

**HENNY PENNY®**

*Global Foodservice Solutions*

Vor Installation und Inbetriebnahme des Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen



# Henny Penny Evolution Elite™

**Offene Friteusen mit reduzierter  
Fettkapazität (Elektromodelle mit  
geteiltem und durchgehendem Becken)**

**Model EEE-141**

**Model EEE-142**

**Model EEE-143**

**Model EEE-144**

FM07-557-C - German

6/4/10

Übersetzung der Originalanleitung

# BEDIENUNGSANLEITUNG

**GARANTIEREGISTRIERUNG IM INTERNET  
UNTER [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)**



## **ÜBEREINSTIMMUNG**

Dies ist die original versionskontrollierte Henny Penny Anleitung für die Elektro (EEE) Modell 14x (EEE 141,142,143,144). Diese Anleitung ist auf der öffentlichen Website von Henny Penny ([www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)) verfügbar.

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

## **ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG UND WARTUNG**

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

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

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

## **ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN**

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

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

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

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

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

## **ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)**

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

## **WARTUNG**

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

## **PERSONALEINSCHRÄNKUNGEN**

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

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

## **BELÜFTUNG**

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

## ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

### 1-1. EINFÜHRUNG

Die offene Friteuse mit reduzierter Fettkapazität von Henny Penny ist ein Grundgerät für die Zubereitung von Nahrungsmitteln. Das Gerät ist nur für den Einsatz in institutionellen und gewerblichen Küchen vorgesehen.

### NOTICE

### HINWEIS



Am 16. August 2005 ist die WEEE-Richtlinie der Europäischen Union (Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten) in Kraft getreten. Unsere Produkte wurden gemäß der WEEE-Richtlinie bewertet. Wir haben unsere Produkte außerdem hinsichtlich der Einhaltung der RoHS-Richtlinie (Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe) geprüft und nach Bedarf umkonstruiert, um die entsprechenden Anforderungen zu erfüllen. Um die Einhaltung dieser Richtlinien zu gewährleisten, darf diese Maschine nicht als unsortierter Haushaltsmüll entsorgt werden. Wenden Sie sich bitte bezüglich der ordnungsgemäßen Entsorgung an den nächsten Henny Penny Vertragshändler.

### 1-2. SACHGEMÄSSE PFLEGE

Wie jedes andere Nahrungsmittel-Zubereitungsgerät muss auch die offene Henny Penny Friteuse gepflegt und gewartet werden. Die erforderlichen Wartungs- und Pflegemaßnahmen sind in diesem Handbuch beschrieben und müssen regelmäßig im Rahmen des Gerätebetriebs durchgeführt werden.

### 1-3. KUNDENDIENST

Sollten Sie außerbetriebliche Hilfeleistungen benötigen, rufen Sie bitte Ihre unabhängige Vertriebsgesellschaft oder die Henny Penny Corp. unter 1-800-417-8405 bzw. 1-937-456-8405 an.

## 1-4. SICHERHEIT

Die offene Henny Penny Friteuse verfügt über zahlreiche Sicherheitsmerkmale. Der sichere Betrieb kann jedoch nur durch das umfassende Verständnis der sachgemäßen Installations-, Betriebs- und Wartungsverfahren gewährleistet werden. Die Anweisungen in diesem Handbuch unterstützen den Bediener beim Erlernen der ordnungsgemäßen Verfahren. Besonders wichtige oder sicherheitsbezogene Informationen werden durch die Begriffe **GEFAHR**, **WARNUNG**, **VORSICHT** und **HINWEIS** hervor gehoben, deren Verwendung unten beschrieben wird.



Die **SICHERHEITS-WARNSYMBOL**E werden zusammen mit den Signalwörtern **GEFAHR**, **WARNUNG** oder **VORSICHT** verwendet und weisen auf das Risiko von Verletzungen hin.



Der Begriff **HINWEIS** weist auf besonders wichtige Informationen hin.



*Der Begriff **VORSICHT** weist bei Verwendung ohne Sicherheits-Warntsymbol auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zu Sachschäden führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.*



*Der Begriff **VORSICHT** weist bei Verwendung mit Sicherheits-Warntsymbol auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.*



Der Begriff **WARNUNG** weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.



**DER BEGRIFF „GEFAHR“ WEIST AUF EINE UNMITTELBARE GEFAHRENSITUATION HIN, DIE ZU SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN FÜHRT, WENN SIE NICHT VERMIEDEN WIRD.**

**1-4. SAFETY**  
**(Continued)**



Symbol für Potenzialausgleich (Erdung)



WEEE-Symbol (Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten)



Symbole für Elektroschockgefahr



Symbole für heiße Oberflächen



Symbol für Quetschstelle

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

## ABSCHNITT 2. INSTALLATION

### 2-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt enthält Anweisungen für die Installation und das Auspacken der offenen Friteuse von Henny Penny .

**NOTICE**

**HINWEIS**

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Servicetechniker installiert werden.



**WARNUNG  
GEFAHR VON  
ELEKTROSCHOCKS**

Das Frittiergerät nicht mit Objekten wie Bohrern oder Schrauben durchstechen, da dies zur Beschädigung von Komponenten bzw. Elektroschocks führen kann.

### 2-2. AUSPACKEN

**NOTICE**

**HINWEIS**

Versandschäden sind im Beisein des Spediteurs festzustellen, auf dem Lieferschein zu vermerken und vor Abfahrt des Spediteurs von diesem zu unterschreiben.

1. Die Metallbänder durchschneiden und die Bänder vom Karton entfernen.
2. Den Kartondeckel öffnen und den Hauptkarton herausheben.
3. Die vier (4) Verpackungsendstücke von den Ecken entfernen.
4. Die Stretchfolie durchschneiden, mit der die Träger-/Gestellkiste befestigt ist, und die Kiste nach oben herausnehmen.
5. Die Metallbänder durchschneiden, mit denen die Friteuse auf der Palette befestigt ist, und die Bänder entfernen.

**CAUTION**

**VORSICHT**

*Die Filterablaufwanne und die JIB-Wanne von der Friteuse abnehmen, bevor die Friteuse von der Palette genommen wird, um die Beschädigung des Geräts zu vermeiden.*

6. Die Friteuse von der Palette nehmen.



**WARNUNG  
SCHWERES  
OBJEKT**

Verletzungen beim Transport der Friteuse vermeiden. Die Friteuse wiegt je nach Ausstattung bis zu 363 kg (800 lbs).



### 2-3. AUFSTELLUNG

Die ordnungsgemäße Aufstellung der Friteuse ist für einen schnellen und bequemen Betrieb von großer Bedeutung. Der Aufstellungsort muss so gewählt werden, dass ausreichender Abstand für ordnungsgemäße(n) Betrieb und Wartung gewährleistet ist. Stellen Sie die offene Friteuse so auf, dass sie einfach be- und entladen werden kann, ohne dass die endgültige Zusammenstellung der bestellten Speisen behindert wird. Erfahrung hat gezeigt, dass ein schneller, ununterbrochener Service gewährleistet wird, wenn die Speisen vom rohen bis zum servierbereiten Zustand frittiert und dann im Warmhaltegerät bereitgehalten werden. Bitte bedenken Sie, dass die höchste Effizienz durch einen ununterbrochenen Arbeitsablauf erreicht wird, d. h. auf einer Seite roh hinein und auf der anderen Seite fertig heraus. Die Zusammenstellung der bestellten Speisen kann an einer anderen Stelle mit nur geringem Effizienzverlust erfolgen.



**VORSICHT  
BRANDGEFAHR**

*Um Brände und zerstörte Hilfsstoffe zu vermeiden, darf der Bereich unter der Friteuse nicht zum Aufbewahren von Vorräten und Hilfsstoffen verwendet werden.*



**WARNUNG  
VERBRENNUNGS-  
GEFAHR**

**Um schwere Verbrennungen durch heißes, spritzendes Fett zu vermeiden, muss die Friteuse so aufgestellt und installiert werden, dass sie nicht umkippen oder bewegt werden kann. Zur Stabilisierung des Geräts können Spannbänder verwendet werden.**

### 2-4. NIVELLIERUNG

Die offene Friteuse muss von rechts nach links und von vorn nach hinten nivelliert werden, um den ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten. Hierfür eine Wasserwaage am mittleren Schacht auf die ebene Fläche um den Beckenrand auflegen und die Laufrollen justieren, bis das Gerät waagrecht steht.

## 2-5. ENTLÜFTUNG

Die Friteuse muss so aufgestellt werden, dass eine Entlüftung in eine zweckentsprechende Abzugshaube oder Entlüftungsanlage möglich ist. Dies ist notwendig, um ein wirksames Entlüften von Heißdampf und Bratdunst zu erlauben. Besondere Aufmerksamkeit muss auf die richtige Konstruktion der Abzugshaube gerichtet werden, damit sie den Betrieb der Friteuse nicht behindert. Wir empfehlen, dass Sie sich mit einer örtlichen Entlüftungs- oder Heizungsfirma in Verbindung setzen, die Ihnen bei der Konstruktion einer entsprechenden Anlage behilflich sein kann.



### HINWEIS

Die Entlüftungsanlage muss den örtlichen und landesweiten Vorschriften entsprechen. Wenden Sie sich deshalb an Ihre örtliche Brandschutz- oder Baubehörde.

## 2-6. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Die richtigen Anschlusswerte finden Sie auf dem Typenschild, das an der Innenseite der Türen angebracht ist.



### WARNUNG GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS

Die Friteuse muss ausreichend und sicher geerdet werden, um Elektroschocks zu vermeiden. Beachten Sie die örtlich oder landesweit geltenden Erdungsvorschriften bezüglich des sachgemäßen Erdungsverfahrens. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse in Übereinstimmung mit dem CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, und/oder örtlich geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

Um Elektroschocks zu vermeiden, muss das Gerät mit einem externen Hauptschalter versehen werden, der alle nicht geerdeten Leiter trennt. Der Hauptnetzschalter des Geräts trennt nicht alle stromführenden Netzleiter.

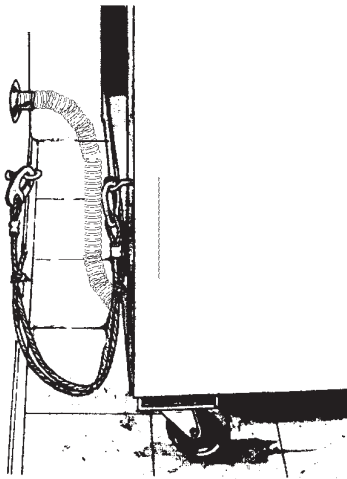
**(NUR FÜR GERÄTE MIT CE-ZEICHEN!)**

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



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

**FIXIERVORRICHTUNG**



Der I-Bolt muss unter Verwendung akzeptabler Bauvorschriften an der Gebäudewand befestigt werden.

**CAUTION**

**VORSICHT**

**TROCKENBAUWÄNDE**

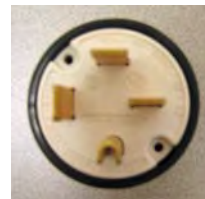
*Den I-Bolt an einem Wandpfosten befestigen. Nicht ausschließlich am Gipskarton anbringen. Die bevorzugte Installation ist ca. 15 cm (6 Zoll) zu beiden Seiten des Servicebereichs. Die Fixier Vorrichtung muss mindestens 15 cm (6 Zoll) kürzer sein als der flexible Kabelkanal.*

Zwischen der Friteuse und der Stromquelle muss an einer leicht zugänglichen Stelle ein allpoliger, separater Trennschalter mit Sicherungen entsprechender Amperewerte oder Sicherungsautomaten gemäß der örtlich oder landesweit geltenden Vorschriften installiert werden. Es sollte ein isoliertes Kupferkabel verwendet werden, das für 600 Volt und 90 °C ausgelegt ist. Bei Kabellängen über 15 m (50 ft.) ist ein Kabel mit den nächsthöheren Werten zu verwenden. CE-Geräte erfordern eine Mindest-Kabelstärke von 6 mm und müssen am Klemmenblock verdrahtet werden.

Es wird empfohlen, für den Stromkreis der Friteuse eine für 30 mA ausgelegte Schutzvorrichtung, wie z. B. einen Fehlerstrom-Schutzschalter oder einen Erdschlussstrom-Unterbrecher, zu verwenden.

Fest angeschlossene Elektrofriteusen mit Laufrollen müssen in den Vereinigten Staaten mit einem flexiblen Kabelkanal und einer Fixier Vorrichtung installiert werden. Siehe Abbildung links. Für die Befestigung der Fixier Vorrichtung an der Friteuse sind am hinteren Rahmen des Geräts Löcher vorgesehen. Die Fixier Vorrichtung kann jedoch nicht das Umkippen der Friteuse verhindern.

Jedes Becken wird über ein separates Netzkabel gespeist und verwendet einen geraden Netzstecker gemäß NEMA 15-50 oder NEMA 15-60P.



Die Netzkabel müssen fettbeständig, ummantelt und flexibel sein. Das Kabelmaterial darf nicht leichter als gewöhnliches Polychloropren oder ein anderes äquivalentes, mit synthetischem Elastomer ummanteltes Kabel sein.

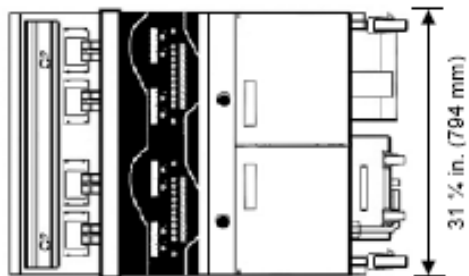
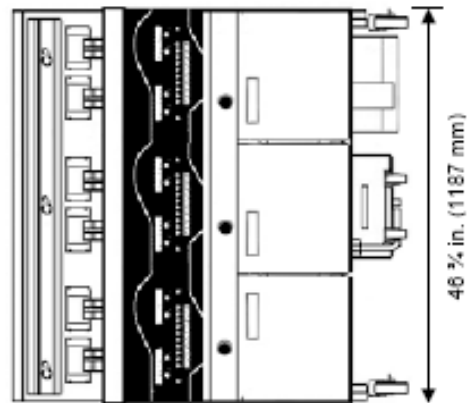
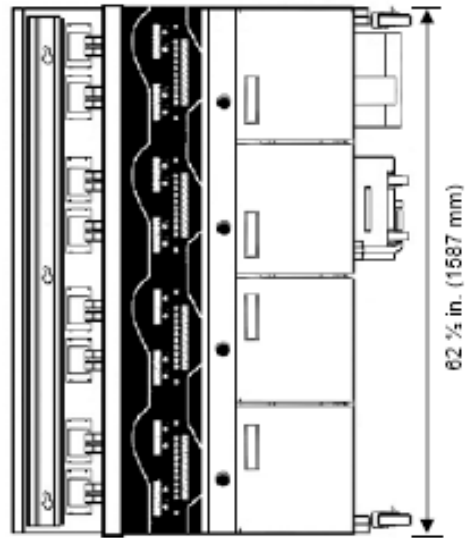
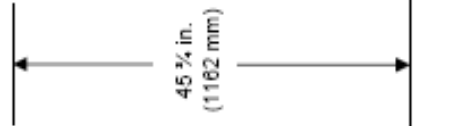
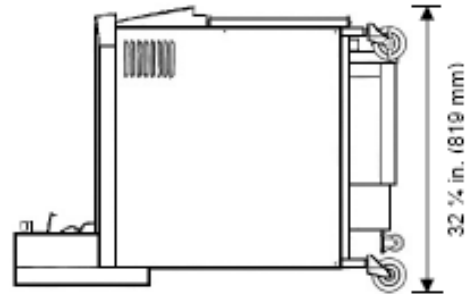
**2-7. ABMESSUNGEN**

**NOTICE**

**Friteusen mit automatischer Hubfunktion**

Die Abmessung in Längsrichtung beträgt 93,66 cm (36-7/8 Zoll).

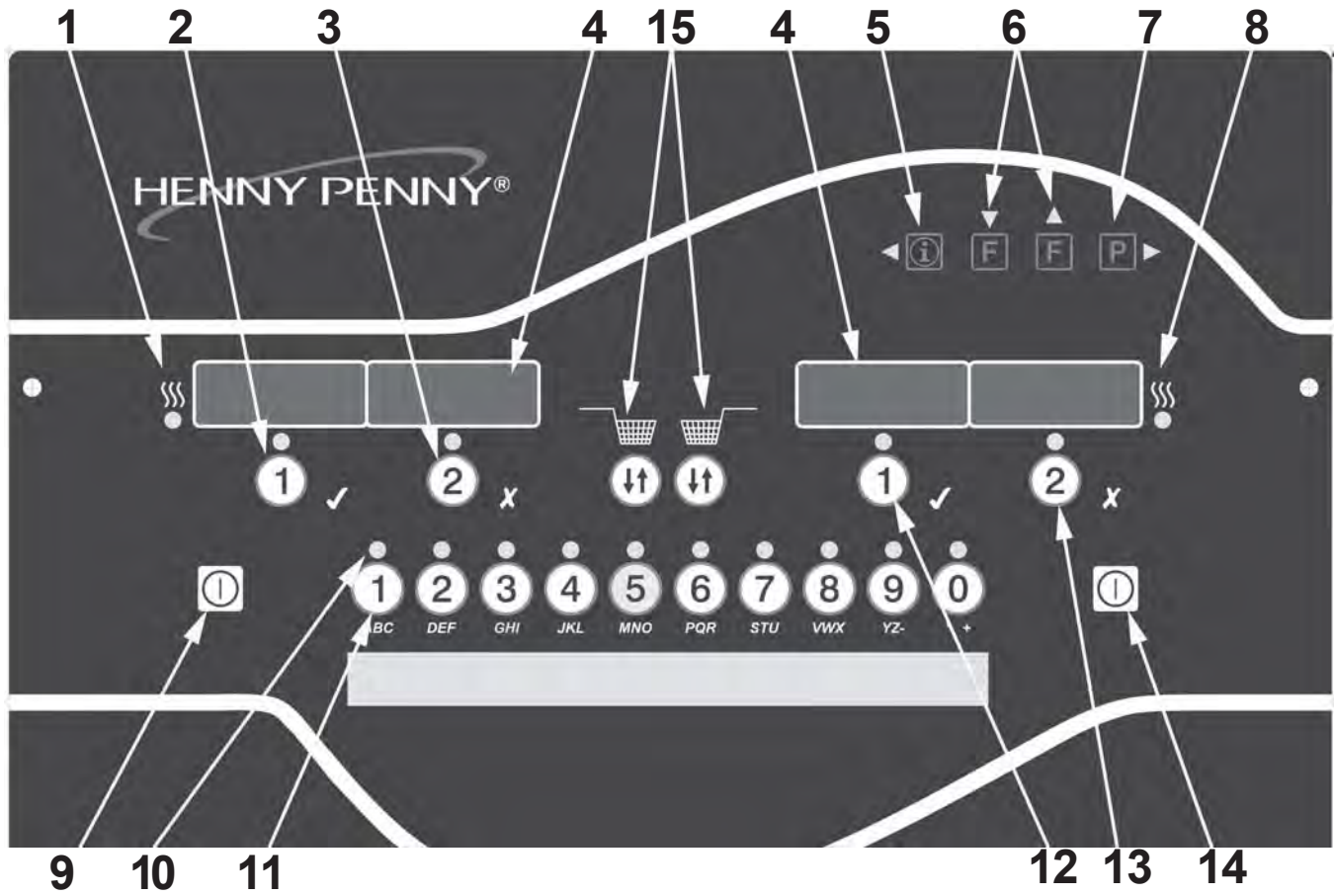
Für Türen mit maximal 91,44 cm (36 Zoll) Breite muss die Schutzstange an der Rückseite der Friteuse abgenommen werden. Siehe nachfolgendes Foto.



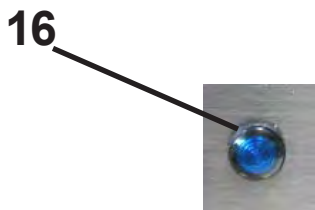
**ABSCHNITT 3. BETRIEB**

**3-1. BEDIENELEMENTE**

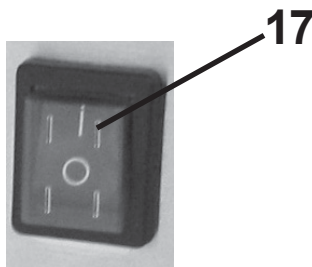
Siehe Erläuterungen auf den folgenden Seiten.



**Abbildung 3-1**



**Abbildung 3-2**















**Abbildung 3-3**















**Abbildung 3-4**  
**(Nur Friteusen mit**  
**Bulkfettversorgung)**

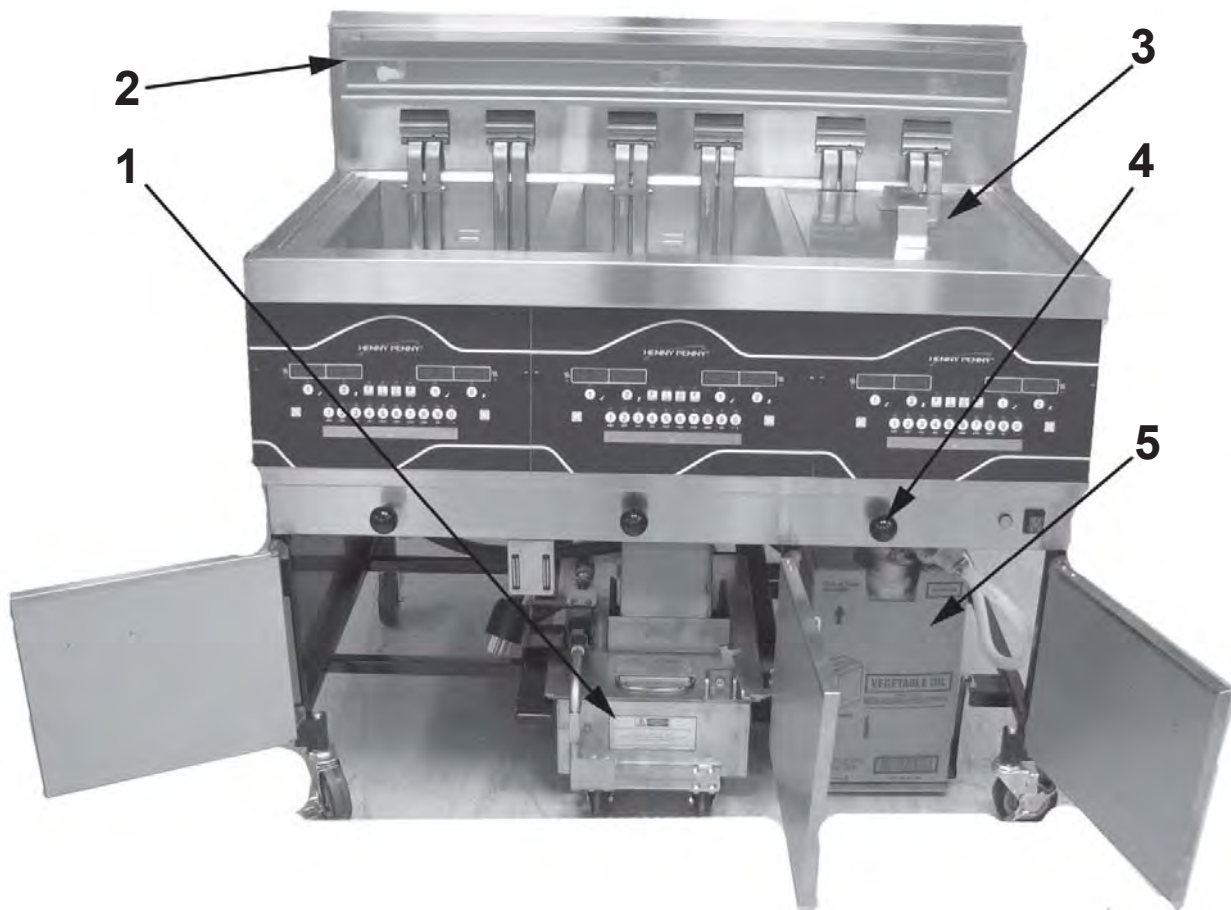
**3-1. BEDIENELEMENTE**  
**(Fortsetzung)**

Ziehen Sie in Verbindung mit der nachfolgenden Beschreibung der Funktionen die Abbildungen 3-1, 3-2 und 3-2 zu Rate.

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1		Diese LED leuchtet auf, wenn das Steuermodul eine Heizanforderung für das/die linke(n) Becken auslöst und die Elemente eingeschaltet werden, um das Fett zu erwärmen
3-1	2		Beim normalen Betrieb wird durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den linken Korb gestartet und gestoppt bzw. das angezeigte Produkt geändert; wird außerdem für das ✓ verwendet, um JA oder eine Bestätigung einzugeben
3-1	3		Beim normalen Betrieb wird durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den linken Korb gestartet und gestoppt bzw. das angezeigte Produkt geändert; wird außerdem für das X verwendet, um NEIN oder einen Abbruch einzugeben
3-1	4	Digital display	Zeigt die Produktcodes, den Zeitschalter-Countdown von Kochgängen, die Aufforderungen in den Filtermodi, im Programmiermodus ausgewählte Parameter, die Fetttemperatur beim Drücken der Taste  und Fehlercodes an (Anzeige in unterschiedlichen Sprachen ist möglich)
3-1	5		Einmal drücken, um die Fetttemperatur anzuzeigen; zweimal drücken, um die Solltemperatur anzuzeigen; wird im Programmiermodus verwendet; wird auch als  Taste verwendet; drücken, um die folgenden Friteuseninformationen und -status anzuzeigen: a. tatsächliche Fetttemperatur b. Solltemperatur des Fetts c. Wiederherstellungsinformationen für jedes Becken
3-1	6		Wird in den Programmier- und Filtermodi verwendet; wird auch als  oder  Taste verwendet; drücken, um die folgenden Filterwerte anzuzeigen: a. Anzahl der Kochgänge bis zur nächsten Filterung b. Uhrzeit und Datum
3-1	7		Wird zum Aufrufen der Programmierungsmodi verwendet; dient außerdem dem Aufrufen des nächsten Parameters im Programmier- und Filtermodus; drücken, um eine 2. Sprache und Lautstärke einzustellen
3-1	8		Diese LED leuchtet auf, wenn das Steuermodul eine Heizanforderung für das/die rechte(n) Becken auslöst und die Elemente eingeschaltet werden, um das Fett zu erwärmen
3-1	9		Drücken, um das Heizsystem des/der linken Becken(s) ein- bzw. auszuschalten

**3-1. BEDIENELEMENTE**  
**(Fortsetzung)**

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	10 und 11		Die entsprechende Produktasten-LED leuchtet auf, wenn das Produkt gewählt wurde  Drücken, um das gewünschte Produkt zu wählen bzw. bei Benennung eines Produkts im Programmiermodus die Buchstaben unter der Taste im Namen zu positionieren  Die  kann zum Aufrufen des Standby-Modus verwendet werden, wenn diese Funktion im Sonderprogrammierungsmodus aktiviert wurde
3-1	12		Beim normalen Betrieb werden durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den rechten Korb gestartet und gestoppt, das angezeigte Produkt geändert oder Anforderungen in den Filtermodi bestätigt; wird außerdem für das  verwendet, um JA oder eine Bestätigung einzugeben
3-1	13		Beim normalen Betrieb werden durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den rechten Korb gestartet und gestoppt, das angezeigte Produkt geändert oder Anforderungen in den Filtermodi abgelehnt; wird außerdem für das  verwendet, um NEIN oder einen Abbruch einzugeben
3-1	14		Drücken, um das Heizsystem des/der rechten Becken(s) ein- bzw. auszuschalten
3-1	15		NUR an Friteusen mit automatischer Hubfunktion. Drücken, um die Körbe anzuheben oder abzusenken.
3-2	16		Neben jedem schwarzem Ablassknopf ist eine Filter Beacon™ Leuchte zu finden; wenn die Leuchte blau aufleuchtet  , muss das Fett zu diesem Zeitpunkt gefiltert werden; die Leuchte blinkt, wenn der Ablass geöffnet oder geschlossen werden muss
3-3	17		Wenn der Netzschalter eingeschaltet (ON) wird, werden die Bedienelemente und Pumpen mit Strom versorgt
3-4	18		Bei Friteusen mit Bulkfettversorgung diese Taste drücken, um den JIB-Kanister zu füllen




**Abbildung 3-4**

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-4	1	Filterablaufwanne	Das Fett läuft in diese Wanne ab und wird dann durch Filter gepumpt, um die Nutzungsdauer des Fetts zu verlängern
3-4	2	Korbauflage	Die Körbe werden an dieser Auflage angehängt, wenn sie nicht verwendet werden bzw. um das Produkt nach einem Kochgang abtropfen zu lassen
3-4	3	Beckendeckel	Zum Abdecken nicht verwendeter Becken
3-4	4	Ablassknopf	Herausziehen, um das Fett aus dem Becken abzulassen
3-4	5	JIB	JIB-Kanister zum Aufbewahren von Fett





### 3-2. EINSTELLUNGSMODUS





Bei der ersten Inbetriebnahme erscheinen Aufforderungen zur Bestätigung der Einstellungen der Friteuse auf den Bedienelementen.

Wenn der Hauptnetzschalter eingeschaltet wird, erscheint OFF (Aus) auf beiden Displays. Die Taste  auf einer beliebigen Seite drücken.

Auf den Displays erscheint \*SETUP\* \*ENTER CODE\* (Einstellung, Code eingeben). 1, 2, 3 drücken. Auf dem linken Display erscheint LANGUAGE (Sprache) und auf dem rechten Display erscheint ENGLISH (Englisch).

Die Taste  oder  verwenden, um die Anzeigesprache auf FRANCAIS, ESPANOL, PORTUG, DEUTSCHE, SVENSKI oder RUSSIAN zu ändern.

Die Taste  drücken, um mit den anderen Einstellungsoptionen fortzufahren:

- TEMP FORMAT (Temperatureinheit): °F oder °C
- TIME FORMAT (Uhrzeit-Anzeigeformat): 12 oder 24 Stunden
- ENTER TIME (Uhrzeit eingeben): Uhrzeit (mit Produkttasten ändern)
- ENTER TIME (Tageszeit eingeben): AM (Vormittag) oder PM (Nachmittag)
- DATE FORMAT (Datumsformat): USA (MM-TT-JJ) oder INTERNATIONAL (TT-MM-JJ)
- ENTER DATE (Datum eingeben): Aktuelles Datum (mit Produkttasten ändern)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Sommerzeit): 1. AUS; 2. USA (ab 2007); 3. EUROPA; 4. FSA (USA bis 2007)
- FRYER TYPE (Gerätetyp): ELEKTRO oder GAS
- VAT TYPE (Beckentyp): DURCHGEHEND oder GETEILT
- AUTO LIFT ENABLED? (Automatische Hubfunktion aktiviert?): NO LIFT oder YES LIFT (mit oder ohne Hubfunktion).
- BULK OIL SUPPLY (Bulkfettversorgung): JA oder NEIN
- Bulk OIL DISPOSE? (Bulkfettentsorgung?): JA oder NEIN
- S/N: Zeigt die Seriennummer des Geräts an; kann geändert werden (DIESE SERIENNUMMER SOLLTE MIT DER SERIENNUMMERAUF DEM TYPENSCHILD AN DER INNENSEITE DERTÜREN ÜBEREINSTIMMEN.)
- 2nd LANGUAGE (2. Sprache): Durch Einstellen einer zweiten Sprache kann die Anzeigesprache während des normalen Betriebs durch Drücken der Taste  auf einfache Weise gewechselt werden. Eine Sprache wird auf dem linken und die zweite Sprache auf dem rechten Display angezeigt. Durch Drücken der Taste  unter der gewünschten Sprache wird die auf den Displays angezeigte Sprache ausgewählt.
- 2nd VOLUME (2. Lautstärke): Durch Einstellen einer zweiten Lautstärke kann die Lautstärke während des normalen Betriebs durch zweimaliges Drücken der Taste  auf einfache Weise gewechselt werden. Eine Lautstärkeeinstellung wird auf dem linken Display angezeigt (KEINE bis 10; 10 ist die lauteste) und die zweite Lautstärkeeinstellung erscheint auf dem rechten Display. Zur Auswahl der Lautstärke die Taste  unter der gewünschten Einstellung drücken.
- SETUP COMPLETE (Einstellung abgeschlossen)

### **NOTICE** HINWEIS

Falls nicht anders angegeben, die Taste  oder  verwenden, um die Einstellungen zu ändern.

Der Einstellungsmodus kann außerdem durch Neuinitialisierung der Bedienelemente im Sonderprogrammierungsmodus der Stufe 2 (SP-3) aufgerufen werden.

### 3-3. EIN- ODER AUFFÜLLEN VON FETT



**Abbildung 1**



**Abbildung 2**



**Abbildung 3**

## **CAUTION** VORSICHT

*Wenn die Friteuse aufheizt, muss der Fettstand stets über den Heizelementen und den Fettstand-Anzeigemarkierungen an der Rückseite der Becken liegen. Nichteinhaltung dieser Anweisung kann zu einem Brand und/oder zur Beschädigung der Friteuse führen.*

*Die Verwendung von festem Fett wird nicht empfohlen. Festes Fett kann zu Verstopfungen und zum Ausfall der Pumpe führen.*

1. Es wird empfohlen, in der offenen Friteuse ein hochwertiges flüssiges Frittierfett zu verwenden. Manche minderwertigen Frittierfette haben einen hohen Feuchtigkeitsanteil und schäumen oder kochen über .

## **WARNING** **BURN RISK**

## **WARNUNG** **VERBRENNUNGS-** **GEFAHR**

**Beim Einfüllen von heißem Fett in das Becken Handschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden. Fett und alle Metallteile, die mit dem Fett in Kontakt kommen, sind äußerst heiß. Vorsichtig vorgehen, um herausspritzendes Fett zu vermeiden.**

2. **Oil Capacities:** Durchgehende Becken = 14,2 Liter/13,6 kg (15 Quart/30 lbs) Geteilte Becken = 7,1 Liter/6,8 kg (7,5 Quart/15 lbs)  
Alle Becken sind an der Rückwand mit zwei Füllstand-Anzeigelinien versehen, wobei die obere Linie den ordnungsgemäßen Füllstand im aufgeheizten Zustand anzeigt. Siehe Abbildungen 1 und 2.
3. Das Korbgritter in das Frittierbecken legen und das Becken bis zur unteren Anzeigelinie mit kaltem Fett füllen (siehe Abbildung 3).


**Becken aus Vorratsbehälter füllen (Friteuse muss mit optionalem Zubehör ausgestattet sein und „Bulk Oil Supply?“ [Bulkfettversorgung?] muss im Einrichtungsmodus auf YES [Ja] eingestellt werden)**

1. Den Hauptnetzschalter auf ON (EIN) stellen.
2. Das Korbgritter in das Becken legen (siehe Abbildung 3).
3. Die (linke oder rechte) Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis FILTER MENU (Filterungsmenü) zusammen mit 1.AUTO FILTER? (Automatische Filterung?) auf dem Display erscheint.
4. Die Taste **▶** sechs Mal drücken und loslassen, bis 7.FILLPOT FROM BULK? (Becken aus Vorrat füllen?) auf dem Display erscheint.
5. Die Taste **√** drücken. Auf dem Display erscheint FILLVAT (Becken füllen) und dann **√** = ABPUMPEN, **X** = FERTIG. Die Taste **√** erneut drücken und gedrückt halten, um das Becken zu füllen. Auf dem Display erscheint FILLING (Füllvorgang läuft).
6. Wenn der Fettstand die untere Einfülllinie erreicht hat, die Taste **√** loslassen. Auf dem Display erscheint wieder FILLVAT (Becken füllen) mit **√** = ABPUMPEN, **X** = FERTIG. Die Taste **X** zwei Mal drücken, um mit dem normalen Betrieb fortzufahren.

## **NOTICE** HINWEIS

Nach Bedarf die schwarze Taste hinter der rechten Tür drücken, um den JIB-Kanister aus dem Vorratsbehälter zu füllen (siehe Abbildung 3).

### **3-4. STARTVERFAHREN AM MORGEN**

1. Sicherstellen, dass das Korbgitter im Frittierbecken liegt und dass das Becken auf den ordnungsgemäßen Füllstand mit Fett gefüllt ist.
2. Den Netzschalter auf ON (Ein) stellen und dann die Taste  drücken, um die Heizung des gewünschten Beckens einzuschalten. Wenn das Display IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) anzeigt, den korrekten Füllstand (siehe Abschnitt 3-3) bestätigen und dann die Taste v für JA drücken.

Die Maschine beginnt automatisch mit dem Vorwärmzyklus, bis die Fetttemperatur 82 °C (180 °F) erreicht, und beendet dann den Vorwärmzyklus automatisch.

#### **NOTICE**

#### **HINWEIS**

Der Vorwärmzyklus kann auf Wunsch umgangen werden; hierfür die Taste **√** oder **X** drücken und fünf Sekunden gedrückt halten.

Das Display zeigt dann EXIT MELT (Vorwärmen beenden) und JA NEIN an. Die Taste **√** für JA drücken. Das Becken wird dann allmählich erwärmt, bis die Solltemperatur erreicht ist.

#### **CAUTION**

#### **VORSICHT**

*Den Vorwärmzyklus nur umgehen, wenn ausreichend Fett geschmolzen ist, um alle Heizelemente vollständig zu bedecken. Wenn der Vorwärmzyklus umgangen wurde, bevor alle Elemente bedeckt sind, wird übermäßiger Rauch erzeugt oder es kann ein Brand ausbrechen.*





#### **GEFAR RISKO VON ÜBERLAUFEN**

**DIE KÖRBE NICHT ÜBERLADEN UND KEIN PRODUKT MIT ÜBERMÄSSIGEM FEUCHTIGKEITSGEHALT IN DIE KÖRBE GEBEN. DIE MAXIMALE FÜLLMENGE DES DURCHGEHENDEN BECKENS BETRÄGT 1,4 KG (3 LBS), UND DIE MAXIMALE FÜLLMENGE DER GETEILTEN BECKEN BETRÄGT 0,68 KG (1,5 LBS). DIE NICHT-EINHALTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZUM ÜBERLAUFEN DES FETTS AUS DEM BECKEN FÜHREN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.**

### 3-5. GRUNDLEGENDER BEDIENVORGANG

Die Evolution Elite Friteuse ist als Modell mit oder ohne automatische Hubfunktion erhältlich. Mithilfe der Bedienelemente für die automatische Hubfunktion können die Körbe zu Beginn des Kochgangs automatisch in das Fett abgesenkt und nach Ende des Kochgangs automatisch aus dem Fett angehoben werden.


1. Nach Beendigung des Vorwärmzyklus blinkt LOW TEMP (Niedrige Temperatur), bis die Solltemperatur erreicht ist. Während LOW TEMP auf dem Display angezeigt wird, kann kein Kochgang gestartet werden. Nach Erreichen der Solltemperatur erscheint die Produktbezeichnung auf dem Display (Beispiel: NUGGETS). Das Produkt kann nun in das Fett gegeben werden.
2. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken. (Bei Friteusen mit automatischer Hubfunktion wird der Korb automatisch in das Fett abgesenkt.)
3. Auf dem Display erscheint der Name des zu frittierenden Produkts (Beispiel: „NUG“) und der Timer zählt abwärts.
4. Nach Abschluss des Kochgangs ertönt ein Alarm und das Display zeigt DONE (Fertig) an.
5. Die Timer-Taste unter DONE drücken, um den Alarm abzustellen, und den Korb aus dem Becken heben. (Bei Friteusen mit automatischer Hubfunktion wird der Korb automatisch aus dem Fett angehoben.)
6. Wenn ein Qualitätstimer (Haltetimer) programmiert wurde, beginnt die Haltezeit automatisch, wenn der Bediener die Timer-Taste am Ende des Kochgangs drückt. Während der Haltetimer abwärts zählt, zeigt das Display den dreistelligen Produktcode, gefolgt von „Qn“ an, wobei „n“ die Anzahl der verbleibenden Minuten angibt. Beispiel: FRY / Q5 / FRY / Q5 / FRY / Q4 usw.


Am Ende des Timer-Countdowns gibt das Display einen Ton ab und zeigt QUAL (Halten), gefolgt von der dreistelligen Produktbezeichnung an: QUAL / FRY / QUAL / FRY. Die Timer-Taste drücken, um den Timer abzustellen.

### 3-6. STANDBY-MODUS

#### **NOTICE** HINWEIS

Ein Kochgang kann jederzeit durch Drücken und Festhalten der Timer-Taste  oder  gestoppt werden.

Der Standby-Modus kann aktiviert werden, um Fett- und Energiekosten zu sparen. Wenn die Friteuse mehrere Minuten lang nicht verwendet wird, kann die Steuerung so eingestellt werden, dass die Fetttemperatur automatisch gesenkt wird. Als Alternative kann die Taste  gedrückt werden, um den Standby-Modus zu starten.

Das Fett wird auf einer niedrigeren Temperatur gehalten, bis die Taste  gedrückt wird. Danach wird das Fett wieder auf Kochtemperatur aufgewärmt. Siehe Sonderprogrammierungsmodi SP-12, SP-13 und SP-14.

### **3-7. OIL GUARDIAN™** **(Automatisches Auffüllen)**

Während des normalen Betriebs überwacht die Steuerung den Füllstand des Frittierfetts im Becken automatisch. Wenn die Steuerung erkennt, dass der Füllstand zu niedrig ist, pumpt das Gerät automatisch Fett vom JIB-Kanister in das Becken, um den korrekten Füllstand des Fetts aufrechtzuerhalten.




#### **Manuelles Auffüllen**

Wenn der Fettstand etwas zu niedrig ist, kann dem Becken jederzeit Fett aus dem JIB-Kanister hinzugefügt werden, um den Fettstand auf den ordnungsgemäßen Füllstand zu bringen. Hierzu die folgenden Schritte verwenden. Dieses Verfahren darf NICHT verwendet werden, um ein leeres Becken zu füllen.

1. Die (linke oder rechte) Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis \*FILTER MENU\* (Filterungsmenü) zusammen mit 1.EX PRESS FILTER (Schnellfilterung?) auf dem Display erscheint.
2. Die Taste **▶** fünf Mal drücken, bis 6.FILL FROM JIB (Aus JIB-Kanister füllen) auf dem Display erscheint.
3. Die Taste **√** drücken. Auf dem Display erscheinen PUMP (Pumpe) und EXIT (Beenden).
4. Die Taste **√** drücken und gedrückt halten. Auf dem Display erscheint FILLING (Füllvorgang läuft) und das Fett wird aus dem JIB-Kanister in das Becken gepumpt.
5. Die Taste **√** loslassen, wenn das Becken voll ist. Auf dem Display erscheinen wieder PUMP (Pumpe) und EXIT (Beenden). Die Taste **X** zwei Mal drücken, um mit dem normalen Betrieb fortzufahren.

### **3-8. AUSWAHL EINES** **PRODUKTS MIT** **UNTERSCHIEDLICHER** **SOLLTEMPERATUR**

Wenn bei Auswahl eines Produkts XXX XXX auf dem Display erscheint, ist die Solltemperatur für dieses Produkt nicht korrekt. Die Solltemperatur für das gewünschte Produkt wie folgt ändern:

1. Eine Produkttaste drücken. Beispiel:  (FRY).
2. Auf dem Display erscheint XXX XXX.
3. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten. Auf dem Display erscheint FRY.
4. Die Fetttemperatur auf die Solltemperatur erwärmen lassen, bevor das Produkt in das Becken gegeben wird.

### **3-9. AUSTAUSCH DES JIB-** **KANISTERS**



Abbildung 1

1. Bei niedrigem Füllstand im JIB-Kanister erscheint JIB IS LOW (JIB-Füllstand niedrig) auf den Displays und es ertönt ein Alarm.
2. Die rechte Tür öffnen und den JIB-Kanister aus dem Gerät ziehen. Die Kappe von der Oberseite des JIB-Kanisters abziehen, den leeren JIB entsorgen und durch einen vollen Kanister ersetzen (siehe Abbildung 1).

### 3-10. FETTBEHÄLTER DES MODELLS EEE-141



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3



Abbildung 4

### Füllen des Fettbehälters

1. Bei niedrigem Füllstand im JIB-Kanister erscheint JIB IS LOW (JIB-Füllstand niedrig) auf dem Display und es ertönt ein Alarm.
2. Die Tür öffnen, den Behälter nach vorn ziehen und den Behälterdeckel abnehmen (siehe Abbildung 1).
3. Den Deckel an der Türhalterung anbringen (siehe Abbildung 2).
4. Fett bis zu den Fülllinien (6,12 kg [13 lbs]) in den Behälter gießen, den Deckel wieder anbringen und den Behälter wieder einschieben (siehe Abbildung 3).

### Ausbau/Reinigung des Behälters

1. Die Tür öffnen und den Behälter nach vorn ziehen.
2. Den Behälter nach links schieben und aus der Friteuse herausheben (siehe Abbildung 4).
3. Den Behälter mit Seife und Wasser in einem Waschbecken reinigen.

### **NOTICE** HINWEIS

Bevor der Behälter wieder eingesetzt wird, die O-Ringe am Filterrohr (siehe unten) mit kaltem Fett schmieren. Die O-Ringe auf Risse oder Einkerbungen prüfen und nach Bedarf austauschen. Zum Austausch eines O-Rings den Ring mit einem kleinen Schlitzschraubendreher vom Ende des Rohrs abhebeln (siehe unten).



### 3-10. SMARTFILTER EXPRESS™



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

1. Während des normalen Betriebs und nach einer bestimmten Anzahl von Kochgängen leuchtet die Filter Beacon™ Leuchte an der Frontseite der Friteuse auf (Abbildung 1), und auf dem Display erscheint regelmäßig FLTR NOW? (Jetzt filtern?) zusammen mit JANEIN. Die Taste ✓ für JA drücken. Auf dem Display erscheint \*SKIM VAT\* (Becken abschöpfen), gefolgt von CONFIRM (Bestätigen) JA NEIN.

Wenn X für NEIN gedrückt wird, fährt die Friteuse mit dem normalen Betrieb fort und die Steuerung empfiehlt die Filterung zu einem späteren Zeitpunkt.

2. Filterwanne prüfen: Sicherstellen, dass das Filterrohr fest angeschlossen ist, dass das die Filterablaufwanne bis zum Anschlag unter der Friteuse eingeschoben ist und dass die Filterwannenabdeckung angebracht ist. Wenn Filterablaufwanne und -abdeckung nicht angebracht sind, zeigt das Display CHK PAN (Wanne prüfen) an.
3. Die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt OPEN DRAIN (Ablass öffnen) an. Den Ablassknopf (Abbildung 2) herausziehen. Auf dem Display erscheint DRAINING (Entleerung läuft) und das Fett wird aus dem Becken abgelassen.



**WARNUNG**

**Um das Überfüllen der Ablaufwanne zu verhindern, nur ein Becken auf einmal entleeren. Die Ablaufwanne kann das Fett aus einem durchgehenden Becken oder aus zwei geteilten Becken aufnehmen. Das Überfüllen der Ablaufwanne kann zu rutschigen Böden führen, die eine Verletzungsgefahr darstellen.**



**HINWEIS**

Wenn die Filterung NICHT durchgeführt werden soll, die Taste



drücken. Auf dem Display erscheint STOPPED (Gestoppt) und der SmartFilter-Vorgang wird abgebrochen. Die blaue Anzeigeleuchte geht aus und die Steuerung kehrt zum normalen Betrieb zurück. Die Steuerung empfiehlt die Filterung erneut, nachdem mehrere Kochgänge ausgeführt wurden.

Wenn das Display VAT EMTY (Becken leer) gefolgt von JA NEIN anzeigt, ist der Ablasskanal verstopft. Den Ablasskanal mit der weißen Stabbürste reinigen und dann die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint DRAINING (Entleerung läuft) und die Steuerung fährt mit dem Filtervorgang fort.

4. Nach Abschluss der Filterung zeigt das Display CLOSE DRAIN (Ablass schließen) an. Den Ablassknopf eindrücken, um den Ablass zu schließen (Abbildung 3). Das Becken wird wieder mit Fett gefüllt.
5. Nachdem das Becken gefüllt wurde, erscheint IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JANEIN auf dem Display. Sicherstellen, dass das Becken gefüllt ist, und dann die Taste ✓ für JA drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

### **3-10. SMARTFILTER** **EXPRESS™ (Fortsetzung)**

6. Wenn das Becken während des SmartFilter Express™ Filtervorgangs nicht auf den ordnungsgemäßen Füllstand mit Fett gefüllt wurde, die Taste **X** für NEIN drücken. Die Pumpe wird dann für weitere 30 Sekunden eingeschaltet.
7. Auf dem Display erscheint IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN. Sicherstellen, dass das Becken gefüllt ist, und dann die Taste **✓** drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf. Die Taste **X** drücken, um die Pumpe für weitere 30 Sekunden einzuschalten. Der Füllvorgang kann bis zu drei Mal wiederholt werden.

#### **Filterfehler**

8. Wenn drei Füllversuche erfolglos geblieben sind, zeigt die Steuerung CHANGE FILTER PAD? (Filterpad wechseln?) zusammen mit JA NEIN an. Wenn das Filterpad zu diesem Zeitpunkt gewechselt werden soll, die Taste **✓** drücken und das Filterpad entsprechend des Verfahrens im Abschnitt „Wechseln des Filterpads“ austauschen. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

Wenn das Filterpad zu einem späteren Zeitpunkt gewechselt werden soll, die Taste **X** drücken. Die Erinnerung CHANGE FILTER PAD? (Filterpad wechseln) erscheint erneut in 15 Minuten.

9. Wenn das Filterpad gewechselt wurde und das Becken während des nächsten SmartFilter Express™ Filtervorgangs nicht nach drei Versuchen gefüllt wurde, erscheint FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE (Filterservice erforderlich - Siehe Fehlersuchtable) auf dem Display.

Wenn diese Meldung aktiv ist, zeigt das Display alle 15 Minuten FILTER PROBLEM FIXED? (Filterproblem behoben?) zusammen mit JA NEIN an. Wenn das Problem noch nicht behoben wurde, die Taste **X** drücken. Nachdem das Problem behoben wurde, die Taste **✓** drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

### **NOTICE**

#### **HINWEIS**

Um zu gewährleisten, dass das Becken vollständig gefüllt wird, sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens einmal täglich gereinigt wird, dass das Filterpad gewechselt wurde, dass der JIB-Kanister voll ist und dass die O-Ringe der Filterwanne in gutem Zustand sind.



### 3-11. TÄGLICHE FILTERUNG

Dieses Filterverfahren ermöglicht eine gründlichere Reinigung des Beckens und sollte einmal täglich durchgeführt werden. Das Becken kann jederzeit gefiltert werden, wenn kein Produkt frittiert wird.



#### **WARNUNG VERBRENNUNGS- GEFAHR**

**Um Verbrennungen durch heißes Fett zu vermeiden, vor dem Filterverfahren zugelassene Schutzausrüstungen anlegen. Dazu gehören Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe.**

**Um das Überfüllen der Ablaufwanne zu verhindern, außerdem nur ein Becken auf einmal entleeren. Die Ablaufwanne kann das Fett aus einem durchgehenden Becken oder aus zwei geteilten Becken aufnehmen. Das Überfüllen der Ablaufwanne kann zu rutschigen Böden führen, die eine Verletzungsgefahr darstellen.**



**Abbildung 1**

1. **Filterwanne prüfen:** Für den ersten Filtervorgang des Tages sollte ein neues Filterpad verwendet werden. Das gleiche Filterpad kann dann – mit Ausnahme von Fischbecken – für den Rest des Tages verwendet werden. **Nach der Filterung eines Fischbeckens MUSS das Filterpad gewechselt werden.**

Sicherstellen, dass die Filterwannenabdeckung angebracht ist, dass das Filterablaufrohr fest angeschlossen ist und dass die Filterablaufwanne eingeschoben und verriegelt ist. Wenn Filterablaufwanne und -abdeckung nicht ordnungsgemäß verriegelt sind, zeigt das Display FILTER PAN MISSING (Filterwanne fehlt) an.

2. Die Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis 1.EXPRESS FILTER? (Schnellfilterung?) auf dem Display erscheint. Bei Friteusen mit geteiltem Becken die linke Taste **F** für das linke Becken und die rechte Taste **F** für das rechte Becken verwenden.
3. Die Taste **▶** drücken. Auf dem Display erscheint 2.DAILY FILTER? (Tägliche Filterung?).
4. Die Taste **✓** für JA drücken. Auf dem Display erscheint CONFIRM (Bestätigen), gefolgt von JA NEIN.
5. Die Taste **✓** für JA drücken. Auf dem Display erscheint OPEN DRAIN (Ablass öffnen). Den Ablassknopf (Abbildung 1) herausziehen. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) und das Fett wird aus dem Becken abgelassen. Oder die Taste **X** für NEIN drücken; die Steuerung nimmt dann den normalen Betrieb wieder auf.

### 3-11. TÄGLICHE FILTERUNG (Fortsetzung)



Abbildung 2

- Nachdem das Fett aus dem Becken abgelassen wurde, das Scharnierelement mit dem Hubwerkzeug vom Becken abheben, um den Beckenboden zu reinigen (siehe Abbildung 2). (Bei Friteusen mit automatischer Hubfunktion die Korbhaken über die Oberseite der Friteuse zurückklappen, bevor die Elemente angehoben werden.)



**WARNUNG**  
**VERBRENNUNGS-**  
**GEFAHR**

Zum Anheben des Elements mit dem Hubwerkzeug einen Lappen oder Handschuhe verwenden. Das Element kann heiß sein und schwere Verbrennungen verursachen.



**VORSICHT**

Das Hubwerkzeug nicht in der Mitte der Elemente, wo die Grenzschar-Kapillarkugel angebracht ist, ansetzen, um die Beschädigung des Grenschalters zu verhindern.

- Die Seiten und den Boden des Beckens abschaben oder abbürsten. Vorsichtig vorgehen, damit die Fühlerelemente nicht beschädigt werden.



**VORSICHT**

*Keine* Stahlwolle, scheuernden Reinigungsmittel bzw. chlor-, brom-, jod- oder ammoniakhaltigen Reinigungs-/Desinfektionsmittel verwenden. Diese Reinigungsmittel greifen den Edelstahl an und verkürzen die Nutzungsdauer des Geräts.

*Keine* Wasserdüse (Drucksprüngerät) zum Reinigen des Geräts verwenden, um Schäden an den Teilen zu verhindern.



Abbildung 3

- Nachdem das Becken gereinigt wurde und das Display SCRUB VAT COMPLETE? (Becken vollständig gescheuert?) zusammen mit JA NEIN anzeigt, die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt WASH VAT (Becken waschen) an.

- Das Element absenken und die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint WASHING (Waschvorgang läuft). Das Fett zirkuliert mehrere Minuten durch das Becken. Nach Abschluss des Waschvorgangs zeigt das Display WASH AGAIN? (Waschen wiederholen?) zusammen mit JA NEIN an.

- Die Taste ✓ für JA drücken, wenn ein weiterer Waschvorgang erforderlich ist. Andernfalls die Taste X für NEIN drücken. Das Display zeigt CLOSE DRAIN (Abluss schließen) an. Den Ablassknopf eindrücken, um den Ablass zu schließen (Abbildung 3). Auf dem Display erscheint RINSING (Spülvorgang läuft) und das Becken wird mit Fett gefüllt.

- Nachdem das Becken gefüllt wurde, erscheint OPEN DRAIN (Abluss öffnen) auf dem Display. Den Ablassknopf herausziehen, um den Ablass zu öffnen (Abbildung 4). Auf dem Display erscheint RINSING (Spülvorgang läuft). Nach Abschluss des Spülvorgangs zeigt das Display RINSE AGAIN? (Erneut spülen?) zusammen mit JA NEIN an.



Abbildung 4

### **3-11. TÄGLICHE FILTERUNG** **(Fortsetzung)**

12. Die Taste ✓ für JA drücken, wenn ein weiterer Spülvorgang erforderlich ist. Andernfalls die Taste X für NEIN drücken. Das Display zeigt POLISH? (Verfeinern?) zusammen mit JA an.
13. Die Taste ✓ für JA drücken. Das Fett wird durch das Filtersystem zirkuliert und dadurch „verfeinert“. Das Display zeigt 5:00 STOP POLISH (Verfeinern stoppen) an. Auf Wunsch die Taste ✓ drücken, um die Verfeinerung abzubrechen. Andernfalls wird das Fett fünf Minuten lang gefiltert/verfeinert.
14. Nach der Verfeinerung des Fetts zeigt das Display FILL VAT? (Becken füllen?) zusammen mit JA an. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLOSE DRAIN (Ablass schließen). Den Ablassknopf eindrücken, um den Ablass zu schließen (Abbildung 3). Auf dem Display erscheint FILLING (Füllvorgang läuft) und das Becken wird wieder mit Fett gefüllt.
15. Nachdem das Becken gefüllt wurde, erscheint IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN auf dem Display. Die Taste ✓ für JA drücken. Die Friteuse nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

Wenn die Taste X gedrückt wird, zeigt das Display FILLING (Füllvorgang läuft) an, und wenn die Pumpe angehalten wird, erscheint CHANGE FILTER PAD? (Filterpad wechseln) auf den Displays, um darauf hinzuweisen, dass das Filterpad ggf. verstopft ist.

**3-12. ABPUMPEN VON FETT  
AUS DEM BECKEN  
MITTELS OPTIONALEM  
TRANSPORTWAGEN**



**GEFAHR  
BRANDRISIKO**

**DER FLAMMPUNKT DES FETTS WIRD DURCH LÄNGERE VERWENDUNG HERABGESETZT. DAS FETT ENTSORGEN, WENN ES ÜBERMÄSSIG RAUCHEN ODER SCHÄUMEN SOLLTE, UM SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN ZU VERHINDERN.**



**Abbildung 1**



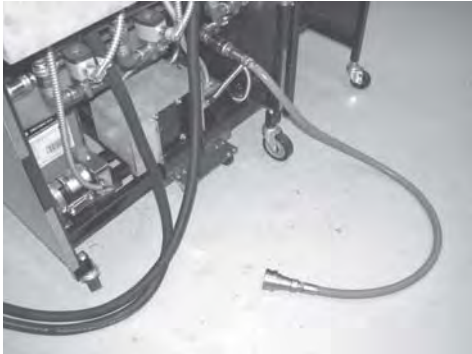
**Abbildung 2**



**Abbildung 3**

1. Die Tür öffnen, den Ablaufwannenanschlag anheben und die Ablaufwanne am Griff der Wanne herausziehen. Siehe Abbildungen 1 und 2.
2. Die (linke oder rechte) Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis \*FILTER MENU\* (Filterungsmenü) zusammen mit 1.EXPRESS FILTER? (Schnellfilterung?) auf dem Display erscheint.
3. Die Taste **▶** zwei Mal drücken und loslassen, bis 3.DISPOSE (Entsorgen) auf dem Display erscheint. Die Taste **√** drücken. Auf dem Display erscheint DISPOSE (Entsorgen) zusammen mit JA NEIN.
4. Die Taste **√** drücken. Auf dem Display erscheint IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (SDU an der richtigen Stelle?) zusammen mit JA NEIN.
5. Nachdem der Fettentsorgungs-Transportwagen (SDU) unter die Friteuse gerollt wurde (Abbildung 3), die Taste **√** drücken. Auf dem Display erscheint OPEN DRAIN (Ablass öffnen). Den Ablassknopf herausziehen, um den Ablass zu öffnen. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) an. Das Fett läuft nun aus dem Becken in den Transportwagen.
6. Das Display zeigt VAT EMPTY (Becken leer) gefolgt von JA NEIN an. Sicherstellen, dass das Becken leer ist, und dann die Taste **√** drücken.
7. Das Display zeigt CLN VAT COMPLETE (Becken vollständig gereinigt) gefolgt von JA NEIN an. Wenn das Becken sauber ist, die Taste **√** drücken und den Ablass schließen.
8. Das Display zeigt MANUAL FILL POT (Becken manuell füllen), gefolgt von IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN an. Das Becken bis zur unteren Anzeigelinie an der Rückseite des Beckens füllen und dann die Taste **√** drücken. Siehe Anweisungen unter „Ein- oder Auffüllen von Fett“ in Abschnitt 3-3.  
Die Friteuse nimmt den normalen Betrieb wieder auf.
9. Den Transportwagen unter der Friteuse herausziehen und durch die Filterablaufwanne ersetzen.

### **3-13. BEDIENUNGSANWEISUNGEN FÜR DAS OPTIONALE BULKFETT-ENTSORGUNGSSYSTEM**



**Abbildung 1**



**Abbildung 2**

1. Die Schnellkupplungsbuchse des Schlauchs an der Rückseite der offenen Friteuse an den entsprechenden Schnellkupplungsstecker an der Wand anschließen. Wenn die offene Friteuse nicht bewegt wird, kann der Schlauch angeschlossen bleiben. Siehe Abbildungen 1 und 2.

## **NOTICE**

## **HINWEIS**

Damit das Bulkfett-Entsorgungssystem verwendet werden kann, muss die Option BULK OIL DISPOSE? (Bulkfettentsorgung) im Sonderprogrammierungsmodus bzw. im Einrichtungsmodus auf YES (Ja) eingestellt werden. Mittels der Sonderprogrammierung kann unter SP-27 außerdem ein Schritt zur Eingabe eines Passwortcodes (1, 2, 3) hinzugefügt werden.

2. (Bei Friteusen mit geteilten Becken die linke oder rechte) Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis FILTER MENU (Filterungsmenü) zusammen mit 1.EXPRESS FILTER? (Schnellfilterung?) auf dem Display erscheint.
  3. Die Taste **▶** zwei Mal drücken und loslassen, bis 3.DISPOSE (Entsorgen) auf dem Display erscheint. Die Taste **√** drücken. Das Display zeigt DISPOSE? (Entsorgen?) gefolgt von JA NEIN an. Bei Einstellung von SP-27 auf JA außerdem den Code 1, 2, 3 eingeben.
  4. Die Taste **√** drücken. Das Display zeigt DRAIN VAT? (Becken entleeren?) gefolgt von JA NEIN an. Die Taste **X** drücken, wenn bereits Fett in der Ablaufwanne vorhanden ist. Mit Schritt 8 fortfahren.
  5. Die Taste **√** drücken. Das Display zeigt OPEN DRAIN (Ablass öffnen) an. Den Ablassknopf herausziehen, um den Ablass zu öffnen. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) an. Das Fett läuft nun aus dem Becken in die Ablaufwanne.
  6. Das Display zeigt VAT EMTY (Becken leer) gefolgt von JA NEIN an. Sicherstellen, dass das Becken leer ist, und dann die Taste **√** drücken.
  7. Das Display zeigt CLNVAT COMPLETE (Becken vollständig gereinigt) gefolgt von JA NEIN an. Wenn das Becken sauber ist, die Taste **√** drücken.
  8. Auf dem Display erscheint DISPOSE (Entsorgen) und dann **√** = ABPUMPEN **X** = FERTIG. Die Taste **√** drücken, um das Fett aus der Ablaufwanne in den Bulkfettbehälter zu pumpen.
  9. Nachdem das Fett vollständig aus der Ablaufwanne abgepumpt wurde, die Taste **X** (STOPP) drücken.
  10. Auf dem Display erscheint DISPOSE (Entsorgen) und dann **√** = ABPUMPEN **X** = FERTIG. Die Taste **X** drücken und den Ablass schließen.
  11. Das Display zeigt MANUALFILL VAT (Becken manuell füllen) (oder bei entsprechender Ausstattung FILL VAT FROM BULK [Becken aus Vorrat füllen]), gefolgt von IS POTFILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN an. Das Becken bis zur unteren Anzeigelinie an der Rückseite des Beckens füllen und dann die Taste **√** drücken. Siehe Anweisungen unter „Ein- oder Auffüllen von Fett“ in Abschnitt 3-3.
- Die Friteuse nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

### 3-14. WECHSELN DES FILTERPADS



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3



Abbildung 4

Das Filterpad (oder -papier) muss mindestens einmal täglich gewechselt werden, um den ordnungsgemäßen Umlauf (Pumpvorgang) des Fetts zu gewährleisten.

#### **NOTICE**

#### **HINWEIS**

Wenn das Filterpad nicht gewechselt wird, erscheint CHANGE PAD (Filterpad wechseln) als Erinnerung auf dem Display. Die Taste ✓ drücken, um die Meldung zu löschen. Die Meldung erscheint jedoch alle vier Minuten, bis das Filterpad gewechselt wird.

1. Sicherstellen, dass der Hauptnetzschalter auf ON (Ein) steht.
2. Die Tür öffnen, den Ablaufwannenanschlag anheben und die Ablaufwanne am Griff der Wanne herausziehen. Siehe Abbildungen 1 und 2.



#### **WARNUNG VERBRENNUNGS- GEFAHR**

Die Wanne kann heiß sein! Einen Lappen oder Handschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Wenn die Filterwanne mit Fett gefüllt ist, die Wanne vorsichtig handhaben, um herausspritzendes Fett oder schwere Verbrennungen zu vermeiden.

3. Die Wannendeckung von der Ablaufwanne abnehmen (siehe Abbildung 3).
4. Den Krümelkorb aus der Ablaufwanne nehmen. Fett und Krümel vom Krümelkorb abwischen. Den Krümelkorb mit Seifenwasser auswaschen, gründlich mit heißem Wasser spülen und trocknen (siehe Abbildung 4).

### **3-14. WECHSELN DES FILTERPADS (Fortsetzung)**



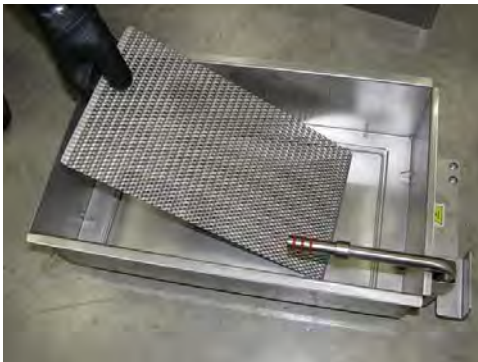
**Abbildung 5**

5. Den Filterpad-Befestigungsring entfernen, gründlich mit Seifenwasser reinigen, mit heißem Wasser spülen und trocknen (siehe Abbildung 5).



**Abbildung 6**

6. Das Filterpad aus der Wanne herausziehen und entsorgen (siehe Abbildung 6).



**Abbildung 7**

7. Das Bodensieb aus der Wanne nehmen, gründlich mit Seifenwasser reinigen, mit heißem Wasser spülen und an der Luft trocknen lassen (siehe Abbildung 7).



**Abbildung 8**

8. Fett und Krümel von der Ablaufwanne abwischen. Die Ablaufwanne mit Seifenwasser auswaschen, gründlich mit heißem Wasser spülen und trocknen (siehe Abbildung 8).

### 3-14. WECHSELN DES FILTERPADS (Fortsetzung)



Abbildung 9



Abbildung 10

### 3-15. AUSBAU UND REINIGUNG DER KORBAUFLAGE



## NOTICE

### HINWEIS

Sicherstellen, dass Ablaufwanne, Bodensieb, Krümelkorb und Befestigungsring gründlich getrocknet wurden, bevor das Filterpad in die Wanne eingesetzt wird. Das Filterpad wird ansonsten durch Wasser zersetzt.

- Die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen: Das Bodensieb zuerst in die Filterwanne einsetzen, gefolgt von Filterpad, Befestigungsring und Krümelkorb.

## NOTICE

### HINWEIS

Bevor die Filterablaufwanne wieder in Position geschoben wird, die O-Ringe (Abbildung 9) am Filterrohr mit kaltem Fett schmieren. Die O-Ringe auf Risse oder Einkerbungen prüfen und nach Bedarf austauschen. Siehe Abschnitt 3-20.

- Die Filterwanne wieder unter die Friteuse schieben und sicherstellen, dass das Filterrohr fest mit dem Anschlussstück an der Wanne unter der Friteuse verbunden ist (siehe Abbildung 9).
- Sicherstellen, dass der Ablaufwannenanschlag eingerastet ist. Die Friteuse ist nun wieder für den normalen Betrieb bereit (siehe Abbildung 10).

Die Korbauflage an der hinteren Verkleidung der Friteuse sollte regelmäßig ausgebaut und gereinigt werden.



### WARNUNG VERBRENNUNGS- GEFAHR

Beim Ausbau der Korbauflage Schutzhandschuhe tragen. Die Korbauflage kann heiß sein und Verbrennungen verursachen.

Die Korbauflage mit zwei Händen ergreifen und von den „Ausparungen“ abziehen.

Die Korbauflage in einem Waschbecken mit Seifenwasser reinigen und gründlich trocknen.

Den Bereich hinter der Korbauflage reinigen und die Auflage wieder installieren.



### 3-16. REINIGUNGSMODUS



#### **WARNUNG VERBRENNUNGS- GEFAHR**

Die Filterablaufwanne muss bis zum Anschlag unter die Friteuse eingeschoben sein. Die Abdeckung muss richtig angebracht sein. Vor dem Öffnen des Ablasses sicherstellen, dass die Filterablaufwanne eingerastet ist und dass die Öffnung in der Abdeckung mit dem Ablass ausgerichtet ist. Andernfalls kann Fett herauspritzen und Verletzungen verursachen.

Der Transport der Friteuse oder der Filterablaufwanne mit heißem Fett wird nicht empfohlen. Andernfalls kann heißes Fett herauspritzen und schwere Verbrennungen verursachen.

Beim Reinigen von Frittierbecken stets eine dichtschießende Schutzbrille oder einen Gesichtsschutz und Schutzhandschuhe tragen, da die Reinigungslösung hoch alkalisch ist. Vorsichtig vorgehen, um herausspritzende Reinigungslösung und anderen Kontakt mit den Augen und der Haut zu vermeiden. Andernfalls können schwere Verbrennungen verursacht werden. Die Anweisungen auf dem Reinigungsmittel sorgfältig lesen. Wenn die Lösung in die Augen gelangt, die Augen gründlich mit kaltem Wasser spülen und sofort einen Arzt aufsuchen.

Um das Überfüllen der Ablaufwanne zu verhindern, außerdem nur ein Becken auf einmal entleeren. Die Ablaufwanne kann das Fett aus einem durchgehenden Becken oder aus zwei geteilten Becken aufnehmen. Das Überfüllen der Ablaufwanne kann zu rutschigen Böden führen, die eine Verletzungsgefahr darstellen.

1. Angrenzende Becken abdecken, um zu vermeiden, dass Fett durch die Reinigungslösung kontaminiert wird.



#### **HINWEIS**

Während des Reinigungsvorgangs kein Produkt in einem angrenzenden Becken frittieren, um die Kontamination des Fetts und des Produkts zu vermeiden.

2. Die Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis 1.EXPRESS FILTER? (Schnellfilterung?) auf dem Display erscheint. Bei Friteusen mit geteiltem Becken die linke Taste **F** für das linke Becken und die rechte Taste **F** für das rechte Becken verwenden.
3. Die Taste **▶** sechs Mal drücken, bis das Display 7.CLEAN-OUT (Reinigung) anzeigt.
4. Die Taste **√** drücken. Auf dem Display erscheint OIL RMVD (Fett entfernt) zusammen mit JA NEIN.
5. Wenn das Fett bereits entfernt wurde, die Taste **√** drücken. Die Steuerung springt dann zum Schritt „Solution Added?“ (Lösung hinzugefügt?).



DICHTSCHLIESS-  
ENDE SCHUTZ-  
BRILLE



CHEMIKALIENBE-  
STÄNDIGE SCHUTZ-  
HANDSCHUHE

### **3-16. REINIGUNGSMODUS**

#### **(Fortsetzung)**

Wenn das Becken noch Fett enthält, die Taste **X** drücken. Das Display zeigt DISPOSE (Entsorgen) zusammen mit JA NEIN an. Die Taste **✓** drücken, um das Fett zu entsorgen, oder die Taste **X** drücken, um den Reinigungsmodus zu beenden.

Auf dem Display erscheint IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (SDU an der richtigen Stelle?) zusammen mit JA NEIN. Bei Auswahl von NEIN zeigt das Display INSERT DISPOSAL UNIT (Entsorgungseinheit unterstellen) an. Nachdem die Entsorgungseinheit positioniert wurde, die Taste **✓** für JA drücken und den Ablass öffnen. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) an und das Fett wird aus dem Becken abgelassen.

Das Display zeigt dann VAT EMPTY (Becken leer) gefolgt von JA NEIN an. Die Taste **✓** drücken, wenn das Becken leer ist, und den Ablass schließen.

6. Auf dem Display erscheint SOLUTION ADDED? (Lösung hinzugefügt?) zusammen mit JA NEIN. Das Becken bis 25 mm (1 Zoll) über die obere Einfüllmarkierung mit heißem Wasser füllen und 0,12 Liter (4 oz.) Reinigungsmittel für offene Friteusen hinzugeben und gut mischen. Dann die Taste **✓** drücken. Das Display zeigt START CLEAN (Reinigung starten) zusammen mit JA NEIN an.
7. Die Taste **✓** drücken. Auf dem Display erscheint CLEANING (Reinigung läuft) und ein Countdown-Timer. Für diesen Schritt wird eine Stunde lang eine Temperatur von 91 °C (195 °F) aufrechterhalten.

Während des Reinigungsvorgangs nach Bedarf Wasser hinzufügen, um den Füllstand 25 mm (1 Zoll) über der oberen Einfüllmarkierung zu halten.

Zum vorzeitigen Abbrechen des Reinigungsvorgangs die Taste **X** drücken. Das Display zeigt QUIT DEEP CLN (Gründliche Reinigung abbrechen) zusammen mit JA NEIN an. Die Taste **✓** drücken, um die restliche Countdown-Zeit abzubrechen und mit dem Spülvorgang fortzufahren.

8. Die Innenseite des Beckens mit einer Reinigungsbürste für offene Friteusen (auf keinen Fall Stahlwolle verwenden) schrubben. Nach einer Stunde erscheint CLEAN DONE (Reinigung beendet) auf dem Display und es ertönt ein Signalton. Die Taste **✓** drücken. Das Display zeigt dann REMOVE SOLUTION FROM VAT (Lösung aus dem Becken entfernen) an.
9. Die internen Filterkomponenten der Filterablaufwanne entfernen und in einem Waschbecken reinigen. Die leere Filterablaufwanne mit der Abdeckung wieder in die Friteuse einsetzen und sicherstellen, dass die Teile vollständig eingeschoben und verriegelt sind.
10. Die Reinigungslösung in die Filterablaufwanne ablassen, die Ablaufwanne aus der Friteuse herausziehen und die Lösung entsorgen.

### 3-16. REINIGUNGSMODUS (Fortsetzung)



Abbildung 1



#### WARNUNG VERBRENNUNGS- GEFAHR

Um Verbrennungen beim Ausgießen der heißen Lösung zu vermeiden, **Schutzhandschuhe und -ausrüstungen tragen und vorsichtig vorgehen, damit die Lösung nicht spritzt.**

11. Die leere Filterablaufwanne wieder in die Friteuse einsetzen und die Taste √ drücken. Das Display zeigt dann VAT EMTY (Becken leer) gefolgt von JA NEIN an.
12. Wenn das Becken leer ist, die Taste √ drücken. Das Display zeigt SCRUB VAT COMPLETE? (Becken vollständig geschuert?) und JA NEIN an. Nach Bedarf das Element mit einer Bürste und das Becken mit einem Scheuerschwamm reinigen.



#### VORSICHT

*Die elektrischen Heizelemente nicht abkratzen bzw. keine Scheuerpads an den Elementen verwenden. Andernfalls wird die Oberfläche der Elemente zerkratzt, was zum Anhaften und Anbrennen von Paniermehl führt.*

*Keine Stahlwolle, scheuernden Reinigungsmittel bzw. chlor-, brom-, jod- oder ammoniakhaltigen Reinigungs-/Desinfektionsmittel verwenden. Diese Reinigungsmittel greifen den Edelstahl an und verkürzen die Nutzungsdauer des Geräts.*

*Keine Wasserdüse (Drucksprühgerät) zum Reinigen des Geräts verwenden, um Schäden an den Teilen zu verhindern.*



#### HINWEIS

Die Elemente nach Bedarf mit dem Hubwerkzeug aus dem Becken heben. (Bei Friteusen mit automatischer Hubfunktion die Korbhaken über die Oberseite der Friteuse zurückklappen, bevor die Elemente angehoben werden.)

13. Nachdem das Becken gereinigt wurde, die Taste √ drücken. Das Display zeigt RINSE VAT (Becken spülen) an. (Wenn der Ablass geschlossen ist, erscheint OPEN DRAIN [Ablass öffnen] auf dem Display. In diesem Fall den Ablass öffnen.)
14. Sauberes Wasser und ca. 0,25 Liter (8 oz.) destillierte Essiglösung in das Becken gießen und das Spülwasser durch den Ablass in die Ablaufwanne laufen lassen. Das Becken mindestens drei Mal spülen; dabei jedoch darauf achten, dass die Ablaufwanne nicht überfüllt wird. Das Display zeigt nun RINSE COMPLETE (Spülvorgang beendet) gefolgt von JA NEIN an.
15. Nachdem das Becken vollständig gespült wurde, die Taste √ drücken. Auf dem Display erscheint CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (Lösung aus den Fettleitungen entfernen).  
√ = ABPUMPEN; X = FERTIG.  
Um zu gewährleisten, dass sich keine Reinigungslösung mehr in den Fettleitungen befindet, die Taste √ einige Sekunden lang drücken. Nachdem die Leitungen entleert wurde, die Taste X drücken. Auf dem Display erscheint VAT DRY? (Becken trocken?) zusammen mit JA NEIN. Den Ablassknopf drücken und den Ablass schließen.
16. Die Ablaufwanne unter der Friteuse hervorziehen und das Spülwasser entsorgen.

### 3-16. REINIGUNGSMODUS (Fortsetzung)

17. Das Becken gründlich mit einem Lappen trocknen und dann die Taste √ drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

**CAUTION**

**VORSICHT**

*Sicherstellen, dass das Beckeninnere, die Öffnung des Ablassventils und alle anderen Teile, die mit dem neuen Fett in Kontakt kommen, so trocken wie möglich sind.*

18. Sicherstellen, dass der Ablass geschlossen ist, und die Filterwanne mit einem neuen Filterpad in die Friteuse einsetzen. Das Becken gemäß den Anweisungen unter Ein- oder Auffüllen von Fett in Abschnitt 3-3 mit Fett füllen.

### 3-17. PRÜFUNG/AUSTAUSCH DER O-RINGE DER FILTERABLAUFWANNE

Um Austreten von Fett zu vermeiden und die ordnungsgemäße Ausführung des Filtervorgangs zu gewährleisten, die O-Ringe der Filterablaufwanne mindestens alle 3 Monate auf Einkerbungen und Risse untersuchen (siehe Abbildung 1).



Abbildung 1

1. Die Tür öffnen, den Ablaufwannenanschlag anheben und die Filterablaufwanne am Griff der Wanne herausziehen (siehe Abbildungen 2 und 3).

**WARNING**  
**BURN RISK**

**WARNUNG**  
**VERBRENNUNGS-**  
**GEFAHR**

**Die Wanne kann heiß sein! Einen Lappen oder Handschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.**



Abbildung 2

2. Die drei O-Ringe am Rohr der Filterablaufwanne visuell auf Risse oder Brüche untersuchen und nach Bedarf austauschen.
3. Zum Austausch eines O-Rings den Ring mit einem kleinen Schlitzschraubendreher vom Ende des Rohrs abhebeln. Den neuen O-Ring in die Kerbe des Rohrs einsetzen. Bevor die Filterablaufwanne wieder in Position geschoben wird, die O-Ringe am Filterrohr mit frischem, kaltem Fett schmieren.




Abbildung 3




Abbildung 4

### 3-18. INFO-TASTE-STATISTIK


#### **Tatsächliche Fetttemperatur**

1. Die Taste  drücken. Die tatsächliche Fetttemperatur wird für jedes Becken auf dem Display angezeigt.

#### **Solltemperatur**

2. Die Taste  zwei Mal drücken. Auf dem Display erscheint SP (Solltemperatur) zusammen mit der (voreingestellten) Solltemperatur jedes Beckens.

#### **Wiederherstellungsinformationen für jedes Becken**

1. Die Taste  drei Mal drücken. Auf dem linken Display erscheint REC (Wiederherstellung) und das rechte Display zeigt die Wiederherstellungszeit an, die zur Erhöhung der Fetttemperatur von 121 °C auf 149 °C (250 °F auf 300°F) benötigt wurde. Beispiel: 

REC	5:30
-----	------

 bedeutet, dass es 5 Minuten und 30 Sekunden gedauert hat, bis die Fetttemperatur von 121 °C auf 149 °C erwärmt wurde.

**NOTICE**

#### **HINWEIS**

Wenn innerhalb von fünf Sekunden in einem der Statistikmodi keine Taste gedrückt wird, nimmt die Steuerung den normalen Betrieb wieder auf.

### 3-19. FILTER-TASTE-STATISTIK

#### **Verbleibende Kochgänge vor der Filterung**

1. Eine der beiden Tasten  drücken und loslassen. Auf dem linken Display erscheint COOKS REMAINING (Verbleibende Kochgänge) und das rechte Display zeigt die Anzahl der verbleibenden Kochgänge vor der nächsten automatischen Filterung an.

Beispiel: 

REMA	INING	3	6
------	-------	---	---

bedeutet, dass der Bediener nach drei weiteren Kochgängen im linken Becken gefragt wird, ob die Filterung begonnen werden soll oder nicht. Im rechten Becken können jedoch noch sechs weitere Kochgänge ausgeführt werden.

#### **Uhrzeit und Datum**

2. Eine der beiden Tasten  zwei Mal drücken. Auf den Displays erscheint FILTERED (Letzte Filterung) zusammen mit der Uhrzeit und dem Datum des letzten Filtervorgangs.

### **3-21. VORBEUGENDER WARTUNGSPLAN**

Wie alle anderen Nahrungsmittel-Zubereitungsgeräte muss auch die offene Henny Penny Friteuse ordnungsgemäß gepflegt und gewartet werden. In der folgenden Tabelle sind die Verfahren der planmäßigen Wartung zusammengefasst, die vom Bediener durchgeführt werden müssen.

<b><u>Verfahren</u></b>	<b><u>Häufigkeit</u></b>
Filterung des Frittierfetts(Abschnitt 3-11)	Täglich
Wechseln des Filterpads(Abschnitt 3-13)	Täglich
Schmierung der O-Ringe der Filterwanne	Bei jedem Wechsel des Filterpads
Schmierung der O-Ringe des Fettbehälters bei Modell EEE-141	Beim Ausbau des Behälters
Wechseln des Frittierfetts	Wenn das Fett Rauch erzeugt, übermäßig schäumt oder schlecht schmeckt
Reinigen des Beckens(Abschnitt 3-15)	Bei jedem Wechsel des Frittierfetts
Prüfung der O-Ringe der Filterwanne(Abschnitt 3-16)	Vierteljährlich
Prüfung der O-Ringe des Fettbehälters bei Modell EEE-141 (Abschnitt 3-10)	Vierteljährlich



## ABSCHNITT 4. INFORMATIONSMODUS

Diese folgenden Betriebsinformationen können aufgezeichnet und für Betriebs- und technische Unterstützung verwendet werden:

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. FEHLERPROTOKOLL      | 10. KOMMUNIKATIONS-     |
| 2. LETZTE LADUNG        | INFORMATIONEN           |
| 3. TÄGLICHE STATISTIKEN | 11. ANALOGE             |
| 4. FETTDATEN            | INFORMATIONEN           |
| 5. GERÄTENUTZUNG        | 12. AKTIVITÄTSPROTOKOLL |
| 6. EINGÄNGE             | 13. FRITTIERFETT-       |
| 7. AUSGÄNGE             | FÜLLSTÄNDE              |
| 8. FETTTEMPERATUR       | 14. PUMPENVENTIL-       |
| 9. CPU-TEMPERATUR       | INFORMATIONEN           |
|                         | 15. AIF-INFORMATIONEN   |

### NOTICE

### HINWEIS

In diesem Abschnitt sind nicht alle Funktionen des Informationsmodus beschrieben. Um den ordnungsgemäßen Betrieb der Friteuse zu gewährleisten, wenden Sie sich bitte an die Henny Penny Corp., bevor Sie diese Einstellungen ändern. Weitere Informationen über diese Funktionen erhalten Sie telefonisch vom Technischen Support unter 1-800-417-8405 bzw. 1-937-456-8405.

### 4-1. EINZELHEITEN ZUM INFORMATIONSMODUS



#### 1. FEHLERPROTOKOLL (Fehlercode-Protokollliste)


Die Tasten  und  gleichzeitig drücken. Auf dem Display


erscheint \*INFO MODE\* (Informationsmodus) gefolgt von 1. E-LOG (Fehlerprotokoll).

### NOTICE

### HINWEIS

Die Tasten  und  können gedrückt werden, um den Informationsmodus jederzeit zu verlassen.

Die Taste  drücken. Die Displays zeigen A. (Datum und Uhrzeit) \*NOW\* (Jetzt) an. Dies sind das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit.

Die Taste  drücken. Wenn ein Fehler aufgezeichnet wurde, erscheinen „B. (Datum, Uhrzeit und Informationen zum Fehlercode)“ auf dem Display. Dies ist der letzte Fehlercode, der von den Steuerungen aufgezeichnet wurde.

Die Taste  drücken, um Informationen zum vorletzten Fehlercode anzuzeigen.

Im Fehlerprotokoll können bis zu 10 Fehlercodes (B bis K) gespeichert werden.




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

**2. LETZTE LADUNG** (Informationen über die letzten Kochgänge)


Die Taste  drücken. Auf den Displays erscheint 2. LAST LOAD (Letzte Ladung).

Die Timer-Taste  oder  für das Produkt drücken, für das Kochdaten angezeigt werden soll. Die entsprechende LED blinkt.

Die Taste  drücken, um mit der Anzeige der Kochdaten zu beginnen.

Beispiel: Wenn die linke  LED blinkt, erscheint PRODUCT FRY L1 in den Displays.

Wenn die rechte  LED blinkt, erscheint PRODUCT FRY R2 in den Displays.


Die Taste  drücken, um mit der Anzeige der Kochdaten zu beginnen.


<b>FUNKTION</b>	<b>DISPLAY (BEISPIEL)</b>	
Produkt (das zuletzt gekochte Produkt)	PRODUCT	FRY L1
Uhrzeit, zu der der letzte Kochgang gestartet wurde	STARTED	FEB 4 2:25P
Die tatsächlich abgelaufene Kochzeit (Sekunden in Echtzeit)	ACTUAL TIME	1:06
Programmierte Kochzeit	PROG TIME	1:00
Höchste Temperatur während des Kochgangs	MAX TEMP	350°F
Niedrigste Temperatur während des Kochgangs	MIN TEMP	313°F
Durchschnittstemperatur während des Kochgangs	AVG TEMP	322°F
Dauer (in Prozent), wie lange die Heizung während des Kochgangs eingeschaltet war	HEAT ON	45%
Bereit? (War die Friteuse bereit, bevor der Kochgang gestartet wurde?)	READY?	YES
Wann wurde der Kochgang gestoppt: Vorzeitig	QUIT AT	0:10 REM
Nach Abschluss des Kochgangs	*DONE*	+6 SEC
Differenz (%) zwischen tatsächlicher und programmierter Kochzeit	ACT/PROG	1%

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

**3. TÄGLICHE STATISTIKEN** (Betriebsinformationen der Friteuse für die letzten 7 Tage)

Die Taste  drücken. Auf den Displays erscheint 3. DAILY STATS (Tägliche Statistiken).

Die Taste  drücken, um mit der Anzeige der Kochdaten zu beginnen.

Die rechte Taste  drücken, um Daten für andere Tage der Woche anzuzeigen.

<b>FUNKTION</b>	<b>DISPLAY (BEISPIEL)</b>	
Tag, an dem diese Daten aufgezeichnet wurden	APR-30	TUE*
Anzahl der Stunden:Minuten, die die Friteuse in Betrieb war	(L/R) ON HRS	TUE* 3:45
Anzahl der Filterzyklen	(L/R) FILTERED	TUE* 4
Anzahl der übersprungenen Filterzyklen	(L/R) SKIPPED	TUE* 4
Häufigkeit, mit der Fett aufgefüllt wurde	(L/R) ADD OIL	TUE* 4
Häufigkeit, mit der Fett entsorgt wurde	(L/R) DISPOSE	TUE* 0
Fetttemperatur-Wiederherstellungszeit	(L/R) RECOVERY	TUE*1:45
Gesamtanzahl der Kochgänge an diesem Tag	(L/R) TOT CK	TUE* 38
Anzahl vorzeitig gestoppter Kochgänge	QUIT CK	TUE* 2
Kochgänge für Produkt Nr. 1	TUE* COOK -1-	17
Kochgänge für Produkt Nr. 2	TUE* COOK -2-	9
Kochgänge für Produkt Nr. 3	TUE* COOK -3-	5
Kochgänge für Produkt Nr. 4	TUE* COOK -4-	0
Kochgänge für Produkt Nr. 5	TUE* COOK -5-	0
Kochgänge für Produkt Nr. 6	TUE* COOK -6-	6
Kochgänge für Produkt Nr. 7	TUE* COOK -7-	0
Kochgänge für Produkt Nr. 8	TUE* COOK -8-	0
Kochgänge für Produkt Nr. 9	TUE* COOK -9-	1
Kochgänge für Produkt Nr. 0	TUE* COOK -0-	0

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

**4. FETTDATEN** (Informationen zum aktuellen Fett und Durchschnittsdaten der letzten vier Ladungen)

Die Taste  drücken. Auf den Displays erscheint 4. OILSTATS (Fettdaten).

Die Taste  drücken, um mit der Anzeige der Kochdaten zu beginnen.

<b>FUNKTION</b>	<b>DISPLAY (BEISPIEL):</b>
Datum, an dem das neue Fett eingefüllt wurde	NEW OIL                      MAR-23
Anzahl der Tage, an denen das Fett verwendet wurde	(L/R) OIL USE              4 DAYS
Anzahl der Filterungen dieses Fetts	(L/R) FILTERED            4
Anzahl der übersprungenen Filterzyklen	(L/R) SKIPPED             0
Anzahl der mit diesem Fett durchgeführten Kochgänge	(L/R) TOT CK                38
Durchschnittliche Anzahl von Tage je Fettwechsel	(L/R) AVG DAYS PER      13.8 DAYS OIL CHANGE
Durchschnittliche Anzahl von Kochgängen je Fettwechsel	(L/R) AVG CKS PER        388 CKS OIL CHANGE

Eine Produkttaste (1 bis 4) drücken und gedrückt halten, um die Daten einer der vorherigen vier Fettladungen anzuzeigen.

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

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

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

Die Taste  drücken, um die neuesten Fettdaten anzuzeigen:                      Beispiel: OIL-1 13 DAYS

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

**4. GERÄTENUTZUNG** (seit der letzten manuellen Rücksetzung der Daten gesammelte Informationen)

Die Taste **▶** drücken. Auf den Displays erscheint 4. 4. REVIEW USAGE (Gerätenutzung).

Die Taste **▼** drücken, um mit der Anzeige der Kochdaten zu beginnen.


<b>FUNKTION</b>	<b>DISPLAY (BEISPIEL)</b>	
Tag, an dem die Nutzungsdaten zuletzt rückgesetzt wurden	SINCE	APR-19 3:00P
Anzahl der Stunden, die die Friteuse in Betrieb war	(L/R) ON HRS	4
Anzahl der Filterzyklen	(L/R) FILTERED	4
Anzahl der übersprungenen Filterzyklen	(L/R) SKIPPED	0
Häufigkeit, mit der Fett aufgefüllt wurde	(L/R) ADD OIL	4
Häufigkeit, mit der Fett entsorgt wurde	(L/R) DISPOSE	1
Gesamtanzahl der Kochgänge	(L/R) TOT CK	38
Anzahl vorzeitig gestoppter Kochgänge	QUIT CK	2
Kochgänge für Produkt Nr . 1	COOK -1-	17
Kochgänge für Produkt Nr . 2	COOK -2-	9
Kochgänge für Produkt Nr . 3	COOK -3-	5
Kochgänge für Produkt Nr . 4	COOK -4-	0
Kochgänge für Produkt Nr . 5	COOK -5-	0
Kochgänge für Produkt Nr . 6	COOK -6-	6
Kochgänge für Produkt Nr . 7	COOK -7-	0
Kochgänge für Produkt Nr . 8	COOK -8-	0
Kochgänge für Produkt Nr . 9	COOK -9-	1
Kochgänge für Produkt Nr . 0	COOK -0-	0
<b>Nutzungsdaten rücksetzen:</b> Den Nutzungscode eingeben (1, 2, 3 bei diesem Schritt), um alle Nutzungsdaten rückzusetzen	RESET USAGE / ENTER CODE	-----

## ABSCHNITT 5. PRODUKTPROGRAMMIERUNGSMODUS






Dieser Modus ermöglicht die Programmierung der folgenden Funktionen:


- Produktbezeichnung ändern
- Taste zuordnen
- Uhrzeit und Temperatur ändern
- Kochkennung ändern
- Alarmwerte
- Qualitätstimer
- In Filterungszählung einbeziehen (global)
- Filtern nach X Ladungen (gemischt)
- Ladungskompensation
- Ladungskompensationsreferenz
- Volle Wärme
- Proportionaler Regelungsfaktor


### 5-1. ÄNDERUNG VON PRODUKTEINSTELLUNGEN

1. Die Taste  drücken und gedrückt halten, bis PROG (Programmierung) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3 (die ersten drei Produkttasten) eingeben. Auf dem Display erscheinen PRODUCT (Produkt) und PROGRAM (Programmieren), gefolgt von SELECT PRODUCT (Produkt auswählen) und -P 1- (Beispiel: NUG).


#### **Produktbezeichnungen ändern.**

3. Die 40 Produkte mit den Tasten  und  durchlaufen oder die gewünschte Produkttaste drücken.
4. Die Taste  drücken. Auf dem linken Display erscheint NAME und auf dem rechten Display erscheint das Produkt (Beispiel: NUGGETS).
5. Die Taste  drücken. Der erste Buchstabe des Namens blinkt. Eine Produkttaste drücken. Der blinkende Buchstabe wird auf den ersten Buchstaben unter der gedrückten Produkttaste gesetzt. Beispiel: Wenn die Taste  gedrückt wird, wechselt der blinkende Buchstabe auf „A“.

Die gleiche Taste erneut drücken, um den blinken Buchstaben auf „B“ zu setzen. Die Taste erneut drücken, um den blinken Buchstaben auf „C“ zu setzen. Wenn der gewünschte Buchstabe auf dem Display angezeigt wird, die Taste  drücken, um mit dem nächsten Buchstaben fortzufahren und das Verfahren zu wiederholen.

Die rechte Taste **X** drücken und gedrückt halten, um den Programmiermodus zu verlassen, oder die Taste  drücken, um mit COOK TIME (Kochzeit) fortzufahren.

#### **Taste zuordnen**

6. Die Taste  drücken, bis ASSIGN BTN (Taste zuordnen) zusammen mit dem Produkt (Beispiel: NUGGETS) auf dem Display erscheint. Wenn diesem Produkt bereits eine Taste zugeordnet wurde, leuchtet die LED auf. Um diesem Produkt andere Produkttasten zuzuordnen, die jeweilige Produkttaste 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis diese LED aufleuchtet. Um die Zuweisung eines Produktes zu einer Taste aufzuheben, diese Produkttaste bei aufleuchtender LED gedrückt halten, bis die LED ausgeht.

## **5-1. ÄNDERUNG VON PRODUKTEINSTEL- LUNGEN (Fortsetzung)**

### **Ändern von Kochzeiten und -temperaturen**

7. Die Taste ► drücken, bis COOK TIME (Kochzeit) auf dem Display erscheint. Dann die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um die Zeit in Minuten und Sekunden auf eine maximale Dauer von 59:59 einzustellen.
8. Die Taste ► drücken. Auf dem Display erscheint TEMP (Temperatur) zusammen mit der voreingestellten Temperatur auf der rechten Seite des Displays.

Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um die Temperatur zu ändern. Der Temperaturbereich beträgt 88 °C bis 191°C (190 °F bis 375°F).

### **Ändern der Kochkennung**

9. Die Taste ► drücken, bis COOK ID (Koch-ID) zusammen mit der Produktkennung auf dem Display angezeigt wird. Beispiel: NUG ist die Kennung für Nuggets. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um die Kennung zu ändern.

### **Alarmwerte (1 und 2)**

11. Die Taste ► drücken, bis ALRM 1 (Alarmwert 1) auf dem linken Display und eine Alarmzeit auf dem rechten Display erscheint. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um einen Alarm einzustellen.

Beispiel: Wenn die Dauer eines Kochgangs auf drei Minuten eingestellt wurde und ein Alarm 30 Sekunden nach Beginn des Kochgangs ertönen soll, wird dafür „2:30“ auf dem Display eingestellt. Wenn der Timer auf 2:30 abwärts gezählt hat, ertönt der Alarm.

Nach Einstellung der Alarmzeit die Taste ► drücken. Auf dem Display erscheint ALRM 2 (Alarmwert 2) und es kann ein zweiter Alarm programmiert werden.

### **Qualitätstimer (Haltezeit)**

12. Die Taste ► drücken, bis QUAL TMR (Haltetimer) zusammen mit der voreingestellten Haltezeit auf dem Display erscheint. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um die Haltezeit auf maximal 59:59 einzustellen.

### **Globale Filterungsverfolgung**

#### **In Filterungszählung einbeziehen**

- 13a. Die Taste ► drücken, bis INCL IN FLTR CNT (In Filterungszählung einbeziehen) zusammen mit JA oder NEIN auf dem Display blinkt. Die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um die Anzeige auf JA zu ändern, wenn die Kochgänge des Produktes als Teil des empfohlenen Filterungsregimes gezählt werden sollen. Auf NEIN einstellen, wenn die Kochgänge nicht einbezogen werden sollen.

**5-1. ÄNDERUNG VON  
PRODUKTEINSTEL-  
LUNGEN (Fortsetzung)**

Gemischte Filterungsverfolgung

**Filtern nach X Ladungen**

13b. Die Taste ► drücken, bis FILTER AFTER... (Filterung nach) auf dem linken Display zusammen mit der Anzahl von Kochgängen zwischen Filtervorgängen auf dem rechten Display blinkt. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 99 Ladungen zu ändern. Diese Einstellung muss für jedes Produkt vorgenommen werden.

*>Ladungskompensation, Ladungskompensationsreferenz, Volle Wärme, Proportionaler Regelungsfaktor<*

14. Die Taste ► drücken, bis LD COMP (Ladungskompensation) zusammen mit dem entsprechenden Wert auf dem Display erscheint. Damit wird die Zeit automatisch entsprechend der Größe und Temperatur der zu kochenden Ladung eingestellt. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 20 zu ändern.

15. Die Taste ► drücken, bis LCMP REF (Ladungskompensationsreferenz) zusammen mit der Ladungskompensations-Durchschnittstemperatur auf dem Display erscheint. (Wenn die Ladungskompensation auf AUS eingestellt ist, erscheint „\_ \_ \_“ auf dem Display und die Einstellung kann nicht programmiert werden.) Dies ist die durchschnittliche Kochtemperatur für jedes Produkt. Der Timer läuft bei Temperaturen über dieser Einstellung schneller und bei Temperaturen unter dieser Einstellung langsamer. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um diesen Wert zu ändern.

16. Die Taste ► drücken, bis FULL HT (Volle Wärme) zusammen mit dem vollen Wärmewert in Sekunden auf dem Display erscheint. Dies bedeutet, dass die Heizung für die programmierte Zeitdauer aktiviert wird, sobald eine Timer-Taste gedrückt wird. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 90 Sekunden zu ändern.

17. Die Taste ► drücken, bis PC F ACTR (Proportionaler Regelungsfaktor) zusammen mit der proportionalen Temperatur auf dem Display erscheint. Dies ist hilfreich, um zu verhindern, dass das Fett über die Solltemperatur hinaus erwärmt wird. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 50 Grad zu ändern.

**NOTICE**

**HINWEIS**

- Die Taste ◀ drücken, um zu den vorherigen Menüoptionen zurückzukehren.
- Die Taste ► drücken, wenn das aktuelle Produkt eingestellt wurde, um zum Schritt SELECT PRODUCT (Produktauswahl) zurückzukehren.
- Die Taste **P** drücken und gedrückt halten, um den Produktprogrammierungsmodus zu verlassen.

## ABSCHNITT 6. PROGRAMMIERUNG DER STUFE 2

Stufe 3 enthält die folgenden Funktionen:

- Sonderprogrammierungsmodus
- Einstellung von Datum und Uhrzeit
- Datenkommunikation
- Wärmeregulierung
- Technikermodus
- Statistische Daten
- Filtersteuerung

### **6-1. SONDERPROGRAMMIERUNGSMODUS**

Der Sonderprogrammierungsmodus wird für detailliertere Programmierfunktionen verwendet. Dazu gehören:

- SP-1** • Temperatur in Fahrenheit oder Celsius
- SP-2** • Sprache: Englisch, Russisch, Schwedisch (SVENSKT), Deutsch (DEUTSCHE), Portugiesisch, Spanisch (ESPANOL) und Französisch (FRANCAIS)
- SP-3** • Systeminitialisierung (Werkseinstellungen)
- SP-4** • Lautstärke
- SP-5** • Signalton
- SP-6** • Vorwärmzyklus auswählen - 1. FLÜSSIG; 2. FEST
- SP-7** • Standby-Modus aktiviert - JA oder NEIN
- SP-7A** • „0“ für STANDBY eingeben
- SP-7B** • Autom. Standby-Minuten
- SP-7C** • Standby-Solltemperatur
- SP-8** • Filterungsverfolgungsmodus - 1. GEMISCHT oder 2. GLOBAL
- SP-8A** • Filterung empfehlen nach... - 75 % bis 100 % (GEMISCHT)
- SP-8B** • Filtersperre aktiviert? - JA oder NEIN (GEMISCHT)
- SP-8A** • Filterzyklen im linken Becken - 0 bis 99 (GLOBAL)
- SP-8B** • Filterzyklen im rechten Becken - 0 bis 99 (GLOBAL)
- SP-8C** • Filtersperre aktiviert? - JA oder NEIN (GLOBAL)
- SP-9** • Polierdauer - X:XX M:SS
- SP-10** • Padwechsel-Erinnerungszeit - XX STD
- SP-11** • Reinigungszeit - XX MIN
- SP-12** • Reinigungstemperatur - XXX °F oder °C
- SP-13** • Anzeige der vorherigen Menüoption - Nach dem Kochgang zeigt das Display die vorherige Menüoption oder „—“ an
- SP-14** • Anzahl der Körbe - 2 KÖRBE oder 4 KÖRBE
- SP-15** • Kochindikator anzeigen - JA oder NEIN
- SP-16** • 2. Sprache: Englisch, Russisch, Schwedisch (SVENSKT), Deutsch (DEUTSCHE), Portugiesisch, Spanisch (ESP ANOL) und Französisch (FRANCAIS)
- SP-17** • 2. Lautstärke
- SP-18** • Energiesparmodus aktiviert? - JA oder NEIN
- SP-19** • Gerätetyp - GAS oder ELEKTRO
- SP-20** • Beckentyp - GETEILT oder DURCHGEHEND
- SP-21** • Automatische Hubfunktion aktiviert? - NO LIFT oder YES LIFT (mit oder ohne Hubfunktion).
- SP-22** • Bulkfettversorgung? - JA oder NEIN
- SP-23** • Bulkfettentsorgung? - JA oder NEIN
- SP-24** • Seriennummer der Friteuse
- SP-25** • Managercode ändern - 1 = JA
- SP-26** • Nutzungscode ändern - 1 = JA
- SP-27** • Entsorgung erfordert Code? - JA oder NEIN
- SP-28** • Längere Füllzeit aktiviert - JA oder NEIN
- SP-29** • Kann Benutzer Füllvorgang verlassen? - JA oder NEIN



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

Die Taste **P** fünf Sekunden gedrückt halten, bis LEVEL 2 (Stufe 2) gefolgt von SP PROG (Sonderprogrammierung) und ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt werden.

Den Code 1,2,3 eingeben. Auf den Displays werden SP-1, TEMPERATUR und FORMAT angezeigt.

### **NOTICE**

### **HINWEIS**

Wenn ein ungültiger Code eingegeben wird, ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint BAD CODE (Ungültiger Code). Nach einigen Sekunden kehrt die Steuerung zum Kochmodus zurück. Die obigen Schritte dann wiederholen.

Die Taste **P** drücken und zwei Sekunden gedrückt halten, um die Sonderprogrammierung zu einem beliebigen Zeitpunkt zu verlassen.

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

Auf dem linken Display blinkt SP-1 und TEMP, FORMAT (Temperatur, Format). Die Taste **▲** oder **▼** drücken, um °F oder °C auszuwählen.

### **NOTICE**

### **HINWEIS**

- Die Taste **◀** drücken, um zu den vorherigen Menüoptionen zurückzukehren.
- Die Taste **▶** drücken, wenn der aktuelle Schritt der Stufe 2 abgeschlossen ist.
- Die Taste **P** drücken und zwei Sekunden gedrückt halten, um den Programmiermodus der Stufe 2 zu verlassen.

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

Die Taste **▶** drücken. Auf dem linken Display blinken SP-2 und LANGUAGE (Sprache). Die Taste **▲** oder **▼** drücken, um die gewünschte Sprache auszuwählen.

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




Die Taste **▶** drücken. Auf dem linken Display blinken SP-3 und DO SYSTEM INIT (Systeminitialisierung durchführen) zusammen mit INIT auf dem rechten Display. Zum Rücksetzen der Steuerung auf die werkseitigen Einstellungen die Taste **v?** drücken und gedrückt halten. Die Steuerung zählt unter Anzeige von IN 3, IN 2, IN 1 abwärts. Wenn INIT- und \*DONE\* (Initialisierung fertig) auf dem Display erscheint, wurden die werkseitigen Einstellungen der Steuerungen wieder hergestellt.

### **Lautstärke (SP-4)**


Die Taste **▶** drücken. Auf dem linken Display blinken SP-4 und VOLUME (Lautstärke). Die Taste **▲** oder **▼** oder die Produkttasten verwenden, um die Lautstärke der Lautsprecher einzustellen: 10 ist der höchste und 1 der niedrigste Wert.



**6-1. SONDERPROGRAMM-  
MIERUNGSMODUS**  
**(Fortsetzung)**

**Signalton (SP-5)**

Die Taste  drücken. Auf dem linken Display blinken SP-5 und TONE (Signalton). Die Taste  oder  oder die Produkttasten verwenden, um den Signalton der Lautsprecher einzustellen: 2000 ist der höchste und 50 der niedrigste Wert.




**Verwendung von flüssigem oder festem Fett (SP-6)**





Die Taste  drücken, bis SP-6 MEL T CYCLE SELECT (Vorwärmzyklus auswählen) auf dem linken Display läuft. Wenn flüssiges Fett in den Becken verwendet wird, muss das rechte Display 1.LIQUID (Flüssig) anzeigen.




Bei Verwendung von festem Fett MUSS das Gerät speziell dafür ausgelegt sein. In diesem Fall die Taste  und  drücken, damit das rechte Display 2.SOLID (Fest) anzeigt.

**Standby-Modus aktiviert (SP-7)**




Der Standby-Modus ermöglicht die Verringerung der Fetttemperatur auf einen niedrigeren Wert, wenn die Friteuse nicht verwendet wird. Dies spart Fett und Energiekosten.

Die Taste  drücken. Auf dem linken Display blinken SP-7 und IDLE MODE ENABLED? (S tandby-Modus aktiviert?). Die Taste  oder  drücken, um JA oder NEIN auszuwählen.

Wenn JA auf dem Display angezeigt wird, die Taste  drücken. Auf dem linken Display blinken SP-7A und USE '0' FOR IDLE („0“ für STANDBY eingeben). Die Taste  oder  drücken, um JA oder NEIN auszuwählen. Bei Auswahl von JA kann der Standby-Modus mit der Produkttaste  aktiviert werden.

Die Taste  drücken. Auf dem linken Display blinken SP-7B und AUTOIDLE MINUTES (Autom. S tandby-Minuten). Die Taste  oder  bzw . die Produkttasten verwenden, um die Zeit (0 bis 60 Minuten) einzustellen, die die Friteuse im Standby-Modus bleibt, bevor der automatische Standby-Modus aktiviert wird.

Beispiel: „30“ bedeutet, dass die Steuerung das Fett automatisch auf die Solltemperatur des Standby-Modus abkühlt, wenn in diesem Becken 30 Minuten lang kein Produkt frittiert wird.




Die Taste  drücken. Auf dem linken Display blinken SP-7C und IDLE SETPT (Standby-Solltemperatur). Die Taste  oder  bzw. die Produkttasten verwenden, um die S tandby-Temperatur auf einen Wert zwischen 93 °C und 191 °C (200 °C bis 375 °F) einzustellen.

**6-1. SONDERPROGRAMM-  
MIERUNGSMODUS  
(Fortsetzung)**

Produkt	Kochgänge	Zykluszahl
Fisch	2	1/2
Pommes Frites	8	1/8
Hähnchen	4	1/4

**Filterungsverfolgungsmodus (SP-8)**

Die Filterungsverfolgung meldet dem Bediener, wenn das Fett gefiltert werden muss, indem die Anzahl der Kochgänge zwischen Filtervorgängen gezählt werden.

Die Taste  drücken. Auf dem Display blinken SP-8 und FILTER TRACKING MODE (Filterungsverfolgungsmodus). Die Tasten  und  verwenden, um entweder die 1.MIXED (Gemischte) oder die 2.GLOBAL (Globale) Filterungsverfolgung auszuwählen.






**HINWEIS**




GLOBAL bedeutet, dass alle Produkte die gleiche Anzahl von Kochgängen zwischen Filtervorgängen aufweisen.

GEMISCHT bedeutet, dass jedes Produkt mit einer unterschiedlichen Anzahl von Kochgängen zwischen Filtervorgängen eingestellt werden kann. Die Steuerungen addieren die Zykluszahl (siehe Beispiel links), und wenn die Summe 1 oder größer ist, wird eine Filterung empfohlen. Beispiel: 1 Ladung Fisch, 2 Ladungen Pommes Frites, eine Ladung Hähnchen entspricht 1 ( $1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$ ).




**GEMISCHT**

Bei Auswahl von MIXED (Gemischt) die Taste  drücken. Auf dem linken Display wird SP-8A und SUGGEST FILTER AT... (Filterung empfehlen nach) angezeigt und auf dem rechten Display erscheint ein Wert zwischen 75 % und 100 %. Die Tasten  und  verwenden, um diesen Wert zu ändern.

Je niedriger der Wert, desto früher empfiehlt die Steuerung eine Filterung. Beispiel: Bei Einstellung auf 75 % empfiehlt die Steuerung eine Filterung, nachdem 3/4 der programmierten Kochgänge durchgeführt wurden. Bei Einstellung auf 100 % müssen alle Kochgänge durchgeführt werden, bevor die Steuerung eine Filterung empfiehlt.

Die Taste  drücken. Auf dem linken Display erscheint SP-8B und LOCKOUT ENABLED? (Filtersperre aktiviert?). Die Taste  und  verwenden, um JA oder NEIN auszuwählen.

Wenn bei Einstellung auf JA die Steuerungen eine Filterung empfehlen, erscheint FILTER LOCKOUT / YOU \*MUST\* FILTER NOW (Filtersperre / Sie MÜSSEN jetzt filtern) auf dem Display. In diesem Fall muss das Becken gefiltert werden, bevor weitere Kochgänge ausgeführt werden können.

Die Taste  drücken. Auf dem linken Display erscheint SP-8C und LOCKOUT AT... (Sperre bei) und auf dem rechten Display erscheint ein Wert zwischen 100 % und 250 %. Die Tasten  und  verwenden, um diesen Wert zu ändern. Je niedriger der Wert, desto früher erfolgt die Sperre.

Beispiel: Bei Einstellung auf 100 % erfolgt die Sperre, wenn die Anzahl der Zykluszahlen 1 oder mehr erreicht. Bei Einstellung auf 200 % werden doppelt so viele Kochgänge gezählt, bevor die Sperre erfolgt. Siehe obiges Beispiel.

**6-1. SONDERPROGRAMM-  
MIERUNGSMODUS  
(Fortsetzung)**

**Filterungsverfolgungsmodus (SP-8) (Fortsetzung)  
GLOBAL**

Bei Auswahl von GLOBAL die Taste ► drücken.

Geteiltes Becken

Bei einem geteilten Becken wird SP-8A und LEFT VAT FILTER CYCLES (Filterzyklen im linken Becken) auf dem linken Display angezeigt. Die Anzahl der Kochgänge zwischen Filtervorgängen erscheint auf dem rechten Display (0 bis 99). Die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um diesen Wert zu ändern.

Die Taste ► drücken. Auf dem rechten Display wird SP-8B und RIGHT VAT FILTER CYCLES (Filterzyklen im rechten Becken) angezeigt. Die Anzahl der Kochgänge zwischen Filtervorgängen erscheint auf dem rechten Display (0 bis 99).

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display erscheint SP-8C und LOCKOUT ENABLED? (Filtersperre aktiviert?). Die Taste ▲ und ▼ verwenden, um JA oder NEIN auszuwählen.

Wenn bei Einstellung auf JA die Steuerungen eine Filterung empfehlen, erscheint FILTER LOCKOUT / YOU \*MUST\* FILTER NOW (Filtersperre / Sie MÜSSEN jetzt filtern) auf dem Display. In diesem Fall muss das Becken gefiltert werden, bevor weitere Kochgänge ausgeführt werden können.

Durchgehendes Becken

Bei einem durchgehenden Becken wird SP-8A und FULL VAT FILTER CYCLES (Filterzyklen im durchgehenden Becken) auf dem linken Display angezeigt. Die Anzahl der Kochgänge zwischen Filtervorgängen erscheint auf dem rechten Display (0 bis 99). Die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um diesen Wert zu ändern.

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display erscheint SP-8C und LOCKOUT ENABLED? (Filtersperre aktiviert?). Die Taste ▲ und ▼ verwenden, um JA oder NEIN auszuwählen.

Bei Einstellung auf YES (Ja) die Taste ► drücken. Auf dem linken Display erscheint SP-8C und FULL VAT LOCKOUT CYCLES (Sperrzyklen im durchgehenden Becken) und auf dem rechten Display erscheint die Anzahl der Kochgänge bis zur Filtersperre (0 bis 99). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um diesen Wert zu ändern.

Wenn bei Einstellung auf JA die Steuerungen eine Filterung empfehlen, erscheint FILTER LOCKOUT / YOU \*MUST\* FILTER NOW (Filtersperre / Sie MÜSSEN jetzt filtern) auf dem Display. In diesem Fall muss das Becken gefiltert werden, bevor weitere Kochgänge ausgeführt werden können.

**6-1. SONDERPROGRAMM-  
MIERUNGSMODUS**  
**Fortsetzung**

**Polierdauer (SP-9)**

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinken SP-9 und POLISH TIME (Polierdauer). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um die Polierdauer (Filtervorgang zur Verfeinerung des Fetts) auf einen Wert zwischen 0 und 10 Minuten einzustellen.

**Filterpad-Erinnerungszeit ändern (SP-10)**

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinken SP-10 und CHANGE PAD REMINDER (Filterpad-Erinnerungszeit ändern). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um die Zeit auf einen Wert zwischen 0 und 100 Stunden einzustellen.

**Reinigungszeit (SP-11)**

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-11 CLEAN-OUT TIME (Reinigungszeit). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um die Zeit auf einen Wert zwischen 0 und 99 Minuten einzustellen.

**Reinigungstemperatur (SP-12)**

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-12 CLEAN-OUT TEMP (Reinigungstemperatur). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um die Temperatur auf einen Wert zwischen 0 °C und 90 °C (195 °F) einzustellen.

**Anzeige der vorherigen Menüoption (SP-13)**

Die Taste ► drücken. Auf dem Display blinken SP-13 und COOKING USER IO (Anzeige der vorherigen Menüoption). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um SHOWPREV (Vorherige anzeigen) oder SHOW— (Striche anzeigen) auszuwählen.

Durch Einstellung von SP-13 auf SHOWPREV zeigt das Display nach Abschluss eines Kochgangs die zuletzt gekochte Menüoption an. SHOW— bedeutet, dass nach Abschluss eines Kochgangs „—“ auf dem Display erscheint und dass eine Menüoption ausgewählt werden muss, bevor der nächste Kochgang gestartet werden kann.

**Anzahl der Körbe (SP-14)**

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-14 NUMBER OF BASKETS (Anzahl der Körbe). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um 2 bzw. 4 Körbe pro Becken auszuwählen.

**Kochindikator (SP-15)**

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-15 SHOW COOKING INDICATOR (Kochindikator anzeigen). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um YES (Ja) auszuwählen. In diesem Fall zeigt ein Sternchen („\*“) während des Kochgangs an, welcher Timer abwärts zählt. NO (Nein) auswählen, wenn während des Kochgangs kein Sternchen erscheinen soll.

**6-1. SONDERPROGRAMM-  
MIERUNGSMODUS**  
**Fortsetzung)**

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

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-16 2ND

LANGUAGE (2. Sprache). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um die gewünschte zweite Sprache auszuwählen.

Durch Einstellen einer zweiten Sprache kann die Anzeigesprache während des normalen Betriebs durch Drücken der Taste **P** gewechselt werden.

Eine Sprache wird auf dem linken und die zweite Sprache auf dem rechten Display angezeigt. Durch Drücken der entsprechenden Taste ✓ wird die auf den Displays dargestellte Sprache gewählt.

**2. Lautstärke (SP-17)**

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-17 2ND

VOLUME(2. Lautstärke). Die Taste ▲ oder ▼ oder die Produkttasten drücken, um die gewünschte zweite Lautstärke auszuwählen.

Durch Einstellen einer zweiten Lautstärke kann der Lautstärkepegel während des normalen Betriebs durch zweimaliges Drücken der Taste **P** gewechselt werden.

Eine Lautstärkeeinstellung wird auf dem linken Display angezeigt (KEINE bis 10; 10 ist die lauteste) und die zweite Lautstärkeeinstellung erscheint auf dem rechten Display. Zur Auswahl der Lautstärke die Taste ✓ unter der gewünschten Einstellung drücken.

**Energiesparmodus (SP-18)**

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-18 ENERGY

SAVE ENABLED? (Energiesparmodus aktiviert?). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um JA oder NEIN auszuwählen.

Bei Einstellung auf JA wird die Friteuse bei Nichtgebrauch automatisch in den Energiesparmodus versetzt; in diesem Modus werden die Gebläse ausgeschaltet. Wenn ein Produkt für einen Kochgang ausgewählt wird, werden die Gebläse und Wärmezufuhr wieder eingeschaltet. Bei Einstellung auf NEIN laufen die Gebläse kontinuierlich.

**Gerätetyp (SP-19)**

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-19 FRYER

TYPE (Gerätetyp). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um GAS (Gasmodell) oder ELEC (Elektromodell) auszuwählen.




**Beckentyp (SP-20)**

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-20 VAT TYPE




(Beckentyp). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um SPLIT (Geteiltes Becken) oder FULL (Durchgehendes Becken) auszuwählen.

**6-1. SONDERPROGRAMM-  
MIERUNGSMODUS**  
**Fortsetzung**




**Automatische Hubfunktion aktiviert (SP-21)**

Die Taste  drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-21 AUTOLIFT ENABLED? (Automatische Hubfunktion aktiviert?). Die Taste  oder  drücken, um YES LIFT (Mit Hubfunktion) oder NO LIFT (Ohne Hubfunktion) auszuwählen. Bei Ausstattung der Friteuse mit automatischer Hubfunktion muss SP-21 auf YES LIFT (Mit Hubfunktion) eingestellt werden. Andernfalls SP-21 auf NO LIFT (Ohne Hubfunktion) einstellen.



**Bulkfettversorgung (SP-22)**

Die Taste  drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-22 BULK OIL SUPPLY? (Bulkfettversorgung?). Die Taste  oder  drücken, um YES SUPL (Mit Versorgung) oder NO SUPL (Ohne Versorgung) auszuwählen. Bei Auswahl von JA wird das Fett von einem externen Fettbehälter in die Becken gepumpt. Wenn dies nicht der Fall ist, SP-22 auf NEIN einstellen.

**Bulkfettentsorgung (SP-23)**

Die Taste  drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-23 BULK OIL DISPOSE? (Bulkfettentsorgung?). Die Taste  oder  drücken, um YES DISP (Mit Entsorgung) oder NO DISP (Ohne Entsorgung) auszuwählen. Bei Auswahl von YES DISP (Mit Entsorgung) wird das Fett bei der Entsorgung von den Becken in einem externen Fettbehälter gepumpt. Wenn dies nicht der Fall ist, SP-23 auf NO DISP (Ohne Entsorgung) einstellen.


**Seriennummer (SP-24)**


Die Taste  drücken. Auf den Displays blinken SP-24 und S/N  EDIT (Seriennummer bearbeiten) zusammen mit der Seriennummer des Geräts. DIE SERIENNUMMER MUSS MIT DER AUF DEM TYPENSCHILD AN DEN TÜREN ANGEGEBENEN SERIENNUMMER ÜBEREINSTIMMEN. ANDERNFALLS KANN SIE HIER BEARBEITET WERDEN.

**Programmierungscode ändern (SP-25)**

Diese Funktion ermöglicht dem Bediener das Ändern des Programmierungscodes (werkseitige Einstellung: 1, 2, 3), der zum Aufrufen des Produktprogrammierungsmodus und des Programmierungsmodus der Stufe 2 verwendet wird.

Die Taste  drücken. Auf dem Display blinken SP-25 und CHANGE

MGR CODE? 1=YES (Nutzungscode ändern? 1=JA). Die Taste  drücken. Auf dem Display läuft ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Neuen Code eingeben, P=FERTIG, I=ABBRECHEN). Den neuen Code mithilfe der Produkttasten eingeben.

Nachdem der Code vollständig eingegeben wurde, die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Neuen Code noch einmal eingeben, P=FERTIG, I=ABBRECHEN). Die gleichen Tasten noch einmal drücken.

**6-1. SONDERPROGRAMM-  
MIERUNGSMODUS**  
**Fortsetzung**

**Programmierungscode ändern (SP-25) (Fortsetzung)**

Nachdem der Code vollständig eingegeben wurde, die Taste **P** drücken. Auf dem Display erscheint CODE CHANGED (Code geändert).

Wenn der Code nicht zufriedenstellend ist, die Taste **i** drücken. Auf dem Display erscheint CANCEL (Abbrechen) und anschließend wieder SP-25 und CHANGE MGR CODE? 1=YES (Nutzungscode ändern? 1=Ja). Die obigen Schritte können nun wiederholt werden.

**Nutzungscode ändern (SP-26)**

Diese Funktion ermöglicht dem Bediener das Ändern des Nutzungscode (werkseitige Einstellung: 1, 2, 3), der zum Rücksetzen der für jedes Produkt zu verwendenden Mengen verwendet wird. Weitere Hinweise sind unter „Gerätenutzung“ im Abschnitt „Informationsmodus“ zu finden.

Die Taste **▶** drücken. Auf dem Display blinkt SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES (Nutzungscode ändern? 1=JA). Die Taste **i** drücken. Auf dem Display läuft ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Neuen Code eingeben, P=FERTIG, I=ABBRECHEN). Den neuen Code mithilfe der Produkttasten eingeben.

Nachdem der Code vollständig eingegeben wurde, die Taste **P** drücken. Auf dem Display erscheint REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Neuen Code noch einmal eingeben, P=FERTIG, I=ABBRECHEN). Die gleichen Tasten noch einmal drücken.

Nachdem der Code vollständig eingegeben wurde, die Taste **P** drücken. Auf dem Display erscheint \*CODE CHANGED\* (Code geändert).

Wenn der Code nicht zufriedenstellend ist, die Taste **i** drücken. Auf dem Display erscheint \*CANCEL (Abbrechen) und anschließend wieder SP-26 und CHANGE USAGE CODE? 1=YES (Nutzungscode ändern? 1=Ja). Die obigen Schritte können nun wiederholt werden.

**Entsorgung erfordert Code? (SP-27)**

Die Taste **▶** drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE? (Entsorgung erfordert Code?). Die Taste **▲** oder **▼** drücken, um YES (Ja) oder NO (Nein) auszuwählen. Bei Einstellung auf JA muss der Code 1, 2, 3 eingegeben werden, um das Fett im Entsorgungsmodus aus dem Becken pumpen zu können.

**Längere Füllzeit (SP-28)**

Die Taste **▶** drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED? (Länge Füllzeit aktiviert?). Die Taste **▲** und **▼** verwenden, um JA oder NEIN auszuwählen.

**Kann Benutzer Füllvorgang verlassen? (SP-29)**

Die Taste **▶** drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-29 LET USER EXIT FILL (Kann Benutzer Füllvorgang verlassen?). Die Taste **▲** oder **▼** drücken, um YES (Ja) oder NO (Nein) auszuwählen. Bei Auswahl von JA kann der Benutzer den Express Filter™ Füllvorgang verlassen.



## **6-2. EINSTELLUNG VON DATUM UND UHRZEIT**



1. Die Taste **P** fünf Sekunden gedrückt halten, bis LEVEL 2 (Stufe 2) gefolgt von SP PROG (Sonderprogrammierung) und ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt werden.
2. Die Taste **P** noch einmal drücken. Auf dem linken Display blinken CLK SET (Datum und Uhrzeit einstellen) und ENTER CODE (Code eingeben).
3. Den Code 1, 2, 3 (die ersten drei Produkttasten) eingeben.
4. Auf dem linken Display blinken CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY (Datum eingeben MM-TT-JJ). Das Datum mit den Produkttasten auf dem rechten Display eingeben.
5. Die Taste **▶** drücken, bis CS-2 ENTER TIME (Uhrzeit eingeben) auf dem linken Display und die Uhrzeit auf dem rechten Display blinken. Die Taste **▲** oder **▼** bzw. die Produkttasten verwenden, um die Uhrzeit zu ändern.
6. Die Taste **▶** drücken, bis CS-2 ENTER TIME (Uhrzeit eingeben) auf dem linken Display und AM oder PM auf dem rechten Display blinken. Die Taste **▲** oder **▼** verwenden, um AM (Vormittag) oder PM (Nachmittag) auszuwählen.
7. Die Taste **▶** drücken, bis CS-3 TIME FORMAT (Uhrzeit-Anzeigeformat) auf dem linken Display und 12-HR oder 24-HR auf dem rechten Display blinkt. Die Taste **▲** oder **▼** verwenden, um zwischen dem 12-Stunden-Format und dem 24-Stunden-Format für die Anzeige der Uhrzeit umzuschalten.
8. Die Taste **▶** drücken. Auf dem linken Display blinkt CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME (Sommerzeit). Die Taste **▲** oder **▼** verwenden, um die Sommerzeit für Ihre Region auszuwählen: 1. AUS; 2. USA (ab 2007); 3. EUROPA; 4. FSA (USA bis 2007).

## **6-3. DATENAUFZEICHNUNGS-, WÄRMEREGELUNGS-, TECHNIKER-, STATISTIK- UND FILTERSTEUERUNGS- MODI**


Die Datenaufzeichnungs-, Wärmeregelungs-, Techniker-, Statistik- und Filtersteuerungsmodi sind erweiterte Diagnose- und Programmierungsmodi, deren Verwendung vorwiegend Henny Penny vorbehalten ist. Weitere Informationen über diese Modi erhalten Sie telefonisch von der Serviceabteilung unter 1-800-417-8405 bzw 1-937-456-8405.

**ABSCHNITT 7. FEHLERSUCHE**

**7-1. FEHLERSUCHTABELLE**


Problem	Ursache	Abhilfe
<p>NETZSCHALTER EIN, Friteuse funktioniert jedoch nicht</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stromkreis unterbrochen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Friteuse an das elektrische Netz anschließen</li> <li>• Hauptschalter oder Sicherung am Schaltschrank prüfen</li> <li>• Lasttrennschalter in der Friteuse ausgelöst – linke Tür öffnen und Trennschalter zurücksetzen; siehe unten</li> </ul> 
<p>Steuermodul-Fehlercode E-10</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grenzscharter-Stromkreis unterbrochen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einen kleinen Schraubendreher oder Innensechskantschlüssel vorsichtig in die Öffnung des Heizelementscharniers einführen, um den Grenzscharter rückzusetzen; wenn der Grenzscharter nicht rückgesetzt werden kann, muss er ggf. ausgetauscht werden</li> </ul> 
<p>Nicht genug Fett im Becken</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• JIB-Kanister ist fast oder ganz leer</li> <li>• JIB-Fettschlauch ist verstopft oder zusammengedrückt</li> <li>• Filterwanne muss gereinigt werden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• JIB-Kanister füllen</li> <li>• JIB-Schlauch untersuchen</li> <li>• Anschluss des JIB-Schlauchs untersuchen</li> <li>• Filterwanne reinigen und Filterpapier oder -pad wechseln</li> </ul>

**7-1. FEHLERSUCHTABELLE (Fortsetzung)**

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Fett schäumt oder kocht über	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser im Fett</li> <li>• Falsches oder schlechtes Fett</li> <li>• Falsche Filterung</li> <li>• Falsche Spülung nach Reinigung des Beckens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fett ablassen und reinigen</li> <li>• Empfohlene Fettsorte verwenden</li> <li>• Filterungsverfahren beachten</li> <li>• Becken reinigen, spülen und gründlich trocknen</li> </ul>
Fett läuft nicht aus dem Becken ab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durch Krümel verstopftes Ablassventil</li> <li>• Ablassleitung verstopft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventil öffnen und Reinigungsbürste in Ablauf einführen</li> <li>• Rechte Seitenabdeckung entfernen. Verschluss vom Ende der Ablassleitung entfernen und Ablassleitung reinigen</li> </ul>
Filtermotor läuft, das Fett wird jedoch nur langsam abgepumpt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschlüsse der Filterleitung locker</li> <li>• Filterpapier oder -pad zugesetzt</li> <li>• Filter nicht richtig zusammengebaut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Filterleitungsanschlüsse festziehen</li> <li>• Filterpapier oder -pad wechseln</li> <li>• Montageanweisungen an der Innenseite der Tür beachten</li> </ul>
Blasen im Fett während des gesamten Filterprozesses	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterwanne nicht vollständig eingeschoben</li> <li>• Filterwanne verstopft</li> <li>• O-Ring an der Aufnahme der Filterleitung an der Friteuse beschädigt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen, dass die Filterwannen-Rücklaufleitung vollständig in die Aufnahme an der Friteuse eingesteckt ist</li> <li>• Wanne reinigen und Filterpapier oder -pad wechseln</li> <li>• O-Ring austauschen</li> </ul>
Steuermodul-Fehlercode E-31	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemente sind oben positioniert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemente vollständig in das Becken absenken</li> </ul>
Filtermotor läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzkabel für Becken Nr. 1 nicht eingesteckt</li> <li>• Stromkreis unterbrochen</li> <li>• Rücksetzknopf des Thermoschutzschalters an der Rückseite des Pumpenmotors ist ausgelöst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzkabel an Steckdose/Eingangsbuchse anschließen</li> <li>• Unterbrecher hinter der linken Tür (neben den Trennschaltern der Steuerung) prüfen und nach Bedarf rücksetzen</li> <li>• Motor abkühlen lassen und dann mit einem Schraubendreher fest gegen den Knopf drücken, bis er hörbar einrastet („Klicken“)</li> </ul> 

**7-2. FEHLERCODES**

Bei einem Fehler des Steuersystems zeigt das Digitaldisplay eine Fehlermeldung an. Die Fehlercodes sind in der Spalte DISPLAY aufgeführt. Bei Anzeige eines Fehlercodes ertönt ein Dauerton. Eine beliebige Taste drücken, um den Ton stummzuschalten.

<b>DISPLAY</b>	<b>URSACHE</b>	<b>ABHILFE</b>
“E-4”	Steuerplatine überhitzt	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-4 anzeigt, wird die Steuerplatine zu heiß; die Lüftungsschlitze auf jeder Seite des Geräts auf Blockierung untersuchen
“E-5”	Fett überhitzt	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-5 anzeigt, müssen die Heizstromkreise und der Temperaturfühler geprüft werden
“E-6A”	Temperaturfühler unterbrochen	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-6A anzeigt, muss der Temperaturfühler geprüft werden
“E-6B”	Temperaturfühler kurzgeschlossen	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-6B anzeigt, muss der Temperaturfühler geprüft werden
“E-10”	Grenzscharter	Einen kleinen Schraubendreher oder Innensechskantschlüssel vorsichtig in die Öffnung des Heizelementscharniers einführen, um den Grenzscharter rückzusetzen; wenn der Grenzscharter nicht rückgesetzt werden kann, muss er ggf. ausgetauscht werden  
“E-15”	Ablassschalter	Sicherstellen, dass der Ablassknopf vollständig eingedrückt ist; wenn E-15 weiterhin angezeigt wird, den Ablassschalter überprüfen lassen
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	Linker Füllstandsensoren unterbrochen Rechter Füllstandsensoren unterbrochen Beide Füllstandsensoren unterbrochen	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin einen defekten Sensor anzeigt, müssen die Steckverbinder auf der Steuerplatine überprüft werden; Sensor überprüfen lassen und nach Bedarf austauschen

**7-2. FEHLERCODES**

<b>DISPLAY</b>	<b>URSACHE</b>	<b>ABHILFE</b>
“E-21”	Langsame Wiederherstellung der Wärme	Korrekte Spannung der Friteuse von einem zertifizierten Servicetechniker überprüfen lassen; Steuerschütze und Heizelement überprüfen lassen; Friteuse auf lose oder verbrannte Kabel überprüfen lassen
E-22 - NO HEAT, CHECK PWR CORD AND BREAKER (Keine Erwärmung, Netzkabel und Unterbrecher prüfen)”	Wärmefehler – keine Wärmezufuhr	Netzkabel und Heizungskreis prüfen
“E-31”	Elemente sind oben positioniert	Elemente vollständig in das Becken absenken
“E-41”, “E-46”	Programmierungsfehler	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display diese Fehlercodes weiterhin anzeigt, die Steuerung neu initialisieren; wenn der Fehlercode weiterhin auftritt, muss die Steuerplatine ausgetauscht werden
“E-47”	Fehler im Analogwandler-Schaltkreis oder Ausfall der 12-Volt-Spannungsversorgung	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn der Fehlercode E-47 weiterhin angezeigt wird, die E/A- oder Steuerplatine austauschen lassen; bei geringer Lautstärke ist wahrscheinlich die E/A-Platine defekt; die E/A-Platine austauschen lassen
“E-48”	Fehler im Eingabesystem	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn der Fehlercode E-48 weiterhin angezeigt wird, die Steuerplatine austauschen lassen
“E-54C”	Fehler des Temperatureingangs	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn der Fehlercode E-54C weiterhin angezeigt wird, die Steuerplatine austauschen lassen
"E-60"	AIF-Platine kommuniziert nicht mit der Steuerplatine	Netzschalter am Becken aus- und einschalten; wenn der Fehler E-60 weiterhin auftritt, den Steckverbinder zwischen den Platinen überprüfen lassen; AIF-Platine oder Steuerungsplatine nach Bedarf austauschen