YES“ (Ja) drücken und auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleerung). Das Auslassventil öffnet und das Fett beginnt, aus dem Becken zu fließen. (Falls die Steuerung Fett in der Auslasswanne vermutet, kann auf der Anzeige „CAUTION IS THERE OIL IN PAN“ (VORSICHT, IST FETT IN DER WANNE?) „YES NO“ (JA NEIN) erscheinen. Sicherstellen, dass die Auslasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)
4. Falls die Filterung NICHT gewünscht wird, die Taste X drücken und die AIF (Automatische Periodische Filterung) wird abgebrochen. Die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück. Die Steuerung wird nach mehreren Frittierzyklen erneut eine Filterung vorschlagen.

#### **HINWEIS**

Wenn das Auslassventil verstopft ist, siehe Abschnitt 3-22, um Schäden an der Frittiermaschine zu vermeiden.

#### **VORSICHT**

Wenn die Anzeige „VAT EMPTY“ (Becken leer) gefolgt von „YES NO“ (Ja Nein) anzeigt, muss geprüft werden ob das Auslassventil durchlässig und das Becken leer ist. Die Taste ✓ drücken und auf der Anzeige erscheint „WASHING“ (Auswaschen) gefolgt von „FILLING“ (Füllvorgang).

#### **HINWEIS**

Bei der ersten automatischen Filterung auf einem neuen Filterpad dauert der WASCH-Schritt zusätzliche 45 Sekunden, um in das Pad „einzubrechen“.

5. Wenn auf der Anzeige „IS POT FILLED?“ (Ist Becken gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein) angezeigt wird, muss sichergestellt werden, dass das Becken voll ist und dann die Taste ✓ für „YES“ (Ja) drücken; die Steuerung kehrt dann in den Normalbetrieb zurück.

#### **Filterstörung**

6. Wenn das Fett während des AIF-Prozess nicht bis zum erforderlichen Pegel in das Becken zurückgepumpt wurde, die Taste X für „NO“ (Nein) drücken und auf der Anzeige erscheint „0:30“ und wird auf „0:00“ zurückgezählt.
7. Anzeige zeigt „IS POT FILLED?“ (Ist Becken gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste ✓ drücken und die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück. Die Taste X drücken und die Pumpe läuft weitere 30 Sekunden. Sie können dreimal versuchen das Becken zu füllen.

### **3-10. B FILTERN - SMART TOUCH (Fortsetzung)**

8. Nach 3 erfolglosen Versuchen das Becken zu füllen, zeigt die Steuerung „CHANGE FILTER PAD?“ (Filterpad wechseln?) „YES NO“ (Ja Nein). Wenn das Filterpad jetzt gewechselt wird, die Taste ✓ drücken und das Filterpad gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Filterpad oder -papier wechseln“ ersetzen. Die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.  
  
Wenn das Filterpad später gewechselt werden soll, die X-Taste drücken und die „FILTERPAD WECHSELN?“ Erinnerung wird 15 Minuten später wieder angezeigt.
9. Wenn das Becken nach 3 Versuchen nicht gefüllt wurde, erscheint während der nächsten AIF mit einem neuen Filterpad auf der Anzeige „FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE“ (Filterwartung erforderlich - siehe Anleitung zur Fehlersuche).
10. Wenn die Meldung „Wartung erforderlich“ erscheint, zeigt die Anzeige alle 15 Minuten „FILTER PROBLEM FIXED (Filterproblem gelöst?)“ „YES NO“ (Ja Nein). Wenn das Problem nicht gelöst wurde, muss die Taste X gedrückt werden. Sobald das Problem gelöst wurde, die Taste ✓ drücken und die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.

### **HINWEIS**

Um das vollständige Füllen des Beckens zu unterstützen, ist sicherzustellen, dass die Filterwanne mindestens einmal täglich gereinigt wird, das Filterpad gewechselt wird, der BIB voll ist und dass die Dichtringe auf der Filterwanne sich in gutem Zustand befinden.

### 3-11. A MANUELL – TÄGLICHES FILTERN



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

#### **VORSICHT**

Wenn die Korbstützen nicht entfernt werden, können dadurch die Korbstütze oder die Heizelemente beschädigt werden.

Dieser Filtervorgang ermöglicht eine gründlichere Reinigung des Beckens und er sollte einmal pro Tag durchgeführt werden. Das Becken kann jederzeit gefiltert werden, wenn es nicht zum Frittieren benutzt wird.

#### **WARNTRIANG** **WARNUNG** **VERBRENNUNGSGEFAHR**

Um Verbrennungen durch heißes Fett zu vermeiden, muss zugelassene Schutzausrüstung getragen werden, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe, wenn das Filterverfahren begonnen wird.

Damit die Auslasswanne nicht überfüllt wird, darf jeweils immer nur ein Becken entleert werden. Die Auslasswanne fasst nur den Inhalt eines ungeteilten Beckens. Das Überfüllen der Auslasswanne kann rutschige Böden und in Folge Verletzungen verursachen.

1. **Filterwanne prüfen:** Täglich sollte für die erste Filterung ein neues Filterpad verwendet werden, aber das gleiche Filterpad kann für den Rest des Tages verwendet werden, ausgenommen bei Fischbecken. **Nach jedem Filtern eines Fischbeckens sollte das Filterpad gewechselt werden.**

Sicherstellen, dass die Filterwannenabdeckung angebracht, das Filterrohr gesichert und die Filterauslasswanne hineingeschoben und verriegelt sind. Falls die Filterauslasswanne und die Abdeckung nicht verriegelt sind, zeigt die Anzeige „CHK PAN“ (Wanne prüfen).

2. Die Taste **F** drücken und halten, bis auf der Anzeige „1.EXPRESS FILTER?“ (1.Schnellfiltern?) erscheint.
3. Die Taste **▶** drücken; auf der Anzeige erscheint „2.DAILY FILTER?“ (Täglich filtern?).
4. Für „YES“ (Ja) die Taste **✓** drücken. Auf der Anzeige erscheint „CONFIRM“ (Bestätigen) gefolgt von „YES NO“ (Ja Nein). (Falls die Steuerung Fett in der Auslasswanne vermutet, kann auf der Anzeige „CAUTION IS THERE OIL IN PAN?“ (Vorsicht, ist Fett in der Wanne?) „YES NO“ (JA NEIN) erscheinen. Sicherstellen, dass die Auslasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)
5. Für „YES“ (Ja) die Taste **✓** drücken. Auf der Anzeige erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Auslassknopf herausziehen (Abbildung 1). Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleerung) und das Fett läuft aus dem Becken aus. **Oder** die Taste **X** für „NO“ (Nein) drücken, damit die Steuerung in den Normalbetrieb zurückkehrt.
6. Sobald das Fett aus dem Becken abgeflossen ist, die Korbstütze aus dem Becken nehmen. Siehe Abbildung 2.

#### **WARNTRIANG** **WARNUNG** **BRANDGEFAHR**

Nicht auf die Heizelemente drücken, da dies einen Brand auslösen und Verletzungen und/oder Sachschäden zur Folge haben kann.

#### **WARNTRIANG** **WARNUNG** **VERBRENNUNGSGEFAHR**

Für das Anheben der Korbstütze müssen Schutzkleidung und Handschuhe verwendet werden. Die Stütze kann heiß sein und Verbrennungen verursachen.

7. Die Korbstütze entnehmen. Abbildung 3.

### 3-11. A MANUELL – TÄGLICHESFILTERN (Fortsetzung)



**Abbildung 4**

8. Mit dem Hebewerkzeug das klappbare Heizelement aus dem Becken heben, um den Boden des Beckens zu reinigen. Abbildung 4.



**Für das Anheben des Heizelements mit dem Hebewerkzeug müssen Schutzkleidung und Handschuhe verwendet werden. Das Heizelement kann heiß sein und schwere Verbrennungen verursachen.**

**VORSICHT**

*Vermeiden Sie es, das Hebewerkzeug in der Mitte der Elemente im selben Bereich wie die Lampe des Obergrenzschalters zu platzieren, da sonst der Obergrenzschalter beschädigt werden könnte.*

9. Die Seiten und den Boden des Beckens ausbürsten oder schrubben. Arbeiten Sie sorgfältig, damit die Messsonden nicht beschädigt werden.

**VORSICHT**

*Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungs-/Desinfektionsmittel die Chemikalien mit Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, dürfen nicht verwendet werden, da diese den Edelstahl beeinträchtigen und die Lebensdauer des Gerätes verringern können.*

*Benutzen Sie keinen Wasserstrahl (Druckreiniger) zum Reinigen des Gerätes, da dies zu Schäden an den Geräteteilen führen kann.*



**Abbildung 5**

10. Sobald das Becken sauber ist, zeigt die Anzeige „SCRUB VAT COMPLETE?“ (Becken putzen beendet?) „YES NO“ (Ja Nein). Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken und auf der Anzeige erscheint „WASH VAT“ (Becken auswaschen) „YES NO“ (Ja Nein).

11. Die Taste ✓ drücken und auf der Anzeige erscheint „WASHING“ (Auswaschen). Das Fett wird für mehrere Minuten durch das Becken laufen. Sobald der Waschzyklus beendet ist, erscheint auf der Anzeige „WASH AGAIN?“ (Nochmals auswaschen?) „YES NO“ (Ja Nein).

12. Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken, wenn ein weiterer Waschzyklus benötigt wird. Andernfalls für „NO“ (Nein) die Taste X drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLOSE DRAIN“ (Auslass schließen). Den Auslassknopf hineindrücken (Abbildung 5) und auf der Anzeige erscheint „RINSING“ (Spülen). Das Becken wird mit Fett gefüllt.

13. Nachdem das Becken gefüllt ist, erscheint auf der Anzeige „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Auslassgriff herausziehen (Abbildung 6); die Anzeige zeigt „RINSING“ (Spülen). Sobald der Spülvorgang beendet ist, erscheint auf der Anzeige „RINSE AGAIN?“ „YES NO“ (Nochmals spülen? Ja Nein).



**Abbildung 6**

**3-11. A MANUELL –**  
**TÄGLICHES FILTERN**  
**(Fortsetzung)**

14. Die Taste ✓ für „YES“ (Ja) drücken, falls nochmals gespült werden muss, andernfalls für „NO“ (Nein) die Taste X drücken. Die Anzeige zeigt „POLISH?“ (Polieren?) „YES“ (Ja).
15. Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken, das Fett wird „poliert“, indem es durch das Filtersystem zirkuliert wird. Auf der Anzeige erscheint „5:00 STOP POLISH“ (5:00 Polieren stoppen). Falls gewünscht, kann die Taste X gedrückt werden, um das Polieren zu stoppen, andernfalls wird das Fett 5 Minuten lang poliert.
16. Sobald das Fett poliert ist, zeigt die Anzeige „FILL VAT?“ (Becken füllen?) „YES“ (Ja). Die ✓ Taste drücken und auf der Anzeige erscheint „CLOSE DRAIN“ (Auslass schließen). Den Auslassknopf hineindrücken, um den Auslass zu schließen (Abbildung 3). Auf der Anzeige erscheint „FILLING“ (Füllvorgang) und das Becken wird wieder mit Fett gefüllt.
17. Nach dem Füllen zeigt die Anzeige „IS POT FILLED?“ „YES NO“ (Ist Becken gefüllt? Ja Nein) an. Für „YES“ (ja) die Taste ✓ drücken und die Frittiermaschine kehrt zum Normalbetrieb zurück.


Wenn die Taste X gedrückt wird, erscheint auf der Anzeige „FILLING“ (Füllvorgang). Es kann vier Mal versucht werden, das Becken zu füllen. Danach zeigt die Steuerung „ADD QUIT“ (Füllen beenden). Die Taste ✓ drücken und die BIB-Pumpe läuft 60 Sekunden und füllt das Becken aus dem BIB. Wenn das Becken gefüllt ist, die Taste X drücken. Auf der Anzeige erscheint „IS POT FILLED?“ (Ist Wanne gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein). Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken und die Frittiermaschine kehrt zum Normalbetrieb zurück.

### 3-11. B SMART TOUCH – TÄGLICHES FILTERN



**Die Schutzkleidung anziehen: Sicherstellen, dass Sie die gesamte zugelassene Schutzausrüstung verwenden, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe. Beginnen Sie niemals eine Filterung, bevor Sie nicht die gesamte Schutzkleidung tragen. Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.**

**Es wird empfohlen, die Frittiermaschine oder die Filterauffangwanne nicht zu bewegen, während sie heißes Fett enthalten. Heißes Fett kann herauspritzen und schwere Verbrennungen verursachen.**

1. Filterwanne prüfen: Täglich muss für die erste Filterung ein neues Filterpad verwendet werden, aber das gleiche Filterpad kann für den Rest des Tages verwendet werden ausgenommen bei Fischbecken. Nach jedem Filtern eines Fischbeckens muss das Filterpad gewechselt werden. Sicherstellen, dass das Filterrohr fest und dicht angeschlossen ist, dass die Filterwanne so weit nach hinten wie möglich unter die Frittiermaschine geschoben wurde und dass die Abdeckung der Filterwanne an ihrem Platz ist. Falls die Filterablasswanne und/oder die Abdeckung der Auslasswanne nicht an ihrem Platz sind, zeigt die Anzeige „WANNE PRÜFEN“.
2. Sicherstellen, dass das Fett heiß ist: Die besten Ergebnisse erhält man, wenn das Frittierfett bei normaler Frittiertemperatur gefiltert wird.
3. Die Taste  drücken und halten, bis auf der Anzeige „1.AUTO FILTER?“ erscheint.
4. Die Taste ▼ kurz drücken. Auf der Anzeige erscheint jetzt „2.MAINT FILTER?“ (Filterwartung?).
5. Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken und auf der Anzeige erscheint „MAN FILTER“ „YES NO“ (Ja Nein).
6. Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken und auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleerung). Das Fett fließt aus dem Becken. Oder für „NO“ (Nein) die Taste X drücken und die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück. (Falls die Steuerung Fett in der Auslasswanne vermutet, kann auf der Anzeige „CAUTION IS THERE OIL IN PAN?“ (Vorsicht, ist Fett in der Wanne?) JA NEIN“ angezeigt werden. Sicherstellen, dass die Auslasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)
7. Sobald das Fett aus dem Becken abgeflossen ist, die Korbauflage aus dem Becken nehmen. Abbildung 2



#### **BRANDGEFAHR**

**Nicht auf die Heizelemente drücken, da dies einen Brand auslösen und Verletzungen und/oder Sachschäden zur Folge haben kann.**



**Für das Anheben der Korbstütze müssen Schutzkleidung und Handschuhe verwendet werden. Die Stütze kann heiß sein und Verbrennungen verursachen.**

8. Verwenden Sie den Hi-Temp-Padhalter, den Pad und eine kleine Menge KAY QSR Frittiermaschinenreiniger, um die Wände, Ecken und den Boden im Becken zu putzen. Verwenden Sie die Hi-Temp-Detailbürste, um Stellen zwischen und unter Brennerrohren, Beckenecken und andere schwer zugängliche Bereiche zu reinigen. Arbeiten Sie sorgfältig, damit die Messsonden nicht beschädigt werden.

### 3-11. B SMART TOUCH – TÄGLICHESFILTERN

#### **VORSICHT**

Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungs-/Desinfektionsmittel die Chemikalien mit Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, dürfen nicht verwendet werden, da diese den Edelstahl beeinträchtigen und die Lebensdauer des Gerätes verringern können.

Benutzen Sie keinen Wasserstrahl (Druckreiniger) zum Reinigen des Gerätes, da dies zu Schäden an den Geräteteilen führen kann.

9. Sobald das Becken sauber ist, zeigt die Anzeige „SCRUB VAT COMPLETE?“ (Becken putzen beendet?) „YES NO“ (Ja Nein). Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken und auf der Anzeige erscheint „WASH VAT“ (Becken auswaschen) „YES NO“ (Ja Nein).

#### **HINWEIS**

Bei der ersten Filterwartung auf einem neuen Filterpad dauert der WASCH-Schritt zusätzliche 45 Sekunden, um das Pad „einzubrechen“.

10. Die Taste ✓ drücken und auf der Anzeige erscheint „WASHING“ (Auswaschen). Das Fett wird für mehrere Minuten durch das Becken laufen. Sobald der Waschzyklus beendet ist, erscheint auf der Anzeige „WASH AGAIN?“ (Nochmals auswaschen?) „YES NOW“ (Ja Nein).
11. Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken, falls ein nochmaliges Auswaschen erforderlich ist, andernfalls die Taste X für „NO“ (Nein) drücken und auf der Anzeige erscheint „RINSING“ (Spülen) und die Frittiermaschine spült automatisch das Becken aus. Sobald der Spülvorgang beendet ist, erscheint auf der Anzeige „RINSE AGAIN?“ „YES NO“ (Nochmals spülen? Ja Nein).
12. Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken, falls nochmals gespült werden muss, andernfalls die Taste X für „NO“ (Nein) drücken. Die Anzeige zeigt „POLISH?“ (Polieren?) „YES“ (Ja).
13. Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken und das Fett wird „poliert“, indem es kontinuierlich durch das Filtersystem zirkuliert und die Anzeige zeigt „5:00 STOP“.
14. Sobald das Polieren beendet ist, erscheint auf der Anzeige „FILL VAT?“ (Becken füllen?) gefolgt von „YES“ (Ja).  
Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken, auf der Anzeige erscheint „FILLING“ (Füllvorgang) und das Becken wird mit Fett gefüllt.
15. Nach dem Füllen zeigt die Anzeige „IS POT FILLED?“ „YES NO“ (Ist Becken gefüllt? Ja Nein) an. Für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken und die Frittiermaschine kehrt zum Normalbetrieb zurück.  
Falls die Taste X gedrückt wird, zeigt die Anzeige „FILLING“ (Füllvorgang) und die Pumpe läuft für weitere 30 Sekunden; sobald sie stoppt, erscheint auf der Anzeige „IS POT FILLED?“ (Ist Becken gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein)“. Nach 3 Versuchen zeigt die Anzeige „ADD QUIT“ (Hinzuf verlassen). Zum Füllen der Wanne die Taste ✓ drücken und halten und danach loslassen. Die Taste X drücken. Auf der Anzeige erscheint „IS POT FILLED“ (Ist Becken gefüllt) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste ✓ drücken und die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.



**3-12. FETTENTSORGUNG**  
**UNTER VERWENDUNG**  
**EINES OPTIONALEN**  
**FETTENTSORGUNGSWA**  
**GENS ODS-400**



**Abbildung 1**



**Abbildung 2**



**Abbildung 3**



**Abbildung 4**





**BEI LÄNGEREM GEBRAUCH SINKT DER FLAMMPUNKT DES FETTS. ENTSORGEN SIE DAS FETT, SOBALD ZEICHEN EINER ÜBERMÄßIGEN RAUCH- ODER SCHAUMBILDUNG AUFTRETEN. DADURCH KÖNNEN ERNSTHAFTE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHT WERDEN.**

1. Die Tür öffnen, den Riegel der Auslasswanne anheben und die Auslasswanneneinrichtung mithilfe des Griffs an der Auslasswanne herausziehen. Abbildung 1 und 2.
2. Den Riegel der öffnen und den hinteren Deckel am Fettentsorgungswagen einhaken. Abbildung 3. Sicherstellen, dass der Krümfänger angebracht ist.
3. Den Fettentsorgungswagen bis zum Anschlag unter die Frittiermaschine rollen. Sicherstellen, dass der Auslass auf die Öffnung im Wagen ausgerichtet ist. Abbildung 4.



**ZUR VERMEIDUNG VON VERLETZUNGEN, VERBRENNUNGEN, VERSCHÜTTUNGEN UND KORROSION:**

- **NICHT ÜBERFÜLLEN. DAS FASSUNGSVERMÖGEN DES WAGENS REICHT NUR FÜR FETT AUS EINEM UNGETEILTEN ODER ZWEI GETEILTEN BECKEN.**
  - **KEIN WASSER UND/ODER KEINEN REINIGER IN DEN WAGEN GEBEN; NUR FETT.**
  - **FETT NICHT OHNE ANGEBRACHTEN DECKEL TRANSPORTIEREN.**
4. **F** (eine der beiden) gedrückt halten, bis auf der Anzeige „\*FILTER MENU\*“ (Filtermenü) und „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Schnellfiltrierung?) angezeigt wird.
  5. Die Taste  zweimal drücken und loslassen, bis auf der Anzeige „3.DISPOSE“ (3.Entsorgung) erscheint. Die Taste  drücken. Auf der Anzeige erscheint „DISPOSE?“ (Entsorgen?) „YES NO“ (Ja Nein). (Falls die Steuerung Fett in der Auslasswanne vermutet, kann auf der Anzeige „CAUTION IS THERE OIL IN PAN?“ (Vorsicht, ist Fett in der Wanne?) „YES NO“ (JA NEIN) erscheinen. Sicherstellen, dass die Auslasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)

**3-12. FETTENTSORGUNG**  
**UNTER VERWENDUNG**  
**EINES OPTIONALEN**  
**FETTENTSORGUNGSG-**  
**WAGENS ODS-400**  
**(Fortsetzung)**



**Abbildung 5**



**Abbildung 6**

6. Die Taste ✓ drücken. Die Anzeige zeigt „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE“ (Ist die Entsorgungseinheit an ihrem Platz?) „YES NO“ (Ja Nein).
7. Nachdem der Entsorgungswagen an seinen Platz gerollt wurde (Abbildung 3), die Taste ✓ drücken und auf der Anzeige erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Auslassknopf herausziehen, um den Auslass zu öffnen; die Anzeige zeigt „DRAINING“ (Entleerung) an. Das Fett fließt jetzt aus dem Becken in den Wagen.
8. Auf der Anzeige erscheint „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein). Prüfen, ob das Becken leer ist und die Taste ✓ drücken.
9. Auf der Anzeige erscheint „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES“ ✓ (Altfett aus Fettleitungen entfernen) „=PUMP“ (Pumpen) „X= DONE“ (Fertig). Die Taste ✓ drücken und einige Sekunden halten, um altes Fett aus den Leitungen zu entfernen. Sobald sie leer sind, die Taste X drücken.
10. Die Anzeige zeigt „CLN VAT COMPLETE“ (Becken vollständig gereinigt) „YES NO“ (Ja Nein). Nachdem das Becken sauber ist, die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLOSE DRAIN“ (Auslass schließen). Den Auslassknopf hineindrücken.
11. Auf der Anzeige erscheint „MANUAL FILL POT“ (BECKEN MAN. FÜLLEN) gefolgt von „IS POT FILLED?“ (Ist Becken gefüllt?) sowie „YES NO“ (Ja Nein). Das Becken bis zur unteren Füllstandlinie an der Rückwand des Beckens füllen und dann die Taste ✓ drücken.
12. Den Fettentsorgungswagen unter der Frittiermaschine hervorholen und durch die Filterwanneneinrichtung ersetzen.
13. Den Deckel schließen und verriegeln und den Fettentsorgungswagen zum Entsorgungsbehälter rollen.
14. Den Holzgriff anfassen und die Schlauchbaugruppe aus der Halterung nehmen. Abbildung 5.
15. Sicherstellen, dass die Schlauchspitze in den Entsorgungsbehälter gerichtet ist und den Pumpengriff schnell drehen, um die Pumpe zu entlüften und das Fett durch die Pumpe zu leiten.



**Vorsichtig arbeiten, um Verbrennungen durch verspritztes heißes Fett zu vermeiden.**

16. Nachdem der Wagen leer ist, die Schlauchbaugruppe wieder in der Halterung verstauen. Abbildung 6.

**3-13. OPTIONALER  
FETTENTSORGUNGSWA-  
GENS ODS-450**



**Abbildung 1**



**Abbildung 2**



**Abbildung 3**



**Abbildung 4**



**BEI LÄNGEREM GEBRAUCH SINKT DER FLAMMPUNKT DES FETTS. ENTSORGEN SIE DAS FETT, SOBALD ZEICHEN EINER ÜBERMÄßIGEN RAUCH- ODER SCHAUMBILDUNG AUFTRETEN. DADURCH KÖNNEN ERNSTHAFTE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHT WERDEN.**

1. Die Tür öffnen, den Riegel der Auslasswanne anheben und die Auslasswanneneinrichtung mithilfe des Griffs an der Auslasswanne herausziehen. Abbildung 1 und 2.
2. Den Riegel der öffnen und den hinteren Deckel am Fettentsorgungswagen einhaken. Abbildung 3. Sicherstellen, dass der Krümelfänger angebracht ist.
3. Den Fettentsorgungswagen bis zum Anschlag unter die Frittiermaschine rollen. Sicherstellen, dass der Auslass auf die Öffnung im Wagen ausgerichtet ist. Abbildung 4.



**ZUR VERMEIDUNG VON VERLETZUNGEN, VERBRENNUNGEN, VERSCHÜTTUNGEN UND KORROSION:**

- **NICHT ÜBERFÜLLEN. DAS FASSUNGSVERMÖGEN DES WAGENS REICHT NUR FÜR FETT AUS EINEM UNGETEILTEN ODER ZWEI GETEILTEN BECKEN.**
  - **KEIN WASSER UND/ODER KEINEN REINIGER IN DEN WAGEN GEBEN; NUR FETT.**
  - **FETT NICHT OHNE ANGEBRACHTEN DECKEL TRANSPORTIEREN.**
4. **F** (eine der beiden) gedrückt halten, bis auf der Anzeige „\*FILTER MENU\*“ (Filtermenü) und „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Schnellfiltrierung?) angezeigt wird.
  5. Die Taste zweimal drücken ► und loslassen, bis auf der Anzeige „3.DISPOSE“ (3.Entsorgung) erscheint. Die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „DISPOSE?“ (Entsorgen?) „YES NO“ (Ja Nein). (Falls die Steuerung Fett in der Auslasswanne vermutet, kann auf der Anzeige „CAUTION IS THERE OIL IN PAN?“ (Vorsicht, ist Fett in der Wanne?) „YES NO“ (JA NEIN) erscheinen. Sicherstellen, dass die Auslasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)



**Zur Verringerung des Brandrisikos und der Stromschlaggefahr nicht mehr als ein ungeteiltes oder zwei geteilte Becken gleichzeitig entleeren.**

**3-13. OPTIONALER  
FETTENTSORGUNGSWA  
GENS ODS-450  
(Fortsetzung)**



**Abbildung 5**



**Abbildung 6**



**Abbildung 7**



**Abbildung 8**

6. Die Taste ✓ drücken. Die Anzeige zeigt „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE“ (Ist die Entsorgungseinheit an ihrem Platz?) „YES NO“ (Ja Nein).
7. Nachdem der Entsorgungswagen an seinen Platz gerollt wurde (Abbildung 3), die Taste ✓ drücken und auf der Anzeige erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Auslassknopf herausziehen, um den Auslass zu öffnen; die Anzeige zeigt „DRAINING“ (Entleerung) an. Das Fett fließt jetzt aus dem Becken in den Wagen.
8. Auf der Anzeige erscheint „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein). Prüfen, ob das Becken leer ist und die Taste ✓ drücken.
9. Auf der Anzeige erscheint „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES“ ✓ (Altfett aus Fettleitungen entfernen) „=PUMP“ (Pumpen) „X= DONE“ (Fertig). Die Taste ✓ drücken und einige Sekunden halten, um altes Fett aus den Leitungen zu entfernen. Sobald sie leer sind, die Taste X drücken.
10. Die Anzeige zeigt „CLN VAT COMPLETE“ (Becken vollständig gereinigt) „YES NO“ (Ja Nein). Nachdem das Becken sauber ist, die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLOSE DRAIN“ (Auslass schließen). Den Auslassknopf hineindrücken.
11. Auf der Anzeige erscheint „MANUAL FILL POT“ (Wanne man. füllen) gefolgt von „IS POT FILLED?“ (Ist Wanne gefüllt?) sowie „YES NO“ (Ja Nein). Das Becken bis zur unteren Füllstandslinie an der Rückwand des Beckens füllen und dann die Taste ✓ drücken.
12. Den Fettentsorgungswagen unter der Frittiermaschine hervorholen und durch die Filterwanneneinrichtung ersetzen.
13. Den Deckel schließen und verriegeln und den Fettentsorgungswagen zum Entsorgungsbehälter rollen.
14. Die Bremse von oben nach unten drücken, um den Wagen zu sichern. Abbildung 5.
15. Die Armatur oben auf dem Fettentsorgungswagen abtrennen und am Entsorgungsbehälter anbringen. Abbildung 6.
16. Das Netzkabel an der Rückseite des Wagengriffs an das kurze Kabel vom Verteilerkasten anschließen. Abbildung 7 und 8.

17. Den Netzschalter einschalte. Abbildung 8.

**3-13. FETTENTSORGUNG**  
**UNTER VERWENDUNG**  
**EINES OPTIONALEN**  
**FETTENTSORGUNGSW**  
**AGENS ODS-450**  
**(Fortsetzung)**



**Abbildung 9**

18. Das Netzkabel des Wagens an die Steckdose unter der Steuerung des Entsorgungsbehälters anschließen. Nun den Schalter auf der Behältersteuerung drücken und halten, um Fett aus dem Wagen in den Behälter zu pumpen. Abbildung 9

19. Nachdem der Wagen entleert wurde, den Schalter loslassen, das Netzkabel abziehen und wieder auf dem Haken am Wagengriff aufwickeln.



**Abbildung 10**

20. Handschuhe tragen oder ein Tuch verwenden, um die Armatur vom Entsorgungsbehälter zu trennen und wieder am Wagen anzubringen. Abbildung 10.



**Der Armaturring kann heiß sein! Ein Schutztuch oder Handschuhe benutzen, wenn die Armatur abgetrennt wird, sonst können schwere Verbrennungen die Folge sein.**

### 3-14. FETTENTSORGUNG UNTER VERWENDUNG EINES OPTIONALEN FETTVORRAT- ENTSORGUNGSSYSTEMS



Abbildung 1



Abbildung 2

1. Verbinden Sie die Schnelltrennkupplungsbuchse, die an dem Schlauch an der Rückseite der Frittiermaschine angebracht ist, mit dem passenden Schnelltrennkupplungsstecker an der Wand. Nachdem der Schlauch verbunden wurde, kann er angeschlossen bleiben, solange die offene Frittiermaschine nicht bewegt wird. Abbildung 1 und 2.

#### **HINWEIS**

„BULK OIL DISPOSE?“ (Fettvorrat entsorgen?) im Sonderprogrammiermodus oder Setup-Modus muss auf „YES“ (Ja) gesetzt sein, damit das Fettvorrat-Entsorgungssystem funktioniert. In der Sonderprogrammierung, SP-27 kann ein Passwortcodesschritt (1, 2, 3) hinzugefügt werden.

2. **F** gedrückt halten, bis auf der Anzeige „\*FILTER MENU\*“ (Filtermenü) und „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Schnellfiltrierung?) angezeigt wird.
3. Die Taste **▶** zweimal drücken und loslassen, bis auf der Anzeige „3.DISPOSE“ (3.Entsorgung) erscheint. Die Taste **✓** drücken. Auf der Anzeige erscheint „DISPOSE?“ (Entsorgen?) „YES NO“ (Ja Nein). Oder Code 1, 2, 3 eingeben, wenn SP-27 auf „YES“ gesetzt ist.  
(Falls die Steuerung Fett in der Auslasswanne vermutet, kann auf der Anzeige „CAUTION IS THERE OIL IN PAN?“ (Vorsicht, ist Fett in der Wanne?) „YES NO“ (JA NEIN) erscheinen. Sicherstellen, dass die Auslasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)
4. Die Taste **✓** drücken und „DRAIN VAT?“ (Becken entleeren?) „YES NO“ (Ja Nein) erscheint auf der Anzeige. Die Taste **X** drücken, wenn die Auslasswanne bereits Fett enthält. Mit Schritt 8 fortfahren.
5. Die Taste **✓** drücken und auf der Anzeige erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Auslassknopf herausziehen, um den Auslass zu öffnen; die Anzeige zeigt „DRAINING“ (Entleerung) an. Das Fett fließt jetzt aus dem Becken in die Auslasswanne.
6. Auf der Anzeige erscheint „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein). Prüfen, ob das Becken leer ist und die Taste **✓** drücken.
7. Auf der Anzeige erscheint „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES“ (Altfett aus Fettleitungen entfernen) „**✓**=PUMP“ (PUMPEN) „**X**=DONE“ (Fertig). Die Taste **✓** drücken und einige Sekunden halten, um das alte Fett zu entfernen. Sobald sie leer sind, die Taste **X** drücken.
8. Die Anzeige zeigt „CLN VAT COMPLETE“ (Becken vollständig gereinigt) „YES NO“ (Ja Nein). Sobald das Becken leer ist, die Taste **✓** drücken.
9. Auf der Anzeige erscheint „DISPOSE“ (Entsorgen) und dann „**✓**=PUMP“ (Pumpen) „**X**=DONE“ (Fertig). Die Taste **✓** drücken.
10. Auf der Anzeige erscheint „DISPOSING...“ (Entsorgung) „**X**=STOP“ und Fett wird aus der Auslasswanne in den Fettvorratsbehälter gepumpt. Nachdem alles Fett aus der Wanne abgepumpt wurde, die Taste **X** drücken (STOP).
11. Auf der Anzeige erscheint „DISPOSE“ (Entsorgen) und dann „**✓**=PUMP“ (Pumpen) „**X**=DONE“ (Fertig). Die Taste **X** drücken; auf der Anzeige erscheint „CLOSE DRAIN“ (Auslass schließen). Den Auslass schließen.

**3-14. FETTENTSORGUNG AUS  
DEM BECKEN UNTER  
VERWENDUNG EINES  
OPTIONALEN  
FETTVORRAT-  
ENTSORGUNGSSYSTEMS  
(Fortsetzung)**

**3-15. WECHSELN DES  
FILTERPADS**



**Abbildung 1**



**Abbildung 3**



**Abbildung 4**

12. Auf der Anzeige erscheint „MANUAL FILL VAT“ (Becken man. füllen) (oder „FILL VAT FROM BULK“ (Becken aus Vorrat füllen) falls dies möglich ist) gefolgt von „IS POT FILLED?“ (Ist Wanne gefüllt?) sowie „YES NO“ (Ja Nein). Das Becken bis zur unteren Füllstandlinie an der Rückwand des Beckens füllen. Siehe die Anweisungen zum Füllen oder Hinzufügen von Fett in Abschnitt 3-3.

Die Taste ✓ drücken und die Frittiermaschine kehrt zum Normalbetrieb zurück.

Um eine gute Fettpumpleistung sicherzustellen, muss das Filterpad (oder -papier) mindestens einmal pro Tag gewechselt werden.

**HINWEIS**

Wenn das Filterpad nicht gewechselt wurde, erscheint auf der Anzeige eine Erinnerung „CHANGE PAD“ (Pad austauschen). Durch Drücken der Taste ✓ wird die Meldung gelöscht, aber sie erscheint alle 4 Minuten erneut, solange bis das Filterpad ausgetauscht wurde.

1. Sicherstellen, dass der Hauptnetzschalter auf „ON“ (Ein) steht.
2. Die Tür öffnen, den Riegel der Auslasswanne anheben und die Auslasswanneneinrichtung mithilfe des Griffs an der Auslasswanne herausziehen. Abbildung 1 und 2.



**Abbildung 2**

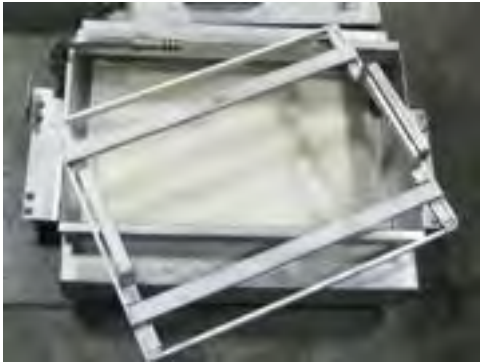
**⚠️ WARNUNG  
VERBRENNUNGSGEFAHR**

**Diese Wanne kann heiß sein! Schutzkleidung oder Handschuhe verwenden oder es können ernsthafte Verbrennungen auftreten.**

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

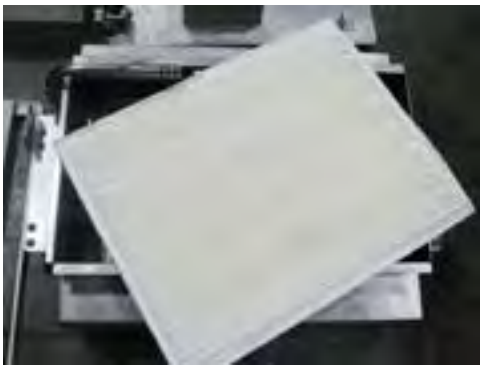
3. Die Wannenabdeckung von der Auslasswanne heben. Abbildung 3.
4. Den Krümelkorb von der Auslasswanne heben. Fett und Krümel vom Krümelkorb abwischen. Den Krümelkorb mit Seife und Wasser reinigen und sorgfältig mit heißem Wasser abspülen. Abbildung 4.

### **3-15. WECHSELN DES FILTER- PADS (Fortsetzung)**



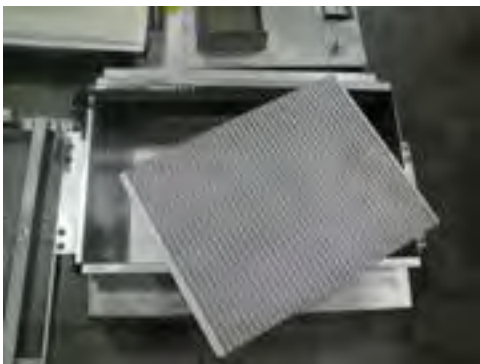
**Abbildung 5**

5. Den Rückhaltering für das Filterpad entfernen und sorgfältig mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen. Abbildung 5.



**Abbildung 6**

6. Das Filterpad von der Wanne abziehen und entsorgen. Abbildung 6.



**Abbildung 7**

7. Das Bodensieb von der Wanne entfernen und sorgfältig mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen. Abbildung 7.



**Abbildung 8**

8. Fett und Krümel von der Auslasswanne abwischen. Die Auslasswanne mit Seife und Wasser reinigen und sorgfältig mit heißem Wasser abspülen. Abbildung 8.



### 3-15. WECHSELN DES FILTER-PADS (Fortsetzung)



Abbildung 9



Abbildung 10

### 3-16. ABNEHMEN UND REINIGEN DER KORBSTÜTZE



- HINWEIS**
- Sicherstellen, dass die Auslasswanne, das Bodensieb, der Krümfänger und der Rückhaltering sorgfältig getrocknet wurden, bevor das Filterpad eingesetzt wird, da sich das Filterpad in Wasser auflöst.
9. In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen, dabei zunächst das Bodensieb in die Filterwanne einsetzen, danach das Filterpad, den Rückhaltering und den Krümfänger.
  10. Die Filterwanneneinrichtung wieder unter die Frittiermaschine schieben und sicherstellen, dass das Filterrohr an der Wanne ordnungsgemäß an die Armatur unter der Frittiermaschine angeschlossen wird. Abbildung 9.
  11. Vergewissern Sie sich, dass der Auslasswannenriegel einrastet. Danach ist die Frittiermaschine bereit für den Normalbetrieb. Abbildung 10.

Die Korbstütze an der Rückwand der Frittiermaschine muss regelmäßig abgenommen und gereinigt werden.



**Beim Abnehmen der Korbstütze müssen Schutzhandschuhe verwendet werden. Die Korbstütze kann heiß sein und Verbrennungen verursachen.**

Die Korbstütze mit beiden Händen greifen und von den „Keilnuten“ ziehen.

Die Korbstütze in einem Spülbecken mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig trocknen.

Den Bereich hinter der Korbstütze reinigen und danach die Korbstütze wieder anbringen.

### 3-17. A REINIGUNGSMODUS – MANUELL



Die Filterauslasswanne muss so weit wie möglich unter die Frittiermaschine geschoben und der Deckel angebracht sein. Sicherstellen, dass das Filterpad sicher arretiert ist und dass die Öffnung im Deckel auf den Auslass ausgerichtet ist, bevor der Auslass geöffnet wird. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, wird Fett heraus spritzen, was Verletzungen verursachen kann.

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

Beim Reinigen der Frittierwanne stets eine Schutzbrille oder Gesichtsmaske sowie Gummischutzhandschuhe tragen, da die Reinigungslösung eine starke Lauge ist. Spritzen und anderen Kontakt der Lösung mit Augen oder Haut vermeiden. Das kann schwere Verbrennungen verursachen. Lesen Sie sorgfältig die Anweisungen für das Reinigungsmittel. Falls die Lösung in Kontakt mit Ihren Augen kommt, spülen Sie gründlich mit kühlem Wasser und suchen Sie sofort einen Arzt auf.

Damit die Auslasswanne nicht überfüllt wird, darf jeweils immer nur ein Becken entleert werden. Die Auslasswanne fasst 1 ungeteiltes und 2 geteilte Becken Fett. Das Überfüllen der Auslasswanne kann rutschige Böden und in Folge Verletzungen verursachen.



1. Die benachbarten Becken abdecken, um eine unbeabsichtigte Verunreinigung mit der Frittiermaschinen-Reinigungslösung für Becken zu vermeiden.

### HINWEIS

Während des laufenden Reinigungsmodus darf in benachbarten Becken kein Produkt frittiert werden, um eine Verunreinigung des Fetts und/oder Produkts zu vermeiden.

2. Die Taste **F** drücken und halten, bis auf der Anzeige „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Schnellfiltern?) erscheint.
3. Die Taste **▶** mehrere Male drücken und loslassen, bis auf der Anzeige „CLEAN-OUT“ (Reinigung) erscheint.
4. Die Taste **✓** drücken. Auf der Anzeige erscheint „OIL RMVD“ (Fett entfernt) „YES NO“ (Ja Nein).
5. Falls das Fett bereits entleert wurde, die Taste **✓** drücken. Die Steuerung wechselt dann zum Schritt „Solution Added?“ (Lösung hinzugefügt?).

Wenn sich noch Fett im Becken befindet, die Taste **X** drücken und die Anzeige zeigt „DISPOSE?“ (Entsorgen?) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste **✓** drücken, um das Fett zu entsorgen oder die Taste **X** drücken, um den Reinigungsmodus zu verlassen.

### **3-17. A REINIGUNGSMODUS – MANUELL (Fortsetzung)**

Auf der Anzeige erscheint „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE“ (Ist die Entsorgungseinheit an ihrem Platz?) „YES NO“ (Ja Nein). Falls „NO“ (Nein) gewählt wird, erscheint auf der Anzeige „INSERT DISPOSAL UNIT“ (Entsorgungseinheit einsetzen). Sobald die Entsorgungseinheit angebracht wurde, die Taste ✓ für „YES“ (Ja) drücken und auf der Anzeige erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Auslass öffnen. Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Auslassen) und das Fett wird aus dem Becken abgelassen. Auf der Anzeige erscheint „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein). Wenn Sie bereit sind, die Taste ✓ drücken; auf der Anzeige erscheint „CLOSE DRAIN“ (Auslass schließen).

Nur für Fettvorratssysteme! Die Anzeige zeigt „CHK PAN“ (Wanne prüfen), falls die Filterauslasswanne nicht vorhanden ist. Nachdem die Wanne eingesetzt ist, erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen) auf der Anzeige. Den Auslassknopf herausziehen. Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Auslassen) und das Fett wird aus dem Becken abgelassen. Auf der Anzeige erscheint dann „✓=PUMP“ (Pumpen) „X=DONE“ (Fertig). Die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „DISPOSING“ (Entsorgung) und Fett wird aus der Auslasswanne gepumpt. Wenn die Wanne leer ist, zweimal die Taste X drücken und den Auslass schließen.

6. Die Anzeige zeigt „SOLUTION ADDED?“ (Lösung hinzugefügt?) „YES NO“ (Ja Nein) an. Das Becken 25 mm über der oberen Fülllinie mit heißem Wasser auffüllen. 0,12 Liter Reiniger für offene Frittiermaschinen zugeben und gründlich mischen. Die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „START CLEAN?“ (Reinigung starten?) „YES NO“ (Ja Nein).
7. Die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLEANING“ (Reinigung) gefolgt von einem Countdown-Zeitgeber.  
Die Heizung wird für diesen Schritt für eine Stunde auf 91 °C geregelt.  
Während der Reinigung nach Bedarf Wasser hinzufügen und die Lösung 25 mm über der oberen Fülllinie konstant halten.  
Um den Reinigungszyklus vorzeitig zu stoppen, die Taste X drücken. Auf der Anzeige erscheint „QUIT CLEANING?“ (Reinigung abrechnen?) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste ✓ drücken, um den Rest der Countdown-Zeit zu löschen und mit den Spülschritten weiterzumachen.
8. Mit der Bürste für offene Frittiermaschine (nie Stahlwolle verwenden) das Beckeninnere schrubben. Nach einer Stunde erscheint auf der Anzeige „CLN DONE“ (Reinigung beendet) und es ertönt ein Signalton. Die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint jetzt „REMOVE SOLUTION FROM VAT“ (Lösung aus dem Becken entfernen).
9. Die internen Filterkomponenten aus der Filterauslasswanne nehmen und in einem Spülbecken reinigen. Die leere Filterauslasswanne und den Deckel wieder an der Frittiermaschine anbringen. Sicherstellen, dass die Wanne sicher vollständig eingeschoben wird und dass die Verriegelung vollständig einrastet.
10. Den Auslassknopf herausziehen und den halben Inhalt der Wanne in die Filterauslasswanne entleeren.  
Die Auslasswanne aus dem Gerät nehmen und die Reinigungslösung entsorgen.



#### **BRANDGEFAHR**

**Nicht auf die Heizelemente drücken, da dies einen Brand auslösen und Verletzungen und/oder Sachschäden zur Folge haben kann.**



**Um beim Ausgießen der heißen Lösung Verbrennungen zu vermeiden, müssen Handschuhe und Schutzkleidung getragen werden; außerdem muss mir größter Vorsicht vorgegangen werden, um ein Verspritzen zu vermeiden.**

**3-17. A REINIGUNGSMODUS**  
**MANUELL (Fortsetzung)**

11. Die leere Filterauslasswanne zur Frittiermaschine zurückbringen und die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint dann „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein).
12. Sobald das Becken leer ist, die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint jetzt „SCRUB VAT COMPLETE“ (Becken vollständig geputzt) „YES NO“ (Ja Nein). Falls notwendig das Becken mit der Bürste und einem Scheuerschwamm reinigen.

**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- (Druck-) Reiniger zum Reinigen des Gerätes verwenden, da dies zu Schäden an den Geräteteilen führen kann.

13. Nachdem das Becken sauber ist, die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „RINSE VAT“ (Becken spülen). (Falls der Auslass nicht offen ist, erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen) auf der Anzeige. Den Auslass öffnen.)
14. Sauberes Wasser und ca. 0,24 Liter destillierte Essiglösung in das Becken gießen, um das Becken auszuspülen, und danach das Spülwasser in die Auslasswanne ablassen. Mindesten 3 Mal ausspülen, aber darauf achten, dass die Auslasswanne nicht überläuft. Auf der Anzeige erscheint dann „RINSE COMPLETE“ (Spülen beendet) „YES NO“ (Ja Nein).
15. Sobald das Becken vollständig gespült wurde, die Taste ✓ drücken und auf der Anzeige erscheint „CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES“ (Lösung aus Fettleitungen entfernen) „✓=PUMP“ (Pumpen) „X=DONE“ (Fertig). Um sicherzustellen, dass sich keine Reinigungslösung mehr in den Fettleitungen befindet, die Taste ✓ drücken und einige Sekunden lang halten. Sobald die Leitungen leer sind, die Taste X drücken und auf der Anzeige erscheint „VAT DRY?“ (Becken trocken?) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLOSE DRAIN“ (Auslass schließen). Den Auslassknopf hineinschieben, um den Auslass zu schließen. Die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.
16. Die Auslasswanne unter der Frittiermaschine herausziehen und das Spülwasser entsorgen.
17. Das Becken mit einem Handtuch gründlich trocknen und danach die Taste ✓ drücken. Die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.
18. Sicherstellen, dass der Auslass verschlossen ist.

**VORSICHT**

Sich vergewissern, dass die Innenseite des Beckens, die Öffnung des Auslassventils und alle Teile, die mit dem neuen Fett in Berührung kommen, so trocken wie möglich sind.

19. Die Filterwannen-Baugruppe reinigen und gründlich trocknen und mit einem neuen Filterpad zurück in die Frittiermaschine einsetzen. Das Becken mit Fett füllen. Dabei die Anweisungen zum Füllen oder Hinzufügen von Fett in Abschnitt 3-3 befolgen.

### 3-17. B REINIGUNGSMODUS – SMART TOUCH



Die Filterauslasswanne muss so weit wie möglich unter die Frittiermaschine geschoben und der Deckel angebracht sein. Sicherstellen, dass das Filterpad sicher arretiert ist und dass die Öffnung im Deckel auf den Auslass ausgerichtet ist, bevor der Auslass geöffnet wird. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, wird Fett heraus spritzen, was Verletzungen verursachen kann.

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

Beim Reinigen der Frittierwanne stets eine Schutzbrille oder Gesichtsmaske sowie Gummischutzhandschuhe tragen, da die Reinigungslösung eine starke Lauge ist. Spritzen und anderen Kontakt der Lösung mit Augen oder Haut vermeiden. Das kann schwere Verbrennungen verursachen.

Lesen Sie sorgfältig die Anweisungen für das Reinigungsmittel. Falls die Lösung in Kontakt mit Ihren Augen kommt, spülen Sie gründlich mit kühlem Wasser und suchen Sie sofort einen Arzt auf.

Damit die Auslasswanne nicht überfüllt wird, darf jeweils immer nur ein Becken entleert werden. Die Auslasswanne fasst 1 ungeteiltes und 2 geteilte Becken Fett. Das Überfüllen der Auslasswanne kann rutschige Böden und in Folge Verletzungen verursachen.

1. Die benachbarten Becken abdecken, um eine unbeabsichtigte Verunreinigung mit der Frittiermaschinen-Reinigungslösung für Becken zu vermeiden.

### HINWEIS

Während des laufenden Reinigungsmodus darf in benachbarten Becken kein Produkt frittiert werden, um eine Verunreinigung des Fetts und/oder Produkts zu vermeiden.

2. Die Taste **F** drücken und halten, bis auf der Anzeige „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Schnellfiltern?) erscheint.
3. Die Taste **▶** mehrere Male drücken und loslassen, bis auf der Anzeige „CLEAN-OUT“ (Reinigung) erscheint.
4. Die Taste **✓** drücken. Auf der Anzeige erscheint „OIL RMVD“ (Fett entfernt) „YES NO“ (Ja Nein).
5. Falls das Fett bereits entleert wurde, die Taste **√** drücken. Die Steuerung wechselt dann zum Schritt „Solution Added?“ (Lösung hinzugefügt?).

Wenn sich noch Fett im Becken befindet, die Taste **X** drücken und die Anzeige zeigt „DISPOSE?“ (Entsorgen?) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste **✓** drücken, um das Fett zu entsorgen oder die Taste **X** drücken, um den Reinigungsmodus zu verlassen.

Auf der Anzeige erscheint „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE“ (Ist die Entsorgungseinheit an ihrem Platz?) „YES NO“ (Ja Nein). Falls „NO“ (Nein) gewählt wird, erscheint auf der Anzeige „INSERT DISPOSAL UNIT“ (Entsorgungseinheit einsetzen). Sobald die Entsorgungseinheit angebracht wurde, die Taste **√** für „YES“ (Ja) drücken. Der Auslass öffnet sich automatisch, auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleerung) und das Fett läuft aus dem Becken.

### **3-17. B REINIGUNGSMODUS – SMART TOUCH (Fortsetzung)**

Auf der Anzeige erscheint dann „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein). Sobald fertig, die Taste ✓ drücken. Nur für Fettvorratssysteme! Auf der Anzeige erscheint „CHK PAN“ (Wanne prüfen), falls die Filterauslasswanne nicht vorhanden ist. Sobald die Wanne angebracht wurde, öffnet sich der Auslass automatisch und auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleerung). Das Fett läuft aus dem Becken. Auf der Anzeige erscheint dann „✓=PUMP“ (Pumpen) „X=DONE“ (Fertig). Die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „DISPOSING“ (Entsorgung) und Fett wird aus der Auslasswanne gepumpt. Wenn die Wanne leer ist, zweimal die Taste X drücken und den Auslass schließen.

6. Die Anzeige zeigt „SOLUTION ADDED?“ (Lösung hinzugefügt?) „YES NO“ (Ja Nein) an. Das Becken mit heißem Wasser 25 mm über der oberen Fülllinie auffüllen. 0,12 Liter Reiniger für offene Frittiermaschinen zugeben und gründlich mischen. Die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „START CLEAN?“ (Reinigung starten?) „YES NO“ (Ja Nein).
7. Den Entsorgungswagen entfernen und die internen Filterkomponenten aus der Filterauslasswanne nehmen und in einem Spülbecken reinigen. Die leere Filterauslasswanne und den Deckel wieder an der Frittiermaschine anbringen. Sicherstellen, dass die Wanne sicher vollständig eingeschoben wird und dass die Verriegelung vollständig einrastet.
8. Die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLEANING“ (Reinigung) gefolgt von einem Countdown-Zeitgeber.  
Die Heizung wird für diesen Schritt für eine Stunde auf 91 °C geregelt.  
Während der Reinigung nach Bedarf Wasser hinzufügen und die Lösung 25 mm über der oberen Fülllinie konstant halten.  
  
Um den Reinigungszyklus vorzeitig zu stoppen, die Taste X drücken. Auf der Anzeige erscheint „QUIT CLEANING?“ (Reinigung abbrechen?) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste ✓ drücken, um den Rest der Countdown-Zeit zu löschen und mit den Spülschritten weiterzumachen.
9. Mithilfe einer 1/2-Gallonenkanne (2 l) die Lösung aus dem Becken entfernen und zur Entsorgung in einen hitzebeständigen Eimer gießen. Die restliche Lösung kann zur Entsorgung in die Auslasswanne abgelassen werden.
10. Mit der Bürste für offene Frittiermaschine (nie Stahlwolle verwenden) das Beckeninnere schrubben. Nach einer Stunde erscheint auf der Anzeige „CLN DONE“ (Reinigung beendet) und es ertönt ein Signalton. Die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint jetzt „REMOVE SOLUTION FROM VAT“ (Lösung aus dem Becken entfernen).



#### **BRANDGEFAHR**

**Nicht auf die Heizelemente drücken, da dies einen Brand auslösen und Verletzungen und/oder Sachschäden zur Folge haben kann.**



**Um beim Ausgießen der heißen Lösung Verbrennungen zu vermeiden, müssen Handschuhe und Schutzkleidung getragen werden; außerdem muss mir größter Vorsicht vorgegangen werden, um ein Verspritzen zu vermeiden.**

11. Die leere Filterauslasswanne wieder in die Frittiermaschine einsetzen und die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint dann „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein).

**3-17. B REINIGUNGSMODUS –**  
**SMART TOUCH**  
**(Fortsetzung)**

12. Sobald das Becken leer ist, die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint jetzt „SCRUB VAT COMPLETE“ (Becken vollständig geputzt) „YES NO“ (Ja Nein). Falls notwendig das Becken mit der Bürste und einem Scheuerschwamm reinigen. Der Auslass öffnet sich automatisch.

**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- (Druck-) Reiniger zum Reinigen des Gerätes verwenden, da dies zu Schäden an den Geräteteilen führen kann.

13. Nachdem das Becken sauber ist, die Taste ✓ drücken. Auf der Anzeige erscheint „RINSE VAT“ (Becken spülen).
14. Sauberes Wasser und ca. 0,24 Liter destillierte Essiglösung in das Becken gießen, um das Becken auszuspülen, und danach das Spülwasser in die Auslasswanne ablassen. Mindestens 3 Mal ausspülen, aber darauf achten, dass die Auslasswanne nicht überläuft. Auf der Anzeige erscheint dann „RINSE COMPLETE“ (Spülen beendet) „YES NO“ (Ja Nein).
15. Sobald das Becken vollständig gespült wurde, die Taste ✓ drücken und auf der Anzeige erscheint „CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES“ (Lösung aus Fettleitungen entfernen) „✓=PUMP“ (Pumpen) „X=DONE“ (Fertig).

Um sicherzustellen, dass sich keine Reinigungslösung mehr in den Fettleitungen befindet, die Taste ✓ drücken und einige Sekunden lang halten. Sobald die Leitungen leer sind, die Taste X drücken und auf der Anzeige erscheint „VAT DRY?“ (Becken trocken?) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste ✓ drücken und der Auslass schließt sich.

16. Das Becken mit einem Handtuch gründlich trocknen und danach die Taste ✓ drücken. Die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.
17. Sicherstellen, dass der Auslass verschlossen ist.

**VORSICHT**

Sich vergewissern, dass die Innenseite des Beckens, die Öffnung des Auslassventils und alle Teile, die mit dem neuen Fett in Berührung kommen, so trocken wie möglich sind.

18. Die Filterwannen-Baugruppe reinigen und gründlich trocknen und mit einem neuen Filterpad zurück in die Frittiermaschine einsetzen. Das Becken mit Fett füllen. Dabei die Anweisungen zum Füllen oder Hinzufügen von Fett in Abschnitt 3-3 befolgen.

**3-17. C VERFAHREN**  
**FÜR KALTEINWEI-**  
**CHEN**



**BRANDGEFAHR**

**Nicht auf die Heizelemente drücken, da dies einen Brand auslösen und Verletzungen und/oder Sachschäden zur Folge haben kann.**

1. Das Fett in der Frittiermaschine entsorgen.
2. Die Frittiermaschine mit Reinigungslösung füllen und über Nacht stehen lassen.
3. Mit der langstieligen Frittiermaschinenbürste oder einem blauen Scheuerschwamm in einer Auf- und Abwärtsbewegung schrubben (die Seiten des Kessels und die Heizschlangen schrubben).
4. Mit der Bürste in „L“-Form zwischen den Heizschlangen und die Seiten des Frittiermaschinenkessels schrubben.
5. Einen Kunststoffeimer mit 12 L Fassungsvermögen oder eine große Fleischschale unter das Auslassventil stellen.
6. Anhand von Schritt 4 im Filtermenü die stehende Reinigungslösung in den Eimer bzw. in die Schale ablassen.



Den Eimer bzw. die Schale nach Bedarf mit dem Salatwagen transportieren.

7. Die verbrauchte Reinigungslösung in das Moppbecken leeren.

**VORSICHT**

**„Heißes Wasser“ ausrufen, wenn heißes Wasser zu den Frittiermaschinen getragen wird. Andernfalls können leichte Verbrennungen verursacht werden.**

8. Den Doppelkesselboden mit heißem Leitungswasser halb anfüllen.
9. Das Wasser vorsichtig in die Frittiermaschine gießen.



Zum mehrmaligen Wasserholen den Salatwagen verwenden.

10. Dieses Verfahren mindestens zweimal wiederholen, damit das Spülwasser bis zur Fülllinie der Frittiermaschine reicht.
11. Einen Kunststoffeimer mit 12 L Fassungsvermögen oder eine große Fleischschale unter das Auslassventil stellen.
12. Anhand von Schritt 4 im Filtermenü das heiße Wasser in den Eimer bzw. in die Schale ablassen.



### **3-18. O-RINGE DER FILTERAUSLASSWANNE PRÜFEN/WECHSELN**



**Abbildung 1**



**Abbildung 2**



**Abbildung 3**

Um Fettundichtheiten zu vermeiden und für einen reibungslosen Ablauf der Filtervorgänge zu sorgen, müssen die O-Ringe der Filterauslasswanne mindestens alle 3 Monate auf Kerben und Risse geprüft werden. Abbildung 1

1. Die Tür öffnen, den Riegel der Auslasswanne anheben und die Einrichtung der Filterauslasswanne mithilfe des Griffs an der Auslasswanne herausziehen. Abbildung 2 und 3




**Diese Wanne kann heiß sein! Schutzkleidung oder Handschuhe verwenden oder es können ernsthafte Verbrennungen auftreten.**

2. Die 3 O-Ringe am Rohr der Filterauslasswanne visuell auf Risse oder Kerben prüfen und nach Bedarf austauschen.
3. Zum Austauschen eines O-Rings diesen mit einem kleinen Schlitzschraubendreher nach oben drücken und vom Rohr abziehen. Den neuen O-Ring in die Rille im Rohr rollen. Die O-Ringe auf dem Filterrohr mit frischem, kaltem Fett schmieren und die Filterauslasswanne wieder in ihre Position schieben.




**Abbildung 4**


### **3-19. STATISTIKEN INFOTASTEN Aktuelle Fetttemperatur**

1. Die Taste  drücken, um die aktuelle Fetttemperatur für jedes Becken auf der Anzeige anzuzeigen.

#### **Solltemperatur**

2. Die Taste  zweimal drücken. Auf der Anzeige erscheint jetzt „SP“ (SW) zusammen mit der für jedes Becken voreingestellten Solltemperatur.

#### **Erholungsinformation für jedes Becken**


3. Die Taste  3 Mal drücken. Auf der linken Anzeige erscheint „REC“ (Erholung) und auf der rechten Anzeige die Erholungszeit, welche die Fetttemperatur benötigt, um sich von 121 °C auf 149 °C zu erhitzen.  
Beispielsweise bedeutet „REC 5:30“, dass es 5 Minuten und 30 Sekunden dauerte, bis sich die Fetttemperatur von 121 °C auf 149 °C erholen konnte.




Wenn in einem beliebigen Statistikmodus 5 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, schaltet die Steuerung wieder zurück in den Normalbetrieb.

### **3-20. FILTERTASTEN- STATISTIKEN**

#### **Vor der Filterung verbleibende Frittierzyklen**

1. Kurz eine der Tasten  drücken. Auf der linken Anzeige erscheint „COOKS REMAIN“ (Verbleibende Frittierzyklen) und auf der rechten Anzeige die Anzahl der Frittierzyklen vor dem nächsten automatischen Filtervorgang. Beispielsweise bedeutet „REMAINING“ (Verbleibend) „3“ „6“, dass die Steuerung nach 3 Frittierzyklen im linken Becken den Bediener fragt, ob er zum Filtern bereit ist oder nicht. Aber im rechten Becken verbleiben noch 6 weitere Frittierzyklen.

#### **Uhrzeit und Datum**

2. Eine der Tasten  zweimal drücken. Auf der Anzeige erscheint „FILTERED“ (Gefiltert) sowie die Tageszeit und das Datum des letzten Filtervorgangs.

### **3-21. PLAN FÜR VORBEUGENDE WARTUNG**

Wie alle in der Gastronomie eingesetzten Geräte erfordert die offene Frittiermaschine von Henny Penny Pflege und sachgemäße Wartung. Die Tabelle unten zeigt eine Zusammenstellung der regelmäßigen Wartungsarbeiten, die vom Bediener auszuführen sind.

<b>Verfahren</b>	<b>Häufigkeit</b>
Filtrieren des Fetts (Abschnitt 3-11)	Täglich
Wechseln des Filterpads (Abschnitt 3-13)	Täglich
Wechseln der O-Ringe der Filterwanne	Bei jedem Filterpad-Wechsel
Fettwechsel	Wenn das Fett raucht, stark schäumt oder schlecht schmeckt
Reinigen des Beckens (Abschnitt 3-15)	Bei jedem Fettwechsel
Überprüfen der O-Ringe der Filterwanne (Abschnitt 3-16)	Vierteljährlich



## ABSCHNITT 4. INFORMATIONSMODUS

Die historischen Informationen können aufgezeichnet und für Unterstützung beim Betrieb bzw. technische Hilfe verwendet werden. Es können folgende Informationen angezeigt werden:

- 1. FEHLERPROTOKOLL
- 2. LETZTE FÜLLUNG
- 3. TÄGLICHE STATISTIK
- 4. FETT-STATISTIK
- 5. NUTZUNGSÜBERSICHT
- 6. EINGABEN
- 7. AUSGABEN
- 8. FETT-TEMP
- 9. CPU-TEMP
- 10. KOMMUNIKATIONSINFO
- 11. ANALOG-INFO
- 12. AKTIVITÄTSPROTOKOLL
- 13. FETTSTÄNDE
- 14. PUMPENVENTIL-INFO
- 15. LUFT-INFO
- 16. USB-SUPPORT

### HINWEIS

In diesem Abschnitt wurden nicht alle Funktionen des Informationsmodus beschrieben. Um einen korrekten Betrieb der Frittiermaschine sicherzustellen, wenden Sie sich bitte an die Henny Penny Corporation, bevor Sie irgendeine dieser Einstellungen ändern. Weitere Informationen über diese Funktionen sind vom Technischen Support unter der Rufnummer 1-800-417-8405 oder 1-937-456-8405 zu erhalten.

### 4-1. DETAILS ZUM INFORMATIONSMODUS

#### 1. E-LOG (Fehlercode-Protokoll)

Die Tasten **i** und **P** gleichzeitig drücken, damit „\*INFO MODE\*“

(Info-Modus) auf der Anzeige eingeblendet wird. Anschließend wird „1. E-LOG“ (Fehlerprotokoll) eingeblendet.

### HINWEIS

Die Tasten **i** und **P** drücken, um den Informationsmodus jederzeit zu verlassen.


Die Taste **▼** drücken und „A. (Datum & Uhrzeit) \*NOW\*“ (Jetzt) erscheinen auf der Anzeige. Das ist das gegenwärtige Datum und die Uhrzeit.



Die Taste **▼** drücken und „B. sowie Datum, Zeit und Fehlercode-Informationen“ werden auf der Anzeige eingeblendet. Dies ist der letzte Fehlercode, der von der Steuerung registriert wurde.


Die Taste **▼** drücken. Nun können Informationen über den letzten Fehlercode eingesehen werden.


Bis zu 10 Fehlercodes (B bis K) können im Abschnitt E-LOG gespeichert werden.

**4-1. DETAILS ZUM  
INFORMATIONSMODUS  
(Fortsetzung)**


**2. LAST LOAD** (Letzte Füllung, Informationen über den letzten Frittierzyklus) Die Taste  drücken. „2. LAST LOAD“ (Letzte Füllung) erscheint auf der Anzeige.

Eine Zeitgebertaste  oder  für das Produkt drücken, für das Frittierdaten angezeigt werden sollen. Die LED blinkt.

Die Taste  drücken, um die Frittierdaten anzuzeigen.

Wenn beispielsweise die linke LED  blinkt, erscheint auf der Anzeige „PRODUCT FRY L1“ (Produkt frittieren L1).

Wenn die rechte LED  blinkt, erscheint auf der Anzeige „PRODUCT FRY R1“ (Produkt frittieren R1).

Die Taste  drücken, um die Frittierdaten anzuzeigen.

**FUNKTION**

**ANZEIGE-BEISPIEL:**

Produkt (letztes frittiertes Produkt)	PRODUCT	FRY L1
Tageszeit, zu der der letzte Frittierzyklus gestartet wurde	STARTED	FEB 4 2:25P
Tatsächlich abgelaufene Frittierdauer(Ist-Sekunden)	ACTUAL TIME	1:06
Programmierte Frittierdauer	PROG TIME	1:00
Max. Temp. während des Frittierzyklus	MAX TEMP	350 °F
Min. Temp. während des Frittierzyklus	MIN TEMP	313 °F
Durchschn. Temp. während des Frittierzyklus	AVG TEMP	322 °F
Heizelemente ein (%) während des Frittierzyklus	HEAT ON	45%
Bereit? (War die Frittiermaschine vor dem Start bereit?)	READY?	YES
Wann der Frittierzyklus gestoppt wurde: Frühzeitig	QUIT AT	0:10 REM
Nach abgeschlossenem Frittierzyklus	*DONE*	ODER +6 SEC
Unterschied (%) zwischen tatsächlicher und programmierter Frittierdauer	ACT/PROG	1%

**4-1. DETAILS ZUM  
INFORMATIONSMODUS (Fortsetzung)**

**3. DAILY STATS** (Tägliche Statistik, Betriebsinfo der Frittiermaschine der letzten 7 Tage) Die Taste drücken. „3. DAILY STATS“ (Tägliche Statistik) erscheint auf der Anzeige.


Die Taste drücken, um die Frittierdaten anzuzeigen.


Die rechte Taste drücken, um die Daten für andere Wochentage anzuzeigen.

**FUNKTION ANZEIGE-BEISPIEL:**

Tag, an dem die Daten aufgezeichnet wurden	APR-30	TUE*
Anz. der Std. und Min., die die Frittiermaschine eingeschaltet war	(L/R) ON HRS	TUE* 3:45
Anzahl der Filtervorgänge	(L/R) FILTERED	TUE* 4
Anzahl der ausgelassenen Filtervorgänge	(L/R) SKIPPED	TUE* 4
Anzahl der Fettnachfüllvorgänge	(L/R) ADD OIL	TUE* 4
Anzahl der Fettentsorgungsvorgänge	(L/R) DISPOSE	TUE* 0
Fetttemperatur-Erholungszeit	(L/R) RECOVERY	TUE*1:45
Summe der Frittierzyklen an diesem Tag	(L/R) TOT CK	TUE* 38
Anzahl der nicht fertigen, gestoppten Frittierzyklen	QUIT CK	TUE* 2
Frittierzyklen für Produkt 1	TUE* COOK -1-	17
Frittierzyklen für Produkt 2	TUE* COOK -2-	9
Frittierzyklen für Produkt 3	TUE* COOK -3-	5
Frittierzyklen für Produkt 4	TUE* COOK -4-	0
Frittierzyklen für Produkt 5	TUE* COOK -5-	0
Frittierzyklen für Produkt 6	TUE* COOK -6-	6
Frittierzyklen für Produkt 7	TUE* COOK -7-	0
Frittierzyklen für Produkt 8	TUE* COOK -8-	0
Frittierzyklen für Produkt 9	TUE* COOK -9-	1
Frittierzyklen für Produkt 0	TUE* COOK -0-	0

**4-1. DETAILS ZUM  
INFORMATIONSMODUS (Fortsetzung)**

**4. OIL STATS** (Fett-Statistik, Info über aktuelles Fett und Durchschnittswerte der letzten 4 Fettfüllungen)  
Die Taste  drücken. „4. OIL STATS“ (Fett-Statistik)


erscheint auf der Anzeige. Die Taste  drücken, um die Frittierdaten anzuzeigen.


**FUNKTION**


**ANZEIGE-BEISPIEL:**

Startdatum des neuen Fetts	(L/R) NEW OIL	MAR-23
Anzahl der Tage, die das Fett verwendet wurde	(L/R) OIL USE	4 DAYS
Anzahl der Filtervorgänge für diese Fettfüllung	(L/R) FILTERED	4
Anzahl der ausgelassenen Filtervorgänge	(L/R) SKIPPED	0
Anzahl der Frittierzyklen dieser Fettfüllung	(L/R) TOT CK	38
Durchschnittliche Anzahl der Tage pro Fettwechsel	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE	13.8 DAYS
Durchschnittliche Anzahl der Frittierzyklen pro Fettwechsel	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE	388 CKS

Eine Produkttaste (1 bis 4) drücken und halten, um die Daten einer der vier früheren Fettfüllungen anzuzeigen.

Die Taste  drücken, um die ältesten Fettdaten anzuzeigen: Beispiel: OIL-4 14 DAYS

Die Taste  drücken, um die 3.-ältesten Fettdaten anzuzeigen: Beispiel: OIL-3 12 DAYS

Die Taste  drücken, um die 2.-ältesten Fettdaten anzuzeigen: Beispiel: OIL-2 15 DAYS

Die Taste  drücken, um die Daten der letzten Fettfüllung anzuzeigen: Beispiel: OIL-1 13 DAYS



#### 4-1. DETAILS ZUM INFORMATIONSMODUS (Fortsetzung)

**5. REVIEW USAGE** (Nutzungsübersicht, kumulative Informationen seit Rücksetzung der Daten)

Die Taste drücken. „4. REVIEW USAGE“ (Nutzungsübersicht) erscheint auf der Anzeige. Die Taste drücken, um die Frittierdaten anzuzeigen.

#### **FUNKTION ANZEIGE-BEISPIEL:**

Tag, an dem die Auslastungsdaten zuvor zurückgesetzt wurden	SINCE APR-19 3:00P
Anz. der Std., die die Frittiermaschine eingeschaltet war	(L/R) ON HRS 4
Anzahl der Filtervorgänge	(L/R) FILTERED 4
Anzahl der ausgelassenen Filtervorgänge	(L/R) SKIPPED 0
Anzahl der Fettnachfüllvorgänge	(L/R) ADD OIL 4
Anzahl der Fettsensorgungsvorgänge	(L/R) DISPOSE 1
Summe der Frittierzyklen	(L/R) TOT CK 38
Anzahl der nicht fertigen, gestoppten Frittierzyklen	QUIT CK 2
Frittierzyklen für Produkt 1	COOK -1- 17
Frittierzyklen für Produkt 2	COOK -2- 9
Frittierzyklen für Produkt 3	COOK -3- 5
Frittierzyklen für Produkt 4	COOK -4- 0
Frittierzyklen für Produkt 5	COOK -5- 0
Frittierzyklen für Produkt 6	COOK -6- 6
Frittierzyklen für Produkt 7	COOK -7- 0
Frittierzyklen für Produkt 8	COOK -8- 0
Frittierzyklen für Produkt 9	COOK -9- 1
Frittierzyklen für Produkt 0	COOK -0- 0
<b>Auslastungsdaten zurücksetzen:</b> Den Nutzungscode eingeben. 1, 2, 3 in diesem Schritt, um alle Auslastungsdaten auf Null zurückzusetzen.	RESET USAGE / ENTER CODE -----

#### **16. USB-SUPPORT**

1. Die Taste drücken. Auf der Anzeige erscheint „REPORTS/(Art des Berichts) PRINT“ (Berichte/drucken).

Dadurch wird die Art des gewählten Berichts gedruckt. Zur Auswahl eines Berichts die Taste drücken.

2. Die Taste drücken. Auf der Anzeige erscheint „READ SP FROM USB“ (SW von USB ablesen).

Dadurch werden die Produkt-Sollwerte aus einer bestimmten Datei auf dem USB-Stick hochgeladen. Die Taste drücken, um die Sollwerte auszuwählen.

3. Die Taste drücken. Auf der Anzeige erscheint „REMOSE USB?“ (USB auswerfen?).

Dies zeigt an, dass es sicher ist, den USB-Stick herauszuziehen.

4. Die Taste drücken. Auf der Anzeige erscheint „SAVE SP TO USB“ (SW auf USB speichern).

Dadurch werden die Produktsollwerte aus dem Speicher in den USB-Stick übertragen.




## ABSCHNITT 5. PRODUKTPROGRAMMIERMODUS






In diesem Modus sind folgende Programmierungen möglich:


- Produktnamen ändern
- Taste zuordnen
- Uhrzeit und Temperatur ändern
- Frittier-ID ändern
- Alarme
- Qualitätszeitgeber
- Filteranzahl berücksichtigen (Global)
- Filtern bei X Anzahl von Füllungen (gemischt)
- Füllungskompensierung
- Bezug der Füllungskompensierung
- Maximale Hitze
- PC-Faktor



### 5-1. PRODUKTEINSTELLUNGEN ÄNDERN

1.  drücken und solange lang halten, bis „PROG“ (Programmieren) gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Den Code 1, 2, 3 eingeben (die ersten 3 Produkttasten). „PRODUCT“ (Produkt) und „PROGRAM“ (Programmieren) erscheinen auf der Anzeige, gefolgt von „SELECT PRODUCT“ (Produkt wählen) und „P 1-“ (Beispiel: NUG).


#### **Produktnamen ändern**

3. Die Tasten  und  verwenden, um durch die 40 Produkte zu scrollen oder die gewünschte Produkttaste drücken.
4. Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige erscheint „NAME“. Das Produkt (Beispiel: NUGGETS) erscheint auf der rechten Anzeige.
5. Die Taste  drücken. Der erste Buchstabe des Namens blinkt. Eine Produkttaste drücken. Der blinkende Buchstabe wechselt auf den ersten Buchstaben unter der gerade gedrückten Produkttaste. Falls zum Beispiel  gedrückt wurde, ändert sich der blinkende Buchstabe auf „A“.

Wenn die gleiche Taste nochmals gedrückt wird, wechselt der blinkende Buchstabe auf „B“. Wenn sie nochmals gedrückt wird, wechselt der blinkende Buchstabe auf „C“. Sobald der gewünschte Buchstabe auf der Anzeige erscheint, die Taste  drücken, um zum nächsten Buchstaben zu gehen und das Verfahren zu wiederholen.





Die rechte Taste  drücken, um den Programmiermodus zu verlassen, oder die Taste  drücken, um mit „COOK TIME“ (Frittierdauer) weiterzumachen.

#### **Taste zuordnen**

6. Die Taste  drücken, bis „ASSIGN BTN“ (Taste zuordnen) zusammen mit dem Produkt auf der Anzeige erscheint (z. B.: NUGGETS). Falls diesem Produkt bereits eine Taste zugeordnet wurde, wird die entsprechende LED aufleuchten. Um diesem Produkt noch andere Produkttasten zuzuordnen, muss die Produkttaste gedrückt und 3 Sekunden lang gehalten werden, wodurch diese LED erleuchtet bleibt. Um ein Produkt von einer Produkttaste zu entfernen, muss die Produkttaste mit der leuchtenden LED gedrückt und gehalten werden, bis die LED erlischt.




## **5-1. PRODUKTEINST- ELLUNGEN ÄNDERN** **(Fortsetzung)**

### **Ändern von Zeiten und Temperaturen**




- Die Taste  drücken, bis „COOK TIME“ (Frittierzeit) auf der Anzeige erscheint. Anschließend mit den Produkttasten oder den Tasten  und  die Zeit in Minuten und Sekunden bis zu einem Maximum von 59:59 ändern.
- Die Taste  drücken und loslassen und „TEMP“ erscheint auf der Anzeige zusammen mit der voreingestellten Temperatur auf der rechten Seite der Anzeige.

Die Produkttasten oder die Tasten  und  drücken, um die Temperatur zu ändern. Der Temperaturbereich reicht von 88 °C bis 191 °C.


### **Frittier-ID ändern**

- Die Taste  drücken, bis „COOK ID“ (Frittier-ID) auf der Anzeige zusammen mit der Produkt-ID erscheint. „NUG“ wäre zum Beispiel die ID für Nuggets. Die Produkttasten oder die Tasten  und  drücken, um die ID zu ändern.




### **Alarme (1 und 2)**

- Die Taste  drücken, bis „ALARM 1“ auf der linken Anzeige und eine Alarmzeit auf der rechten Anzeige erscheint. Die Produkttasten oder die Tasten  und  drücken, um einen Alarm einzustellen.

Wenn zum Beispiel ein Frittierzyklus auf 3 Minuten eingestellt wurde und ein Alarm nach 30 Sekunden nach Beginn des Frittierzyklus ausgelöst werden muss, würde zu diesem Zeitpunkt „2:30“ auf der Anzeige eingestellt werden. Wenn der Zeitgeber auf 2:30 zurückgezählt hat, ertönt das Alarmsignal.




Nach Einstellen der Alarmzeit die Taste  drücken und „ALARM 2“ wird auf der Anzeige eingeblendet, um einen zweiten Alarm zu programmieren.

### **Qualitätszeitgeber (Haltezeit)**

- Die Taste  drücken, bis „QUAL TMR“ (Qualitätszeitgeber) auf der Anzeige zusammen mit der voreingestellten Haltedauer erscheint. Die Produkttasten oder die Tasten  und  drücken, um eine Haltedauer von bis zu 59:59 einzustellen.

### **Globale Filterverfolgung**




#### **Filteranzahl berücksichtigen**

- a. Die Taste  drücken, bis „INCL IN FLTR CNT“ (In Filteranzahl berücksichtigen) gemeinsam mit „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) auf der Anzeige eingeblendet wird. Mit den Tasten  und  die Anzeige zu „YES“ (Ja) ändern, wenn die Frittierzyklen dieses Produktes im empfohlenen Filterprozess berücksichtigt werden sollen. Dies auf „NO“ (Nein) setzen, wenn es nicht berücksichtigt werden soll.













## 5-1. PRODUKTEINSTELLUNGEN ÄNDERN (Fortsetzung)

### Gemischte Filterverfolgung




#### **Nach X Füllungen filtern**

13b. Die Taste  drücken, bis auf der linken Anzeige „FILTER AFTER...“ blinkt. Auf der rechten Anzeige wird die Anzahl der Frittierzyklen zwischen den Filtervorgängen angezeigt. Die Produkttasten oder die Tasten  und  drücken, um diesen Wert von 0 bis 99 zu ändern. Dies muss für jedes Produkt eingestellt werden.

#### **>Füllungskompensierung, Bezug der Füllungskompensierung, maximale Hitze, PK-Faktor<**

14. Die Taste  drücken, bis auf der Anzeige „LD COMP“ (Füllungskompensierung) und der entsprechende Wert angezeigt werden. Dies regelt automatisch die Frittierdauer unter Berücksichtigung von Größe und Temperatur der Frittierfüllung. Die Produkttasten oder die Tasten  und  drücken, um diesen Wert von 0 bis 20 zu ändern.
15. Die Taste  drücken, bis „LCM REF“ (Bezug der Füllungskompensierung) auf der Anzeige erscheint, gefolgt von der mittleren Temperatur für die Füllungskompensierung. (Wenn die Füllungskompensierung auf „OFF“ (Aus) gestellt ist, zeigt die Anzeige „\_ \_ \_“ und diese Einstellung kann nicht programmiert werden.) Dies ist die mittlere Frittier Temperatur für jedes Produkt. Bei Temperaturen über dieser Einstellung verkürzt der Zeitgeber die Frittierdauer und bei Temperaturen unter dieser Einstellung, verlängert der Zeitgeber die Frittierdauer. Die Produkttaste  oder die Tasten  drücken, um diesen Wert zu ändern.
16. Die Taste  drücken, bis auf der Anzeige „FULL HT“ (Maximale Hitze) zusammen mit dem Wert der maximalen Hitze in Sekunden erscheint, was bedeutet, dass die Heizung für die programmierte Zeitdauer eingeschaltet wird, sobald eine Zeitgebertaste gedrückt wird. Die Produkttasten oder die Tasten  und  drücken, um diesen Wert von 0 bis 90 Sekunden zu ändern.
17. Die Taste  drücken, bis auf der Anzeige „PC FACTOR“ (PK Faktor) zusammen mit der Proportionaltemperatur erscheint, die dabei hilft, das Fett vor dem Überschreiten der Solltemperatur zu bewahren. Die Produkttasten oder die Tasten  und  drücken, um diesen Wert von 0 bis 50 Grad zu ändern.

### HINWEIS

- Mit der Taste  kehren Sie zurück zu den vorherigen Menüpunkten.
- Die Taste  drücken, wenn Sie mit dem derzeitigen Produkt fertig sind, um zum Schritt „SELECT PRODUCT“ (Produkt wählen) zurückzuspringen.
- Die Taste  drücken und halten, um den Produktprogrammiermodus zu verlassen.



## ABSCHNITT 6. PROGRAMMIERUNG – STUFE 2


- Wird dazu verwendet, um Zugang zu den folgenden Funktionen zu erhalten:
- Sonderprogrammiermodus
  - Tech-Modus (Technikmodus)
  - Einstellen der Uhr
  - Statistiken
  - Datenkommunikation
  - Filtersteuerung
  - Steuerung der Erhitzung

### 6-1. SONDERPROGR-AMMIERMODUS

Der Sonderprogrammiermodus dient dazu, eine detailliertere Programmierung einzustellen, wie zum Beispiel:

- SP-1** • Grad Fahrenheit oder Celsius
- SP-2** • Sprache: Englisch, Russisch, Schwedisch (SVENSKT), Deutsch (DEUTSCH), Portugiesisch, Spanisch (ESPANOL) und Französisch (FRANCAIS)
- SP-3** • Systeminitialisierung (ab Werk)
- SP-4** • Audio-Lautstärke
- SP-5** • Audio-Ton
- SP-6** • Auswahl Schmelzzyklus - „1.LIQUID“ (Flüssig); „2.SOLID“ (Fest)
- SP-7** • Leerlaufmodus aktiv - „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
- SP-7A** • 0 für „IDLE“ (Leerlauf) verwenden
- SP-7B** • Autom. Leerlaufminuten
- SP-7C** • Leerlauf-Solltemperatur
- SP-8** • Filterverfolgungsmodus - „1.MIXED“ (Gemischt) oder „2.GLOBAL“ (Global)
- SP-8A** • Filtern vorschlagen bei... - 75 % bis 100 % (MIXED)
- SP-8B** • Filtersperre aktiviert? - „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) (MIXED)
- SP-8A** • Linkes Becken Filterzyklen - 0 bis 99 (GLOBAL)
- SP-8A** • Rechtes Becken Filterzyklen - 0 bis 99 (GLOBAL)
- SP-8C** • Filtersperre aktiviert? - „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) (GLOBAL)
- SP-9** • Polierdauer - X:XX M:SS
- SP-10** • Erinnerungszeit Filterpadwechsel - XX HRS (Std)
- SP-11** • Reinigungszeit - XX MIN
- SP-12** • Reinigungstemperatur - XXX °C oder °F
- SP-13** • Frittieren Benutzer-IO - Zeigt nach dem Frittierzyklus vorherigen Menüpunkt oder „----“
- SP-14** • Anzahl der Körbe - „2-BASKETS“ (2 Körbe) oder „4 BASKETS“ (4 Körbe)
- SP-15** • Frittieranzeige einblenden - „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
- SP-16** • 2. Sprache: Englisch, Russisch, Schwedisch (SVENSKT), Deutsch (DEUTSCH), Portugiesisch, Spanisch (ESPANOL) und Französisch (FRANCAIS)
- SP-17** • 2. Lautstärke
- SP-18** • Energiesparen aktiviert? - „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
- SP-19** • Frittiermaschinentyp - „GAS“ oder „ELECTRIC“ (Elektrisch)
- SP-20** • Beckentyp - „SPLIT“ (Geteilt) oder „FULL“ (Ungeteilt)
- SP-21** • Autoheber aktiviert? - „NO LIFT“ (Kein Heber) oder „YES LIFT“ (Mit Heber)
- SP-22** • Fettvorrat-Versorgung? - „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
- SP-23** • Fettvorrat entsorgen? - „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
- SP-24** • Seriennummer der Frittiermaschine
- SP-25** • Verwaltungscode ändern- 1 = „YES“ (Ja)
- SP-26** • Bedienungscode ändern - 1 = YES (Ja)
- SP-27** • Erforderliche Code verwerfen? - „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
- SP-28** • Längere Füllzeit aktiviert - „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
- SP-29** • Benutzer kann Füllung beenden? - „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
- SP-30** • „SKIM“-Aufforderung auslassen? - „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
- SP-31** • Stufenweises Waschen aktiviert? - „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)


## **6-1. SONDERPROGRAMMIERMODUS** **(Fortsetzung)**

Die Taste  drücken und 5 Sekunden lang halten, bis „LEVEL 2“ (Stufe 2) gefolgt von „SP PROG“ (Sonderprog.) und „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige eingeblendet werden.



Code 1,2,3 eingeben und „SP- 1“, „TEMP“, „FORMAT“ (Temp, Format) wird auf der Anzeige eingeblendet.

### **HINWEIS**



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

Um den Sonderprogrammiermodus zu verlassen, die Taste  2 Sekunden lang gedrückt halten.




#### **Grad Celsius oder Fahrenheit (SP-1)**

Auf der linken Anzeige blinken „SP- 1“ und „TEMP“, „FORMAT“ (Temp., Format). Die Tasten  oder  drücken, um °C oder °F auszuwählen.



### **HINWEIS**

- Mit der Taste  kehren Sie zurück zu den vorherigen Menüpunkten.
- Die Taste  drücken, wenn der derzeitige Schritt von Stufe 2 abgeschlossen ist.




#### **Sprache (SP-2)**

Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „LANGUAGE“ (Sprache). Die Tasten  oder  verwenden, um die gewünschte Sprache auszuwählen.

#### **Systeminitialisierung (SP-3)**

Die Taste  drücken. „SP-3“ und „DO SYSTEM INIT“ (System initialisieren) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit „INIT“ (Initialisieren) auf der rechten Anzeige. Um die Steuerung auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, die Taste  drücken und halten. Die Steuerung durchläuft „IN 3“, „IN2“, „IN 1“. Wenn „-INIT-“ und \*DONE\* (Fertig) auf der Anzeige eingeblendet werden, sind die Steuerungen auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt worden.




#### **Audio-Lautstärke (SP-4)**

Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinken „SP-4“ und „VOLUME“ (Lautstärke). Die Taste  oder  drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Lautstärke einzustellen; 10 ist der Maximalwert und 1 der Minimalwert.






## **6-1. SONDERPROGRAMM- MIERMODUS (Fortsetzung)**

### **Audio-Ton (SP-5)**

Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinken „SP-5“ und „TONE“ (Ton). Die Taste  oder  drücken oder die Produkttasten verwenden, um den Ton des Lautsprechers einzustellen; 2000 ist der Maximalwert und 50 der Minimalwert.




### **Flüssiges oder festes Frittierfett (SP-6)**





Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blättert „SP-6 MELT CYCLE SELECT“ (Schmelzyklus wählen) durch die Anzeige. Sofern in den Becken kein festes Fett verwendet wird, sollte die rechte Anzeige „1.LIQUID“ (Flüssig) einblenden.




Bei Verwendung von festem Fett MUSS die Einheit dazu ausgestattet sein, festes Fett zu nutzen. Mit den Tasten  und  kann die rechte Anzeige „2. SOLID“ (Fest) geändert werden.

### **Leerlaufmodus aktiviert (SP-7)**




Ein Leerlaufmodus erlaubt den Abfall der Fetttemperatur auf einen niedrigeren Wert, sofern nichts frittiert wird. Dies spart Fett und Stromkosten.

Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinken „SP-7“ und „IDLE MODE ENABLED?“ (Leerlaufmodus aktiviert?). Die Tasten  oder  drücken, um zwischen „YES“ (Ja) und „NO“ (Nein) auszuwählen.

Wenn „YES“ (Ja) eingeblendet ist, die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinken „SP-7A“ und „USE ‘0’ FOR IDLE“ (0 für Leerlauf verwenden). Die Tasten  oder  drücken, um „YES“ (Ja) und „NO“ (Nein) auszuwählen. Wenn „YES“ (Ja) ausgewählt ist, kann in der Produkttaste  ein Leerlaufmodus programmiert werden.

Die Taste  drücken. „SP-7B“ und „AUTOIDLE MINUTES“ (Autom. Leerlauf Minuten) blinken auf der linken Anzeige. Die Taste  oder  drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Zeit (0 – 60 Minuten) einzustellen, welche die Frittiermaschine im Leerlauf bleibt, bevor der automatische Leerlauf aktiviert wird.




Beispiel: „30“ bedeutet, dass wenn 30 Minuten lang nichts in der Frittierwanne frittiert wird, das Fett automatisch auf die Leerlauf-Solltemperatur abgesenkt wird.

Die Taste  drücken. „SP-7C“ und „IDLE SETPT“ (Leerlauf Sollwert) blinken auf der linken Anzeige. Die Taste  oder  drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Leerlauftemperatur zwischen 93 und 191 °C einzustellen.

## 6-1. SONDERPROGRAMM- MIERMODUS (Fortsetzung)

### Filterverfolgungsmodus (SP-8)

Die Filterverfolgung weist den Bediener darauf hin, wann das Fett gefiltert werden muss. Dazu werden die Anzahl der Frittierzyklen zwischen den Filterverfahren gezählt.

Die Taste  drücken. „SP- 8“ und „FILTER TRACKING MODE“ (Filterverfolgungsmodus) werden auf der Anzeige eingeblendet. Mit den Tasten  und  entweder „1.MIXED“ (Gemischte) Filterverfolgung oder „2.GLOBAL“ (Globale) auswählen.


### HINWEIS



GLOBAL bedeutet, dass alle Produkte dieselbe Anzahl an Frittierzyklen zwischen Filtervorgängen haben.

MIXED (Gemischt) bedeutet, dass jedes Produkte eine individuelle Anzahl an Frittierzyklen zwischen Filtervorgängen haben kann. Die Steuerung addiert die Zykluszahlungen (siehe Beispiel links). Wenn die Zählwerte größer gleich 1 sind, wird ein Filtervorgang vorgeschlagen. Beispiel: 1 Füllung Fisch, 2 Füllungen Pommes frites, 1 Füllung Hühnchen ergibt  $1 \cdot 1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$ .




Produkt	Anzahl der Frittierzyklen	Zyklusanzahl
Fisch	2	1/2
Pommes frites	8	1/8
Hühnchen	4	1/4

### MIXED




Wenn „MIXED“ (Gemischt) ausgewählt ist, die Taste  drücken. „SP-8A“ wird auf der linken Anzeige gefolgt von „SUGGEST FILTER AT ...“ (Empfohlenes Filtern bei ...) und einem Wert zwischen 75 % und 100 % auf der rechten Anzeige eingeblendet.

Die Tasten  und  drücken, um diesen Wert zu ändern.

Je niedriger der Wert ist, desto früher empfiehlt die Steuerung einen Filtervorgang. Beispiel: Wenn dies auf 75 % gesetzt ist, empfiehlt die Steuerung einen Filtervorgang nach Ablauf von 3/4 der programmierten Frittierzyklen. Bei 100 % müssen alle Frittierzyklen abgeschlossen werden, bevor die Steuerung einen Filtervorgang empfiehlt.

Die Taste  drücken. „SP-8B“ und „LOCKOUT ENABLED?“ (Filtersperre aktiviert?) erscheinen auf der linken Anzeige. Die Tasten  und  drücken, um „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) auszuwählen.

Wenn „YES“ (Ja) ausgewählt ist, empfiehlt die Steuerung einen Filtervorgang. „FILTER LOCKOUT“ (Filtersperre), dann „YOU \*MUST\* FILTER NOW“ (Sie müssen jetzt filtern) wird eingeblendet. Weitere Frittierzyklen sind solange gesperrt, bis das Becken gefiltert wurde.


Die Taste  drücken. „SP-8C“ wird auf der linken Anzeige gefolgt von einem Wert zwischen 100 % und 250 % auf der rechten Anzeige eingeblendet. Die Tasten  und  drücken, um diesen Wert zu ändern. Je niedriger der Wert, desto früher erfolgt die Sperre.

Beispiel: Wenn dies auf 100 % gesetzt ist, erfolgt die Sperre, wenn die Zykluszahl 1 oder mehr erreicht. Wenn dies auf 200 % gesetzt ist, werden doppelt so viele Zyklen gezählt, bevor die Sperre wirksam wird. Siehe Beispiel oben.



## **6-1. SONDERPROGRAMM- MIERMODUS (Fortsetzung)**


### **Filterverfolgungsmodus (SP-8) (Fortsetzung)**




#### **GLOBAL**




Wenn „GLOBAL“ ausgewählt ist, die Taste  drücken.




#### Geteiltes Becken

Wenn es sich um ein geteiltes Becken handelt, werden „SP-8A“ und „LEFT VAT FILTER CYCLES“ (Linkes Becken Filterzyklen) auf der linken Anzeige eingeblendet. Die Anzahl der Frittterzyklen zwischen den Filtervorgängen wird auf der rechten Anzeige eingeblendet (0 bis 99). Diese Zahl kann mit den Tasten  und  oder den Produkttasten geändert werden.

Die Taste  drücken. „SP-8B“ und „RIGHT VAT FILTER CYCLES“ (Rechtes Becken Filterzyklen) werden auf der linken Anzeige eingeblendet. Die Anzahl der Frittterzyklen zwischen den Filtervorgängen wird auf der rechten Anzeige eingeblendet (0 bis 99).



Die Taste  drücken. „SP-8C“ und „FILTER LOCKOUT ENABLED?“ (Filtersperre aktiviert?) erscheinen auf der linken Anzeige. Die Tasten  und  drücken, um „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) auszuwählen.




Wenn dies auf „YES“ (Ja) gesetzt ist, die Taste  drücken. „SP-8D“ und „LEFT VAT LOCKOUT CYCLES“ (Linkes Becken Zyklen sperren) werden auf der linken Anzeige eingeblendet. Die Anzahl der Frittterzyklen vor der Filtersperre wird auf der rechten Anzeige eingeblendet (0 bis 99). Diese Zahl kann mit den Tasten  und  oder den Produkttasten geändert werden.




Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige erscheinen „SP-8E“ und „RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES“ (Rechtes Becken Zyklen sperren). Die Anzahl der Frittterzyklen vor der Filtersperre wird auf der rechten Anzeige eingeblendet (0 bis 99). Diese Zahl kann mit den Tasten  und  oder den Produkttasten geändert werden.

Wenn diese Anzahl von Frittterzyklen erreicht wird, werden „FILTER LOCKOUT“ (Filtersperre), „YOU \*MUST\* FILTER NOW“ (Sie müssen jetzt filtern) eingeblendet. Weitere Frittterzyklen sind solange gesperrt, bis das Becken gefiltert wurde.

#### Ungeteiltes Becken

Wenn es sich um ein ungeteiltes Becken handelt, werden „SP-8A“ und „FULL VAT FILTER CYCLES“ (Unget. Becken Filterzyklen) auf der linken Anzeige eingeblendet. Die Anzahl der Frittterzyklen zwischen den Filtervorgängen wird auf der rechten Anzeige eingeblendet (0 bis 99). Diese Zahl kann mit den Tasten  und  oder den Produkttasten geändert werden.




Die Taste  drücken. „SP-8B“ und „LOCKOUT ENABLED?“ (Filtersperre aktiviert?) erscheinen auf der linken Anzeige. Die Tasten  und  drücken, um „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) auszuwählen.

Wenn dies auf „YES“ (Ja) gesetzt ist, die Taste  drücken. „SP-8C“ und „FULL VAT LOCKOUT CYCLES“ (Unget. Becken Zyklen sperren) werden auf der linken Anzeige eingeblendet. Die Anzahl der Frittterzyklen vor der Filtersperre wird auf der rechten Anzeige eingeblendet (0 bis 99). Diese Zahl kann mit den Tasten  und  oder den Produkttasten geändert werden.




Wenn diese Anzahl von Frittterzyklen erreicht wird, werden „FILTER LOCKOUT“ (Filtersperre), „YOU \*MUST\* FILTER NOW“ (Sie müssen jetzt filtern) eingeblendet. Weitere Frittterzyklen sind solange gesperrt, bis das Becken gefiltert wurde.

## **6-1. SONDERPROGRAMM- MIERMODUS (Fortsetzung)**




### **Polierdauer (SP-9)**

Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-9 POLISH TIME“ (Polierdauer). Die Tasten  oder  drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Polierdauer zwischen 0 und 10 Minuten zu verändern.




### **Erinnerungszeit Filterpadwechsel (SP-10)**

Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-10 CHANGE PAD REMINDER“ (Padwechsel-Erinnerung). Die Tasten  oder  drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Zeit zwischen 0 und 100 Stunden zu verändern.




### **Reinigungszeit (Sp-11)**

Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-11 CLEAN-OUT TIME“ (Reinigungszeit). Die Tasten  oder  drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Zeit zwischen 0 und 99 Minuten zu verändern.

### **Reinigungstemperatur (SP-12)**




Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-12 CLEAN-OUT TEMP“ (Reinigungstemperatur). Die Tasten  oder  drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Temperatur zwischen 0 und 90 °C zu verändern.

### **Frittieren Benutzer-EA (SP-13)**




Die Taste  drücken. Auf der Anzeige blinkt „SP-13 COOKING USER IO“ (Frittieren Benutzer-EA). Die Tasten  oder  drücken, um zwischen „SHOWPREV“ (vorheriges zeigen) und „SHOW ----“ (Zeigen---) auszuwählen.

Wenn SP-13 auf „SHOWPREV“ gesetzt wird, erscheint auf der Anzeige nach einem Frittierzyklus der letzte frittierte Menüpunkt. „SHOW----“ bedeutet nach einem Frittierzyklus wird “ ” auf der Anzeige eingeblendet. Es muss ein Menüpunkt ausgewählt werden, bevor der nächste Frittierzyklus begonnen wird.

### **Anzahl der Körbe (SP-14)**




Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-14 NUMBER OF BASKETS“ (Anzahl der Körbe). Die Tasten  oder  drücken, um zwischen 2 oder 4 Körben pro Becken auszuwählen.


### **Frittieranzeige (SP-15)**


Die Taste  drücken. „SP-15“ und „SHOW COOKING INDICATOR“ (Frittieranzeige einblenden) blinken auf der linken Anzeige. Die Taste  oder  drücken, um „YES“ (Ja) auszuwählen. Während eines Frittierzyklus zeigt „\*“, welcher Zeitgeber läuft. „NO“ (Nein) auswählen und „\*“ wird während eines Frittierzyklus nicht angezeigt.

## **6-1. SONDERPROGRAM- MIERMODUS (Fortsetzung)**




### **2. Sprache (SP-16)**


Die Taste  drücken. „SP-16 2ND LANGUAGE“ (2. Sprache) blinkt auf der linken Anzeige. Die Tasten  oder  verwenden, um die gewünschte 2. Sprache auszuwählen.


Durch die Einstellung einer zweiten Sprache in der Steuerung kann nun einfach zwischen 2 Sprachen gewählt werden, indem die Taste  während des normalen Betriebs zweimal gedrückt wird.

Eine Sprache wird auf der linken und eine zweite Sprache auf der rechten Anzeige eingeblendet. Durch Drücken der Taste  wird die Sprache auf den Anzeigen ausgewählt.




### **2. Lautstärke (SP-17)**

Die Taste  drücken. „SP-17 2ND VOLUME“ (2. Lautstärke) blinkt auf der linken Anzeige. Die Taste  oder  oder die Produkttasten verwenden, um die gewünschte 2. Lautstärke auszuwählen.

Durch die Einstellung einer zweiten Lautstärke in der Steuerung kann nun einfach zwischen 2 Lautstärken gewählt werden, indem die Taste  während des normalen Betriebs zweimal gedrückt wird.




Eine Lautstärkeeinstellung wird auf der linken Anzeige („NONE“ (Keine) bis 10, wobei 10 am lautesten ist) und die zweite Lautstärke in der rechten Anzeige angezeigt. Um die Lautstärke auszuwählen, die Taste  unter der gewünschten Lautstärke drücken.

### **Energiesparmodus (SP-18)**




Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinken „SP-18“ und „ENERGY SAVE ENABLED?“ (Energiesparmodus aktiviert?). Die Taste  oder  drücken, um zwischen „YES“ (Ja) und „NO“ (Nein) auszuwählen.

Wenn dies auf „YES“ gesetzt ist, wird die Frittiermaschine bei Nichtbenutzung automatisch in den Energiesparmodus geschaltet, in dem die Gebläse ausgeschaltet sind. Wenn ein Produkt ausgewählt wird, um einen Frittierzyklus zu starten, schalten sich Gebläse und Hitze wieder ein. Wenn dies auf „NO“ (Nein) gesetzt ist, laufen die Gebläse kontinuierlich.

### **Frittiermaschinen-Typ (SP-19)**




Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-19 FRYER TYPE“ (Frittiermaschinen-Typ). Die Tasten  oder  drücken, um zwischen „GAS“ (Gas) und „ELECTRIC“ (Elektrisch) auszuwählen.

### **Beckentyp (SP-20)**

Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-20 VAT TYPE“ (Beckentyp). Die Taste  oder  drücken, um „SPLIT“ (Geteilt) oder „FULL“ (Ungeteilt) auszuwählen.




## **6-1. SONDERPROGRAMM- MIERMODUS (Fortsetzung)**

### **Autoheber aktiviert (SP-21)**

Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-21 AUTOLIFT ENABLED?“ (Autoheber aktiviert?). Die Taste  oder  drücken, um zwischen „YES LIFT“ (Mit Heber) und „NO LIFT“ (Kein Heber) auszuwählen.




Wenn die Frittiermaschine mit Autoheber-Funktion ausgestattet ist, muss SP-21 auf „YES LIFT“ (Mit Heber) gesetzt sein; andernfalls SP-21 auf „NO LIFT“ (Kein Heber) setzen.

### **Fettvorrat-Versorgung (SP-22)**

Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-22 BULK OIL SUPPLY?“ (Fettvorrat-Versorgung?). Die Taste  oder  drücken, um zwischen „YES SUPL“ (Mit Versorgung) und „NO SUPL“ (Keine Versorgung) auszuwählen.


Dies auf „YES“ (Ja) setzen, wenn das Fett aus einem externen Fettbehälter in die Becken gepumpt wird. Andernfalls muss SP-22 auf „NO“ (Nein) gesetzt werden.

### **Fettvorrat entsorgen (SP-23)**

Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-23 BULK OIL DISPOSE?“ (Fettvorrat entsorgen?). Die Taste  oder  drücken, um zwischen „YES DISP“ (Entsorgen) und „NO DISP“ (Nicht entsorgen) auszuwählen.

Dies auf „YES DISP“ (Entsorgen) setzen, wenn das Fett aus den Becken beim Entsorgen in einen externen Fettbehälter gepumpt wird. Andernfalls muss SP-23 auf „NO DISP“ (Nicht entsorgen) gesetzt werden.


### **Seriennummer-Protokoll (SP-24)**


Die Taste  drücken. Auf der Anzeige blinken „SP-24 S/N √EDIT“ (Seriennummer bearbeiten) sowie die Seriennummer der Frittiermaschine. DIESE SERIENNUMMER MUSS DER SERIENNUMMER AUF DEM TYPENSCHILD AN DEN TÜREN ENTSPRECHEN. ANDERNFALLS KANN SIE NOTIERT WERDEN.

### **Programmcode ändern (SP-25)**

Mit dieser Option kann das Personal den Programmcode (im Werk eingestellt auf 1, 2, 3) ändern, mit dem auf die Modi Produktprogrammierung und die Programmierung – Stufe 2 zugegriffen wird.

Die Taste  drücken. „SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES“

(Mgr-Code ändern? 1=Ja) blinkt auf der Anzeige. Die Taste  drücken. „ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT“ (Neuen Code eingeben, P=fertig, I=beenden) blättert durch die Anzeige. Die Produkttasten drücken, um den neuen Code einzugeben.

Wenn der Code passt,  drücken. „REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT“ (Neuen Code wiederholen, P=fertig, I=beenden) wird auf der Anzeige eingeblendet. Die gleichen Codetasten drücken.

## **6-1. SONDERPROGRAMM- MIERMODUS (Fortsetzung)**

### **Programmcode ändern (SP-25) (Fortsetzung)**

Wenn der Code passt, **P** drücken. „\*CODE CHANGED\*“ (Code geändert) wird angezeigt.

Wenn der nicht Code passt, **i** drücken und „\*CANCEL\*“ (Abbrechen) erscheint auf der Anzeige. Dann kehrt die Anzeige zu „SP-25“ und „CHANGE, MGR CODE? 1=YES“ (Mgr-Code ändern? 1=Ja) zurück. Nun können die obigen Schritte wiederholt werden.

### **Nutzungscode ändern (SP-26)**

Hiermit kann der Bediener den Nutzungscode (ab Werk als 1, 2, 3 eingestellt) ändern, um die Auslastungsdaten eines jeden Produkts zurückzusetzen. Siehe Schritt „Auslastungsprüfung“ unter „Informationsmodus“.

Die Taste **▶** drücken. „SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES“ (Auslastungscode ändern? 1=Ja) blinkt auf der Anzeige.

Die Taste **1** drücken. „ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT“ (Neuen Code eingeben, P=fertig, I=beenden) blättert durch die Anzeige. Die Produkttasten drücken, um den neuen Code einzugeben.

Wenn der Code passt, **P** drücken und „REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT“ (Neuen Code wiederholen, P=fertig, I=beenden) wird auf der Anzeige eingeblendet. Die gleichen Codetasten drücken.

Wenn der Code passt, **P** drücken. „\*CODE CHANGED\*“ (Code geändert) wird angezeigt.

Wenn der Code nicht passt, **\_** drücken. **i** „\*CANCEL\*“ (Abbrechen) erscheint auf der Anzeige. Dann kehrt die Anzeige zu „SP-26“ und „CHANGE, USAGE CODE? 1=YES“ (Ändern, Auslastungscode?, 1=Ja) zurück. Nun können die obigen Schritte wiederholt werden.

### **Erforderlichen Code verwerfen? (SP-27)**

Die Taste **▶** drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-27 DISPOSE REQUIRED CODE?“ (Erforderlichen Code entsorgen?). Die Taste **▲** oder **▼** drücken, um zwischen „YES“ (Ja) und „NO“ (Nein) auszuwählen. Wenn dies auf „YES“ (Ja) gesetzt ist, muss Code 1, 2, 3 eingegeben werden, um das Fett anhand des Entsorgungsmodus aus dem Becken zu entsorgen.

### **Längere Füllzeit (SP28)**




Die Taste **▶** drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?“ (Längere Füllzeit aktiviert?). Die Taste **▲** oder **▼** drücken, um zwischen „YES“ (Ja) und „NO“ (Nein) auszuwählen.

### **Benutzer kann Füllung beenden (SP-29)**




Die Taste **▶** drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-29 LET USER EXIT FILL“ (Benutzer kann Füllung beenden). Die Taste **▲** oder **▼** drücken, um zwischen „YES“ (Ja) und „NO“ (Nein) auszuwählen. Wenn „YES“ (Ja) ausgewählt wird, kann der Benutzer den Express Filter™-Füllvorgang beenden.

## **6-1. SONDERPROGRAMM- MIERMODUS (Fortsetzung)**

### **„SKIM“-Aufforderung auslassen (SP-30)**













Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-30 SKIP ‘SKIM’ PROMPT?“ (SKIM-Aufforderung auslassen?). Die Taste  oder  drücken, um zwischen „YES“ (Ja) und „NO“ (Nein) auszuwählen.

### **Stufenweises Waschen aktiviert (SP-31)**

Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-31 2-STAGE WASH ENABLED?“ (Stufenweises Waschen aktiviert?). Die Taste  oder  drücken, um zwischen „YES“ (Ja) und „NO“ (Nein) auszuwählen.















## **6-2. NICHT STÖREN**

In die Frittiermaschine können Zeiten mit starker Auslastung, während denen die Nachricht „FILTER NOW?“ nicht angezeigt wird, programmiert werden. Es gibt drei Tage-Gruppierungen – Montag bis Freitag (M-F), Samstag (SAT) und Sonntag (SUN). In jeder Tage-Gruppierung können bis zu 4 Zeiträume (M-F 1 bis M-F 4, SAT 1 bis SAT 4 und SUN 1 bis SUN 4) programmiert werden. Ein Zeitraum kann zwischen 1 und 180 Minuten lang sein.

1. Die Taste  drücken und 5 Sekunden lang halten, bis „LEVEL-2“ (Stufe 2) gefolgt von „SP PROG“ (Sonderprog.) und „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige eingeblendet werden.
2. Die Taste  noch einmal drücken. Auf der linken Anzeige blinken „DO NOT DISTURB“ (Nicht stören) und „ENTER CODE“ (Code eingeben).
3. Den Code 1, 2, 3 eingeben (die ersten 3 Produkttasten).
4. „DO NOT DISTURB ENABLED?“ (Nicht stören aktiviert?) blinkt auf der linken Anzeige. Auf der rechten Anzeige erscheint „YES“ (Ja) und „NO“ (Nein). Die Taste  oder  drücken, um „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) auszuwählen.
5. Die Taste  drücken. „M-F 1“ wird auf der linken Anzeige eingeblendet. Auf der rechten Anzeige blinkt die Uhrzeit. Die Taste  oder  drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Uhrzeit zu ändern.
6. Die Taste  drücken. „M-F 1“ wird auf der linken Anzeige eingeblendet. Auf der rechten Anzeige blinkt „A“ oder „P“. Mit den Tasten  oder  AM oder PM auswählen.
7. Die Taste  drücken. „M-F 1“ erscheint auf der linken Anzeige. Die Stelle ganz rechts blinkt. Die Produkttasten drücken, um den Zeitbetrag einzugeben (maximal 180 Minuten), in dem Filtern gesperrt ist (nach dem in Schritt 5 eingegebenen Zeitpunkt).
8. Die Taste  drücken, um zur nächsten Zeitgeberperiode, M-F 2 zu navigieren.
9. Schritte 5, 6, 7 und 8 für alle anderen gewünschten Zeitperioden wiederholen.



### 6-3. EINSTELLEN DER UHR

1. Die Taste  drücken und 5 Sekunden lang halten, bis „LEVEL-2“ (Stufe 2) gefolgt von „SP PROG“ (Sonderprog.) und „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige eingeblendet werden.
2. Die Taste  noch einmal drücken. Auf der linken Anzeige blinken „CLK SET“ (Uhr einstellen) und „ENTER CODE“ (Code eingeben).
3. Den Code 1, 2, 3 eingeben (die ersten 3 Produkttasten).
4. „CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY“ (CS-1 Datum eingeben MM-TT-JJ) blinkt auf der linken Anzeige. Das Datum mithilfe der Produkttasten auf der rechten Anzeige einstellen.
5. Die Taste  drücken. „CS-2 ENTER TIME“ (Zeit eingeben) blinkt auf der linken Anzeige eingeblendet. Auf der rechten Anzeige blinkt die Uhrzeit. Die Taste  oder  drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Uhrzeit zu ändern.
6. Die Taste  drücken und „CS-2 ENTER TIME“ (Uhrzeit eingeben) blinkt auf der linken Anzeige. „AM“ bzw. „PM“ blinkt in der rechten Anzeige. Mit den Tasten  oder  AM oder PM auswählen.
7. Die Taste  drücken und „CS-3 ENTER FORMAT“ (Format eingeben) blinkt auf der linken Anzeige. „12-HR“ (12 Std.) bzw. „24-HR“ (24 Std.) erscheint in der rechten Anzeige. Mit der Taste  oder  das 12-Stunden- oder das 24-Stunden-Format auswählen.
8. Die Taste  drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME“ (CS-4 Sommerzeit). Mit der Taste  oder  die Sommerzeit für Ihre Zeitzone auswählen: 1.OFF (Aus); 2.US (USA 2007 & danach); 3.EURO; oder 4.FSA (USA vor 2007).



### 6-4. DATENPROTOKOL- LIERUNGS-, WÄRMEREGELUNGS-, TECHNIK-, STATISTIK- UND FILTERSTEUERU- NGSMODUS

Datenprotokollierungs-, Wärmeregelungs-, Technik-, Statistik- und Filtersteuerungsmodus sind erweiterte Diagnose- und Programmiermodi, die in erster Linie für Henny Penny vorgesehen sind. Weitere Informationen über diese Funktionen sind von der Service-Abteilung unter der Rufnummer 1-800-417-8405 oder 1-937-456-8405 zu erhalten.



**ABSCHNITT 7. FEHLERSUCHE**

**7-1. ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE**


<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
NETZSCHALTER steht auf EIN, aber die Frittiermaschine ist vollständig außer Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offener Stromkreis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzkabel der Frittiermaschine anschließen.</li> <li>• Trennschalter und Sicherung im Schaltkasten prüfen.</li> <li>• <b>(Nur außerhalb der USA und an einigen internationalen Standorten)</b> Schutzschalter der Frittiermaschine ausgelöst; linke Tür öffnen und Schutzschalter zurücksetzen; siehe unten.</li> </ul> 
Fett wird nicht geheizt aber die Leuchten brennen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Netzkabel eingesteckt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät hat 2 Netzkabel; beide müssen eingesteckt sein.</li> </ul>
Steuerungsfehlercode „E-10“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obergrenzenschalter offen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einheit abkühlen lassen (15-20 Minuten). Den Obergrenzenschalter mit dem Obergrenzenwerkzeug in der linken Tür zurücksetzen und behutsam in das Loch im Heizelementscharnier drücken; wenn der Obergrenzenschalter nicht zurückgesetzt werden kann, muss er ersetzt werden.</li> </ul> 
Becken ist unzureichend gefüllt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BIB ist leer oder fast leer.</li> <li>• BIB-Fettleitung ist verstopft oder abgeklemmt.</li> <li>• Filterwanne muss gereinigt werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BIB auffüllen.</li> <li>• BIB-Leitung prüfen.</li> <li>• Filterwanne reinigen und Papier oder Pad wechseln.</li> </ul>

**7-1. ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE**  
**(Fortsetzung)**

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Fett schäumt oder kocht über den oberen Beckenrand.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser im Fett</li> <li>• Ungeeignetes oder schlechtes Fett</li> <li>• Unsachgemäße Filterung</li> <li>• Unsachgemäßes Spülen nach dem Reinigen des Beckens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fett ablassen und reinigen.</li> <li>• Empfohlenes Fett verwenden.</li> <li>• Verfahren zur Filterung beachten.</li> <li>• Becken reinigen und spülen, und danach sorgfältig trocknen</li> </ul>
Fett läuft nicht aus dem Becken ab.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablassventil mit Krümel verstopft</li> <li>• Auslasswanne verstopft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Ventil öffnen und die Reinigungsbürste durch das Ablassventil drücken.</li> <li>• Die rechte Seitenwand entfernen, den Spund aus der Wanne ziehen und die Wanne reinigen.</li> </ul>
Filtermotor läuft, aber das Fett wird nur langsam abgepumpt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschlüsse der Filterleitung sind locker.</li> <li>• Filterpapier oder -pad verstopft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Anschlüsse der Filterleitung festziehen.</li> <li>• Filterpapier oder -pad wechseln.</li> </ul>
Während des gesamten Filtervorgangs sind Luftblasen im Fett.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterwanne nicht vollständig eingerastet</li> <li>• Filterwanne verstopft</li> <li>• Beschädigter Dichtungsring am Sammelbehälter für die Filterleitung der Frittiermaschine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen, dass die Rücklaufleitung des Filters vollständig in den Sammelbehälter der Frittiermaschine geschoben wurde.</li> <li>• Wanne reinigen und Papier oder Pad wechseln.</li> <li>• Dichtring wechseln.</li> </ul>
Steuerungsfehlercode „E-31“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizelemente angehoben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heizelemente wieder in das Becken absenken</li> </ul>
Filtermotor läuft nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzkabel für Becken 1 ist nicht eingesteckt</li> <li>• Offener Stromkreis</li> <li>• Der thermische Rücksetzschalter auf der Rückseite des Pumpenmotors wurde ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzkabel an die Steckdose anschließen</li> <li>• Schutzschalter der Frittiermaschine ausgelöst; linke Tür öffnen und Schutzschalter zurücksetzen.</li> <li>• Motor abkühlen lassen und dann mit einem Schraubendreher fest gegen den Knopf drücken, bis dieser klickt.</li> </ul> <div data-bbox="987 1570 1339 1974" data-label="Image"> </div>

**7-2. FEHLERCODES**

Im Falle eines Ausfalls des Steuersystems, zeigt die Digitalanzeige eine Fehlermeldung. Die Fehlercodes werden nachfolgend in der Spalte ANZEIGE dargestellt. Bei Anzeige eines Fehlercodes ertönt ein ununterbrochenes Warnsignal, das durch Drücken einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann.

ANZEIGE	URSACHE	KORREKTUR
„E-4“	Steuerkonsole überhitzt	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls "E-4" angezeigt wird, erhitzt sich die Steuerkarte zu sehr; überprüfen Sie die Lüftungsschlitze auf beiden Seiten der Einheit auf Hindernisse
„E-5“	Öl wird zu heiß	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls "E-5" angezeigt wird, sollten die Heizkreisläufe und der Temperaturfühler geprüft werden
„E-6A“	Temperaturfühler offen	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls "E-6A" angezeigt wird, sollte der Temperaturfühler geprüft werden
„E-6B“	Temperaturfühler kurzgeschlossen	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls „E-6A“ angezeigt wird, sollte der Temperaturfühler geprüft werden
„E-10“	Obergrenzenschalter	Einheit abkühlen lassen (15-20 Minuten). Den Obergrenzenschalter in der linken Tür behutsam in das Loch im Heizelementscharnier drücken; wenn der Obergrenzenschalter nicht zurückgesetzt werden kann, muss er ersetzt werden.  
„E-15“	Auslassschalter	Sicherstellen, dass der Auslassgriff vollständig in die geschlossene Position gedrückt ist; wenn E-15 weiterhin besteht, Auslassschalter prüfen lassen.
„E-18-A“ „E-18-B“ „E-18 C“	Linker Füllstandsensoren offen Rechter Füllstandsensoren offen Beide Füllstandsensoren offen	Schalter auf die Position „OFF“ (Aus) und dann wieder auf „ON“ (Ein) stellen; falls immer noch ein fehlerhafter Sensor angezeigt wird, die Steckverbinder an der Steuerkarte prüfen lassen; Sensor prüfen und notfalls austauschen lassen.

## 7-2. FEHLERCODES

### (Fortsetzung)

ANZEIGE	URSACHE	KORREKTUR
„E-21“	Langsame Hitzerrückgewinnung	Frittiermaschine von einem zertifizierten Servicetechniker auf eine korrekte Spannung prüfen lassen; Einheit auf lose oder verschmorte Kabel prüfen lassen.
„E-22“ „NO HEAT“ (Keine Hitze) „CHECK PWR CORD AND BREAKER“ (Netzkabel und Trennschalter prüfen)	Heizelemente nicht heiß	Netzkabel prüfen und Heizkreis prüfen lassen.
„E-31“	Heizelemente angehoben	Heizelemente wieder vollständig in Becken absenken.
„E-412, „E-46“	Programmierung	Netzschalter drücken, um Becken aus- und wieder einzuschalten; falls die Anzeige einen dieser Fehlercodes anzeigt, Steuerung neu initialisieren lassen; falls Fehlercodes weiterhin angezeigt werden, Steuerkarte austauschen lassen.
„E-47“	Analogwandlerchip oder 12-Volt-Versorgung ausgefallen	Netzschalter drücken, um Becken aus- und wieder einzuschalten; falls „E-47“ noch immer angezeigt wird, die E/A-Leiterplatte oder Steuerungsleiterplatte austauschen lassen; Wenn die Lautsprecher stumm sind, ist wahrscheinlich die E/A-Leiterplatte ausgefallen und sie muss ausgetauscht werden.
„E-48“	Eingabesystemfehler	Steuerungsleiterplatte ersetzen lassen.
„E-54C“	Temperatureingabe	Schalter auf „OFF“ (Aus) und dann wieder auf „ON“ (Ein) stellen; Steuerungsleiterplatte austauschen lassen, falls „E-54C“ weiterhin angezeigt wird.
„E-60“	AIF-Leiterplatte hat keine Verbindung mit der Steuerungsleiterplatte	Netzschalter drücken, um Becken auszuschalten; 15 Sekunden warten und dann wieder einschalten. Falls „E-60“ weiter anliegt, den Steckverbinder zwischen den Steuerungsleiterplatte überprüfen lassen; falls notwendig die AIF-Steuerungsleiterplatte oder die Steuerungsleiterplatte austauschen.
„E-93-A“ „24 VCD VERSORGUNG AUSGELÖST“	Autoheber-Motor defekt oder ausgefallen	Wenn die Autoheber-Funktion nicht funktioniert, die Autoheber-Motoren prüfen lassen.





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

**1-937-456-8400**  
**+1 937 456 8402 Fax**

**Gebührenfrei in den USA**  
**+1 800 417 8417**  
**+1 800 417 8434 Fax**

**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**