

EVOLUTION ELITE™ (Gas)

Offene Frittiermaschine
mit verringertem
Fettfassungsvermögen



**EEG-16X
EEG-241
EEG-242
EEG-243
EEG-244**

FM05-305A




Inhaltsverzeichnis



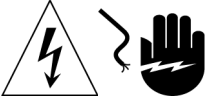

Sicherheit und Konformität	iii
Kapitel 1 Einführung	1
1.1 Einführung.....	1
1.2 Funktionsmerkmale.....	1
1.3 Sachgerechte Pflege	1
1.4 Kundendienst	2
Kapitel 2 Installation	3
2.1 Einführung.....	3
2.2 Auspacken	3
2.3 Auswahl des Aufstellungsorts der Frittiermaschine	4
2.4 Waagerechtes Ausrichten der Frittiermaschine.....	5
2.5 Belüftung der Frittiermaschine.....	5
2.6 Gasversorgung	6
2.7 Gasdichtigkeitsprüfung.....	9
2.8 Einstellung des Gasdruckreglers	10
2.9 Elektrische Anforderungen.....	10
2.10 Motorlager	11
2.11 Zünden und Abschalten der Brenner.....	11
2.11.1 Zünden und Abschalten der Brenner.....	11
2.11.2 Ausschalten der Brenner.....	11
2.12 Test der Frittiermaschine.....	12
2.13 EEG 16x Abmessungen.....	12
2.14 EEG 24x Abmessungen.....	12
Kapitel 3 Bedienung	13
3.1 Bedienungselemente	13
3.2 Setup-Modus	17
3.3 Fett einfüllen oder hinzufügen	18
3.3.1 Becken aus Fettvorrat-Versorgung füllen	19
3.4 Morgendliche Inbetriebnahme.....	20
3.5 Grundlegende Bedienung.....	21
3.6 Leerlaufmodus.....	22
3.7 Oil Guardian™ (Nachfüllautomatik)	22
3.7.1 Manuelles Nachfüllen.....	22
3.8 Produktauswahl mit einem unterschiedlichen Sollwert	23
3.9 Austauschen des JIB.....	23
3.10 Fettbehälter Modell EEG-241	23
3.10.1 Fettbehälter füllen	23
3.10.2 Behälter entnehmen/reinigen	24
3.11 Fett filtern	25
3.11.1 Manuell	25
3.11.2 Smart Touch	28
3.12 Tägliches Filtern.....	30
3.12.1 Manuell – Tägliches Filtern	30
3.12.2 Automatisch – Tägliches Filtern.....	32
3.13 Fettentsorgung aus dem Becken	35

3.13.1	Manuelle Fettentsorgung unter Verwendung eines Fettentsorgungswagens	35
3.13.2	Automatische Fettentsorgung unter Verwendung eines Fettentsorgungswagens	36
3.13.3	Fettentsorgung unter Verwendung eines Fettvorrat-Entsorgungssystems	37
3.13.4	Fettentsorgung unter Verwendung der Fettentsorgungswagen ODS-300 und 310	38
3.14	Wechsel des Filtereinsatzes	43
3.15	Abnehmen und Reinigen der Korbstütze	47
3.16	Reinigungsmodus	48
3.16.1	Manueller Reinigungsmodus	48
3.16.2	Smart Touch Reinigungsmodus	52
3.17	O-Ringe der Filterauslasswanne prüfen/wechseln	55
3.18	Informationen und Filtertastenstatistiken	56
3.18.1	Statistik der Info-Taste	57
3.18.2	Statistik der Filtertaste	57
3.19	Zeitplan der vorbeugenden Wartung	57
3.20	Gebläselüftungen reinigen	58
Kapitel 4	Informationsmodus	61
4.1	Details zum Informationsmodus	61
4.1.1	1. E-Log (Fehlercodeprotokoll)	61
4.1.2	2. Letzte Füllung	62
4.1.3	3. Tägliche Statistik	63
4.1.4	Fettstatistik	64
4.1.5	5. Nutzungsprüfung	65
4.1.6	16. USB-Support	66
Kapitel 5	Produktprogrammmodus	67
5.1	Produkteinstellungen ändern	67
Kapitel 6	Programmierung – Stufe 2	71
6.1	Sonderprogrammmodus	71
6.2	Nicht stören	80
6.3	Einstellen der Uhr	81
6.4	Datenprotokollierungs-, Wärmeregelungs-, Technik-, Statistik- und Filtersteuerungsmodus	82
Kapitel 7	Fehlercodes	83
Kapitel 8	Anleitung zur Fehlersuche	87

Sicherheit und Konformität

Henny Penny Frittiermaschinen verfügen über zahlreiche eingebaute Sicherheitsmerkmale. Dennoch ist die korrekte Anwendung der angemessenen Aufstellungs-, Anschluss-, Betriebs- und Wartungsverfahren 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** oder **HINWEIS** verwendet. Ihre Verwendung wird wie folgt beschrieben:

 GEFAHR	GEFAHR! Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu schweren oder tödlichen Verletzungen führt.
GEFAHR!	
 WARNUNG	WARNUNG! Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen könnte.
WARNUNG!	
 VORSICHT	VORSICHT! Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu geringfügigen oder kleineren Verletzungen führen könnte.
VORSICHT!	
<i>HINWEIS</i>	<i>HINWEIS</i> Wird für Informationen verwendet, die als wichtig in Bezug auf Sachschäden erachtet werden.

	<p>Symbol für Potenzialausgleich</p>
 <p>2017</p>	<p>Symbol für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE)</p>
	<p>Symbole für Stromschlaggefahr</p>
	<p>Symbole für heiße Oberflächen</p>

Dies ist die Originalversion der Abweisungen von Henny Penny für die Evolution Elite Electric (EEG), Modelle 241, 242, 243 oder 244 (EEG-241/242/243/244). Dieses Handbuch ist auf der Henny Penny Website (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.



WARNUNG

- 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 Frittierfetts. 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.

Technische Daten für mit CE/AGA/SANS gekennzeichnete Produkte

Nennwärmeleistung (netto):	Erdgas (I _{2H}) = 19,8 KW (67.560 Btu/h)
	Erdgas (I _{2E}) = 19,8 KW (67.560 Btu/h)
	Erdgas (I _{2E+}) = 19,8 KW (67.560 Btu/h)
	Erdgas (I _{2L}) = 19,8 KW (67.560 Btu/h)
	Erdgas (I _{2HS}) = 19,8 KW (67.560 Btu/h)
	Erdgas (I _{2E} (43,46–45,3 mJ/m ³ (0°C))) = 19,8 KW (67.560 Btu/h)
	Flüssigpropan (I _{3P}) = 19,8 KW (67.560 Btu/h)
	Flüssigpropan/-butan (I _{3B/P}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Nennwärmeleistung (brutto):	Erdgas (I _{2H}) = 21,98 KW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
	Erdgas (I _{2E+}) = 21,98 KW (75.000 Btu/h)
	Erdgas (I _{2E+}) = 21,98 KW (75.000 Btu/h)
	Erdgas (I _{2L}) = 21,98 KW (75.000 Btu/h)
	Erdgas (I _{2HS}) = 21,98 KW (75.000 Btu/h)

	Erdgas (I_{2E} (43,46–45,3 mj/m^3 (0°C))) = (75.000 Btu/h)
	Flüssigpropan (I_{3P}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
	Flüssigpropan/-butan ($I_{3B/P}$) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
	Südafrika (NG) = 21,98 KW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
	Südafrika (LPG) = 1,57 kg/h
Versorgungsdruck:	Erdgas (I_{2H}) = 20 mbar (2,0 kPa)
	Erdgas (I_{2E}) = 20 mbar
	Flüssigpropan (I_{3P}) = 28 mbar (2,8 kPa)
	Flüssigpropan/-butan ($I_{3B/P}$) = 28 mbar (2,8 kPa)
	Südafrika (NG) = 2 kPa
	Südafrika (LPG) = 2,8 kPa
Prüfpunktdruck	Erdgas (I_{2H}) = 8,7 mbar (0,87 kPa)
	Erdgas (I_{2E}) = 8,7 mbar
	Erdgas (I_{2E}) = k.A.
	Erdgas (I_{2L}) = 8,7 mbar
	Erdgas (I_{2HS}) = 8,7 mbar
	Erdgas (I_{2E} (43,46–45,3 mj/m^3 (0°C))) = 8,7 mbar
	Flüssigpropan (I_{3P}) = 25 mbar (2,5 kPa)
	Flüssigpropan/-butan ($I_{3B/P}$) = 25 mbar (2,5 kPa)
	Südafrika (NG) = 0,87 kPa
	Südafrika (LPG) = 2,5 kPa
Injektorgroße	Erdgas (I_{2H}) = 2,08 mm
	Erdgas (I_{2E}) = 2,08 mm

Flüssigpropan (I_{3P}) = 1,30 mm

Flüssigpropan/-butan (I_{3B/P}) = 1,30 mm

Südafrika (NG) = 2,08 mm

Südafrika (LPG) = 1,30 mm

Dieses Gerät muss nach den Anweisungen des Herstellers und den geltenden örtlichen Vorschriften installiert werden und es darf nur an einem angemessen gelüfteten Standort aufgestellt werden. Vor der Installation oder dem Gebrauch des Geräts müssen diese Anweisungen vollständig gelesen werden.

Bei Installationen von Gasgeräten in Südafrika muss die Installation von einem registrierten Installateur durchgeführt werden und den Anforderungen der SANS 10087-1 bzw. SANS827 entsprechen.

Kapitel 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.



SYMBOL FÜR ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE-ABFALL 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.

1.2 Funktionsmerkmale

- Einfache Reinigung
- Verwendet 40 % weniger Fett
- Ungeteiltes oder geteiltes Becken
- Computersteuerung
- Ausführung in rostfreiem Stahl
- Automatisches Fettnachfüllsystem
- In die Steuerelemente eingebautes Selbstdiagnosesystem
- Eingebauter Filter mit automatischer Filterung
- Propan- oder Erdgas; 75.000 BTU/Becken (21,97 kW)

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 dieses Geräts sein.

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

1.4 Kundendienst

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.

Kapitel 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.



WARNUNG

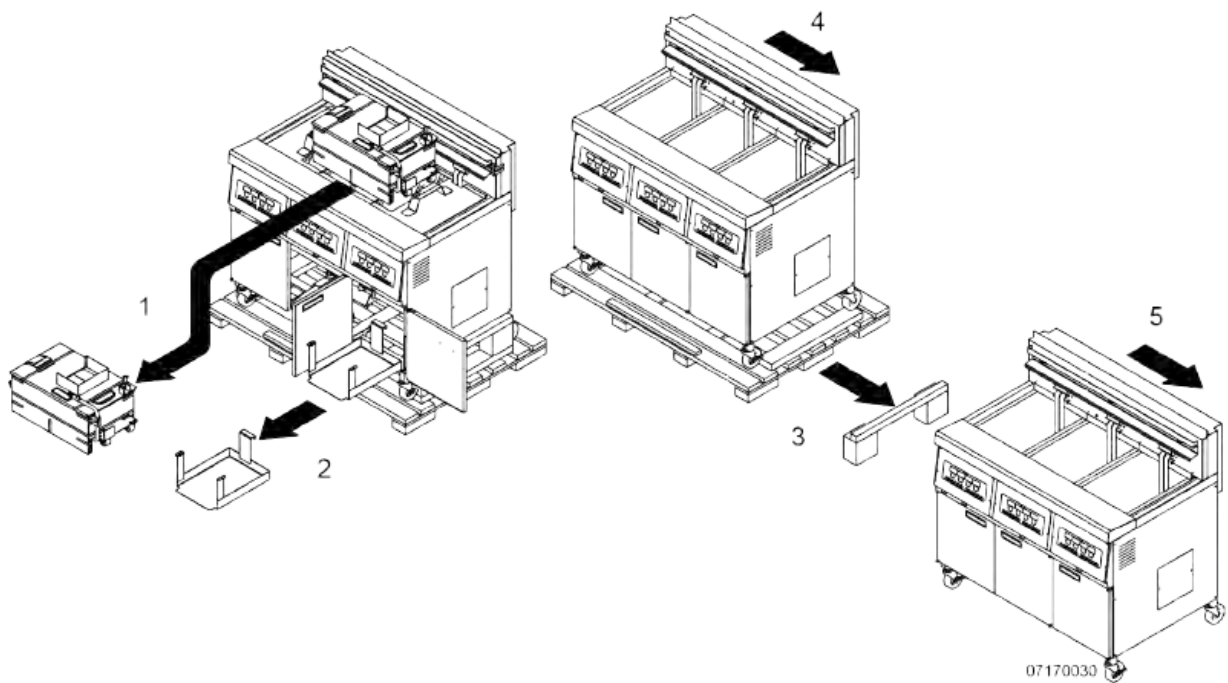
STROMSCHLAGGEFAHR

- 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 der 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.



WARNUNG

SCHWERER GEGENSTAND

- Die Frittiermaschine muss vorsichtig bewegt werden, um Verletzungen zu vermeiden. Das Frittiergerät wiegt ca. 272 kg (600 lbs.) bis 363 kg (800 lbs.).

HINWEIS: 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.

2.3 Auswahl des Aufstellungsorts 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 Bedienpersonal 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.



WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR

- 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 Halterriemen verwendet werden.



VORSICHT

FEUERGEFAHR

- Seiten: 51 mm (2 Zoll) von brennbaren Baustoffen oder anderen Hitze erzeugenden Geräten; andernfalls ist kein Freiraum erforderlich.
- Rückseite: 152 mm (6 Zoll) für Luftströmung und Anschlüsse.
- Vorderseite: 762 mm (30 Zoll) Ablaufwanne entfernen.
- Oberseite: 280 mm (11 Zoll) für automatischen Heber.
- Der Abgaskanal muss frei sein, um entzündliches Gas abzuführen.
- Wenn die offene Frittiermaschine ordnungsgemäß installiert wird, muss sie auf nicht brennbaren Fußböden betrieben werden.
- Versprühen Sie niemals ein Aerosol in der Nähe dieses Gerätes, solange es in Betrieb ist.

2.4 Waagerechtes Ausrichten der Frittiermaschine

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 Gasversorgung



WARNUNG

- Bei der Installation der offenen Gasfrittiermaschine darf am Abgaskamin für Rauchgas keine Verlängerung angebracht werden. Dies kann den ordnungsgemäßen Betrieb der Brenner beeinträchtigen, Fehlfunktionen verursachen und einen negativen Rückfluss ermöglichen.

Die offenen Gasfrittiermaschine ist ab Werk entweder für Erdgas oder für Propangas verfügbar. Auf dem Typenschild auf der Innenseite der linken vorderen Klappe finden Sie die Anforderungen für die richtige Gasversorgung. Der Mindestdruck beträgt 7 Zoll Wassersäule (1,7 kPa) (17,0 mbar) für Erdgas und 10 Zoll Wassersäule (2,49 kPa) (24,9 mbar) für Propangas.



WARNUNG

EXPLOSIONSRISIKO

- Versuchen Sie niemals eine Andere als die auf dem Typenschild angegebene Gasart zu verwenden. Eine falsche Gasversorgung kann einen Brand oder eine Explosion verursachen und zu ernsthaften Verletzungen und materiellen Schäden führen.

Weiter unten finden Sie den für die Frittiermaschine empfohlenen Anschluss an die Leitung der Hauptgasversorgung.



WARNUNG

Die Vermeidung möglicher ernsthafter Verletzungen erfordert:

- Die Installation muss örtliche, staatliche und nationale Vorschriften, den American National Standard Z223.1/NFPA 54 (die neueste Ausgabe), den National Fuel Gas Code und die örtlichen kommunalen Bauvorschriften erfüllen. In Kanada müssen der Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1 und der Installations Codes – Gas Burning Appliances sowie örtliche Vorschriften erfüllt werden. In Australien, gemäß den Vorschriften der Australischen Gasbehörde AS5601.1/2-2010.
- Die Frittiermaschine und das manuelle Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar) von der Gasversorgung abgetrennt werden.
- Die Frittiermaschine muss für einen Drucktest des Rohrleitungssystems der Gasversorgung bei einem Prüfdruck von maximal 34,5 mbar (1/2 PSIG) (3,45 kPa) mithilfe des individuellen manuellen Absperrventils von der Gasversorgung isoliert werden.
- Für die Gasanschlüsse von offenen Frittiermaschinen mit 3 oder 4 Becken sollten ein schwarzes 1-Zoll-Standardstahlrohr (2,54 cm) und verformbare Armaturen verwendet werden und für Maschinen mit 2 Becken sollten 3/4-Zoll-Rohre (1,91 cm) verwendet werden.
- Es dürfen keine Gussarmaturen verwendet werden.
- Obwohl 1-Zoll-Rohre (2,54 cm) für 3 oder 4 Becken und 3/4-Zoll-Rohre (1,91 cm) für 2 Becken empfohlen werden, sollten die Rohrleitungen so ausgelegt und installiert werden, dass sie eine angemessene Größe haben, um bei maximaler Auslastung soviel Gas zu liefern, dass ein übermäßiger Druckabfall zwischen Messgerät und offener Frittiermaschine vermieden wird. Der

Druckabfall im Leitungssystem darf 0,3 Zoll Wassersäule (0,747 mbar) nicht überschreiten.

Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, dass die Frittiermaschine für Reinigung und Wartungsarbeiten bewegt werden kann. Dies kann erreicht werden durch:

- 1) Installation eines manuellen Absperrventils und einer Trenn- oder Verbindungsvorrichtung.
- 2) Installation eines hoch belastbaren CSA-zertifizierten Anschlusselements. Um dieses mit Laufrollen ausgestattete Gerät versorgen zu können, müssen ein Anschlusselement, das ANSI Z21.69-CAN 6,16 oder CAN 1-6,10m88 erfüllt, und eine Schnelltrennvorrichtung, die ANSI Z21.41 oder CAN 1-6,9m70 erfüllt, installiert werden. Sie müssen auch zusammen mit einem Sicherungselement installiert werden, um gemäß den Herstelleranweisungen das Anschlusselement gegen die Übertragung von mechanischen Spannungen zu schützen.
- 3) Für den ordnungsgemäßen Anschluss der flexiblen Gasleitung und des Sicherungskabels beachten Sie bitte die Abbildungen auf der nächsten Seite.

HINWEIS: Das Sicherungskabel begrenzt den Abstand, bis zu dem die offene Frittiermaschine von der Wand gezogen werden kann. Für die Reinigung und Wartung des Geräts muss das Kabel von der offenen Frittiermaschine gelöst und die flexible Gasleitung abgeklemmt werden. Dies erlaubt einen bessern Zugang zu allen Seiten der offenen Frittiermaschine. Die Gasleitung und das Sicherungskabel müssen wieder angeschlossen werden sobald die Reinigung oder Wartung beendet wurden.

GASLEITUNG

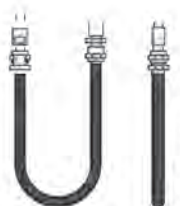
RICHTIG

Zulässiger MINDESTABSTAND des Geräts zur Wand für den Zugang zur Schnelltrennvorrichtung.



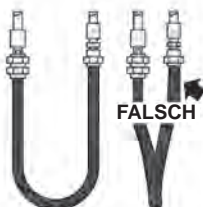
FALSCH

Beim Wegziehen des Geräts von der Wand ENGE BIEGUNGEN UND KNICKE VERMEIDEN. (Maximalabstand knickt die Enden, auch bei ordnungsgemäßer Installation, und reduziert die Lebensdauer der Anschlüsse.)

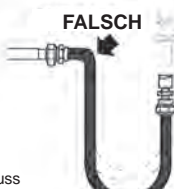


RICHTIG

Kupplungen und Schlauch sollten in der gleichen Ebene, wie links gezeigt, installiert werden. KUPPLUNGEN DÜRFEN NICHT VERSETZT INSTALLIERT WERDEN; dies verursacht eine Verdrehung und unzulässige Spannungen, die zu einem vorzeitigen Ausfall führen.



Dies ist die korrekte Art, um einen Metallschlauch für einen vertikalen Durchgang zu installieren. Beachten Sie die einzelne, natürliche Schlaufe. Wenn eine enge Biegung wie rechts dargestellt erlaubt wird, wird der Metallschlauch zu sehr gespannt und verdreht, was zu einem vorzeitigen Ausfall der Kupplung führt.



Für die größte Lebensdauer muss der kleinste erlaubte oder ein größerer Biegedurchmesser zwischen den Kupplungen eingehalten werden.

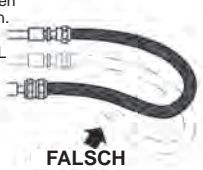
Wenn der Durchmesser an den Kupplungen wie rechts dargestellt zu stark eingeeengt wird, werden doppelte Biegungen erzeugt, die einen Ermüdungsausfall der Anschlüsse verursachen.



In allen Installationen, bei denen eine „Selbstentleerung“ nicht erforderlich ist, sollte der Metallschlauch in einer vertikalen Schleife angeschlossen werden.

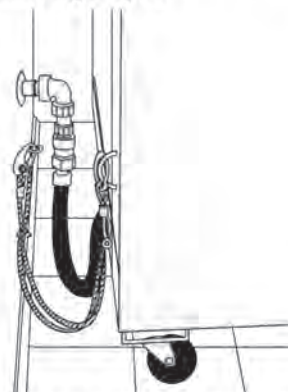
METALLSCHLÄUCHE DÜRFEN NICHT HORIZONTAL ANGESCHLOSSEN WERDEN ... ausgenommen, wenn eine „Selbstentleerung“ erforderlich ist; in diesem Fall muss, wie links dargestellt, auf der unteren Ebene eine

Unterstützung verwendet werden.



SICHERUNGSKABEL

Beim Anbringen des Sicherungskabels an allen beweglichen Gas beachten Sie bitte die Abbildung unten.



Der Augbolzen muss mittels zugelassener Verfahren am Gebäude befestigt werden.



TROCKENBAU

Den Augbolzen an einer tragenden Gebäudesäule befestigen. NICHT NUR an einer Trockenwand befestigen. Der Augbolzen muss auch auf der gleichen Höhe wie der Gasanschluss befestigt werden. Der bevorzugte Installationsort liegt bei etwa sechs Zoll auf einer der beiden Seiten des Gasanschlusses. Das Sicherungskabel muss mindestens sechs Zoll kürzer sein als die flexible Gasleitung.



Falls notwendig Bogen verwenden, um scharfe Knicke oder übermäßiges Verbiegen zu vermeiden. Um Bewegungen zu erleichtern, mit einer „trägen“ Schlaufe installieren. Vor größeren Bewegungen müssen die Gasanschlüsse getrennt werden. (Minimale Bewegungen sind für das Trennen der Schlauchanschlüsse erlaubt).

12180004

2.7 Gasdichtigkeitsprüfung

HINWEIS: Bevor die Gasversorgung eingeschaltet wird, muss sichergestellt werden, dass der Gasregelknopf auf der Position "Geschlossen" steht.

Nach der Erstinstallation und nach jeder Bewegung des Geräts müssen die Leitung und Armaturen auf Gasundichtigkeiten geprüft werden. Ein einfaches Prüfverfahren ist das Öffnen der Gasversorgung und das Einreiben aller Anschlüsse mit einer

Seifenlösung. Falls Blasen auftreten, bedeutet dies, dass Gas entweicht. In diesem Fall müssen die Rohranschlüsse erneut installiert werden.



WARNUNG

KEIN OFFENES FEUER

- Um Brände oder Explosionen zu vermeiden, dürfen niemals Streichhölzer oder offene Flammen zur Suche von Gaslecks verwendet werden. Entzündetes Gas kann zu ernsthaften Verletzungen oder materiellen Schäden führen.

2.8 Einstellung des Gasdruckreglers

Der Gasdruckregler am Gasregelventil ist von Werk aus wie folgt eingestellt:

- Erdgas: 3,5 Zoll Wassersäule (0,87 kPa) (8,72 mbar).
- Propangas 10.0 Zoll Wassersäule (2,49 kPa) (24,9 mbar).

HINWEIS: Der Gasdruckregler wurde von Henny Penny eingestellt und darf vom Benutzer nicht neu justiert werden.

2.9 Elektrische Anforderungen

- 120 V, 50/60 Hz, 1 PH, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 PH, 7 A

Die 120-Volt-Gasfrittiermaschine ist zum Schutz gegen Stromschläge vom Werk aus mit einem geerdeten Kabel und Stecker ausgestattet und muss an eine dreipolige, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Der Erdungspol darf nicht abgeschnitten oder anderweitig entfernt werden. Alle mit dem 230-Volt-Gerät verwendeten 230-Volt-Stecker müssen die örtlichen, staatlichen und nationalen Vorschriften erfüllen.



WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR

- Um Stromschläge zu vermeiden, muss dieses Gerät mit externen Trennschaltern ausgerüstet werden, die in allen nicht geerdeten Leitungen einen 3-mm-Unterbrecher umfassen. Der Hauptnetzschalter dieses Gerätes schaltet nicht alle stromführenden Leitungen ab.
- 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.


Vor jeder gründlichen Reinigung oder Wartung der Frittiermaschine muss die Stromversorgung unterbrochen werden.

2.10 Motorlager

Die Lager des Elektromotors werden ständig geschmiert. NICHT SCHMIEREN.


2.11 Zünden und Abschalten der Brenner

2.11.1 Zünden und Abschalten der Brenner

- 1) Den Netzschalter ausschalten.
- 2) Mindestens 5 Minuten warten und dann den Netzschalter auf „Ein“ schalten.
- 3) Die Wärmetaste  auf der Steuereinheit drücken (links oder rechts).
- 4) Die Brennerlampe leuchtet und der Brenner arbeitet im Schmelzzyklus, bis das Fett eine voreingestellte Temperatur erreicht hat.
- 5) Sobald in der Anzeige eine Produktauswahl oder ein Doppelstrich erscheint, kann die gewünschte Produkttaste gedrückt werden.

HINWEIS: Die Frittiermaschine ist mit einem Zündmodul ausgestattet, welches eine voreingestellte Züandsicherheitszeit (TSA) von 90 Sekunden hat.

2.11.2 Ausschalten der Brenner

- 1) Ein der Tasten „Heat“ (Wärme)  auf der Steuereinheit drücken.

- 2) Den Netzschalter ausschalten.
HINWEIS: Dies schaltet alle Becken ab.

2.12 Test der Frittiermaschine

Jede offene Frittiermaschine von Henny Penny wurde vor dem Transport vollständig geprüft und getestet. Dennoch gehört es empfehlenswert, das Gerät für einen ordnungsgemäßen Betrieb zu prüfen.

2.13 EEG 16x Abmessungen

2.14 EEG 24x Abmessungen

Kapitel 3 Bedienung

Die Bedienelemente und Anzeigen sind auf [Abb. 3-1 Bedienelemente und Anzeigen, Seite 13](#) abgebildet. Die entsprechende Beschreibung finden Sie in [Tabelle 3-1 Bedienelemente und Anzeigen, Seite 14](#). Die Bedienungselemente sind auf [Abb. 3-2 Bedienungselemente, Seite 16](#) abgebildet. Die entsprechende Beschreibung finden Sie in [Tabelle 3-2 Bedienungselemente, Seite 16](#).

3.1 Bedienungselemente

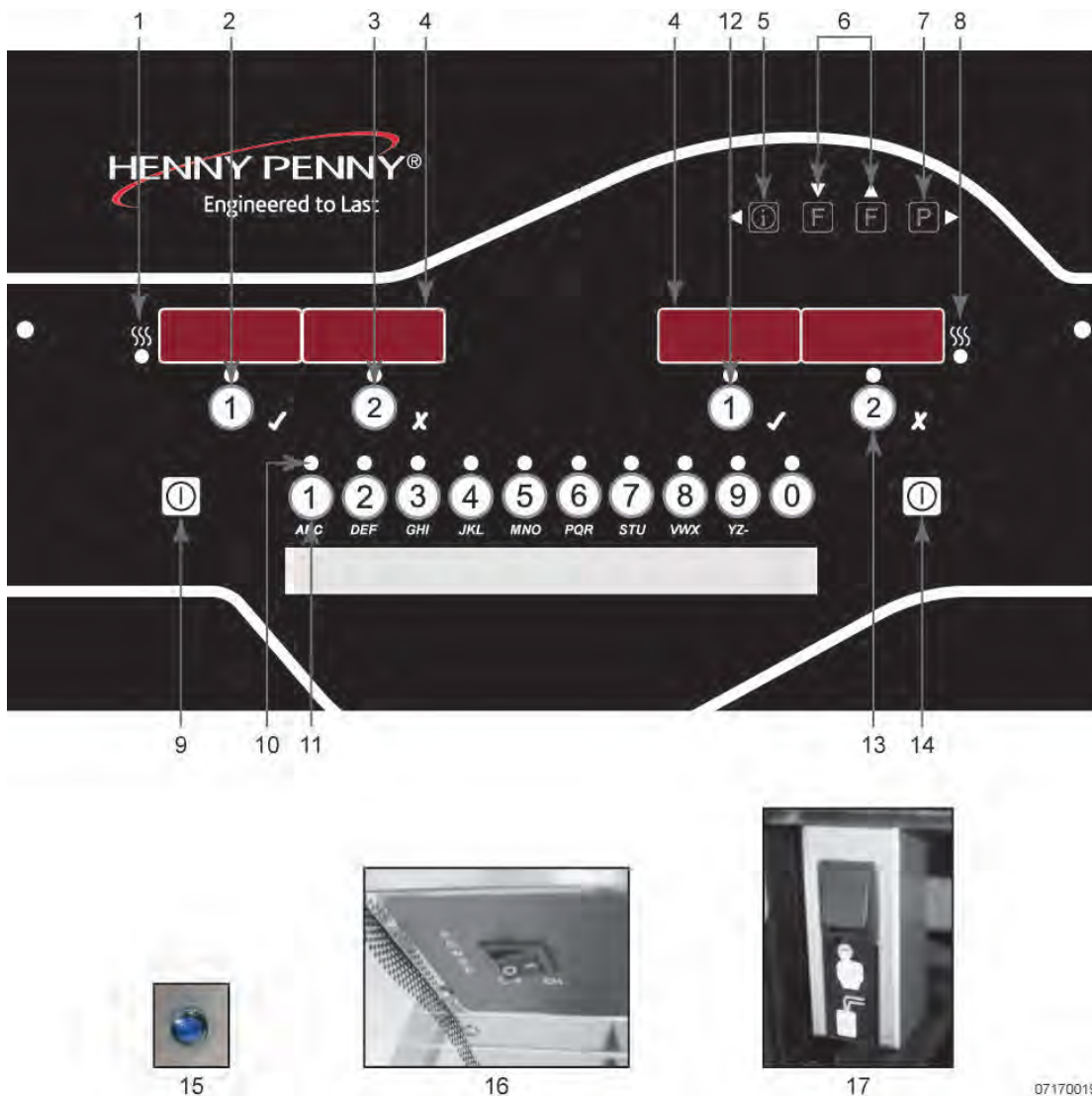


Abb. 3-1 Bedienelemente und Anzeigen

Tabelle 3-1 Bedienelemente und Anzeigen

Post-en-Nr.	Beschreibung	Funktion
1	Linke Hitze-LED	Diese LED leuchtet, wenn die Steuereinheit ein Aufheizen für das linke Becken anfordert. Die Brenner zünden und heizen das Fett.
2	Linke Zeitgebertaste 1	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	Linke Zeitgebertaste 2	Während des Normalbetriebs muss dieser Knopf zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen des linken Korbs gedrückt werden; drücken zum Ändern des angezeigten Produkts; wird auch verwendet für „X“, um NEIN einzugeben oder abzubrechen.
4	Digitalanzeige	Zeigt die Produktcodes; zeigt während der Frittierzyklen den Countdown des Zeitgebers; zeigt im Programmmodus die getroffene Auswahl; zeigt die Fetttemperatur, wenn die Info-Taste gedrückt wird; zeigt die Fehlercodes (zeigt auch in verschiedenen Sprachen an).
5	Info-Taste	Einmal drücken, um die aktuelle Fetttemperatur anzuzeigen; zweimal drücken, um die Fett-Solltemperatur anzuzeigen; dreimal drücken, um die Erholungsinformation für jedes Becken von 121°C bis 149°C (250°F bis 300°F) anzuzeigen. Wird in den Programmiermodi verwendet; dient als Taste zum Sichern eines früheren Parameters in den Programm- und Filtermodi.
6	Filtertaste	Wird verwendet, um auf das Filtermenü zuzugreifen; wird auch als Auf- und Ab-Pfeiltaste verwendet; einmal drücken, um die Anzahl der Frittierzyklen bis zum nächsten Filtern in „Globales Filtern“ oder den Modus-Prozentsatz der Filterzugabe in „Gemischtes Filtern“ anzuzeigen; zweimal drücken, um Uhrzeit und Datum der letzten Filterung eines jeden Beckens anzuzeigen; dreimal drücken, um die Anzahl der Betriebsstunden des Filtereinsatzes anzuzeigen, der sich derzeit in der Ablaufwanne befindet.
7	Programm-Taste	Dient zum Aufrufen der Programmiermodi; im Programm- und Filtermodus dient sie als rechte Pfeiltaste zum Aufrufen des nächsten Parameters; drücken, um die 2. Sprache und Lautstärke auszuwählen.
8	Rechte Hitze-LED	Diese LED leuchtet, wenn die Steuereinheit ein Aufheizen für das rechte Becken anfordert. Die Brenner zünden und heizen das Fett.

9	Linke Wärmetaste	Drücken, um das Heizsystem der (des) linken Becken(s) ein- oder auszuschalten; bei vollen Becken kann jede Wärmetaste verwendet werden.
10	Produkt-LED	Die Produkttasten-LED leuchtet, wenn das entsprechende Produkt ausgewählt wurde oder wenn es für die Frittieretemperatur geeignet ist.
11	Produkttaste	Drücken, um das gewünschte Produkt auszuwählen; während der Namensgebung im Programmmodus drücken, um die Buchstaben unter der Taste in den Namen einzufügen. Mit der Produkttaste 0 kann ein Leerlaufmodus gestartet werden, wenn dieser im Sonderprogrammmodus aktiviert ist.
12	Rechte Zeitgebertaste 1	Während des Normalbetriebs muss dieser Knopf zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen des rechten Korbs gedrückt werden; zum Ändern des angezeigten Produkts drücken; wird auch verwendet für "✓" um Ja einzugeben oder zu bestätigen.
13	Rechte Zeitgebertaste 2	Während des Normalbetriebs muss dieser Knopf zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen des rechten Korbs gedrückt werden; drücken zum Ändern des angezeigten Produkts; wird auch verwendet für "X", um Nein einzugeben oder abbrechen.
14	Rechte Wärmetaste	Drücken, um das Heizsystem der (des) rechten Becken(s) ein- oder auszuschalten; bei vollen Becken kann jede Taste verwendet werden.
15	Filter Beacon®	Neben jedem schwarzen Ablassknopf befindet sich ein Filter Beacon®. Leuchtet er blau, zeigt dies an, dass Fett jetzt gefiltert werden soll; der Beacon blinkt, wenn der Auslass geöffnet bzw. geschlossen werden muss.
16	Netzschalter	Wenn der Netzschalter auf ein gedreht wird, werden die Steuerelemente und die Pumpen mit Strom versorgt.
17	Filterschalter	Bei Frittiermaschinen mit Fettvorrat-Versorgung diese Taste zum Füllen der BIB drücken.



Abb. 3-2 Bedienungselemente


Tabelle 3-2 Bedienungselemente

Post-en-Nr.	Beschreibung	Funktion
1	Filterauslasswannenbaugruppe.	In dieses Becken wird Fett abgelassen und danach durch die Filter gepumpt, um das Fett länger benutzen zu können.
2	Ablassventilknopf (optional)	Die schwarzen Knöpfe herausziehen, um das Ablassventil zu öffnen, damit Fett aus dem Becken entleert wird. Die Knöpfe hineindrücken, um das Ablassventil zu schließen, damit Fett in das Becken gepumpt werden kann.
3	Korbstütze	Die Körbe werden hier aufgehängt, wenn sie nicht in Gebrauch sind oder, um das Produkt nach einem Frittierzyklus abtropfen zu lassen.

4	Beckenabdeckungen	Deckt die Becken ab, wenn sie nicht in Gebrauch sind.
5	BIB-Abstützung	Bereich zur Abstützung des Jug-in-a-Box; enthält das Fett, das zum Nachfüllen in die Becken gepumpt werden soll – der Fettfüllstand wird durch den Oil Guardian™-Vorgang eingestellt.

3.2 Setup-Modus

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

- 1) Wenn der Hauptnetzschalter eingeschaltet wird, erscheint in beiden Anzeigen „OFF“ (Aus). Die Wärmetaste  an einer Seite drücken und „*SETUP* *ENTER CODE*“ (Setup, Code eingeben) erscheint auf der Anzeige. 1, 2, 3 drücken und „LANGUAGE“ (Sprache) wird auf der linken und „ENGLISH“ (Englisch) auf der rechten Anzeige eingeblendet.
- 2) Mit den Auf- und Ab-Pfeiltasten kann die Bedienungsanzeige geändert werden: Griechisch „ΕΛΛΗΝΙΚΑ“, Russisch „РУССКИЙ“, Schwedisch „SVENSKA“, Deutsch „DEUTSCH“, Portugiesisch „PORTUG.“, Spanisch „ESPAÑOL“ oder Französisch „FRANCAIS“.
- 3) Die rechte Pfeiltaste drücken, um mit den anderen Einrichtungselementen fortzufahren, die Folgendes umfassen:
 - TEMP FORMAT (Temperaturformat): °F oder °C
 - 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 KLAPPEN ENTSPRECHEN).

- 2nd LANGUAGE (2. Sprache): Durch die Einstellung einer zweiten Sprache in der Steuerung kann nun einfach zwischen 2 Sprachen gewählt werden, indem die Programmtaste **P** während des normalen Betriebs gedrückt wird. Eine Sprache wird auf der linken und eine zweite Sprache auf der rechten Anzeige eingeblendet. Durch Drücken der Taste \checkmark unter der gewünschten Sprache wird die auf den Anzeigen angezeigte Sprache ausgewählt.
- 2nd VOLUME (2. Lautstärke): Durch die Einstellung einer zweiten Lautstärke in der Steuerung kann nun einfach zwischen 2 Lautstärken gewählt werden, indem die Programmtaste **P** zweimal während des normalen Betriebs gedrückt wird. Eine Lautstärkeeinstellung wird auf der linken Anzeige („NONE“ (Keine) bis 10, wobei 10 am lautesten ist) und eine zweite Lautstärke auf der rechten Anzeige angezeigt. Um die Lautstärke auszuwählen, die Taste \checkmark unter der gewünschten Lautstärke drücken.
- SETUP COMPLETE (Einrichtung abgeschlossen): OFF (Aus) wird angezeigt und das Gerät schaltet sich ab.

NOTICE

- Falls nicht anders angegeben, können mit den Auf- und Ab-Pfeiltasten die Einstellungen geändert werden.
- Der Setup-Modus ist auch durch Neuinitialisierung der Steuerung in der Level-2-Programmierung (SP-3) des Sonderprogrammmodus erreichbar.

3.3 Fett einfüllen oder hinzufügen



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.



VORSICHT

- Beim Aufheizen der Frittiermaschine muss der Fettfüllstand immer über den Heizelementen und auf Höhe der Fettfüllstandsmarkierungen an der Beckenrückwand liegen. Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann einen Brand oder Schäden an der Frittiermaschine verursachen.
- Es wird empfohlen, in der offenen Frittiermaschine ein hochwertiges flüssiges Frittierfett zu verwenden. Einige minderwertige Fette haben einen hohen Wasseranteil und verursachen Schaumbildung und Überkochen.

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

Tabelle 3-3 Fett-Füllvermögen

Becken	Fassungsvermögen
Ungeteilt	14,2 l/13,6 kg (15 quarts/30 lbs)

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



01180214

Die Korbauflage in das Frittiergerät legen und das Becken mit kaltem Fett bis zur untere Fülllinie füllen.



01180215

3.3.1 Becken aus Fettvorrat-Versorgung füllen

HINWEIS: MUSS mit optionalem Zubehör ausgestattet sein und die Bedienelemente müssen im Setup-Modus auf "YES (Ja)" für "BULK OIL Set-Up (Fettvorrat-Versorgung)" gestellt sein.

- 1) Den Netzschalter auf EIN stellen.
- 2) Die Korbauflage in das Becken legen.
- 3) Eine der Filtertasten **F** gedrückt halten, bis auf der Anzeige „*FILTER MENU*“ (Filtermenü) und „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Schnellfiltrierung?) angezeigt wird.
- 4) Die rechte Pfeiltaste sechs Mal drücken und loslassen, bis auf der Anzeige „7. FILL FROM BULK“ (Aus Vorrat füllen) erscheint.

- 5) Die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „FILL VAT“ (Becken füllen) gefolgt von „✓=PUMP“ (Pumpen) und dann „X=DONE“ (Fertig). Die Taste ✓ erneut gedrückt halten, um das Becken zu füllen. Auf der Anzeige erscheint „FILLING“ (Füllvorgang).
- 6) Sobald das Fett die untere Fülllinie erreicht hat, die Taste „✓“ loslassen. Die Anzeige kehrt zu „FILL VAT“ ✓ (Becken füllen) „✓=PUMP“ (Pumpen) „X=DONE“ (Fertig) zurück. Die Taste X zweimal drücken, um zum Normalbetrieb zurückzukehren.

Die schwarze Taste hinter der rechten Klappe gedrückt halten, um das BIB nach Bedarf aus dem Fettvorrat zu füllen.



01180216

3.4 Morgendliche Inbetriebnahme

- 1) Sicherstellen, dass die Korbstütze im Becken ist und es bis zum richtigen Füllstand mit Fett gefüllt ist.
- 2) Den Netzschalter einschalten und danach die Wärmetaste 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, und danach für „YES“ (Ja) die Taste ✓ drücken.
- 3) Das Gerät schaltet automatisch in den Schmelzzyklus, bis die Fetttemperatur 82 °C (180 °F) erreicht; danach verlässt die Steuerung automatisch den Schmelzzyklus.

HINWEIS: Auf Wunsch kann der Schmelzzyklus umgangen werden, indem die Taste ✓ oder „X“ 5 Sekunden lang gedrückt gehalten wird. Die Steuereinheit zeigt dann „EXIT MELT“ (Schmelzen verlassen) und „YES NO“ (Ja Nein) an. Die Taste ✓ für „YES“ (Ja) drücken. Das Becken wird kontinuierlich erwärmt, bis die Solltemperatur erreicht ist.



VORSICHT

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



GEFAHR

ÜBERLAUFRISIKO

- Den Korb nicht mit Produkt überfüllen und keine Produkte mit übermäßigem Feuchtigkeitsgehalt in den Korb setzen. 1,4 kg (3 lbs) ist die maximale Produktmenge pro ungeteiltem Becken und 0,68 kg (1,5 lbs) die pro geteiltem Becken. 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 216 °C (420 °F) überschreitet, muss der Strom sofort am Haupttrennschalter ausgeschaltet und die Frittiermaschine repariert werden. Wenn die Fetttemperatur den Flammpunkt überschreitet, entsteht ein Brand, der zu schweren Verbrennungen und/oder Sachschäden führen kann.

HINWEIS: Auf Wunsch kann der Schmelzzyklus umgangen werden, indem die Taste „✓“ oder „X“ 5 Sekunden lang gedrückt gehalten wird. Die Steuereinheit zeigt dann „EXIT MELT“ (Schmelzen verlassen) und „YES NO“ (Ja Nein) an. Die Taste „✓“ für „YES“ (Ja) drücken. Das Becken wird kontinuierlich erwärmt, bis die Solltemperatur erreicht ist.

3.5 Grundlegende Bedienung

Die Frittiermaschine Evolution Elite ist mit und ohne automatischem Heber erhältlich. Die automatische Hebesteuerung ermöglicht das automatische Absenken der Körbe in das Fett zu Beginn des Frittierzyklus und das Anheben aus dem Fett am Ende des Zyklus.



- 1) Sobald der Schmelzzyklus verlassen wird, blinkt „LOW TEMP (Temp niedrig)“, bis die Solltemperatur erreicht wird. Sobald die Solltemperatur erreicht wird, erscheint der Produktname auf der Anzeige, z. B.: „FRY“ (Pommes frites). Das entsprechende Produkt kann jetzt in das Fett gegeben werden.

- 2) Zeitgeber-Taste 1  oder 2 .

- 3) Auf der Anzeige erscheint der Name des frittierten Produkts (z. B.: „FRY“ (Pommes frites)) 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.


- 7) 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 1  oder 2 .

3.6 Leerlaufmodus

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 Produkttaste 0  drücken. Dies kann auch für automatische Aktivierung nach „X“ Minuten Inaktivität des Beckens programmiert werden.


Das Fett wird auf einer niedrigeren Temperatur gehalten, bis die Produkttaste 2  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)

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

3.7.1 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 Füllstand zu bringen. Dieses Verfahren ist NICHT zum Füllen eines leeren Beckens vorgesehen.

- 1) Die Filtertaste  gedrückt halten (ungeteiltes Becken – eine der beiden), bis auf der Anzeige „*FILTER MENU*“ (Filtermenü) gefolgt von „1.EXPRESS FILTER“ (Schnellfiltrierung) erscheint.
- 2) Die rechte Pfeiltaste fünf Mal drücken, bis auf der Anzeige „6.FILL FROM BIB“ (Aus BIB füllen) 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) Sobald das Becken voll ist, die Taste „✓“ drücken; „FILL VAT“ (Becken füllen) „✓=PUMP“ (Pumpe) „X=DONE“ (Fertig) wird angezeigt. Für den normalen Betrieb die Taste „X“ zwei Mal drücken.

3.8 Produktauswahl mit einem unterschiedlichen Sollwert

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, z. B.: Produkttaste 1 (FRY) (Pommes frites).
- 2) Auf der Anzeige erscheint „XXX XXX“.



- 3) Die Zeitgebertaste 1 oder 2 5 Sekunden lang gedrückt halten. Auf der Anzeige erscheint jetzt „FRY“ (Pommes frites).
- 4) Warten, bis die Fetttemperatur den Sollwert erreicht hat, bevor das Produkt eingelegt wird.

3.9 Austauschen des JIB

- 1) Die Steuereinheit zeigt „JIB IS LOW“ (JIB Füllstand niedrig) an und es ertönt ein Alarm.
- 2) Die rechte Klappe öffnen, JIB aus dem Gerät, den Deckel vom JIB abziehen, den leeren JIB entsorgen und durch einen vollen ersetzen.



01180111

3.10 Fettbehälter Modell EEG-241

3.10.1 Fettbehälter füllen

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



01180112

- 3) Behälterdeckel auf die Halterung an der Klappe legen.



01180113

- 4) Fett bis zu den Fülllinien in den Behälter gießen [6,12 kg (13 lbs)] und anschließend den Deckel aufsetzen. Den Behälter wieder in Position schieben.



01180114

3.10.2 Behälter entnehmen/reinigen

- 1) Die Klappe öffnen und den Behälter nach vorn ziehen.
- 2) Den Behälter nach links schieben und aus der Frittiermaschine heben.



01180115

3) Behälter in einem Spülbecken mit Seife und Wasser reinigen.

HINWEIS: Bevor der Behälter wieder an seinen Platz geschoben wird, müssen die O-Ringe am Filterrohr mit kaltem Fett geschmiert werden. O-Ringe auf Risse oder Kerben prüfen und ggf austauschen. Zum Austauschen eines O-Rings diesen mit einem kleinen Schlitzschraubendreher nach oben drücken und vom Rohr abziehen.



01180116

3.11 Fett filtern

3.11.1 Manuell

In diesem Abschnitt wird die Durchführung eines manuellen Filtervorgangs anhand der Schiebegriffsfunktion beschrieben.

- 1) Während des Normalbetriebs und nach einer bestimmten Anzahl an Frittierzyklen leuchtet der Filter Beacon® auf der Vorderseite der Frittiermaschine und die Steuereinheit zeigt in regelmäßigen Abständen „FLTR NOW?“ (Jetzt filtern?) „YES NO“ (Ja Nein). Wenn die Taste „X“ nicht gedrückt wird, nimmt die Frittiermaschine den normalen Betrieb wieder auf und die Steuerung schlägt später einen Filtervorgang vor.
- 2) Filterwanne prüfen: Falls die Filterablasswanne oder die Abdeckung der Auslasswanne nicht an ihrem Platz ist, 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 „Ja“ die Taste „✓✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „SKIM VAT“ (Becken abschöpfen) gefolgt von „CONFIRM“ „YES NO“ (Bestätigen Ja Nein). Becken abschöpfen, die Taste „✓“ für „Ja“ drücken und auf der Anzeige erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Auslassknopf herausziehen.

Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Ablassvorgang) und das Fett wird aus dem Becken abgelassen. Siehe [Abb. 3-3 Ablassventil offen](#), [seite 26](#).



01180117


Abb. 3-3 Ablassventil offen



WARNUNG

- 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.

HINWEIS:

- Wenn die Filterung nicht gewünscht ist, die Wärmetaste  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 Express™ 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 der Ablass verstopft ist, erscheint auf der Anzeige „VAT EMTY“ (Becken leer) gefolgt von „YES NO“ (Ja Nein). Die gerade weiße Bürste zum Reinigen des Ablasses verwenden, die Bürste dann sofort entfernen, um eine Beschädigung des Ablassventils zu vermeiden, und dann die Taste „✓“ drücken. „DRAINING“ (Entleerung) erscheint. Anschließend setzt die Steuerung den Filtervorgang fort.
- 4) Am Ende des Ablasszyklus wird „VAT EMTY“ (Becken leer) gefolgt von „YES NO“ (Ja Nein) angezeigt. Visuell überprüfen, dass das Becken leer ist und die Taste „✓“ drücken. „WASHING“ (Reinigung) wird angezeigt. Sobald der Filtervorgang abgeschlossen ist, zeigt die Anzeige „CLOSE DRAIN“ (Auslass schließen) an. Den Auslassknopf hineindrücken, um den Auslass zu schließen. Auf der Anzeige erscheint „FILLING“ (Füllvorgang) und das Becken wird mit Fett gefüllt.



01180118

- 5) Sobald das Becken voll ist, erscheint auf der Anzeige „IS POT FILLED?“ (Ist Becken gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein). Sicherstellen, dass das Becken voll ist, und dann die Taste „✓“ für „Ja“ drücken. die Steuereinheit schaltet sich dann aus.
- 6) Wenn das Fett während des SmartFilter Express™ Prozesses nicht bis zum erforderlichen Pegel in das Becken zurückgepumpt wurde, die Taste „X“ für „Nein“ drücken und die Pumpe läuft weitere 30 Sekunden.
- 7) Auf der Anzeige erscheint „IS POT FILLED?“ (Wanne 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.
- 8) Nach 3 erfolglosen Versuchen das Becken zu füllen, zeigt die Steuereinheit „*CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED?“ (Filtereinsatz verstopft wechseln?) an. Die Taste „✓“ drücken. Die Steuereinheit schaltet sich aus. Filtereinsatz nach dem Verfahren unter [3.14 Wechsel des Filtereinsatzes, seite 43](#).
- 9) Wenn der Filtereinsatz nicht gewechselt wird, erscheint die Erinnerung „CHANGE FILTER PAD?“ (Filtereinsatz wechseln?) alle 4 Minuten, bis der Einsatz ausgetauscht wurde.
- 10) Wenn das Becken nach 3 Versuchen nicht gefüllt wurde, erscheint während der nächsten SmartFilter Express™ mit einem neuen Filtereinsatz auf der Anzeige „FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE“ (Filterwartung erforderlich – siehe Anleitung zur Fehlersuche) gefolgt von „YES“ (Ja). Die Taste „✓“ drücken. Die Steuereinheit schaltet sich aus.

HINWEIS: Um sicherzustellen, dass das Becken vollständig gefüllt ist, die Filterwanne mindestens einmal am Tag reinigen, den Filtereinsatz mindestens einmal am Tag wechseln und sicherstellen, dass der BIB voll ist und die O-Ringe an der Filterwanne in gutem Zustand sind. Wenn Ihr Geschäft 24 Stunden am Tag in Betrieb ist, reinigen Sie die Filterwanne und wechseln Sie den Filtereinsatz zweimal am Tag.

3.11.2 Smart Touch



VORSICHT

Wenn Sie die weiße Reinigungsbürste zum Beseitigen von Ablassverstopfungen verwenden, entfernen Sie die Bürste vor Schließen des Ablasses, da ansonsten das Ablassventil beschädigt werden kann.

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

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

TIPP:: Das Überspringen von Filterzyklen verringert die Fettlebensdauer, die Lebensmittelqualität und kann zu Verstopfungen des Ablasses durch übermäßige Krümel führen.

- 2) Wenn eine Filterung gewünscht wird, die Taste „✓“ für „Ja“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „SKIM VAT“ (Becken abschöpfen) gefolgt von „CONFIRM“ (Bestätigen) „YES NO“ (Ja Nein).

TIPP:: Durch das Abschöpfen wird ein Großteil der Krümel im Fett vor dem Filtern entfernt, wodurch Verstopfungen des Abflusses vermieden werden.

- 3) Sobald die Krümel von der Oberfläche des Fetts abgeschöpft wurden, die Taste „✓“ für „Ja“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleerung). Das Ablassventil öffnet sich 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) Wenn das Fett nicht sofort vollständig abläuft, drücken Sie eventuelle Verstopfungen des Ablasses mit der weißen Reinigungsbürste heraus. Die Bürste sofort entfernen, bevor sich der Ablass schließt, um Schäden am Ablass oder an der Bürste zu vermeiden.



- 5) Falls die Filterung nicht gewünscht wird, die Taste „X“ drücken und die AIF (Automatische Periodische Filterung) wird abgebrochen. Das blaue Licht erlischt und die Steuereinheit kehrt zum Normalbetrieb zurück. Die Steuerung wird nach mehreren Frittierzyklen erneut eine Filterung vorschlagen.

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

HINWEIS: Bei der ersten automatischen Filterung mit einem neuen Filtereinsatz dauert der WASCH-Schritt zusätzliche 45 Sekunden, um den Einsatz „einzuarbeiten“.

- 6) Wenn die Anzeige „IS POT FILLED?“ (Wanne gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein) anzeigt, müssen Sie sicherstellen, dass das Becken voll ist und dann die Taste „✓“ für „Ja“ drücken. Die Steuereinheit kehrt dann in den Normalbetrieb zurück.
- 7) Wenn das Fett während des AIF-Prozess nicht bis zum erforderlichen Pegel in das Becken zurückgepumpt wurde, die Taste „X“ für „NO“ (Nein) drücken. Auf der Anzeige erscheint „0:30“ und wird auf „0:00“ zurückgezählt.
- 8) Auf der Anzeige erscheint „IS POT FILLED?“ (Wanne gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste „✓“ drücken. 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.
- 9) Nach 3 erfolglosen Versuchen das Becken zu füllen, erscheint auf der Steuereinheit „CHANGE FILTER PAD?“ (Filtereinsatz wechseln?) „YES NO“ (Ja Nein). Wenn der Filtereinsatz jetzt gewechselt wird, die Taste „✓“ drücken und den Filtereinsatz gemäß den Anweisungen in [3.14 Wechsel des Filtereinsatzes, seite 43](#). Die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück. Wenn der Filtereinsatz später gewechselt werden soll, die Taste „✓“ drücken und die Erinnerung „CHANGE FILTER PAD?“ (Filtereinsatz wechseln?) wird 15 Minuten später wieder angezeigt.
- 10) Wenn das Becken nach 3 Versuchen nicht gefüllt wurde, erscheint während der nächsten AIF mit einem neuen Filtereinsatz auf der Anzeige „FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE“ (Filterwartung erforderlich – siehe Anleitung zur Fehlersuche).
- 11) Wenn die Meldung „Service Required“ (Wartung erforderlich) angezeigt wird, erscheint auf der 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. Die Steuerung kehrt dann zum Normalbetrieb zurück.

HINWEIS: Um das vollständige Füllen des Beckens zu unterstützen, ist sicherzustellen, dass die Filterwanne mindestens einmal täglich gereinigt wird, das Filtereinsatz gewechselt wird, der JIB voll ist und dass die O-Ringe auf der Filterwanne sich in gutem Zustand befinden.

3.12 Tägliches Filtern

3.12.1 Manuell – Tägliches Filtern

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.



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 1 ungeteiltes und 2 geteilte Becken Fett. Das Überfüllen der Auslasswanne kann rutschige Böden und in Folge Verletzungen verursachen.

- 1) Filterwanne prüfen: Täglich sollte für die erste Filterung ein neuer Filtereinsatz verwendet werden, aber der gleiche Filtereinsatz kann für den Rest des Tages verwendet werden, ausgenommen bei Fischbecken. Nach dem Filtern eines Fischbeckens muss der Filtereinsatz unbedingt gewechselt werden.
- 2) Sicherstellen, dass die Filterwannenabdeckung angebracht, das Filterrohr gesichert und die Filterauslasswanne hineingeschoben und verriegelt ist. Falls die Filterauslasswanne und die Abdeckung nicht verriegelt sind, zeigt die Anzeige „CHK PAN“ (Wanne prüfen).
- 3) Die Filtertaste gedrückt halten, **F** bis auf der Anzeige „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Schnellfiltern?) erscheint.
- 4) Die rechte Pfeiltaste drücken. Auf der Anzeige erscheint jetzt „2.DAILY FILTER?“ (Täglich filtern?)
- 5) Für „Ja“ die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CONFIRM“ (Bestätigen) gefolgt von „YES NO“ (Ja Nein).
- 6) Für „Ja“ die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Ablassknopf herausziehen. Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleerung) und das Fett läuft aus dem Becken ab. Bei Drücken der Taste „X“ für „Nein“ kehrt die Steuerung dagegen in den Normalbetrieb zurück.

- 7) Sobald das Fett aus dem Becken abgeflossen ist, die Korbstütze aus dem Becken nehmen.



WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR

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

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



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

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

- 10) Die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „WASHING“ (Auswaschen) und Fett zirkuliert einige wenige Minuten durch das Becken. Sobald der Waschzyklus beendet ist, erscheint auf der Anzeige „WASH AGAIN?“ (Nochmals auswaschen?) „YES NO“ (Ja Nein).

HINWEIS: Bei der ersten automatischen Filterung mit einem neuen Filtereinsatz dauert der Auswaschschritt zusätzliche 45 Sekunden, um den Einsatz „einzuarbeiten“.

- 11) Die Taste „✓“ für „Ja“ drücken, falls ein nochmaliges Auswaschen erforderlich ist. Andernfalls die Taste „X“ für „Nein“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLOSE DRAIN“ (Auslass schließen). Den Auslassgriff hineindrücken, um den Auslass zu schließen. Jetzt erscheint auf der Anzeige „RINSING“ (Spülen) und das Becken füllt sich mit Fett.

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

- 13) Die Taste „✓“ für „Ja“ drücken, falls ein weiteres Spülen erforderlich ist. Andernfalls die Taste „X“ für „Nein“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „POLISH“ (Polieren) „YES“ (Ja).

- 14) Die Taste „✓“ für „Ja“ drücken. Das Fett wird „poliert“, indem es durch das Filtersystem zirkuliert wird. Die Anzeige zeigt „5:00 X=STOP“. Falls gewünscht, kann die Taste „X“ gedrückt werden, um das Polieren zu stoppen, andernfalls wird das Fett 5 Minuten lang poliert.
- 15) Sobald das Fett poliert ist, zeigt die Anzeige „FILL VAT?“ (Becken füllen?) „YES“ (Ja). Die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLOSE DRAIN“ (Auslass schließen). Den Auslassgriff hineindrücken, um den Auslass zu schließen. Jetzt erscheint auf der Anzeige „FILLING“ (Füllvorgang) und das Becken füllt sich erneut mit Fett.
- 16) Sobald das Becken voll ist, zeigt die Anzeige „IS POT FILLED?“ (Ist Wanne gefüllt?) Für „Ja“ die Taste „✓“ drücken und die Frittiermaschine kehrt zum Normalbetrieb zurück.
- 17) 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 Steuereinheit „ADD QUIT“ (Füllen beenden) an. Die Taste „✓“ gedrückt halten. Die BIB-Pumpe läuft 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 „Ja“ die Taste „✓“ drücken und die Frittiermaschine kehrt zum Normalbetrieb zurück.

3.12.2 Automatisch – Tägliches Filtern



WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR

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



WARNUNG


VERBRENNUNGSGEFAHR

- Schutzausrüstung tragen. Stellen Sie sicher, dass Sie die gesamte 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 herausspritzen und schwere Verbrennungen verursachen.



VORSICHT

Wenn Sie die weiße Reinigungsbürste zum Beseitigen von Ablassverstopfungen verwenden, entfernen Sie die Bürste vor Schließen des Ablasses sofort, da ansonsten das Ablassventil beschädigt werden kann.

- 1) Filterwanne prüfen: Täglich muss für die erste Filterung ein neuer Filtereinsatz verwendet werden, aber der gleiche Filtereinsatz kann für den Rest des Tages verwendet werden ausgenommen bei Fischbecken. Nach jedem Filtern eines Fischbeckens muss der Filtereinsatz 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 oder die Abdeckung der Auslasswanne nicht an ihrem Platz ist, zeigt die Anzeige „CHK PAN“ (Wanne prüfen).
- 2) Sicherstellen, dass das Fett heiß ist: Die besten Ergebnisse erhält man, wenn das Frittierfett bei normaler Frittieretemperatur gefiltert wird.
- 3) Die Filtertaste gedrückt halten,  bis auf der Anzeige „1.AUTO FILTER?“ erscheint.
- 4) Die Abwärtspfeiltaste kurz drücken. Auf der Anzeige erscheint jetzt „2.MAINT FILTER?“ (Filterwartung?)
- 5) Für „Ja“ die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „MAN FILTER“ „YES NO“ (Ja Nein) (Manuelle Filterung/Ja Nein).
- 6) Für „Ja“ die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleeren) und das Fett fließt aus dem Becken. Für „Nein“ die Taste „X“ drücken und die Steuereinheit 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?) „YES NO“ (Ja Nein). Sicherstellen, dass die Auslasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)
- 7) Wenn das Fett nicht sofort vollständig abläuft, drücken Sie eventuelle Verstopfungen des Ablasses mit der weißen Reinigungsbürste heraus. Die Bürste sofort entfernen, bevor sich der Ablass schließt, um Schäden am Ablass oder an der Bürste zu vermeiden.
- 8) Sobald das Fett aus dem Becken abgeflossen ist, die Korbauflage aus dem Becken nehmen.



WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR

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

- 9) Verwenden Sie die Stielbürste, um die Wände, Ecken und den Boden des Beckens zu putzen. Verwenden Sie die Winkelbürste, um Stellen zwischen und unter Brennerrohren, Beckenecken und andere schwer zugängliche Bereiche zu reinigen. Arbeiten Sie sorgfältig, damit die Messsonden nicht beschädigt werden.

HINWEIS:

- 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.

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

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

HINWEIS: Bei der ersten Filterungwartung mit einem neuen Filtereinsatz dauert der Auswaschschritt zusätzliche 45 Sekunden, um den Einsatz „einzuarbeiten“.

11) Die Taste „✓“ drücken. 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) Die Taste „✓“ für „Ja“ drücken, falls ein nochmaliges Auswaschen erforderlich ist. Andernfalls die Taste „X“ für „Nein“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „RINSING“ (Spülen). Sobald das Spülen beendet ist, erscheint auf der Anzeige „RINSE AGAIN?“ (Nochmals spülen?) „YES NO“ (Ja Nein).

13) Die Taste „✓“ für „Ja“ drücken, falls ein nochmaliges Spülen erforderlich ist. Andernfalls die Taste „X“ für „Nein“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „POLISH?“ (Polieren?) „YES“ (Ja).

14) Die Taste „✓“ für „Ja“ drücken. Das Fett wird „poliert“, indem es durch das Filtersystem zirkuliert wird. Auf der Anzeige erscheint „5:00 STOP“.

15) Sobald das Polieren beendet ist, erscheint auf der Anzeige „FILL VAT?“ (Becken füllen?) gefolgt von „YES“ (Ja). Für „Ja“ die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „FILLING“ (Füllvorgang) und das Becken wird mit Fett gefüllt.

16) Sobald das Becken voll ist, erscheint auf der Anzeige „IS POT FILLED?“ (Ist WANNE gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein). Für „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 WANNE gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein). Nach 3 Versuchen zeigt die Anzeige „ADD QUIT“ (Hinzufügen verlassen). Zum Füllen der Wanne die Taste „✓“ gedrückt halten und danach loslassen. Die Taste „X“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „IS POT FILLED“ (Ist Wanne gefüllt) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste „✓“ drücken. Die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.

3.13 Fettentsorgung aus dem Becken

3.13.1 Manuelle Fettentsorgung unter Verwendung eines Fettentsorgungswagens



GEFAHR

FEUERGEFAHR

- Bei längerem Gebrauch sinkt der Flammpunkt des Fetts. Entsorgen Sie das Fett, sobald Zeichen einer übermäßigen Rauch- oder Schaumbildung auftreten. Schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brände und/oder Materialschäden können die Folge sein.



01180123

- 1) Die Klappe öffnen, den Riegel der Auslasswanne anheben und die Auslasswanneneinrichtung mithilfe des Griffs an der Auslasswanne herausziehen.



01180124

- 2) Eine der Filtertasten **F** gedrückt halten, bis auf der Anzeige „*FILTER MENU*“ (Filtermenü) und „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Schnellfiltrierung?) angezeigt wird.
- 3) Die rechte Pfeiltaste zweimal kurz drücken, bis auf der Anzeige „3.DISPOSE“ (3. Entsorgung) erscheint. Die Taste „>“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „DISPOSE?“ (Entsorgen?) „YES NO“ (Ja Nein).
- 4) Die Taste „✓“ drücken. Die Anzeige zeigt „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE“ (Ist die Entsorgungseinheit an ihrem Platz?).
- 5) Nachdem der Entsorgungswagen an seinen Platz gerollt wurde, die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Auslassknopf herausziehen, um den Auslass zu öffnen. Auf der Anzeige

erscheint „DRAINING“ (Entleerung). Das Fett fließt jetzt aus dem Becken in den Wagen.



- 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 „✓“ einige Sekunden gedrückt halten, um altes Fett aus den Leitungen zu entfernen. Sobald sie leer sind, die Taste „X“ drücken.
- 8) 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.
- 9) Auf der Anzeige erscheint „MANUAL FILL VAT“ (Becken manuell füllen) gefolgt von „IS POT FILLED?“ (Ist Wanne gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein). Das Becken bis zur unteren Füllstandslinie an der Rückwand des Beckens füllen. Siehe [3.3 Fett einfüllen oder hinzufügen, seite 18](#). Die Taste „✓“ drücken und die Frittiermaschine kehrt zum Normalbetrieb zurück.
- 10) Den Entsorgungswagen unter der Frittiermaschine hervorholen und durch die Filterwanneneinrichtung ersetzen.

3.13.2 Automatische Fettentsorgung unter Verwendung eines Fettentsorgungswagens

- 1) Die mittlere Klappe öffnen, die Ablasswanneneinrichtung unter der Frittiermaschine herausziehen und durch den Fettentsorgungswagen ersetzen.
- 2) Eine der Filtertasten **F** gedrückt halten, bis auf der Anzeige „*FILTER MENU*“ (Filtermenü) und „1.AUTO FILTER?“ (1. Automatische Filterung?) angezeigt wird.
- 3) Die Abwärtsfeiltaste zweimal kurz drücken, 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.)
- 4) Die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?“ (Ist Entsorgungseinheit an ihrem Platz?) „YES NO“ (Ja Nein).

- 5) Nachdem der Entsorgungswagen an seinen Platz gerollt wurde, die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleeren). Das Fett fließt jetzt aus dem Becken in den Wagen.
- 6) Auf der Anzeige erscheint „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein). Prüfen, ob das Becken leer ist und die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES“ (Altfett aus Fettleitungen entfernen) „✓=PUMP“ (PUMPEN) „X=DONE“ (Fertig). Um sicherzustellen, dass sich kein Altfett mehr in den Fettleitungen befindet, die Taste ✓ einige Sekunden lang gedrückt halten. Sobald die Leitungen leer sind, die Taste „X“ drücken.
- 7) Die Anzeige zeigt „CLN VAT COMPLETE“ (Becken vollständig gereinigt) „YES NO“ (Ja Nein). Sobald das Becken leer ist, die Taste „✓“ drücken.
- 8) Die Anzeige zeigt „MANUAL FILL POT“ „IS POT FILLED?“ (Wanne manuell füllen/Ist Wanne gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein). Das Becken bis zur unteren Füllstandslinie an der Rückwand des Beckens füllen. Die Taste „✓“ drücken. Die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.
- 9) Den Entsorgungswagen unter der Frittiermaschine hervorholen und durch die Filterwanneneinrichtung ersetzen.

3.13.3 Fettentsorgung unter Verwendung eines Fettvorrats-Entsorgungssystems

- 1) Verbinden Sie die Schnellkupplungsbuchse, die an dem Schlauch an der Rückseite der Frittiermaschine angebracht ist, mit dem passenden Schnellkupplungsstecker an der Wand. Nachdem der Schlauch verbunden wurde, kann er angeschlossen bleiben, solange das Frittiergerät nicht bewegt wird.



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

- 2) Eine der Filtertasten **F** gedrückt halten, bis auf der Anzeige „*FILTER MENU“ (Filtermenü) und „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Schnellfiltrierung?) angezeigt wird.
- 3) Die rechte Pfeiltaste zweimal kurz drücken, bis auf der Anzeige „3.DISPOSE“ (3. Entsorgung) erscheint. Die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „DISPOSE?“ (Entsorgen?) „YES NO“ (Ja Nein). Oder den Code 1, 2, 3 eingeben, wenn SP-27 auf „YES“ (Ja) gesetzt ist.

- 4) Die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „DRAIN VAT?“ (Becken entleeren?) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste „X“ drücken, falls sich Fett in der Ablaufwanne befindet, fahren Sie mit Schritt 9 fort.
- 5) Die Taste „✓“ drücken und auf der Anzeige erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Auslassknopf herausziehen, um den Auslass zu öffnen. Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleerung). Das Fett fließt 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 „✓“ einige Sekunden gedrückt halten, um altes Fett aus den Leitungen 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...“ (Wird entsorgt) Auf der Anzeige erscheint „DISPOSING...“ (Entsorgungsvorgang) „X=STOP“ und Fett wird aus der Auslasswanne in den Fettvorratsbehälter gepumpt. Nachdem alles Fett aus der Wanne abgepumpt wurde, die Taste „X“ drücken.
- 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.
- 12) Auf der Anzeige erscheint „MANUAL FILL VAT“ (Becken manuell 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 Füllstandslinie an der Rückwand des Beckens füllen. Siehe [3.3 Fett einfüllen oder hinzufügen, seite 18](#).
- 13) Die Taste „✓“ drücken und die Frittiermaschine kehrt zum Normalbetrieb zurück.

3.13.4 Fettentsorgung unter Verwendung der Fettentsorgungswagen ODS-300 und 310



GEFAHR

FEUERGEFAHR

- Bei längerem Gebrauch sinkt der Flammpunkt des Fetts. Entsorgen Sie das Fett, sobald Zeichen einer übermäßigen Rauch- oder Schaumbildung auftreten. Schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brände und/oder Materialschäden können die Folge sein.



GEFAHR

VERBRENNUNGSGEFAHR

- Bei Verwendung eines Fettentsorgungswagens (ODS) immer geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA) tragen. Verspritztes heißes Fett kann Verletzungen oder schwere Verbrennungen verursachen.
- Nicht überfüllen. Das Fassungsvermögen des Wagens reicht für Fett aus einer ungeteilten Frittierwanne oder zwei geteilten Becken. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Schäden an der Ausrüstung führen.



VORSICHT

- Nur mit Fett füllen. Kein Wasser und/oder Reinigungsmittel in den Wagen geben. Das Mischen von Wasser mit heißem Fett kann Spritzer verursachen, die zu Verletzungen führen können. Wasser und Reiniger können Korrosion und Schäden an der Pumpe verursachen.
- Fett nicht ohne befestigten Deckel transportieren. Spritzendes Fett kann zu Verletzungen führen.



01180123

- 1) Die Klappe öffnen, den Riegel der Auslasswanne anheben und die Auslasswanneneinrichtung mithilfe des Griffs an der Auslasswanne herausziehen.



01180124

- 2) Den Riegel der öffnen und den hinteren Deckel am Fettentsorgungswagen einhaken. Vergewissern Sie sich, dass der Krümel fänger angebracht ist.



- 3) Den Fettentsorgungswagen bis zum Anschlag unter die Frittiermaschine rollen. Vergewissern Sie sich, dass der Auslass auf die Öffnung im Wagen ausgerichtet ist.



GEFAHR

Zur Vermeidung von Verletzungen, Verbrennungen, Verschüttungen und Korrosion:

- Nicht überfüllen. Das Fassungsvermögen des Wagens reicht für Fett aus einen ungeteilten oder zwei geteilten Becken.
- Kein Wasser und/oder Reinigungsmittel in den Wagen geben, sondern ausschließlich Fett.
- Fett nicht ohne befestigten Deckel transportieren.

- 4) Eine der Filtertasten **F** gedrückt halten, bis auf der Anzeige „*FILTER MENU*“ (Filtermenü) und „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Schnellfiltrierung?) angezeigt wird.
- 5) Die rechte Pfeiltaste zweimal kurz drücken, 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, erscheint auf der Anzeige „CAUTION IS THERE OIL IN PAN?“ (Vorsicht, ist Fett in der Wanne?) „YES NO“ (JA NEIN). Sicherstellen, dass die Auslasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)
- 6) Die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE“ (Ist die Entsorgungseinheit an ihrem Platz?) „YES NO“ (Ja Nein).
- 7) Nachdem der Entsorgungswagen an seinen Platz gerollt wurde, die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Auslassknopf herausziehen, um den Auslass zu öffnen. Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleerung). 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 „✓“ einige Sekunden gedrückt 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 manuell füllen) gefolgt von „IS POT FILLED?“ „Ist Becken gefüllt?“ sowie „YES NO“ (Ja Nein). Das Becken bis zur unteren Füllstandslinie an der Rückwand des Beckens füllen und dann die Taste „✓“ drücken.



GEFAHR

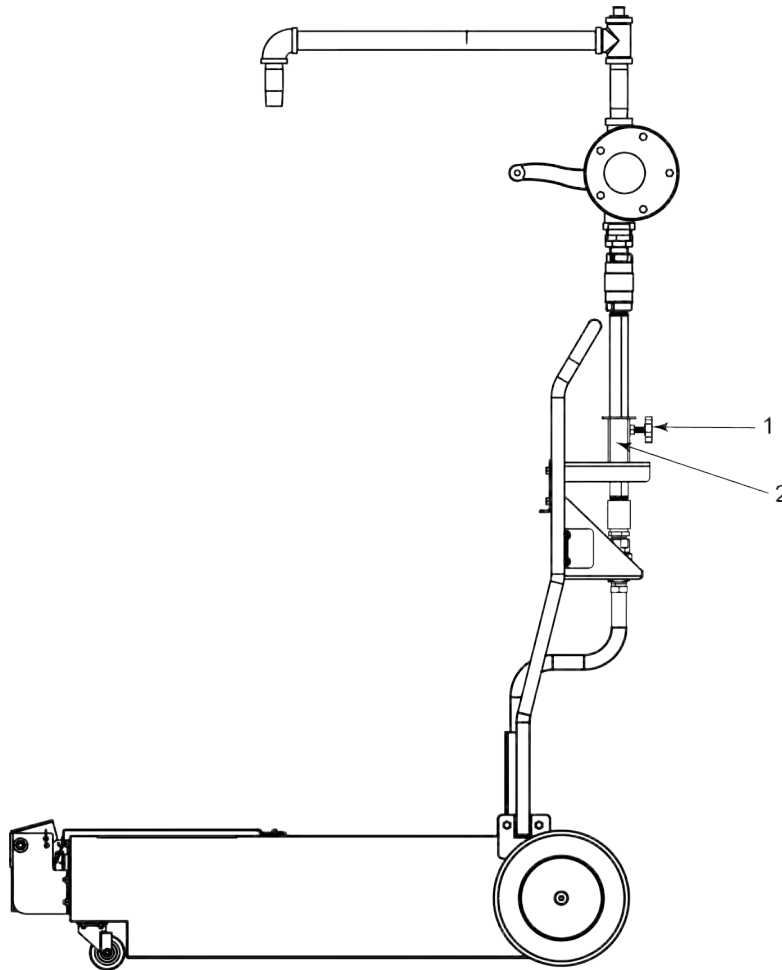
Zur Vermeidung von Verbrennungen und Verletzungen:

- Das Fett auf 38 °C (100 °F) oder darunter abkühlen lassen, bevor der Wagen zum Entsorgungsbereich befördert wird.

- 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 Rändelschraube an der Halterung drehen, um die Pumpenbaugruppe zu lösen.



- 15) Die Pumpenbaugruppe über den Entsorgungsbehälter schwenken.
- 16) Die Rändelschraube an der Halterung wieder festziehen.



Position	Beschreibung
1	Rändelschraube
2	Halterung

- 17) Den Pumpengriff schnell drehen, um die Pumpe anzusaugen und Fett durch die Pumpe zu befördern.
- 18) Sobald der Wagen leer ist, die Rändelschraube an der Halterung lösen.
- 19) Die Pumpenbaugruppe über die untere Einheit schwenken und den Griff festziehen.

3.14 Wechsel des Filtereinsatzes

Um eine gute Fettpumpleistung sicherzustellen, muss der Filtereinsatz (oder das Filterpapier) mindestens einmal pro Tag gewechselt werden. In 24-Stunden-Restaurants sollte der Filtereinsatz jedoch zweimal pro Tag gewechselt werden. HINWEIS: Wenn der Filtereinsatz nicht gewechselt wurde, erscheint auf der Anzeige eine Erinnerung „CHANGE PAD“ (Einsatz austauschen). Durch Drücken der Taste

„✓“ wird die Meldung gelöscht Sie erscheint jedoch alle 4 Minuten erneut, bis der Filtereinsatz ausgetauscht wurde.

- 1) Sicherstellen, dass der Hauptnetzschalter auf ein steht.



01180123

- 2) Die Klappe öffnen, den Riegel der Auslasswanne anheben und die Auslasswanneneinrichtung mithilfe des Griffs an der Auslasswanne herausziehen.



01180124

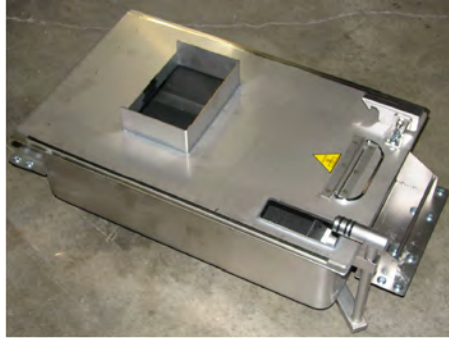


WARNUNG

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 Wannendeckung von der Auslasswanne heben.



01180230

- 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.



01180231

- 5) Den Rückhaltering des Filtereinsatzes entfernen und sorgfältig mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.



01180232

- 6) Den Filtereinsatz von der Wanne abziehen und entsorgen.



01180233

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



01180234

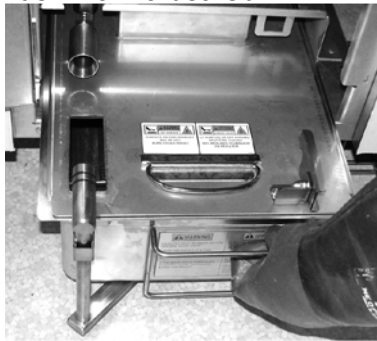
- 8) Fett und Krümel von der Auslasswanne abwischen. Die Auslasswanne mit Seife und Wasser reinigen und sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.

HINWEIS: Sicherstellen, dass die Auslasswanne, das Bodensieb, der Krümelfänger und der Rückhaltering sorgfältig getrocknet wurden, bevor der Filtereinsatz eingesetzt wird, da sich der Filtereinsatz in Wasser auflöst.

- 9) In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen, dabei zunächst das Bodensieb in die Filterwanne einsetzen, danach den Filtereinsatz, den Rückhaltering und den Krümelfänger.
- 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.



11) Vergewissern Sie sich, dass der Auslasswannenriegel einrastet. Danach ist die Frittiermaschine bereit für den Normalbetrieb.



3.15 Abnehmen und Reinigen der Korbstütze

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



WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR

- Beim Abnehmen der Korbstütze müssen **Schutzhandschuhe verwendet werden. Die Korbstütze kann heiß sein und Verbrennungen verursachen.**
- 1) Die Korbstütze mit beiden Händen greifen, nach oben heben und von den Bolzen abziehen.
 - 2) Stütze in einem Spülbecken mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig trocknen.
 - 3) Den Bereich hinter der Korbstütze reinigen und diese danach wieder anbringen.

3.16 Reinigungsmodus

3.16.1 Manueller Reinigungsmodus




WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR

- Die Filterauslasswanne muss so weit wie möglich unter die Frittiermaschine geschoben und der Deckel angebracht sein. Sicherstellen, dass der Filtereinsatz 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 herausspritzen 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 Filtertaste gedrückt halten,  bis auf der Anzeige „1.EXPRESS FILTER?“ (1.Schnellfiltern?) erscheint.
- 3) Die rechte Pfeiltaste mehrmals kurz drücken, 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 Steuereinheit wechselt dann zu Schritt 8. Wenn sich noch Fett im Becken befindet, die Taste „X“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „DISPOSE?“ (Entsorgen?) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste ✓ drücken, um das Fett zu entsorgen, oder die Taste „X“ drücken, um den Reinigungsmodus zu verlassen.
- 6) 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 in Position ist, die Taste ✓ für „YES“ (Ja) drücken. Auf der Anzeige erscheint „OPEN DRAIN“ (Auslass öffnen). Den Auslass öffnen. Auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Ablassvorgang) 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).
- 7) **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“ (Ablassvorgang) 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“ (Entsorgungsvorgang) und Fett wird aus der Auslasswanne gepumpt. Wenn die Wanne leer ist, zweimal die Taste „X“ drücken und den Auslass schließen.
- 8) Auf der Anzeige erscheint „SOLUTION ADDED?“ (Lösung hinzugefügt?) „YES NO“ (Ja Nein). Das Becken mit heißem Wasser 25 mm (1 Zoll) 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).
- 9) Die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLEANING“ (Reinigung) gefolgt von einem Countdown-Zeitgeber. Die Wärme wird für diesen Schritt für eine Stunde auf 91 °C (195 °F) geregelt.

HINWEIS:

- 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.
 - Während der Reinigung nach Bedarf Wasser hinzufügen und die Lösung 25 mm über der oberen Fülllinie konstant halten.
- 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).
 - 11) 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.

- 12) Den Auslassknopf herausziehen und den halben Inhalt der Wanne in die Filterauslasswanne entleeren. Die Auslasswanne aus dem Gerät nehmen und die Reinigungslösung entsorgen.



WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR

- 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.

- 13) Die leere Filterauslasswanne zur Frittiermaschine zurückbringen und die Taste „“ drücken. Auf der Anzeige erscheint dann „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein).

- 14) 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

- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungs-/Desinfektionsmittel die Chemikalien mit Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, da diese den Edelstahl angreifen und die Lebensdauer des Gerätes verringern.
- Keinen Wasserstrahl- (Druck-) Reiniger zum Reinigen des Gerätes verwenden, da dies zu Schäden an den Geräteteilen führen kann..

HINWEIS:

- 15) 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.)
- 16) 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 Ablasswanne nicht überläuft. Auf der Anzeige erscheint jetzt „RINSE COMPLETE“ (Spülen beendet) „YES NO“ (Ja Nein).
- 17) Sobald das Becken vollständig gespült wurde, die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES“ (Lösung aus Fettleitungen entfernen) „✓=PUMP“ (Pumpen) „X=DONE“ (Fertig).
- 18) 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. 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.

- 19) Die Auslasswanne unter der Frittiermaschine herausziehen und das Spülwasser entsorgen.
- 20) Das Becken mit einem Handtuch gründlich trocknen und danach die Taste „✓“ drücken. Die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.
- 21) Sicherstellen, dass der Auslass verschlossen ist.



VORSICHT

- Vergewissern Sie sich, dass die Innenseite des Beckens, die Öffnung des Ablassventils und alle Teile, die mit dem neuen Fett in Berührung kommen, so trocken wie möglich sind.

- 22) Die Filterwannen-Baugruppe reinigen und gründlich trocknen und mit einem neuen Filtereinsatz zurück in die Frittiermaschine einsetzen. Das Becken mit Fett füllen. Dabei die Anweisungen in [3.3 Fett einfüllen oder hinzufügen, Seite 18](#).

3.16.2 Smart Touch Reinigungsmodus



WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR

- Die Filterauslasswanne muss so weit wie möglich unter die Frittiermaschine geschoben und der Deckel angebracht sein. Sicherstellen, dass der Filtereinsatz 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 herausspritzen 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 Filtertaste gedrückt halten, bis auf der Anzeige „1.EXPRESS FILTER?“ (1. Schnellfiltern?) erscheint.
- 3) Die rechte Pfeiltaste mehrmals kurz drücken, 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 Steuereinheit wechselt dann zu Schritt 9.

- 6) Wenn sich noch Fett im Becken befindet, die Taste „X“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „DISPOSE?“ (Entsorgen?) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste „✓“ drücken, um das Fett zu entsorgen, oder die Taste „X“ drücken, um den Reinigungsmodus zu verlassen.
 - 7) 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 „Ja“ drücken. Der Auslass öffnet sich automatisch, auf der Anzeige erscheint „DRAINING“ (Entleerung) und das Fett läuft aus dem Becken. Auf der Anzeige erscheint „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein). Sobald fertig, die Taste „✓“ drücken.
 - 8) **Nur für Fettvorratssysteme!** Die Anzeige zeigt „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“ (Entsorgungsvorgang) und Fett wird aus der Auslasswanne gepumpt. Wenn die Wanne leer ist, zweimal die Taste „X“ drücken und den Auslass schließen.
 - 9) Auf der Anzeige erscheint „SOLUTION ADDED?“ (Lösung hinzugefügt?) „YES NO“ (Ja Nein). 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).
 - 10) 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.
 - 11) Die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLEANING“ (Reinigung) gefolgt von einem Countdown-Zeitgeber. Die Wärme wird für diesen Schritt für eine Stunde auf 91 °C (195 °F) geregelt.
HINWEIS 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.
- HINWEIS:** Während der Reinigung nach Bedarf Wasser hinzufügen und die Lösung 25 mm über der oberen Fülllinie konstant halten.
- 12) 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 Ablasswanne abgelassen werden..
 - 13) 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).

**WARNUNG****VERBRENNUNGSGEFAHR**

- 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.

- 14) Die leere Filterauslasswanne zur Frittiermaschine zurückbringen und die Taste „“ drücken. Auf der Anzeige erscheint dann „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein).
- 15) 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**

- Verwenden Sie keine Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungs-/Desinfektionsmittel die Chemikalien mit Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, da diese den Edelstahl angreifen und die Lebensdauer des Gerätes verringern.
- Keinen Wasserstrahl- (Druck-) Reiniger zum Reinigen des Gerätes verwenden, da dies zu Schäden an den Geräteteilen führen kann..

- 16) Nachdem das Becken sauber ist, die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „RINSE VAT“ (Becken spülen).
- 17) 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 Ablasswanne nicht überläuft. Auf der Anzeige erscheint jetzt „RINSE COMPLETE“ (Spülen beendet) „YES NO“ (Ja Nein).
- 18) Sobald das Becken vollständig gespült wurde, die Taste „✓“ drücken. Auf der Anzeige erscheint „CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES“ (Lösung aus Fettleitungen entfernen) „✓=PUMP“ (Pumpen) „X=DONE“ (Fertig).
- 19) 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. Auf der Anzeige erscheint „VAT DRY?“ (Becken trocken?) „YES NO“ (Ja Nein). Die Taste „✓“ drücken und der Auslass schließt sich.
- 20) Das Becken mit einem Handtuch gründlich trocknen und danach die Taste „✓“ drücken. Die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.
- 21) Sicherstellen, dass der Auslass verschlossen ist.



VORSICHT

- Vergewissern Sie sich, dass die Innenseite des Beckens, die Öffnung des Ablassventils und alle Teile, die mit dem neuen Fett in Berührung kommen, so trocken wie möglich sind.

22) Die Filterwannen-Baugruppe reinigen und gründlich trocknen und mit einem neuen Filtereinsatz zurück in die Frittiermaschine einsetzen. Das Becken mit Fett füllen. Dabei die Anweisungen in [3.3 Fett einfüllen oder hinzufügen, Seite 18](#).

3.17 O-Ringe der Filterauslasswanne prüfen/wechseln

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.



01180123

- 1) Die Klappe öffnen, den Riegel der Auslasswanne anheben und die Einrichtung der Filterauslasswanne mithilfe des Griffs an der Auslasswanne herausziehen.



01180124



WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR

- 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 Brüche prüfen und ggf. austauschen.



01180131

- 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. Bevor die Filterauslasswanne wieder an ihren Platz geschoben wird, müssen die O-Ringe am Filterrohr mit frischem kalten Fett geschmiert werden.






01180116

3.18 Informationen und Filtertastenstatistiken

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




3.18.1 Statistik der Info-Taste

Tabelle 3-4 Statistik der Info-Taste

Menüschrift	Beschreibung
Aktuelle Fetttemperatur	Infotaste  einmal drücken, um die aktuelle Fetttemperatur für jedes Becken auf der Anzeige anzuzeigen.
Solltemperatur	Infotaste  zweimal drücken. Auf der Anzeige erscheint jetzt „SP“ (SW) zusammen mit der für jedes Becken voreingestellten Solltemperatur.
Erholungsinformationen für jedes Becken	Infotaste  dreimal drücken. Auf der linken Anzeige erscheint „REC“ (Erholung) und auf der rechten Anzeige die Erholungszeit, die die Fetttemperatur benötigte, um sich von 121 °C (250 °F) auf 149 °C (300 °F) zu erhitzen. Beispielsweise bedeutet „REC 5:30“, dass es 5 Minuten und 30 Sekunden gedauert hat, bis sich die Fetttemperatur von 121 °C (250 °F) auf 149 °C (300 °F) erholen konnte.

3.18.2 Statistik der Filtertaste

Tabelle 3-5 Statistik der Filtertaste

Menüschrift	Beschreibung
Vor der Filterung verbleibende Frittierzyklen	Eine der Filtertasten  einmal drücken. Auf der linken Anzeige erscheint „COOKS REMAINING“ (Verbleibende Frittierzyklen). Die rechte Anzeige zeigt 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	Eine der Filtertasten  zweimal drücken. Auf der Anzeige erscheint „FILTERED“ (Gefiltert) sowie die Uhrzeit und das Datum des letzten Filtervorgangs.
Nutzungsstunden	Eine der Filtertasten  dreimal drücken. Auf der Anzeige erscheint „FLTR PAD“ (Filtereinsatz) „XX HOURS“ (XX Stunden)“ zur Anzeige der Stunden, die der vorhandene Filter verwendet wurde.

3.19 Zeitplan der vorbeugenden Wartung

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

Tabelle 3-6

Verfahren	Häufigkeit
Fettfiltrierung. 3.11 Fett filtern, seite 25	Täglich.
Wechsel des Filtereinsatzes. 3.14 Wechsel des Filtereinsatzes, seite 43	Täglich.
Wechseln der O-Ringe der Filterwanne. 3.17 O-Ringe der Filterauslasswanne prüfen/wechseln, seite 55	Bei jedem Wechsel des Filtereinsatzes.
Fettwechsel.	Wenn das Fett raucht, stark schäumt oder schlecht schmeckt.
Reinigen der Frittierwanne. 3.16 Reinigungsmodus, seite 48	Bei jedem Fettwechsel.
O-Ringe der Filterwanne prüfen. 3.17 O-Ringe der Filterauslasswanne prüfen/wechseln, seite 55	Vierteljährlich.
Gebläse und Lüftungsschlitze reinigen. 3.20 Gebläselüftungen reinigen, seite 58	Halbjährlich.

3.20 Gebläselüftungen reinigen

Um einen ordnungsgemäßen Brennerbetrieb zu gewährleisten, reinigen Sie die Gebläse und Gebläselüftungsschlitze zweimal pro Jahr.

- 1) Den Netzschalter ausschalten.
- 2) Das Netzkabel trennen und den Gashahn nach rechts drehen, um das Gas abzustellen. Danach die Gasleitung abklemmen.
- 3) Sicherungskabel abtrennen und dann die Frittiermaschine vorsichtig soweit von der Haube rollen, bis man hinter die Frittiermaschine gelangt.



WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR

- Um Verbrennungen zu vermeiden, die Frittiermaschine vorsichtig bewegen, damit kein heißes Fett verspritzt wird.
- 4) Mit einem Tuch oder Papierhandtuch die Eingangsschlitze des Gebläses reinigen, um sicherzustellen, dass genügend Luft zu den Gebläsen gelangt.



01180237

- 5) Mit einem Kreuzschlitzschraubendreher den unteren Teil der Rückwand entfernen.



01180238

- 6) Mit einem Tuch oder Papierhandtuch jede Gebläseöffnung reinigen.



01180239

- 7) Die Lüftungsschlitze auf der Innenseite der Rückwand reinigen und die Wand wieder anbringen.
- 8) Die Gasleitung wieder anschließen und den Gashahn gegen den Uhrzeigersinn drehen, um das Gas wieder anzustellen, und das Sicherungskabel wieder an die Frittiermaschine anschließen.
- 9) Den Stecker wieder an die Steckdose anschließen und die Frittiermaschine wieder an ihren Platz rollen.

Kapitel 4

Informationsmodus

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





1. E-Log
2. Letzte Füllung
3. Tägliche Statistik
4. Fettstatistik
5. Nutzungsprüfung
6. Eingaben
7. Ausgaben
8. Fetttemperatur
9. CPU-Temperatur
10. Kommunikationsdaten
11. Analoge Daten
12. Aktivitätsprotokoll
13. Fettfüllstände
14. Daten zum Pumpenventil
15. AIF-Informationen
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



4.1.1 1. E-Log (Fehlercodeprotokoll)

Im Abschnitt „E-Log“ finden Sie ein Fehlercodeprotokoll.


- 1) Infotaste  und Programmtaste  gleichzeitig drücken. Auf der Anzeige erscheint „INFO MODE**“ (Informationsmodus) gefolgt von „1. E-LOG“.
HINWEIS: Infotaste  und Programmtaste  drücken, um den Informationsmodus jederzeit zu verlassen.
- 2) Die Abwärtsfeiltaste drücken. Auf der Anzeige erscheint „A. (Datum und Uhrzeit) *NOW**“ (Jetzt). Das ist das gegenwärtige Datum und die Uhrzeit.
- 3) Die Abwärtsfeiltaste drücken. Falls ein Fehler aufgezeichnet wurde, erscheint auf der Anzeige „B. (Datum, Uhrzeit und Fehlercode-Informationen)“. Dies ist der letzte Fehlercode, der von der Steuerung registriert wurde. Manchmal erscheinen die Zeichen „L:“ und „R:“ vor dem Fehlercode. Sie beziehen sich auf das linke oder rechte Becken eines geteilten Beckens.
- 4) Die Abwärtsfeiltaste drücken. Nun können Informationen über den letzten Fehlercode eingesehen werden. Bis zu 10 Fehlercodes (B bis K) können im Abschnitt E-LOG gespeichert werden.

4.1.2 2. Letzte Füllung

Der Abschnitt „Letzte Füllung“ zeigt Informationen über den letzten Frittierzyklus an.

- 1) Die rechte Pfeiltaste drücken. Auf der Anzeige erscheint „2. LAST LOAD“ (Letzte Füllung).
- 2) Die Zeitgeber-Taste 1  oder 2  für das Produkt drücken, für das die Frittierdaten angezeigt werden sollen. Die LED blinkt.
- 3) Die Abwärtsfeiltaste drücken, um die Frittierdaten anzuzeigen.

Falls beispielsweise die LED des linken Zeitgebers 1  blinkt, erscheint auf der Anzeige „PRODUCT FRY L1“ (Produkt frittieren L1). Wenn die LED des

rechten Zeitgebers 2  blinkt, erscheint auf der Anzeige „PRODUCT FRY R2“ (Produkt frittieren R2).


- 4) Die Abwärtsfeiltaste drücken, um die Frittierdaten anzuzeigen.

Funktion	Anzeigenbeispiel	
Produkt (letztes frittiertes Produkt)	PRODUCT	FRY L1
Tageszeit, zu der der letzte Frittierzyklus gestartet wurde	STARTED	FEB-04 2:25P
Tatsächlich abgelaufene Frittierdauer	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
Wärme ein (%) während des Frittierzyklus	HEAT ON	45 %

Funktion	Anzeigenbeispiel
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* +6 SEC
Unterschied (%) zwischen tatsächlicher und programmierter Frittierdauer	ACT/PROG 1 %

4.1.3 3. Tägliche Statistik

Der Abschnitt „Tägliche Statistik“ enthält Betriebsinformationen der Frittiermaschine für die letzten 7 Tage.

- 1) Die rechte Pfeiltaste drücken. Auf der Anzeige erscheint „3. DAILY STATS“ (Tägliche Statistik).
- 2) Die Abwärtspfeiltaste drücken, um die Frittierdaten anzuzeigen.
- 3) Produkttaste 1  drücken, um die Daten für andere Wochentage anzuzeigen.

Funktion	Anzeigenbeispiel
Tag, für den die Daten aufgezeichnet wurden	APR-30 TUE ----
Stundenzahl: Minuten, die die Frittiermaschine eingeschaltet war	(L/R) ON HRS TUE 3:45
Anzahl der Filtrervorgänge	(L/R) FILTERED TUE 4
Anzahl der ausgelassenen Filtrervorgänge	(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	COOK -1- TUE 17
Frittierzyklen für Produkt 2	COOK -2- TUE 9
Frittierzyklen für Produkt 3	COOK -3- TUE 5
Frittierzyklen für Produkt 4	COOK -4- TUE 0
Frittierzyklen für Produkt 5	COOK -5- TUE 0

Funktion	Anzeigenbeispiel
Frittierzyklen für Produkt 6	COOK -6- TUE 6
Frittierzyklen für Produkt 7	COOK -7- TUE 0
Frittierzyklen für Produkt 8	COOK -8- TUE 0
Frittierzyklen für Produkt 9	COOK -9- TUE 1
Frittierzyklen für Produkt 0	COOK -0- TUE 0




4.1.4 Fettstatistik

Der Abschnitt „Fettstatistik“ liefert Informationen über das aktuelle Fett und Durchschnittswerte der letzten vier Fettfüllungen.

- 1) Die rechte Pfeiltaste drücken. Auf der Anzeige erscheint „4. OIL STATS“ (Fettstatistik).
- 2) Die Abwärtspfeiltaste drücken, um die Frittierdaten anzuzeigen.

Funktion	Anzeigenbeispiel
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 DAYS PER OIL CHANGE 388 CKS

- 3) Eine Produkttaste (1 bis 4) gedrückt halten, um die Daten für die durchschnittliche Anzahl der Tage pro Fettwechsel und die durchschnittliche Anzahl von Frittierzyklen pro Fettwechsel einer der letzten 4 verwendeten Fettfüllungen anzuzeigen.

- Produkttaste 1  drücken, um die ältesten Fettdaten anzuzeigen: Beispiel: OIL-4 14 DAYS
- Drücken Sie die Produkttaste 2 , um die drittältesten Fettdaten anzuzeigen: Beispiel: OIL-3 12 DAYS
- Drücken Sie die Produkttaste 3 , um die zweitältesten Fettdaten anzuzeigen: Beispiel: OIL-2 15 DAYS

- Drücken Sie die Produkttaste 4  um die Daten der letzten Fettfüllung anzuzeigen: Beispiel: OIL-1 13 DAYS

4.1.5 5. Nutzungsprüfung

Der Abschnitt „Nutzungsprüfung“ zeigt die kumulierten Informationen seit dem letzten Zurücksetzen der Daten an.

- 1) Die rechte Pfeiltaste drücken. Auf der Anzeige erscheint „5. REVIEW USAGE“ (Nutzungsprüfung).
- 2) Die Abwärtspfeiltaste drücken, um die Frittierdaten anzuzeigen.

Funktion	Anzeigenbeispiel
Tag, an dem die Auslastungsdaten zuvor zurückgesetzt wurden	SINCE APR-23 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 Fettentsorgungsvorgänge	(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
Nutzungsdaten zurücksetzen: Den Nutzungscode eingeben. 1, 2, 3 in diesem Schritt, um alle Auslastungsdaten auf Null zurückzusetzen.	RESET USAGE / ENTER CODE -----

4.1.6 16. USB-Support

- 1) Die Abwärtspfeiltaste drücken. Auf der Anzeige erscheint „REPORTS/(type of report) PRINT“ (Berichte/(Berichtart) drucken). Dadurch wird die Art des gewählten Berichts gedruckt. Zur Auswahl eines Berichts die Taste „✓“ drücken.
- 2) Die Abwärtspfeiltaste 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 Abwärtspfeiltaste drücken. Auf der Anzeige erscheint „REMOSE USB?“ (USB auswerfen?). Dies zeigt an, dass es sicher ist, den USB-Stick herauszuziehen.
- 4) Die Abwärtspfeiltaste 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.


Kapitel 5

Produktprogrammmodus

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) Die Programmtaste  gedrückt halten, bis „PROG“ (Programm) gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige erscheint.
- 2) Den Code 1, 2, 3 eingeben (die ersten 3 Produkttasten). „PRODUCT“ (Produkt) und „PROGRAM“ (Programm) erscheinen auf der Anzeige, gefolgt von „SELECT PRODUCT“ (Produkt wählen) und „-P 1-“ (Beispiel: NUG).

Produktnamen ändern

- 3) Die Aufwärts- und Abwärtspfeiltasten verwenden, um durch die 40 Produkte zu scrollen, oder die gewünschte Produkttaste drücken.
- 4) Die fechte Pfeiltaste 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. Wenn beispielsweise

die Produkttaste 1  gedrückt wird, 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 rechte Pfeiltaste drücken, um zum nächsten Buchstaben zu

gehen und das Verfahren zu wiederholen. Die rechte Taste „X“ gedrückt halten, um den Programmmodus zu verlassen, oder die rechte Pfeiltaste drücken, um mit „COOK TIME“ (Frittierdauer) fortzufahren.

Taste zuordnen

- 6) Die rechte Pfeiltaste 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.

Uhrzeit und Temperatur ändern

- 7) Die rechte Pfeiltaste drücken, bis „COOK TIME“ (Frittierzeit) auf der Anzeige erscheint. Anschließend mit den Produkttasten oder den Aufwärts- und Abwärtspfeiltasten die Zeit in Minuten und Sekunden bis zu einem Maximum von 59:59 ändern.
- 8) Die rechte Pfeiltaste drücken. Auf der Anzeige erscheint „TEMP“ zusammen mit der voreingestellten Temperatur auf der rechten Seite der Anzeige. Die Produkttasten oder die Aufwärts- und Abwärtspfeiltaste drücken, um die Temperatur zu ändern. Der Temperaturbereich reicht von 88 °C (190 °F) bis 191 °C (375 °F).

Frittier-ID ändern

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

Alarmer (1 und 2)

- 10) Die rechte Pfeiltaste drücken, bis „ALARM 1“ auf der linken Anzeige und eine Alarmzeit auf der rechten Anzeige erscheint. Die Produkttasten oder die Aufwärts- und Abwärtspfeiltaste 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, müsste „2:30“ auf der Anzeige eingestellt werden. Wenn der Zeitgeber auf 2:30 zurückgezählt hat, ertönt das Alarmsignal. Nach Einstellen der Alarmzeit die rechte Pfeiltaste drücken. Auf der Anzeige erscheint „ALARM 2“, um einen zweiten Alarm zu programmieren.

Qualitätszeitgeber (Haltezeit)

- 11) Die rechte Pfeiltaste drücken, bis „QUAL TMR“ (Qualitätszeitgeber) zusammen mit der voreingestellten Haltedauer auf der Anzeige erscheint. Die Produkttasten oder die Aufwärts- und Abwärtspfeiltaste drücken, um eine Haltedauer von bis zu 2 Stunden und 59 Minuten einzustellen.
- 12) **A. Globale Filterverfolgung – Filteranzahl berücksichtigen**
Die rechte Pfeiltaste drücken, bis „INCL IN FLTR CNT“ (Filteranzahl berücksichtigen) gemeinsam mit „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) auf der Anzeige erscheint. Mit der Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste die Anzeige auf „YES“ (Ja) ändern, wenn die Frittierzyklen dieses Produkts im empfohlenen Filterprozess

berücksichtigt werden sollen. Diese Option auf „NO“ (Nein) setzen, wenn dies nicht berücksichtigt werden soll.

B. Gemischte Filterverfolgung – nach „X“ Füllungen filtern

Die rechte Pfeiltaste drücken, bis auf der linken Anzeige „FILTER AFTER...“ (Filtern nach) blinkt. Auf der rechten Anzeige wird die Anzahl der Frittierzyklen zwischen den Filtervorgängen angezeigt. Die Produkttasten oder die Aufwärts- und Abwärtspfeiltaste drücken, um diesen Wert von 0 bis 99 zu ändern. Dies muss für jedes Produkt eingestellt werden.

Füllungskompensierung

- 13) Die rechte Pfeiltaste 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 Aufwärts- und Abwärtspfeiltaste drücken, um diesen Wert von 0 bis 20 zu ändern.

Bezug der Füllungskompensierung

- 14) Die rechte Pfeiltaste drücken, bis auf der Anzeige „LCMP REF“ (Bezug für Füllungskompensierung) zusammen mit der durchschnittlichen Temperatur derselben erscheint. (Wenn die Füllungskompensierung auf „OFF“ (Aus) eingestellt ist, erscheint auf der Anzeige „_ _ _“ und die Einstellung kann nicht programmiert werden.) Dies ist die durchschnittliche 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 Aufwärts- und Abwärtspfeiltaste drücken, um diesen Wert zu ändern.


Maximale Hitze

- 15) Die rechte Pfeiltaste 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 Aufwärts- und Abwärtspfeiltaste drücken, um diesen Wert von 0 bis 90 Sekunden zu ändern.

PC-Faktor

- 16) Die rechte Pfeiltaste drücken, bis auf der Anzeige „PC FACTOR“ (PK Faktor) zusammen mit der proportionalen Temperatur erscheint, die dabei hilft, das Fett vor dem Überschreiten der Solltemperatur zu bewahren. Die Produkttasten oder die Aufwärts- und Abwärtspfeiltaste drücken, um diesen Wert von 0 bis 50 Grad zu ändern.

HINWEIS:

- Mit der linken Pfeiltaste kehren Sie zurück zu den vorherigen Menüpunkten.
- Die rechte Pfeiltaste drücken, wenn Sie mit dem derzeitigen Produkt fertig sind, um zum Schritt „SELECT PRODUCT“ (Produkt wählen) zurückzukehren.
- Die Programmtaste  drücken, um den Programmmodus zu verlassen

Kapitel 6 Programmierung – Stufe 2

Wird dazu verwendet, um Zugang zu den folgenden Funktionen zu erhalten:

- Sonderprogrammmodus
- Einstellen der Uhr
- Datenkommunikation
- Steuerung der Erhitzung
- Tech-Modus (Technikmodus)
- Statistiken
- Filtersteuerung

6.1 Sonderprogrammmodus

Der Sonderprogrammmodus dient dazu, eine detailliertere Programmierung einzustellen. Bevor Sie auf die einzelnen Programmmodi zugreifen können, gehen Sie wie folgt vor.

- 1) Die Programmtaste **P** fünf Sekunden lang gedrückt halten, bis „LEVEL-2“ (Stufe 2) gefolgt von „SP PROG“ (Sonderprogramm) und „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige erscheinen.
- 2) Code 1, 2, 3 eingeben. Auf der Anzeige erscheint „SP-1“, „TEMP“, „FORMAT“ (SP-1, Temp, Format).
HINWEIS:
 - Wenn ein ungültiger Code eingegeben wird, ertönt ein Alarmton und auf der Anzeige erscheint „BAD CODE“ (ungültiger Code). Einige Sekunden lang warten, bis die Steuerung in den Frittiermodus zurück kehrt, und dann die obigen Schritte wiederholen.
 - Um den Sonderprogrammmodus zu verlassen, die Programmtaste **P** 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Tabelle 6-1 Sonderprogrammmodi


Programmcode	Beschreibung
SP-1	Temperatur: Grad Fahrenheit oder Celsius
SP-2	Sprache: Englisch, Griechisch „ΕΛΛΗΝΙΚΑ“, Russisch „РУССКИЙ“, Schwedisch „SVENSKA“, Deutsch „DEUTSCH“, Portugiesisch „PORTUG.“, Spanisch „ESPAÑOL“ oder Französisch „FRANCAIS“.
SP-3	Systeminitialisierung (ab Werk)

Programmcode	Beschreibung
SP-4	Audiolautstärke
SP-5	Audioton (Frequenz)
SP-6	Auswahl Schmelzzyklus – „1.LIQUID“ (Flüssig); „2.SOLID“ (Fest)
SP-7	Leerlaufmodus aktiviert – „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
SP-7A	„0“ für „IDLE“ (Leerlauf) verwenden
SP-7B	Automatische Leerlaufminuten
SP-7C	Leerlauf-Solltemperatur
SP-8	Filterverfolgungsmodus – „1.MIXED“ (Gemischt) oder „2.GLOBAL“
SP-8A	Filtern vorschlagen bei ... – 75 % bis 100 % (MIXED) (Gemischt)
SP-8B	Filtersperre aktiviert? – „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) (MIXED) (Gemischt)
SP-8A	Linkes Becken Filterzyklen – 0 bis 99 (GLOBAL)
SP-8B	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 Filtereinsatzwechsel – XX STUNDEN
SP-11	Reinigungsdauer – 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 – „4-BASKETS“ (2 Körbe) oder „4 BASKETS“ (4 Körbe)
SP-15	Frittieranzeige einblenden – „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
SP-16	2. Sprache: Englisch, Griechisch „ΕΛΛΗΝΙΚΑ“, Russisch „РУССКОЕ“, Schwedisch „SVENSKA“, Deutsch „DEUTSCH“, Portugiesisch „PORTUG.“, Spanisch „ESPAÑOL“ oder Französisch „FRANÇAIS“.
SP-17	2. Audiolautstärke
SP-18	Energiesparen aktiviert? – „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
SP-19	Frittiermaschinenart: GAS oder ELECTRIC (elektrisch)
SP-20	Beckentyp – „SPLIT“ (Geteilt) oder „FULL“ (Ungeteilt)

Programmcode	Beschreibung
SP-21	Autoheber aktiviert?: NO LIFT (Kein Heber) oder YES LIFT (Mit Heber)
SP-22	Fettvorrat-Versorgung? – „YES SUPL“ (Versorgung) oder „NO SUPL“ (Keine Versorgung)
SP-23	Direkte Fettentsorgung? – „YES DISP“ (Entsorgung) oder „NO DISP“ (Keine Entsorgung)
SP-24	Seriennummer der Frittiermaschine
SP-25	Verwaltungscode ändern- 1 = „YES“ (Ja)
SP-26	Bedienungscode ändern – 1 = „YES“ (Ja)
SP-27	Entsorgen erfordert Code? – „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 überspringen? – „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)
SP-31	Zweistufiges Waschen aktiviert? – „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein)

Tabelle 6-2 Sonderprogrammierverfahren


Menüschrift	Beschreibung
SP-1 Temperatur	Auf der linken Anzeige blinken „SP- 1“ und „TEMP“, „FORMAT“ (Temp., Format). Die Aufwärts- oder Abwärtsfeiltaste zur Auswahl von °F oder °C drücken.
SP-2 Sprache	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-2“ „LANGUAGE“ (Sprache) erscheint. Die Aufwärts- oder Abwärtsfeiltaste zur Auswahl der gewünschten Sprache drücken.
SP-3 Systeminitialisierung	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis „SP-3“ „DO SYSTEM INIT“ (System initialisieren) auf der Anzeige blinken, gemeinsam mit „INIT“ (Initialisieren) auf der rechten Anzeige. Um die Steuerung auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, die Taste „✓“ gedrückt halten. Die Steuerung zählt „IN 3“, „IN 2“, „IN 1“ nach unten. Wenn „-INIT-“ und *DONE* (Fertig) auf der Anzeige erscheinen, sind Steuerungen auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt worden.
SP-4 Audiolautstärke	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-4“ „VOLUME“ (Lautstärke) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtsfeiltaste drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Lautstärke einzustellen, wobei 10 der lauteste und 1 der leiseste Wert ist.
SP-5 Audioton	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-5“ „Tone“ (Ton) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtsfeiltaste drücken oder die Produkttasten verwenden, um den Lautsprecherton einzustellen, wobei 2000 der höchste und 50 der kleinste Wert ist.






Menüschritt	Beschreibung
SP-6 Schmelzzyklus auswählen	<p>Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-6“ „MELT CYCLE SELECT“ (Schmelzzyklus auswählen) fortlaufend angezeigt werden. Sofern in den Becken kein festes Fett verwendet wird, sollte die rechte Anzeige „1.LIQUID“ (Flüssig) anzeigen. Bei Verwendung von festem Fett <u>muss</u> die Maschine dazu ausgestattet sein, festes Fett zu nutzen. Mit den Aufwärts- oder Abwärtspfeiltasten kann die rechte Anzeige auf „2. SOLID“ (Fest) geändert werden.</p>
SP-7 Leerlaufmodus aktiviert	<p>Ein Leerlaufmodus erlaubt den Abfall der Fetttemperatur auf einen niedrigeren Wert, sofern nichts frittiert wird. Dies spart Fett und schützt die Vorrichtungen.</p> <p>Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-7“ „IDLE MODE ENABLED?“ (Leerlaufmodus aktiviert?) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) drücken. Wenn „YES“ (Ja) eingeblendet ist, die rechte Pfeiltaste drücken. Auf der linken Anzeige blinken „SP-7A“ „USE '0' FOR IDLE“ (0 für Leerlauf verwenden). Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) drücken. Wenn „YES“ (Ja) ausgewählt ist, kann für das Produkt 0 . Die Abwärtspfeiltaste drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-7B“ „AUTOIDLE MINUTES“ (Minuten automatischer Leerlauf“). Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Zeit (0 bis 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 rechte Pfeiltaste drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „SP-7C“ „IDLE SETPT“ (Leerlauf-Solltemperatur). Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Leerlauftemperatur von 93 °C bis 191 °C (von 200 °F bis 375 °F) einzustellen.</p>
SP-8 Filterverfolgungsmodus	<p>Die Filterverfolgung weist den Bediener darauf hin, wann das Fett gefiltert werden muss. Dazu werden die Anzahl der Frittierzyklen zwischen den Filterverfahren gezählt.</p> <p>Kurz die rechte Pfeiltaste drücken bis „SP-8“ „FILTER TRACKING MODE“ (Filterverfolgungsmodus) auf der Anzeige erscheint. Mit den Aufwärts- oder Abwärtspfeiltasten entweder die Filterverfolgung „1.MIXED“ (Gemischt) oder „2.GLOBAL“ auswählen.</p> <p>HINWEIS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 unten). Wenn die Zählwerte größer gleich 1 sind, wird ein Filtervorgang vorgeschlagen. Z. B. 1 Füllung Fisch. 2 Füllung Fisch oder Pommes frites, 1 Füllung Hühnchen ergibt $1. \frac{1}{2} + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$

Menüschritt	Beschreibung														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="524 258 789 348">Produkt</th> <th data-bbox="789 258 1053 348">Anzahl der Frittierzyklen</th> <th data-bbox="1053 258 1317 348">Zyklusanzahl</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="524 348 789 396">Fisch</td> <td data-bbox="789 348 1053 396">2</td> <td data-bbox="1053 348 1317 396">1/2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 396 789 445">Pommes frites</td> <td data-bbox="789 396 1053 445">8</td> <td data-bbox="1053 396 1317 445">1/8</td> </tr> <tr> <td data-bbox="524 445 789 493">Hühnchen</td> <td data-bbox="789 445 1053 493">4</td> <td data-bbox="1053 445 1317 493">1/4</td> </tr> </tbody> </table>			Produkt	Anzahl der Frittierzyklen	Zyklusanzahl	Fisch	2	1/2	Pommes frites	8	1/8	Hühnchen	4	1/4
Produkt	Anzahl der Frittierzyklen	Zyklusanzahl													
Fisch	2	1/2													
Pommes frites	8	1/8													
Hühnchen	4	1/4													
	<p>GEMISCHT Bei Auswahl von „MIXED“ (Gemischt) die rechte Pfeiltaste drücken. „SP-8A“ „SUGGEST FILTER AT ...“ (Empfohlenes Filtern bei ...) erscheint auf der linken und ein Wert zwischen 75 % und 100 % auf der rechten Anzeige. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zum Ändern dieses Werts drücken. 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. Die rechte Pfeiltaste drücken. „SP-8B“ „LOCKOUT ENABLED?“ (Filtersperre aktiviert?) erscheint auf der linken Anzeige. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) drücken. Wenn „YES“ (Ja) ausgewählt wird, empfiehlt die Steuerung einen Filtervorgang. „FILTER LOCKOUT“/„YOU *MUST* FILTER NOW“ (Filtersperre/Sie müssen jetzt filtern) wird eingeblendet. Weitere Frittierzyklen sind solange gesperrt, bis das Becken gefiltert wurde. Die rechte Pfeiltaste drücken. „SP-8C“ „FILTER LOCKOUT AT...“ (Filtersperre bei) erscheint auf der linken und ein Wert zwischen 100 % und 250 % auf der rechten Anzeige. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zum Ändern dieses Werts drücken. Je niedriger der Wert, desto früher erfolgt die „Sperrung“. Wenn dies beispielsweise auf 100 % gesetzt ist, erfolgt die „Sperrung“, wenn die Zyklusanzahl 1 oder mehr erreicht. Wenn dies auf 200 % gesetzt ist, werden doppelt so viele Zyklen gezählt, bevor die „Sperrung“ eintritt.</p> <p>GLOBAL Wenn „GLOBAL“ ausgewählt ist, die rechte Pfeiltaste drücken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geteiltes Becken Wenn es sich um ein geteiltes Becken handelt, erscheint „SP-8A“ „LEFT VAT FILTER CYCLES“ (Linkes Becken Filterzyklen) auf der linken und die Anzahl der Frittierzyklen zwischen den Filtervorgängen auf der rechten Anzeige (0 bis 99). Mit den Aufwärts- oder Abwärtspfeiltasten oder den Produkttasten kann dieser Wert geändert werden. Die rechte Pfeiltaste drücken. „SP-8B“ „RIGHT VAT FILTER CYCLES“ (Rechtes Becken Filterzyklen) erscheint auf der linken Anzeige und die Anzahl der Frittierzyklen zwischen den Filtervorgängen auf der rechten Anzeige (0 bis 99). Die rechte Pfeiltaste drücken. „SP-8C“ „FILTER LOCKOUT ENABLED?“ (Filtersperre aktiviert?) erscheint auf der linken Anzeige. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) drücken. Wenn dies auf „YES“ (Ja) gesetzt ist, die rechte Pfeiltaste drücken. „SP-8D“ „LEFT VAT LOCKOUT CYCLES“ (Linkes Becken Zyklen sperren) erscheint auf der linken und die 														

Menüschritt	Beschreibung
	<p>Anzahl der Frittierzyklen vor der Filtersperre auf der rechten Anzeige (0 bis 99). Mit den Aufwärts- oder Abwärtspfeiltasten oder den Produkttasten kann dieser Wert geändert werden. Die rechte Pfeiltaste drücken. Auf der linken Anzeige erscheint „SP-8E“ „RGHT VAT LOCKOUT CYCLES“ (Rechtes Becken Zyklen sperren) und die Anzahl der Frittierzyklen vor der Filtersperre auf der rechten Anzeige (0 bis 99). Mit den Aufwärts- oder Abwärtspfeiltasten oder den Produkttasten kann dieser Wert geändert werden. Wenn diese Anzahl von Frittierzyklen erreicht ist, erscheint auf der Anzeige „FILTER LOCKOUT“/„YOU *MUST* FILTER NOW“ (Filtersperre/Sie müssen jetzt filtern). Weitere Frittierzyklen werden abgelehnt, bis das Becken gefiltert wurde.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ungeteiltes Becken “Wenn es sich um ein ungeteiltes Becken handelt, erscheinen „SP-8A“ und „FULL VAT FILTER CYCLES“ (Ungeteiltes Becken Filterzyklen) auf der linken und die Anzahl der Frittierzyklen zwischen den Filtervorgängen auf der rechten Anzeige (0 bis 99). Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) drücken. Die rechte Pfeiltaste drücken. „SP-8B“ „FILTER LOCKOUT ENABLED?“ (Filtersperre aktiviert?) erscheint auf der linken Anzeige. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) drücken. Wenn dies auf „YES“ (Ja) gesetzt ist, die rechte Pfeiltaste drücken. „SP-8C“ „FULL VAT LOCKOUT CYCLES“ (Ungeteiltes Becken Zyklen sperren) erscheint auf der linken und die Anzahl der Frittierzyklen vor der Filtersperre auf der rechten Anzeige (0 bis 99). Mit den Aufwärts- oder Abwärtspfeiltasten oder den Produkttasten kann dieser Wert geändert werden. Wenn diese Anzahl von Frittierzyklen erreicht ist, erscheint auf der Anzeige „FILTER LOCKOUT“/„YOU *MUST* FILTER NOW“ (Filtersperre/Sie müssen jetzt filtern). Weitere Frittierzyklen werden abgelehnt, bis das Becken gefiltert wurde.
SP-9 Polierdauer	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-9 POLISH TIME“ (Polierdauer) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Polierdauer zwischen 0 und 10 Minuten einzustellen.
SP-10 Erinnerungszeit Filtereinsatzwechsel	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-10“ „CHANGE PAD REMINDER“ (Erinnerung Filtereinsatzwechsel) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Polierdauer zwischen 0 und 100 Minuten einzustellen.
SP-11 Reinigungsdauer	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-11“ „CLEAN-OUT TIME“ (Reinigungsdauer) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste drücken oder die Produkttasten verwenden, um die Dauer zwischen 0 und 99 Minuten einzustellen.
SP-12 Reinigungstemperatur	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-12“ „CLEAN-OUT TEMP“ (Reinigungstemperatur) blinkt. Die Aufwärts- oder

Menüschritt	Beschreibung
	Abwärtspfeiltaste oder die Produkttasten drücken, um die Temperatur zwischen 0 und 90 °C (195 °F) einzustellen.
SP-13 Frittieren Benutzer-EA	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der Anzeige „SP-13“ „COOKING USER IO“ (Frittieren Benutzer-EA) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „SHOWPREV“ (Vorherigen anzeigen) oder „SHOW- - - -“ (- - - - anzeigen) drücken. Wenn SP-13 auf „SHOWPREV“ gesetzt wird, erscheint auf der Anzeige nach einem Frittierzyklus der letzte frittierte Menüpunkt. „SHOW- - - -“ bedeutet, dass auf der Anzeige nach einem Frittierzyklus „- - - -“ eingeblendet wird und ein Menüpunkt ausgewählt werden muss, bevor der nächste Frittierzyklus begonnen wird.
SP-14 Anzahl der Körbe	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-14“ „NUMBER OF BASKETS“ (Anzahl Körbe) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von 2 oder 4 Körben pro Becken drücken.
SP-15 Frittieranzeige	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-15“ „SHOW COOKING INDICATR“ (Frittieranzeige einblenden) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste drücken, um „YES“ (Ja) auszuwählen. Während eines Frittierzyklus zeigt „*“ an, welcher Zeitgeber läuft. Bei Auswahl von „NO“ (Nein) wird „*“ während eines Frittierzyklus nicht angezeigt.
SP-16 2. Sprache	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-16“ „2ND LANGUAGE“ (2. Sprache) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl der gewünschten 2. Sprache drücken. HINWEIS: Durch die Einstellung einer zweiten Sprache in der Steuerung kann nun einfach zwischen 2 Sprachen gewählt werden, indem die Programmtaste P während des normalen Betriebs gedrückt wird. Eine Sprache erscheint auf der rechten Anzeige. Durch Drücken der Taste ✓ wird die Sprache auf den Anzeigen ausgewählt.
SP-17 2. Lautstärke	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-17“ „2ND VOLUME“ (2. Lautstärke) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste oder die Produkttasten drücken, um die gewünschte 2. Lautstärke auszuwählen. HINWEIS: Durch die Einstellung einer zweiten Lautstärke in der Steuerung kann nun einfach zwischen 2 Lautstärken gewählt werden, indem die Programmtaste P 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 auf der rechten Anzeige angezeigt. Zur Auswahl der Lautstärke die Taste „✓“ unter der gewünschten Lautstärke drücken.
SP-18 Energiesparmodus	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-18“ „ENERGY SAVE ENABLED?“ (Energiesparmodus aktiviert) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) drücken. Wenn dies auf „YES“ (Ja) gesetzt ist, wird die Frittiermaschine bei Nichtbenutzung automatisch in den Energiesparmodus

Menüschritt	Beschreibung
	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.
SP-19 Frittiermaschinentyp	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-19 FRYER TYPE“ (Frittiermaschinentyp) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „GAS“ oder „ELEC“ (Elektrisch) drücken.
SP-20 Beckentyp	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-20 VAT TYPE“ (Beckentyp) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „SPLIT“ (Geteilt) oder „FULL“ (Ungeteilt) drücken.
SP-21 Autoheber aktiviert	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-21 AUTOLIFT ENABLED“ (Autoheber aktiviert?) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES LIFT“ (Mit Heber) oder „NO LIFT“ (Kein Heber) drücken. Wenn die Frittiermaschine mit Autoheber-Funktion ausgestattet ist, <u>muss</u> SP-21 auf „YES LIFT“ (Mit Heber) gesetzt sein; andernfalls SP-21 auf „NO LIFT“ (Kein Heber) setzen.
SP-22 Versorgung aus dem Fettvorrat	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-22 BULK OIL SUPPLY?“ (Versorgung aus Fettvorrat?) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES SUPL“ (Mit Versorgung) oder „NO SUPL“ (Keine Versorgung) drücken. 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.
SP-23 Fettvorrat entsorgen	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-23 BULK OIL DISPOSE?“ (Fettvorrat entsorgen?) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES DISP“ (Entsorgen) oder „NO DISP“ (Nicht entsorgen) drücken. 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.
SP-24 Seriennummer-Protokoll	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis „SP-24 S/N ✓EDIT“ (Seriennummer bearbeiten) auf der Anzeige blinkt, gemeinsam mit der Seriennummer auf der rechten Anzeige. HINWEIS: Diese Seriennummer sollte der Seriennummer auf dem Typenschild an der Klappe entsprechen. Andernfalls kann sie notiert werden.
SP-25 Programmcode ändern	Mit dieser Option kann das Personal den Programmcode (im Werk eingestellt auf 1, 2, 3) ändern, mit dem auf die den Produktprogrammiermodus und den Programmmodus der Stufe 2 zugegriffen wird. Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der Anzeige „SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES“ (MGR-Code ändern? 1=Ja) blinkt. Produkt 1  drücken. „ENTER NEW CODE“ (Neuen Code eingeben) „P=DONE“ (Fertig), „I=QUIT“ (Abbrechen) läuft kontinuierlich über die Anzeige. Die Produkttasten drücken, um den neuen Code einzugeben. Wenn der

Menüschritt	Beschreibung
	<p>Code passt, die Programmtaste  drücken. „REPEAT NEW CODE“ (Neuen Code wiederholen), „P=DONE“ (Fertig), „I=QUIT“ (Abbrechen) erscheinen auf der Anzeige. Geben Sie denselben Code ein, der zuvor eingegeben wurde. Wenn der Code passt, die Programmtaste  drücken. „CODE CHANGED*“ (Code geändert) erscheint auf der Anzeige. Wenn der Code nicht passt, die Info-Taste  drücken. „*CANCEL*“ (Abbrechen) erscheint auf der Anzeige. Dann kehrt die Anzeige zu „SP-25“ „CHANGE MGR CODE? 1=YES“ (MGR-Code ändern? 1=Ja) zurück. Nun können die obigen Schritte wiederholt werden.</p>
SP-26 Nutzungscode ändern	<p>Hiermit kann der Bediener den Nutzungscode (ab Werk als 1, 2, 3 eingestellt) ändern, um die Auslastungsdaten eines jeden Produkts zurückzusetzen. Siehe 4.1.5 5. Nutzungsprüfung, Seite 65. Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES“ (Nutzungscode ändern? 1=Ja) blinkt. Produkt 1 drücken. „ENTER NEW CODE“ (Neuen Code eingeben) „P=DONE“ (Fertig), „I=QUIT“ (Abbrechen) läuft kontinuierlich über die Anzeige. Die Produkttasten drücken, um den neuen Code einzugeben. Wenn der Code passt, die Programmtaste drücken. „REPEAT NEW CODE“ (Neuen Code wiederholen), „P=DONE“ (Fertig), „I=QUIT“ (Abbrechen) erscheinen auf der Anzeige. Geben Sie den zuvor eingegebenen Code ein. Wenn der Code passt, die Programmtaste  drücken. „*CODE CHANGED*“ (Code geändert) erscheint auf der Anzeige. Wenn der Code nicht passt, die Info-Taste  drücken. „*CANCEL*“ (Abbrechen) erscheint auf der Anzeige. Dann kehrt die Anzeige zu „SP-26“ „CHANGE, USAGE CODE? 1=YES“ (Nutzungscode ändern? 1=Ja) zurück. Nun können die obigen Schritte wiederholt werden.</p>
SP-27 Entsorgen erfordert Code?	<p>Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE?“ (Entsorgen erfordert Code?) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) drücken. Wenn dies auf „YES“ (Ja) gesetzt ist, muss der Code 1, 2, 3 eingegeben werden, um das Fett anhand des Entsorgungsmodus aus dem Becken zu entsorgen.</p>
SP28 Längere Füllzeit	<p>Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-28 LONGER FILL TIME ENABLED?“ (Längere Füllzeit aktiviert?) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) drücken.</p>
SP-29 Benutzer kann Füllung beenden	<p>Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-29 LET USER EXIT FILL“ (Benutzer kann Füllung beenden) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) drücken. Wenn „YES“ (Ja) ausgewählt wird, kann der Benutzer den Express Filter™-Füllvorgang beenden.</p>

Menüschritt	Beschreibung
SP-30 „SKIM“-Aufforderung überspringen	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-30 SKIP ‘SKIM’ PROMPT?“ (SKIM-Aufforderung überspringen?) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) drücken.
SP-31 Zweistufiges Waschen aktiviert	Die rechte Pfeiltaste kurz drücken, bis auf der linken Anzeige „SP-31 2-STAGE WASH ENABLED?“ (Zweistufiges Waschen aktiviert?) blinkt. Die Aufwärts- oder Abwärtspfeiltaste zur Auswahl von „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) drücken.

6.2 Nicht stören

In die Frittiermaschine können Zeiten mit starker Auslastung, während denen die Nachricht „FILTER NOW?“ (Jetzt filtern?) 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 Programmtaste **P** fünf Sekunden lang gedrückt halten, bis „LEVEL 2“ „SP PROG“ „ENTER CODE“ (Stufe 2/Sonderprogramm/Code eingeben) auf der Anzeige erscheinen.
- 2) Die Programmtaste **P** noch einmal drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „DO NOT DISTURB“ „ENTER CODE“ (Nicht stören/Code eingeben).
- 3) Code 1, 2, 3 eingeben.
- 4) „DO NOT DISTURB ENABLED?“ (Nicht stören aktiviert?) blinkt auf der linken Anzeige. Auf der rechten Anzeige erscheint „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein). Die Aufwärts- und Abwärtspfeiltasten drücken, um „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) auszuwählen.
- 5) Die Programmtaste **P** drücken. „M-F 1“ erscheint auf der linken Anzeige. Auf der rechten Anzeige blinkt die Uhrzeit. Die Produkttaste oder die Aufwärts- und Abwärtspfeiltaste drücken, um die Uhrzeit zu ändern.
- 6) Die Programmtaste **P** drücken. „M-F 1“ erscheint auf der linken Anzeige. Auf der rechten Anzeige blinkt „A“ oder „P“. Die Aufwärts- und Abwärtspfeiltasten drücken, um AM oder PM auszuwählen.
- 7) Die Programmtaste **P** 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 Programmtaste **P** drücken, um zur nächsten Zeitgeberperiode M-F 2 zu navigieren.
- 9) Schritte 5, 6, 7 und 8 für alle anderen nachstehenden Zeitperioden wiederholen:

M-F 1 XX:XX A XX
M-F 2 XX:XX A XX
M-F 3 XX:XX A XX
M-F 4 XX:XX A XX
SAT 1 XX:XX A XX
(SA 1)
SAT 2 XX:XX A XX
(SA 2)
SAT 3 XX:XX A XX
(SA 3)
SAT 4 XX:XX A XX
(SA 4)
SUN 1 XX:XX A XX
(SO 1)
SUN 2 XX:XX A XX
(SO 2)
SUN 3 XX:XX A XX
(SO 3)
SUN 4 XX:XX A XX
(SO 4)

6.3 Einstellen der Uhr

- 1) Die Programmtaste **P** fünf Sekunden lang gedrückt halten, bis „LEVEL 2“ „SP PROG“ „ENTER CODE“ (Stufe 2/Sonderprogramm/Code eingeben) auf der Anzeige erscheinen.
- 2) Die Programmtaste **P** noch einmal drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „CLK SET“ „ENTER CODE“ (Uhr einstellen/Code eingeben).
- 3) Code 1, 2, 3 eingeben.
- 4) „CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY“ (CS-1 Datum eingeben MM-TT-JJ) blinkt auf der linken Anzeige. Das Datum mithilfe der Produkttaste auf der rechten Anzeige einstellen.
- 5) Die rechte Pfeiltaste drücken. „CS-2 ENTER TIME“ (Zeit eingeben) blinkt auf der linken und die Uhrzeit auf der rechten Anzeige. Die Produkttaste oder die Aufwärts- und Abwärtspfeiltaste drücken, um die Uhrzeit zu ändern.
- 6) Die rechte Pfeiltaste drücken. „CS-2 ENTER TIME“ (Zeit eingeben) blinkt auf der linken und „AM“ oder „PM“ auf der rechten Anzeige. Die Aufwärts- und Abwärtspfeiltasten drücken, um „AM“ oder „PM“ auszuwählen.
- 7) Die rechte Pfeiltaste drücken. „CS-3 TIME FORMAT“ (Zeitformat) blinkt auf der linken und „12-HR“ (12 Std.) bzw. „24-HR“ (24 Std.) erscheint auf der rechten

Anzeige. Mit den Aufwärts- und Abwärtsfeiltaste das 12-Stunden- oder 24-Stunden-Format auswählen.

- 8) Die rechte Pfeiltaste drücken. Auf der linken Anzeige blinkt „CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME“ (Sommerzeit). Mit den Aufwärts- und Abwärtsfeiltasten die Sommerzeit für Ihre Zeitzone auswählen: 1.OFF (Aus); 2.US (USA 2007 & danach); 3.EURO; oder 4.FSA (USA vor 2007).
- 9) Die Programmtaste **P** um zu beenden.

6.4 Datenprotokollierungs-, Wärmeregelungs-, Technik-, Statistik- und Filtersteuerungsmodus

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.

Kapitel 7 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.

Tabelle 7-1 Fehlercodes


Anzeige	Ursache	Korrektur auf der Tafel
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	Fett 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-6“ angezeigt wird, sollte der Temperaturfühler geprüft werden.
E-6B	Temperaturfühler kurzgeschlossen.	
E-10	Obergrenzenschalter.	Gerät abkühlen lassen (15–20 Minuten). Das Werkzeug für den oberen Grenzwert an der Innenseite der linken Klappe vorsichtig in die Bohrung im Scharnier des Heizelements einführen. Wenn sich die Obergrenze nicht zurücksetzen lässt, muss der Obergrenzenschalter 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-18A	Linker Füllstandsensor 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 ggf. austauschen.
E-18B	Rechter Füllstandsensor offen.	
E-18C	Beide Füllstandsensoren offen.	
E-20A „FAN SENSOR STUCK CLOSED“ (Gebläsesensor klemmt in	Fehlerhafter Druckschalter.	Falls das Gebläse nicht läuft, Druckschalter prüfen lassen; bei fehlendem Luftdruck sollte der Kreislauf geöffnet sein.
	Verkabelungsproblem.	Wenn das Gebläse läuft, Verkabelungsfehler oder Relais auf der E/A-Karte geschlossen
	Fehler E/A-Karte.	

Anzeige	Ursache	Korrektur auf der Tafel
geschlossener Position)		
E-20B "NO DRAFT" „CHECK FAN“ (Keine Frischluft/Gebläse prüfen)	Fehler Druckschalter/loser Schlauch.	Netzschalter drücken, um Becken aus- und wieder einzuschalten, falls E-20-B weiterhin angezeigt wird, Druckschalter überprüfen lassen; bei fehlendem Luftdruck sollte der Kreislauf geöffnet sein; sicherstellen, dass Schlauch an den Lüfter und Druckschalter angeschlossen ist.
	Fehler Frischlüfter/niedrige Spannung.	Frischlüfter prüfen lassen; niedrige Spannung fließt an Lüfter.
	Hindernisse im Abzug oder der Haube.	Abgas- und Haubensystem der Frittiermaschine auf Verstopfungen überprüfen.
E-20D "IGNITION FAILURE" (Zündfehler)	Keine Zündung/ keine Flamme.	Netzschalter drücken, um Becken aus- und wieder einzuschalten. Falls E-20-D weiterhin angezeigt wird, Gasleitungsverbindungen prüfen; Gasabsperrentil prüfen; Zündmodul prüfen; Gasventil prüfen; Flammensensorgspiel prüfen; Verkabelung Gasventil und Zündungsmodul prüfen.
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“ „CHECK PWR CORD AND BREAKER“ (Keine Hitze/Netzka- bel und Trenn- schalter prüfen)	Elemente heizen nicht.	Netzkabel und Heizkreis prüfen lassen.
E-41 E-46	Programmierfehler.	Netzschalter auf „OFF“ (Aus) und dann wieder auf „ON“ (Ein) stellen. Falls die Anzeige einen Fehlercode anzeigt, Steuerung neu initialisieren lassen; falls Fehlercodes weiterhin angezeigt werden, Steuerkarte austauschen lassen.
E-47	Analogwandlerchip oder 12-Volt-	Netzschalter auf „OFF“ (Aus) und dann wieder auf „ON“ (Ein) drehen. Falls „E-47“ weiterhin angezeigt wird, die E/A-Karte austauschen lassen. Wenn die Lautsprecher

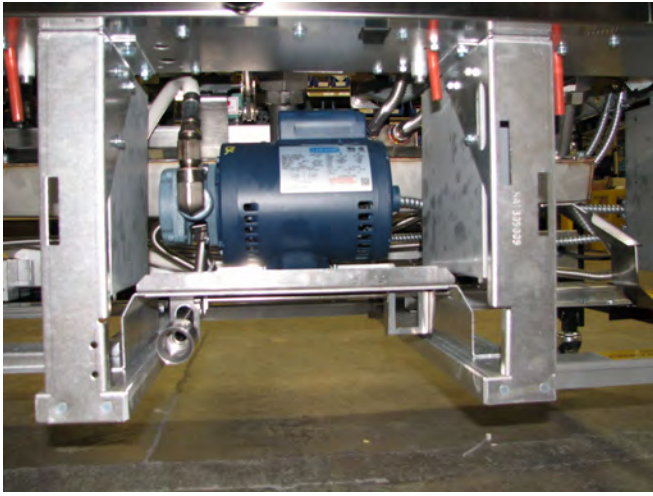
Anzeige	Ursache	Korrektur auf der Tafel
	Versorgung ausgefallen.	stumm sind, ist wahrscheinlich die E/A-Karte ausgefallen; E/A-Karte austauschen lassen.
E-48	Eingabesystemfehler.	PC-Karte ersetzen lassen.
E-54C	Temperatureingabefehler.	Schalter auf OFF (Aus) und dann wieder auf ON (Einstellen); Steuerungsleiterplatte austauschen lassen, falls „E-54C“ weiterhin angezeigt wird.
E-60 „FILTER IN USE“ (Filter in Verwendung)	AIF-Leiterplatte hat keine Verbindung mit der Leiterplatte.	Den Schalter auf „OFF“ (Aus) drehen, 15 Sekunden warten und dann wieder auf „ON“ (Ein) stellen. Falls „E-60“ weiterhin angezeigt wird, den Steckverbinder zwischen den Leiterplatten überprüfen lassen; ggf. die AIF-Leiterplatte oder die Steuerungsleiterplatte austauschen.
E-70C	Überbrückungsdraht Ablassventil fehlt oder ist getrennt.	Den Überbrückungsdraht der Leiterplatte in der Verriegelungsposition des Auslassschalters prüfen lassen.
E-83-A	Druck zu hoch.	Filtersystems Becken 1 prüfen.
E-83-B	Druck zu hoch.	Filtersystems Becken 2 prüfen.
E-83-C	Druck zu hoch	Filtersystems Becken 3 prüfen.
E-83-D	Druck zu hoch.	Filtersystems Becken 4 prüfen.
E-83-E	Druck zu hoch.	Filtersystems Becken 5 prüfen.
E-83-J	BIB-Füllschalter Vorrat ist EIN, wenn der Druck zu hoch ist.	BIB-Füllventile prüfen.
E-83-R	Entsorgungsschalter Vorrat ist EIN, wenn der Druck zu hoch ist.	Schnelltrennung Vorrat hinter Frittiermaschine prüfen.
E-931 “24 VDC SUPPLY TRIPPED“ (24-VDC-Versorgung ausgelöst)	Autoheber-Motor defekt oder ausgefallen.	Wenn die Autoheber-Funktion nicht funktioniert, die Autoheber-Motoren prüfen lassen.

Kapitel 8 Anleitung zur Fehlersuche

Tabelle 8-1 Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Abhilfe
Netzschalter steht auf EIN, aber die Frittiermaschine ist vollständig außer Betrieb.	Offener Stromkreis.	<ul style="list-style-type: none"> • Netzkabel der Frittiermaschine anschließen. • Trennschalter und Sicherung im Schaltkasten prüfen.
Steuerungsfehlercode „E-10“.	Fetttemperatur zu hoch.	<p>Gerät abkühlen lassen (15–20 Minuten), Rückstellknopf aus Metall unter der rechten Seite der Steuerungen nach oben drücken; falls sich der Obergrenzschalter nicht zurücksetzen lässt, muss dieser ausgetauscht werden.</p> 
Becken ist unzureichend gefüllt.	BIB ist leer oder fast leer.	BIB auffüllen.
	BIB-Fettleitung ist verstopft oder abgeklemmt.	BIB-Leitung prüfen.
	Filterwanne muss gereinigt werden.	Filterwanne reinigen und Papier oder Einsatz wechseln.
Fett schäumt oder kocht	Wasser im Fett.	Fett ablassen und reinigen.
	Ungeeignetes oder schlechtes Fett.	Empfohlenes Fett verwenden.

Problem	Ursache	Abhilfe
über den oberen Beckenrand.	Unsachgemäße Filterung.	Verfahren zur Filterung beachten.
	Unsachgemäßes Spülen nach dem Reinigen des Beckens.	Becken reinigen und spülen, und danach sorgfältig trocknen.
Fett läuft nicht aus dem Becken ab.	Ablassventil mit Krümeln verstopft.	Das Ventil öffnen und die Reinigungsbürste durch das Ablassventil drücken. Reinigungsbürste sofort entfernen, damit sich das Ablassventil nicht auf die Bürste schließt, was Bürste und Ablassventil beschädigen kann. Becken öfter abschöpfen, um Verstopfungen zu vermeiden.
	Auslasswanne verstopft.	Die rechte Seitenwand entfernen und den Stopfen aus der Wanne ziehen, Wanne reinigen.
Filtermotor läuft, aber das Fett wird nur langsam abgepumpt.	Anschlüsse der Filterleitung sind locker.	Alle Anschlüsse der Filterleitung festziehen.
	Filterpapier oder -pad verstopft.	Filterpapier oder -pad wechseln.
	Filter nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt.	Montageanleitung an der Klappeninnenseite beachten.
Während des gesamten Filtervorgangs sind Luftblasen im Fett.	Filterwanne nicht vollständig eingerastet.	Sicherstellen, dass die Rücklaufleitung des Filters vollständig in den Sammelbehälter der Frittiermaschine geschoben wurde.
	Filterwanne verstopft.	Wanne reinigen und Papier oder Einsatz wechseln.
	Beschädigter Dichtungsring am Sammelbehälter für die Filterleitung der Frittiermaschine.	O-Ringe ersetzen.
Filtermotor läuft nicht.	Hitzerücksetzknopf auf der Rückseite des Pumpenmotors wurde ausgelöst.	Motor abkühlen lassen. Dann mit einem Schraubendreher fest gegen den Knopf drücken, bis dieser klickt.

Problem	Ursache	Abhilfe
		



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

Innerhalb der USA:
1-800-417-8405
technicalservices@hennypenny.com

Außerhalb der USA:
1-937-456-8405
intltechsupport@hennypenny.com