



**HENNY PENNY®**

*Global Foodservice Solutions*

# Henny Penny

(German)

**Offene Friteuse  
mit geteiltem und  
durchgehendem Becken –  
Elektromodelle**

**LVE-102**

**LVE-103**

**LVE-104**

FM07-286-B  
01-26-18

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

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

## ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

### 1-1. EINFÜHRUNG

Die offene Friteuse 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

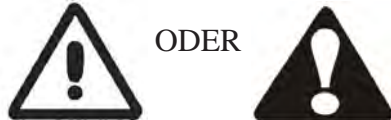
Wie jedes andere Nahrungsmittel-Zubereitungsgerät muss auch die offene Henny Penny Friteuse gepflegt und gewartet werden. Die erforderlichen Wartungs- und Pflegemaßnahmen sind in diesem Handbuch beschrieben und müssen regelmäßig im Rahmen des Gerätebetriebs durchgeführt werden.

### 1-3. KUNDENDIENST

Sollten Sie außerbetriebliche Hilfeleistungen benötigen, rufen Sie bitte Ihre unabhängige Vertriebsgesellschaft oder die Henny Penny Corp. unter 1-800-417-8405 oder 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** hervorgehoben, deren Verwendung unten beschrieben wird.



Das **SICHERHEITS-WARNSYMBOL** wird zusammen mit den Signalwörtern **GEFAHR**, **WARNUNG** oder **VORSICHT** verwendet und weist auf das Risiko von Verletzungen hin.



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



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



*Der Begriff **VORSICHT** weist bei Verwendung mit Sicherheits-Warnsymbol 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.**

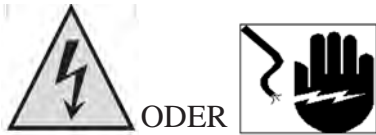
**1.4. SICHERHEIT**  
**(Fortsetzung)**



Symbol für Potenzialausgleich (Erdung)



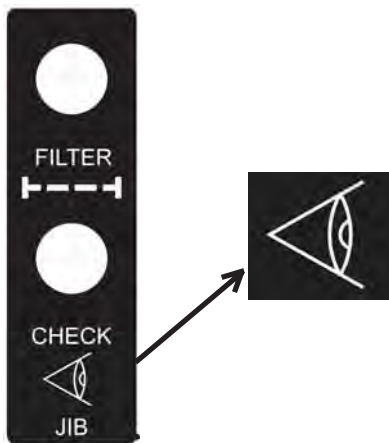
WEEE-Symbol (Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten)



Symbole für Elektroschockgefahr



Symbole für heiße Oberflächen



Zu prüfen oder zu bestätigen



## ABSCHNITT 2. INSTALLATION

### 2-1. EINFÜHRUNG

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

**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.**

**NOTICE**

HINWEIS

### 2-2. AUSPACKEN

Versandsschäden 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.



**WARNUNG**

**Bevor der Deckel entriegelt wird, müssen alle Gegengewichte angebracht werden, um Verletzungen zu vermeiden.**

6. Die Friteuse von der Palette nehmen.



**WARNUNG  
SCHWERES  
OBJEKT**

**Verletzungen beim Transport der Friteuse vermeiden. Die Friteuse wiegt je nach Ausstattung ca. 272 kg bis 363 kg (600 lbs. bis 800 lbs.). (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  
VERBRENNUNGSGEFAHR

**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 an der linken Seite der hinteren Abdeckung, unmittelbar oberhalb des Deckels.



**WARNUNG  
GEFAHR VON  
ELEKTROSCHOCKS**

Die Friteuse muss ausreichend und sicher geerdet werden, um Elektroschock 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!)**

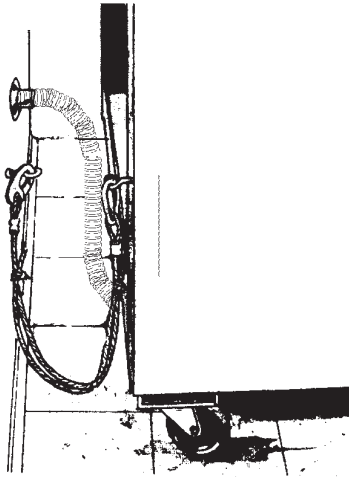
Um das Risiko von Elektroschocks zu vermeiden, muss dieses Gerät mit einem Potenzialausgleichsleiter elektrisch mit einem anderen Gerät oder in der Nähe befindlichen berührbaren Metallflächen verbunden werden. Dieses Gerät ist für diesen Zweck mit einer Potenzialausgleichsöse ausgestattet. Die Öse ist 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 Fixiervorrichtung 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 für 600 Volt und 90 °C verwendet werden. Bei Kabellängen über 15 m (50 ft.) ist ein Kabel mit den nächsthöheren Werten zu verwenden. CE-Geräte erfordern eine Kabelstärke von mindestens 6 mm und müssen am Klemmenblock verdrahtet werden.

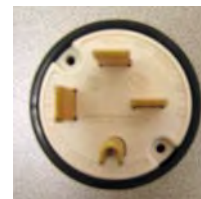
Es wird empfohlen, für den einphasigen 230 V Steuerkreis eine für 30 mA ausgelegte Schutzvorrichtung, wie z. B. einen Fehlerstrom-Schutzschalter oder einen und Erdschlussstrom-Unterbrecher, zu verwenden.

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

Die Friteuse wird mit zwei verschiedenen 2,7 m (9 ft.) langen Netzkabeln geliefert. Das Kabel mit dem Drehverriegelungs-Netzstecker gemäß NEMA L21-20P ist ausschließlich für die Haubenverriegelungsbuchse von McDonald's verdrahtet und versorgt die Bedienelemente und Filterpumpen mit Strom.



Das andere Netzkabel versorgt das Heizsystem und verfügt über einen geraden Netzstecker gemäß NEMA 15-60P. Jedes Frittierbecken verfügt über ein eigenes Netzkabel.



Die Netzkabel müssen ölbeständig, 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**






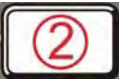






**Modell LVE-103**

## ABSCHNITT 3. BETRIEB

### 3-1. BEDIENELEMENTE

Ziehen Sie in Verbindung mit der nachfolgenden Beschreibung der Funktionen die Abbildungen 3-1 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
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
3-1	4	Das Digitaldisplay	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 (Anzeige in unterschiedlichen Sprachen ist möglich)
3-1	5		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
3-1	6		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
3-1	7		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	8		Drücken, um das Heizsystem des/der linken Becken(s) ein- bzw. auszuschalten
3-1	9		Die entsprechende Produkttasten-LED leuchtet auf, wenn das Produkt gewählt wurde
3-1	10		Drücken, um das gewünschte Produkt zu wählen bzw. bei Benennung eines Produkts die Buchstaben unter der Taste im Namen zu positionieren

### 3-1. BEDIENELEMENTE

(Fortsetzung)

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	11 & 14		<p>Wird in den Programmier- und Filtermodi verwendet; drücken, um die folgenden Filterwerte anzuzeigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Anzahl der Kochgänge bis zur nächsten Filterung</li> <li>b. Anzahl der Beckenfilterungen an diesem Tag</li> <li>c. durchschnittliche Anzahl von Filterungen pro Tag</li> <li>d. durchschnittliche Anzahl von Kochgängen zwischen Filterungen</li> </ul>
3-1	12		<p>Wird in den Programmier- und Filtermodi und beim Füllen und Entleeren der Becken verwendet; drücken, um die folgenden Temperaturwerte anzuzeigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. tatsächliche Fetttemperatur in jedem Becken</li> <li>b. Solltemperatur für jedes Becken</li> <li>c. Uhrzeit und Datum</li> </ul>
3-1	13		<p>Wird zum Aufrufen der Programmiermodi verwendet; drücken, um die folgenden Friteuseninformationen und -status anzuzeigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Wiederherstellungsinformationen für jedes Becken</li> <li>b. Anzahl der Stopps von Kochgängen an diesem Tag</li> <li>c. Anzahl der Stopps von Kochgängen in dieser Woche</li> </ul>
3-1	15		<p>Drücken, um das Heizsystem des/der rechten Becken(s) ein- bzw. auszuschalten</p>
3-2	16		<p>In der Stellung ON (EIN) werden die Bedienelemente und Filterpumpen mit Strom versorgt</p>
3-2	17		<p>Leuchtet die Anzeige blau , muss zu diesem Zeitpunkt eine automatische intermittierende Filterung durchgeführt werden</p>
3-2	18		<p>Leuchtet die Anzeige gelb, muss der JIB-Kanister gefüllt oder ersetzt werden</p>

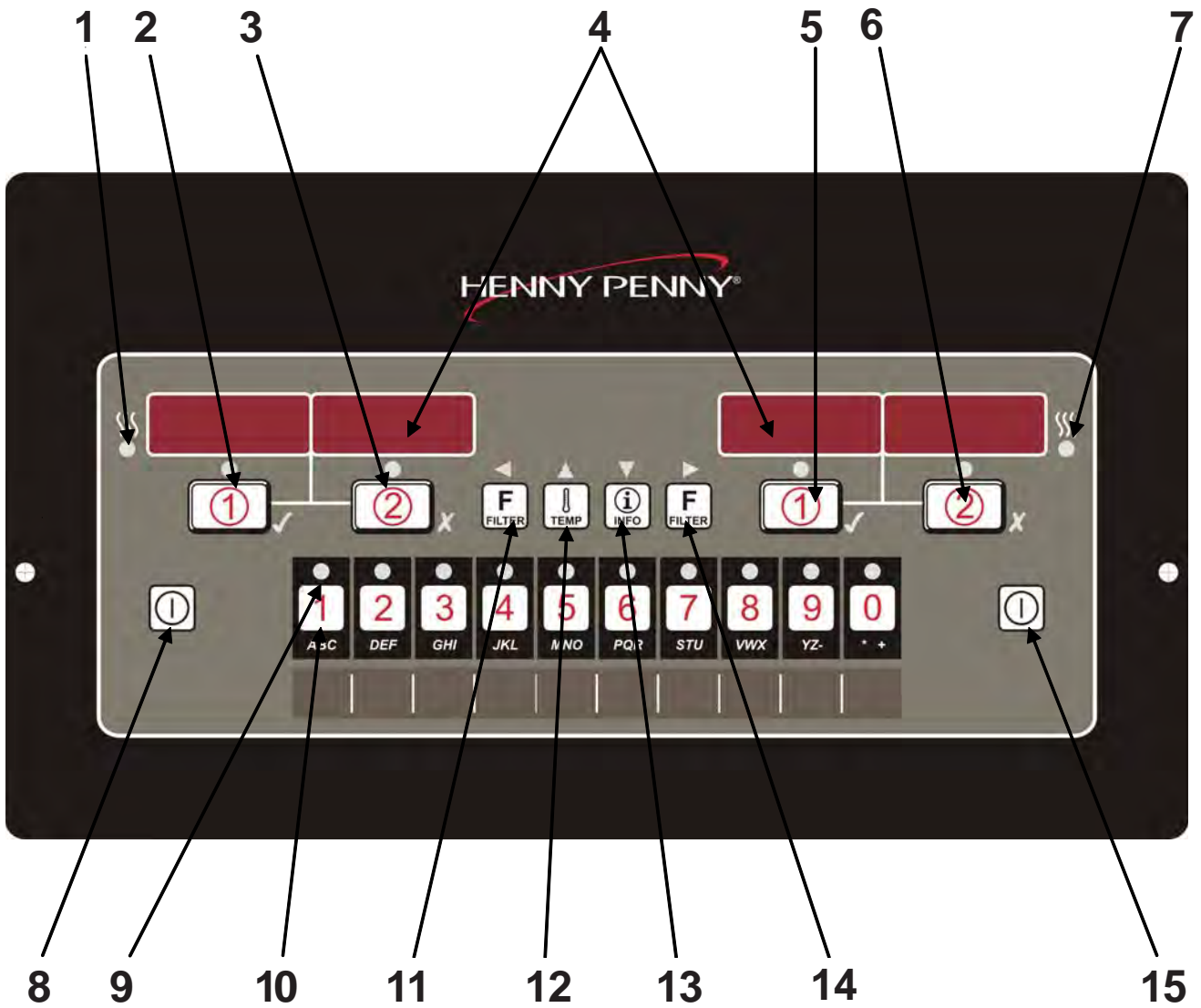


Abbildung 3-1

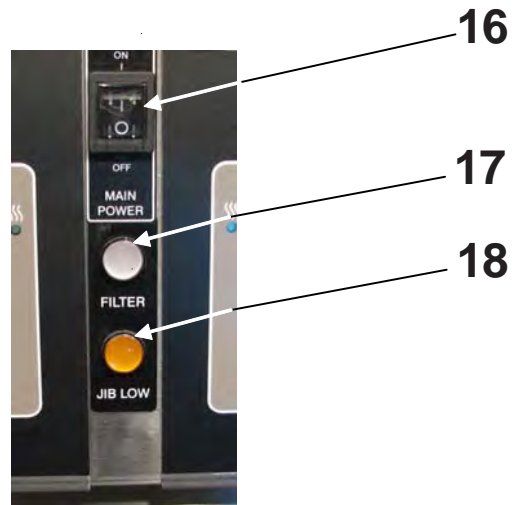


Abbildung 3-2

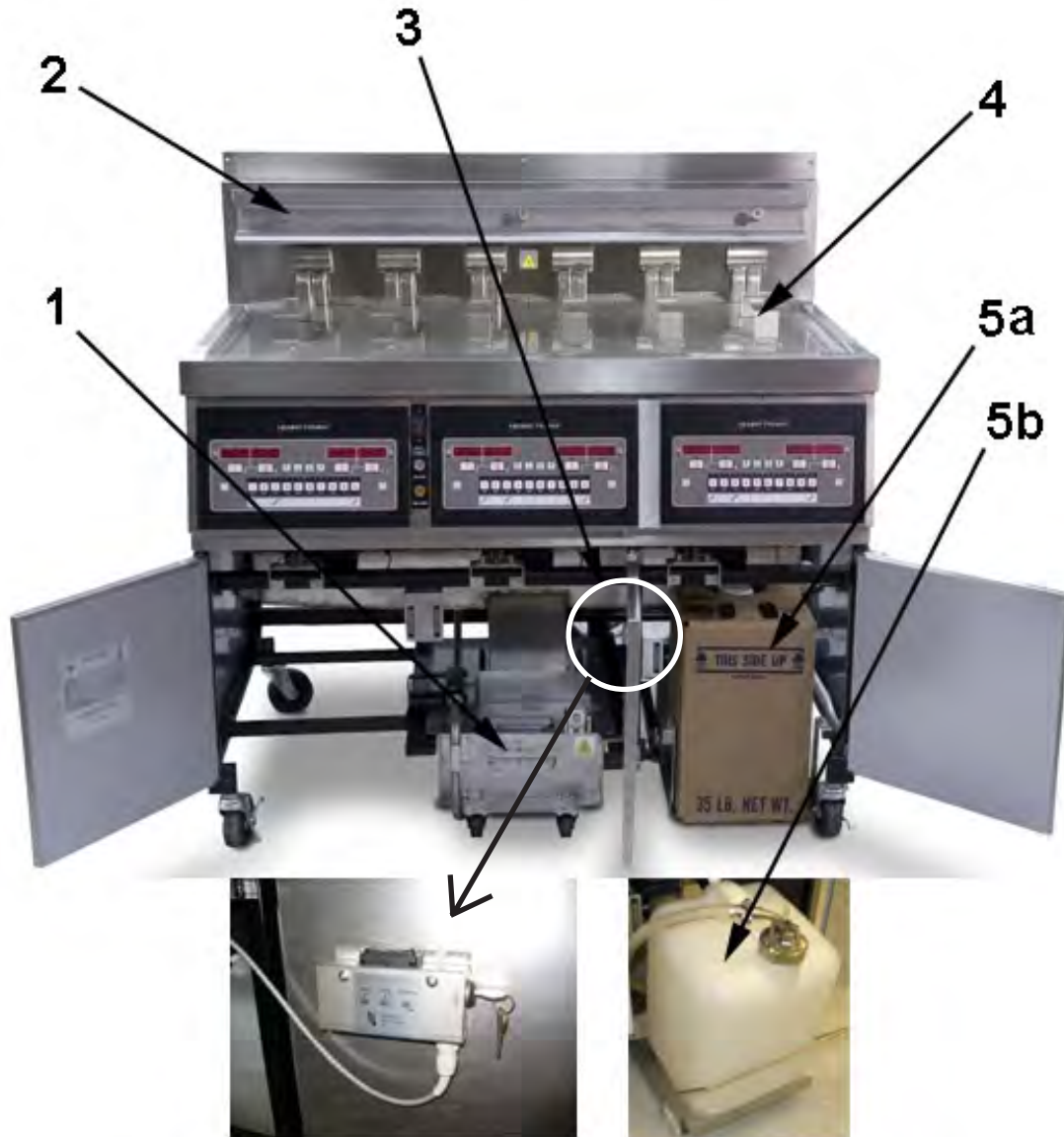


Abbildung 3-3

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-3	1	Filterablaufwanne	Das Fett läuft in diese Wanne ab und wird dann durch Filter gepumpt, um die Nutzungsdauer zu verlängern
3-3	2	Korbauflage	Die Körbe werden an dieser Auflage angehängt, wenn sie nicht verwendet werden bzw. um das Produkt nach einem Kochgang abtropfen zu lassen
3-3	3	RTI-Schalter	Nur an Friteusen mit RTI-System am Aufstellungsort
3-3	4	Beckendeckel	Zum Abdecken nicht verwendeter Becken
3-3	5a	JIB	JIB-Kanister für Standorte ohne RTI-Systeme; zum Aufbewahren von Fett
3-3	5b	JIB	Kanister für Standorte mit RTI-Systemen; zum Aufbewahren von Fett

### 3-2. EIN- ODERAUFFÜLLEN 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.

Bei Verwendung von festem Fett wird empfohlen, das Fett mithilfe einer externen Wärmequelle vorzuwärmen, bevor es in die Becken gegeben wird. Die Heizelemente müssen vollständig in Fett getaucht sein. Nichteinhaltung dieser Anweisung kann zu einem Brand und/oder zur Beschädigung der Friteuse führen.

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



**WARNUNG  
VERBRENNUNGSGEFAHR**

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 Spritzen zu vermeiden.







2. Das Gerät benötigt 14,2 Liter (15 Quart) Fett pro Becken. 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. Kaltes Fett bis zur unteren Anzeigelinie einfüllen.

#### **Füllen des Beckens mit dem RTI-System**

1. Den Hauptnetzschalter auf ON (EIN) stellen.
2. Das Korbgerüst 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 **TEMP** fünf Mal drücken und loslassen, bis 6.FILL POT FROM BULK? (Becken aus Bulkwaren füllen?) auf dem Display erscheint.
5. Die Taste **1** drücken, um FILL QUIT (Füllen Beenden) anzuzeigen. Die Taste **1** drücken und gedrückt halten, um das Becken zu füllen. Auf dem Display erscheint FILLING (Füllvorgang läuft).
6. Wenn das Becken gefüllt ist, die Taste **1** loslassen. Auf dem Display erscheint wieder FILL QUIT (Füllen Beenden). Die Taste **2** zwei Mal drücken, um mit dem normalen Betrieb fortzufahren.



**3-2. EIN- ODER**  
**AUFFÜLLEN VON**  
**FETT (Fortsetzung)**

**Füllen des Beckens mit dem JIB-Kanister (Standorte ohne RTI)**

1. Den Hauptnetzschalter auf ON (EIN) stellen.
2. Das Korbgitter in das Becken legen. Siehe Abbildung 3.
3. Die (linke oder rechte) Taste  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.FILL POT FROM JIB? (Becken aus dem JIB-Kanister füllen?) auf dem Display erscheint.
5. Die Taste  drücken, um FILL QUIT (Füllen Beenden) anzuzeigen. Die Taste  drücken und gedrückt halten, um das Becken zu füllen. Auf dem Display erscheint FILLING (Füllvorgang läuft).
6. Wenn das Becken gefüllt ist, die Taste  loslassen. Auf dem Display erscheint wieder FILL QUIT (Füllen Beenden). Die Taste  zwei Mal drücken, um mit dem normalen Betrieb fortzufahren.




### 3-3. STARTVERFAHREN AM MORGEN

1. Sicherstellen, dass das Becken auf den richtigen 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 3-2) bestätigen und dann die Taste  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  drücken und fünf Sekunden festhalten.

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.*





**GEFAHR  
RISIKO VON  
ÜBERLAUFEN**

**DIE KÖRBE NICHT ÜBERLADEN UND KEIN PRODUKT MIT ÜBERMÄSSIGEM FEUCHTIGKEITSGEHALT IN DIE KÖRBE GEBEN. DIE MAXIMALE FÜLLMENGE DES UNGETEILTEN 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.**

### 3-4. FRITTIEREN MIT PRODUKTSPEZIFISCHEM DISPLAY


Ein produktspezifisches Display bedeutet, dass auf dem Display eines bestimmten Beckens stets ein einzelnes Produkt angezeigt wird.

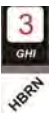
1. Nach Beendigung des Vorwärmzyklus blinkt LOW TEMP (Niedrige Temperatur), bis die Solltemperatur erreicht ist. Während LOW TEMP auf dem Display angezeigt wird, kann kein Kochgang gestartet werden. Nach Erreichen der Solltemperatur erscheint die Produktbezeichnung auf dem Display. Beispiel: NUGGETS.
2. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken.
3. Auf dem Display erscheint der Name des zu kochenden Produkts (Beispiel: „NUG“) und der Timer zählt abwärts.
4. Nach Abschluss des Kochgangs ertönt ein Alarm und das Display zeigt PULL (Entnehmen) an.
5. Die Timer-Taste unter PULL drücken, um den Alarm abzustellen, und den Korb aus dem Becken heben.
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.

## NOTICE

HINWEIS

Zum Ändern des Produkts die gewünschte Produkttaste wie z. B.  drücken. Auf dem Display erscheint <<<<>>>>.






Anschließend die Timer-Taste  oder  für das zu verwendende Becken drücken und (fünf Sekunden) gedrückt halten. Die Produktbezeichnung erscheint auf dem Display. Beispiel: HASH BRN.





**3-7. UMSTELLUNG VON  
MULTIPRODUKT-DISPLAY  
AUF  
PRODUKTSPEZIFISCHES  
DISPLAY**

Wenn das Display im Multiprodukt-Anzeigemodus „—— ———“ anzeigt, kann es auf ein produktspezifisches Display geändert werden.

1. Eine Produkttaste drücken. Beispiel: 
2. Wenn der Sollwert des Beckens mit dem des Produktes übereinstimmt, zeigt das Display FR FRIES an. Andernfalls erscheint „<<<<>>>>“ auf dem Display.
3. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten, bis das Display einen Alarmton abgibt.
4. Die Timer-Taste loslassen. Wenn das Display FR FRIES anzeigt, wurde die Änderung auf produktspezifischen Anzeigemodus erfolgreich durchgeführt.

**3-8. UMSTELLUNG VON  
PRODUKTSPEZIFISCHEM  
DISPLAY AUF  
MULTIPRODUKT-DISPLAY**






Dieses einfache Verfahren funktioniert immer (wird nie zurückgewiesen), da nicht versucht wird, die Solltemperatur zu ändern.

1. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten, bis das Display einen Alarmton abgibt.
2. Die Timer-Taste loslassen. Wenn das Display „—— ———“ anzeigt, wurde die Änderung auf Multiprodukt-Anzeigemodus erfolgreich durchgeführt.

**NOTICE** HINWEIS

Es können nur Produkte zum Frittieren ausgewählt werden, für die diese Solltemperatur programmiert wurde.

**3-9. UMSTELLUNG VON  
MULTIPRODUKT-  
DISPLAY AUF  
MULTIPRODUKT-  
DISPLAY MIT  
UNTERSCHIEDLICHEN  
SOLLTEMPERATUREN**

1. Eine Produkttaste drücken. Beispiel: 
2. Wenn der Sollwert des Beckens mit dem des Produktes übereinstimmt, zeigt das Display FR FRIES an. Andernfalls erscheint „<<<<>>>>“ auf dem Display.
3. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten, bis das Display einen Alarmton abgibt.
4. Die Timer-Taste loslassen. Wenn das Display FR FRIES anzeigt, wurde die Änderung auf produktspezifischen Anzeigemodus erfolgreich durchgeführt.
5. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten, bis das Display einen Alarmton abgibt.
6. Die Timer-Taste loslassen. Wenn das Display „—— ———“ anzeigt, wurde die Änderung auf den Multiprodukt-Anzeigemodus, in diesem Beispiel unter Verwendung des Sollwerts für Pommes Frites, erfolgreich durchgeführt.

### **3-10. AUTOMATISCHES AUFFÜLLEN**



**Abbildung 1**



**Abbildung 2**



**Abbildung 3**

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 Fett vom JIB-Kanister in das Becken, um den korrekten Füllstand des Fetts aufrechtzuerhalten.

#### **Füllen des JIB-Kanisters mit dem RTI-System**

1. Das Display zeigt JIB IS LOW (JIB-Füllstand niedrig) an und die gelbe Anzeigelampe an der Frontseite der Friteuse leuchtet. Siehe Abbildung 1.
2. Die Tür öffnen, an der der RTI-Schalter angebracht ist (Abbildung 2). Die mit ADD (Auffüllen) beschriftete Seite des RTI-Schalters drücken und gedrückt halten, um den JIB-Kanister mit Fett aufzufüllen.



#### **Austausch des JIB-Kanisters (Standorte ohne RTI)**

1. Das Display zeigt JIB IS LOW (JIB-Füllstand niedrig) an und die gelbe Anzeigelampe an der Frontseite der Friteuse leuchtet. Siehe Abbildung 3.
2. Die rechte Tür öffnen und den Schlauch vom Kanister abklemmen.
3. Den JIB-Wagen am Griff erfassen und herausziehen. Den leeren JIB-Kanister entsorgen und durch einen vollen Kanister ersetzen. Siehe Abbildung 3.



### 3-11. AUTOMATISCHE INTERMITTIERENDE FILTERUNG (AIF)



**Abbildung 1**


1. Während des normalen Betriebs und nach einer bestimmten Anzahl von Kochgängen leuchtet die blaue Anzeigeleuchte an der Frontseite der Friteuse auf (Abbildung 1), und auf dem Display erscheint regelmäßig FLTR NOW? (Jetzt filtern?) zusammen mit JA NEIN.
2. Wenn die Filterung durchgeführt werden soll, die Taste  für JA drücken. Das Display zeigt SKIM zusammen mit CONFIRM (Bestätigen) an.
3. Nachdem die Krümel von der Oberfläche des Fetts entfernt wurden, die Taste  für JA drücken. Das Display zeigt dann DRAIN-ING (Entleerung läuft) an. Der Ablass wird geöffnet und das Fett läuft aus dem Becken ab.




#### **NOTICE** HINWEIS


- Wenn die Filterung NICHT durchgeführt werden soll, die Taste  drücken, um die AIF (Automatische Intermittierende Filterung) abzubrechen. Die blaue Anzeigeleuchte geht aus und die Steuerung kehrt zum normalen Betrieb zurück. Die Steuerung empfiehlt die Filterung erneut, nachdem mehrere Kochzyklen ausgeführt wurden.
4. Wenn IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN auf dem Display erscheint, das Becken auf ordnungsgemäßen Füllstand prüfen und dann die Taste  für JA drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

### 3-12. ANZEIGE „GET MGR“

Wenn **GET MGR** (Manager holen) auf dem Display angezeigt wird, wurde das Fett während des AIF-Verfahrens nicht auf den ordnungsgemäßen Füllstand in das Becken gepumpt. **DEN GESCHÄFTSLEITER VERSTÄNDIGEN.** Siehe folgende Anweisungen.



1. Das Display zeigt GET MGR an. Die Friteuse muss vom Geschäftsleiter geprüft werden.
2. Der Geschäftsleiter drückt die Taste , um ENTER MGR CODE (Managercode eingeben) anzuzeigen.
3. Der Geschäftsleiter gibt den Code ein und auf dem Display erscheint REMOVE FLTR PAN (Filterwanne entnehmen).
4. Die Filterablaufwanne wird unter der Friteuse herausgezogen und auf dem Display erscheint IS PAN EMPTY? (Wanne leer?) zusammen mit JA NEIN.




Wenn die Wanne leer ist, die Taste  drücken. Das Display zeigt IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN an. Wenn das Becken voll ist, die Taste  drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf. Wenn das Becken nicht voll ist, das Becken auf den ordnungsgemäßen Füllstand mit Fett füllen und dann die Taste  drücken, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.


Wenn die Wanne NICHT leer ist, die Taste  drücken. Das Display zeigt IS FILTER CLOGGED? (Filter zugesetzt?) zusammen mit JA NEIN an.




**3-12. ANZEIGE „GET MGR“**  
**(Fortsetzung)**

5. Auf zugesetztes Filterpad oder -papier prüfen. Wenn das Pad/ Papier zugesetzt ist, die Taste  für JA drücken. Das Display zeigt REPLACE FILTER PAD (Filterpad ersetzen) an. Mit Schritt 6 fortfahren.

Wenn Filterpad oder -papier NICHT zugesetzt sind, die Taste  für NEIN drücken. Das Display zeigt FILTER SERVICE REQUIRED (Filterservice erforderlich) an. Das komplette Filtersystem muss untersucht werden, um das Problem zu finden. Die Taste  drücken. Das Display zeigt FILTER SERVICE COMPLETE (Filterservice fertig) zusammen mit JA NEIN an.

Nachdem das Problem gefunden und beseitigt wurde, die Taste  drücken. Das Display zeigt IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN an. Wenn das Becken voll ist, die Taste  drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf. Wenn das Becken nicht voll ist, das Becken auf den ordnungsgemäßen Füllstand mit Fett füllen und dann die Taste  drücken, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.

6. Das Filterpad oder -papier entsprechend des Verfahrens im Abschnitt „Filterpad oder -papier wechseln“ austauschen.
7. Nachdem Filterpad oder -papier gewechselt wurden und die Filterablaufwanne wieder eingeschoben wurde, zeigt das Display NEW PAD? (Neues Pad?) zusammen mit JA NEIN an. (Die Taste  für NEIN drücken. Das Display zeigt REPLACE FILTER PAD (Filterpad ersetzen) an. Zu Schritt 5 zurückkehren.)






Die Taste  für JA drücken. Das Display zeigt IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN an. Wenn das Becken voll ist, die Taste  drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf. Wenn das Becken nicht voll ist, das Becken auf den ordnungsgemäßen Füllstand mit Fett füllen und dann die Taste  drücken, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.

### 3-13. WARTUNGSFILTERUNG



WARNUNG  
VERBRENNUNGSGEFAHR

**Schutzkleidung tragen:** Sicherstellen, dass alle von McDonald's zugelassenen Schutzausrüstungen verwendet werden. Dazu gehören Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe. Die Filtrierung erst nach Anlegen der kompletten Schutzausrüstung beginnen. Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.

1. **Filterwanne prüfen:** Am ersten Filter jedes Tages sollte eine neue Filtertasche verwendet werden. Die gleiche Filtertasche kann dann für den Rest des Tages verwendet werden. Sicherstellen, dass das Filterrohr fest angeschlossen ist. Darauf achten, dass die Filterablaufwanne bis zum Anschlag unter der Friteuse eingeschoben ist und dass die Filterwannenabdeckung angebracht ist. Wenn Filterablaufwanne und -abdeckung nicht ordnungsgemäß positioniert sind, zeigt das Display FILTER PAN MISSING (Filterwanne fehlt) an.
2. **Sicherstellen, dass das Fett heiß ist:** Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn das Frittierfett bei normaler Frittiertemperatur gefiltert wird.
3. Die (linke oder rechte) Taste  drücken und gedrückt halten, bis 1.AUTO FILTER? (Automatische Filterung?) auf dem Display erscheint.
4. Die Taste  drücken und loslassen. Das Display zeigt 2.MAINT FILTER? (Wartungsfiltrierung?) an.
5. Die Taste  für JA drücken. Das Display zeigt PUT ON \*PPE\* (Schutzausrüstung anlegen) gefolgt von CONFIRM? (Bestätigen?) und JA NEIN an.
6. Die Taste  für JA drücken, um das Fett abzulassen. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) an und das Fett wird aus dem Becken abgelassen. **ODER:** Die Taste für NEIN drücken. Die Steuerung nimmt den normalen  Betrieb wieder auf.
7. Nachdem das Fett aus dem Becken abgelassen wurde, das Scharnierelement mit dem Hubwerkzeug vom Becken abheben, um den Beckenboden zu reinigen. Siehe Abbildung 1.

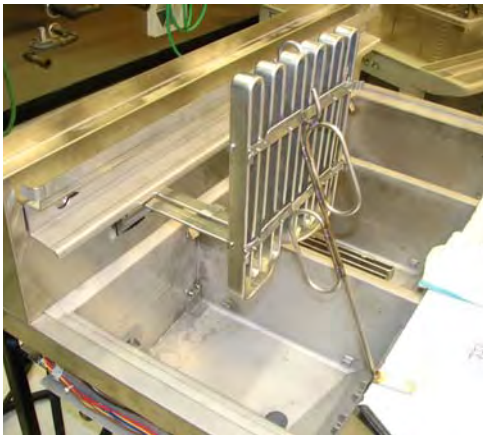


Abbildung 1



WARNUNG  
VERBRENNUNGSGEFAHR

**Zum Anheben des Elements einen Lappen oder Handschuhe verwenden.** Das Element kann heiß sein und Verbrennungen verursachen.



**3-13. WARTUNGSFILTERUNG**  
**(Fortsetzung)**

9. Die Innenseite des Beckens mit dem Scheuerwerkzeug, einem Nylon-Scheuerschwamm und einer kleinen Menge McD Fryer Cleanser abscheuern. Vorsichtig vorgehen, damit die Fühlerelemente nicht beschädigt werden.

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

10. Nach der Reinigung des Beckens zeigt das Display SCRUB COMPLETE? (Scheuern fertig?) zusammen mit JA NEIN an. Die Taste  ① für JA drücken. Das Display zeigt WASH VAT? (Becken waschen?) zusammen mit JA NEIN an.
11. Die Taste  ① für JA drücken. Das Display zeigt WASHING (Waschvorgang läuft) an. Das Fett zirkuliert mehrere Minuten durch das Becken. Nach Abschluss des Waschgangs zeigt das Display WASH AGAIN? (Waschen wiederholen?) zusammen mit JA NEIN an.
12. Die Taste  ① für JA drücken, wenn ein weiterer Waschgang erforderlich ist. Andernfalls  ② für NEIN drücken. Das Display zeigt dann RINSING (Spülvorgang läuft) an und die Friteuse spült das Becken automatisch. Nach Abschluss des Spülgangs zeigt das Display RINSE AGAIN? (Spülen wiederholen?) zusammen mit JA NEIN an.
13. Die Taste  ① für JA drücken, wenn ein weiterer Spülgang erforderlich ist. Andernfalls  ② für NEIN drücken. Das Display zeigt dann POLISH? (Verfeinern) zusammen mit JA NEIN an.
14. Die Taste  ② für NEIN drücken. Die Steuerung kehrt zu Schritt 15 zurück. Wenn die Taste  ① für JA gedrückt wird, wird das Fett durch Zirkulation durch das Filtersystem „verfeinert“ und das Display zeigt 5:00 STOP (Fertig) an. Auf Wunsch die Taste  ② für STOP (Fertig) drücken, um die Verfeinerung abzubrechen. Andernfalls wird das Fett fünf Minuten lang gefiltert/verfeinert.
15. Nach der Verfeinerung des Fetts zeigt das Display FILL VAT? (Becken füllen?) zusammen mit JA NEIN an. Die Taste  ① für JA drücken. Das Display zeigt FILLING (Füllvorgang läuft) an und das Becken wird mit Fett gefüllt.
16. Wenn das Becken gefüllt ist, zeigt das Display IS POT FILLED? (Wanne gefüllt?) zusammen mit JA NEIN an. Die Taste  ① für JA drücken. Die Friteuse nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

**3-14. ABPUMPEN VON FETT  
AUS DEM BECKEN  
MITTELS RTI**









**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.**

ACHTUNG: SICHERSTELLEN ENTSORGUNG AUF RTI GESTELLT



**Abbildung 1**

1. Die (linke oder rechte) Taste  drücken und gedrückt halten, bis \*FILTER MENU\* (Filterungsmenü) zusammen mit 1.AUTO FILTER? (Automatische Filterung?) auf dem Display erscheint.
2. Die Taste  drei Mal drücken und loslassen, bis 4.DRAIN TO PAN? (In Wanne entleeren?) auf dem Display erscheint.
3. Die Taste  drücken, um DRAN QUIT (Entleeren Beenden) anzuzeigen.
4. Die Taste  drücken. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) zusammen mit STOP? (Fertig?) an.
5. Nachdem das Becken entleert wurde, die Taste  drücken. Der Ablauf wird geschlossen und das Display zeigt DRAN QUIT (Entleeren Beenden) an.
6. Die Tür öffnen, an der der RTI-Schalter angebracht ist (Abbildung 1), und die Taste DISPOSE (Entsorgen) am RTI-Schalter drücken. Das Fett wird dann aus der Ablaufwanne abgepumpt.
7. Die Taste  zwei Mal drücken, um mit dem normalen Betrieb fortzufahren.
8. Zum Wiederauffüllen des Beckens die Anweisungen unter **Füllen des Beckens mit dem RTI-System** im Abschnitt 3-2 befolgen.

**3-15. ABPUMPEN VON FETT  
AUS DEM BECKEN  
MITTELS  
TRANSPORTWAGEN**








**Abbildung 2**



**Abbildung 3**

**ACHTUNG: SICHERSTELLEN ENTSORGUNG AUF NEIN  
ODER VAC GESTELLT**

1. Die mittlere Tür öffnen, die Ablaufwanne unter der Friteuse herausziehen und durch den Fett-Entsorgungs-Transportwagen ersetzen. Siehe Abbildungen 2 .
2. Die (linke oder rechte) Taste  drücken und gedrückt halten, bis \*FILTER MENU\* (Filterungsmenü) zusammen mit 1.AUTO FILTER? (Automatische Filterung?) auf dem Display erscheint.
3. Die Taste  sieben Mal drücken und loslassen bis 8.DRAIN POT TO SHUTTLE? (Wanne in Transportwagen entleeren) auf dem Display erscheint. Die Taste  drücken, um DRAN QUIT (Entleeren Beenden) anzuzeigen.
4. Die Taste  drücken und gedrückt halten, um DRAIN-ING (Entleerung läuft) anzuzeigen. Das Öl läuft nun aus dem Becken in den Transportwagen.
5. Nachdem das Becken entleert wurde, den Transportwagen unter der Friteuse herausziehen und durch die Filterablaufwanne ersetzen.
6. Das Becken entsprechend den Anweisungen unter **Füllen des Beckens mit dem JIB-Kanister (Standorte ohne RTI)** im Abschnitt 3-2 aus dem JIB-Kanister füllen.

### 3-16. 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.

**WARNING**  
**BURN RISK**  
WARNUNG  
VERBRENNUNGSGEFAHR

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 Spritzen oder Verbrennungen zu vermeiden.

3. Die Wannenedeckung von der Ablaufwanne abnehmen. Siehe Abbildung 3.

Abdeckung

4. Den Krümelkorb aus der Ablaufwanne nehmen. Fett und Krümel vom Krümelkorb abwischen. Den Krümelkorb mit Seifenwasser auswaschen und dann gründlich mit heißem Wasser spülen. Siehe Abbildung 4.

Krümelkorb

### 3-16. WECHSELN DES FILTERPADS (Fortsetzung)



**Abbildung 5**

5. Den Filterpad-Befestigungsring entfernen, gründlich mit Seifenwasser reinigen und mit heißem Wasser spülen. Siehe Abbildung 5.

**Befestigungsring**



**Abbildung 6**

6. Das Filterpad aus der Wanne herausziehen und entsorgen. Siehe Abbildung 6.

**Filterpad**



**Abbildung 7**

7. Das Bodensieb aus der Wanne nehmen, gründlich mit Seifenwasser reinigen und mit heißem Wasser spülen. Siehe Abbildung 7.

**Bodensieb**



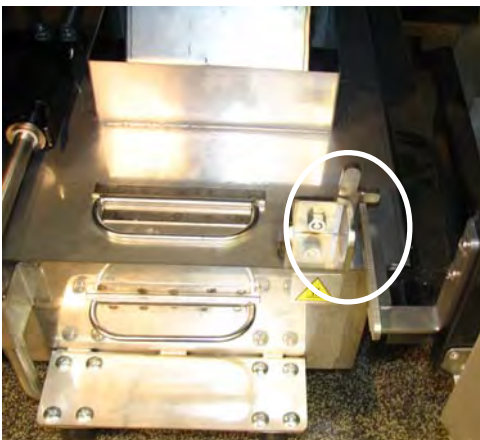
**Abbildung 8**

8. Fett und Krümel von der Ablaufwanne abwischen. Die Ablaufwanne mit Seifenwasser auswaschen und dann gründlich mit heißem Wasser spülen. Siehe Abbildung 8.

**3-16. WECHSELN DES  
FILTERPADS  
(Fortsetzung)**



**Abbildung 9**



**Abbildung 10**

**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.

9. 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 Öl schmieren.

10. Die Filterwanne wieder unter die Friteuse schieben und sicherstellen, dass das Filterrohr an der Wanne fest mit dem Anschlussstück unter der Friteuse verbunden ist. Siehe Abbildung 9.





11. Sicherstellen, dass der Ablaufwannenanschlag eingerastet ist. Die Friteuse ist nun wieder für den normalen Betrieb bereit. Siehe Abbildung 10.

## ABSCHNITT 4. PROGRAMMIERUNG





### 4-1. PROGRAMMIERUNG

1. Die Tasten  und  drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 1 (Stufe - 1) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3, 4 (die ersten vier Produkttasten) eingeben. Auf dem Display erscheinen A. PROD (Produkt) und PROGRAM (Programmierung).
3. Die rechte Taste  drücken. Auf dem Display erscheinen SELECT PRODUCT (Produkt wählen) und „-P 1-“.


#### **Produktbezeichnungen ändern.**

4. Die Taste  drücken und loslassen und dann die gewünschte Produkttaste drücken. Die Bezeichnung dieses Produkts erscheint auf dem rechten Display. Beispiel: NUGGETS mit dem blinkenden Buchstaben „N“.
5. Eine Produkttaste drücken und loslassen. 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  drücken und gedrückt halten, um den Programmiermodus zu verlassen, oder die Taste drücken und loslassen, um mit 1. COOK TIME (Kochzeit) fortzufahren.

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

6. Die Taste  drücken, bis COOK TIME (Kochzeit) auf dem Display erscheint.  Dann die Produkttasten verwenden, um die Zeit in Minuten und Sekunden auf eine maximale Dauer von 59:59 einstellen.
7. Die Taste  drücken und loslassen. Auf dem Display erscheint 1. TEMP (Temperatur) zusammen mit der voreingestellten Temperatur auf der rechten Seite des Displays.  Die Produkttasten drücken, um die Temperatur zu ändern. Der Temperaturbereich beträgt 88 °C bis 193°C (190 °F bis 380°F).


## 4-1. PROGRAMMIERUNG **Ändern der Kochkennung** (Fortsetzung)

8. 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 Kennung mithilfe der Produkttasten und dem gleichen Verfahren wie unter Schritt 4 oben ändern.

### Alarmwerte

9. Die Taste  drücken, bis ALARM-1 AT 0:00 (Alarm - 1 bei 0:00) auf dem Display erscheint. Die Produkttasten  drücken, um einen Alarm einzustellen.

Beispiel: Wenn die Dauer eines Kochgang auf drei Minuten eingestellt wurde und ein Alarm 30 Sekunden nach Beginn des Kochgangs ertönen soll, wird zu diesem Zeitpunkt „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. ALARM-1 und TYPE (Typ) blinken auf dem Display, wobei der Alarmtyp auf der rechten Seite des Displays angezeigt wird. TIME (Zeitdauer), SHAKE (Schütteln), STIR (Rühren), ADD (Hinzufügen) und DUTY (Häufigkeit)

können durch Drücken der Tasten  und  eingestellt werden.

Der Bediener wird dann durch einen Alarmton und den blinkenden Alarmtyp darauf aufmerksam gemacht, den Korb zu schütteln, das Produkt umzurühren oder neues Produkt einzufüllen. Es können bis zu vier Alarme programmiert werden.

Die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint ALARM CANCEL (Alarm abschalten) zusammen mit MANUAL (Manuell) oder




AUTO (Automatisch). Die Tasten  und  drücken, um MANUELL einzustellen, wenn der Alarm durch einen Tastendruck abgestellt werden soll, oder um AUTOMATISCH einzustellen, wenn der Alarm automatisch abgestellt werden soll. Es können bis zu vier Alarme programmiert werden.

### Qualitätstimer

10. Die Taste  drücken, bis QUALITY TMR (Haltetimer) zusammen mit der voreingestellten Haltezeit auf dem Display erscheint.

Die Produkttasten  drücken, um die Haltezeit auf eine maximale Dauer von 59:59 einzustellen.


### AIF aktivieren

11. Die Taste  drücken, bis ENABLE AIF (Automatische intermittierende Filterung aktivieren) zusammen mit JA oder NEIN auf dem Display erscheint. Die Tasten  und  verwenden, um die Anzeige auf JA zu ändern, wenn dieses Produkt in die automatische intermittierende Filterung einbezogen werden soll. Andernfalls NEIN wählen.



**4-1. PROGRAMMIERUNG**  
**(Fortsetzung)**


**Ladungskompensation, Ladungskompensationsreferenz, Ladungserwartung, Proportionaler Regelungsfaktor**

12. Die Taste  drücken, bis LOAD 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  drücken, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 20 zu ändern.

13. Die Taste  drücken, bis LCOMP REF (Ladungskompensationsreferenz) zusammen mit der Ladungskompensations-Durchschnittstemperatur auf dem Display erscheint (wenn die Ladungskompensation auf AUS gesetzt wurde, erscheint „\_ \_ \_“ auf dem Display). 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  drücken, um diesen Wert zu ändern.




14. Die Taste  drücken, bis LOAD ANT (Ladungserwartung) zusammen mit dem entsprechenden Wert in Sekunden auf dem Display erscheint. Dies bedeutet, dass die Heizung aktiviert wird, sobald eine Timer-Taste gedrückt wird.

Die Produkttasten  drücken, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 90 Sekunden zu ändern.

15. Die Taste  drücken, bis PC FACTOR (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  drücken, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 50 Grad zu ändern.

**Solltemperatur**

16. Die gewünschte Produkttaste und dann die Taste  drücken. Auf dem linken Display erscheinen SET VAT TEMP FOR (Beckentemperatur einstellen für) und die Produktbezeichnung, wie z. B. NUGGETS, gefolgt von VAT TEMP (Beckentemperatur). Auf dem rechten Display erscheint JA oder „\_ \_“. JA bedeutet, dass die Solltemperatur dieses Beckens für dieses Produkt richtig ist. „\_ \_“ bedeutet, dass die Solltemperaturen nicht übereinstimmen. Zum Abstimmen der Solltemperatur auf das Produkt die Filtertaste  oder  drücken, um „\_ \_“ auf JA zu ändern.




HINWEIS

Die Taste  drücken, um zu den vorherigen Menüoptionen zurückzukehren.

#### 4-2. INFO-TASTE- STATISTIK

#### Wiederherstellungsinformationen für jedes Becken

1. Die Taste  drücken und freigeben. 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 (250 °F auf 300°F) erwärmt wurde.

### NOTICE

#### HINWEIS

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


#### Anzahl der Stopps von Kochgängen an diesem Tag

2. Die Taste  zwei Mal drücken und loslassen. Auf dem linken Display erscheint QUIT CK (Kochgangunterbrechungen) und das rechte Display zeigt die Anzahl der Stopps von Timern vor Erreichen von 00:00 an diesem Tag an.  
Beispiel: 

QUIT	CK	5	TODAY
------	----	---	-------

 bedeutet, dass die Timer an den Bedienelementen innerhalb eines Tages fünf Mal vorzeitig gestoppt wurden.

#### Anzahl der Stopps von Kochgängen in dieser Woche


3. Die Taste  drei Mal drücken und loslassen. Auf dem linken Display erscheint QUIT CK (Kochgangunterbrechungen) und das rechte Display zeigt die Anzahl der Stopps von Timern vor Erreichen von 00:00 in dieser Woche an.  
Beispiel: 

QUIT	CK	7	WEEK
------	----	---	------

 bedeutet, dass die Timer an den Bedienelementen innerhalb einer Woche sieben Mal vorzeitig gestoppt wurden.

#### 4-3. TEMPERATUR-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.

#### Uhrzeit und Datum

3. Die Taste  drei Mal drücken. Uhrzeit und Datum werden auf den Displays angezeigt.

#### 4-4. FILTER-TASTE-STATISTIK

##### Verbleibende Kochgänge vor der Filterung

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

Beispiel: 

REM	AIN
-----	-----

3x	6x
----	----

 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.

##### Anzahl der Beckenfilterungen am heutigen Tag

2. Eine der beiden Tasten  oder  zwei Mal drücken und loslassen. Auf dem linken Display erscheint FILTERED TODAY (Heute gefiltert) und das rechte Display zeigt die Anzahl der Filterungen jedes Beckens an diesem Tag an.

Beispiel: 

TOD	AY
-----	----

3	6
---	---

 bedeutet, dass das linke Becken heute drei Mal und das rechte Becken sechs Mal gefiltert wurde.

##### Durchschnittliche Anzahl von Filterungen pro Tag

3. Eine der beiden Tasten  oder  drei Mal drücken und loslassen. Auf dem linken Display erscheint AVG FLTR PER DAY (Durchschnittliche Filterungen/Tag) und das rechte Display zeigt die durchschnittliche Anzahl von Filterungen pro Tag an.



Beispiel: 

PER	DAY
-----	-----

6.0	8.0
-----	-----

 bedeutet, dass das linke Becken an einem Tag durchschnittlich sechs Mal und das rechte Becken durchschnittlich acht Mal gefiltert wurde.

##### Durchschnittliche Anzahl von Kochgängen zwischen Filterungen

4. Eine der beiden Tasten  oder  vier Mal drücken und loslassen. Auf dem linken Display erscheint AVG CKS PER DAY (Durchschnittliche Kochgänge/Tag) und das rechte Display zeigt die durchschnittliche Anzahl von Kochgängen zwischen Filterungen an.

Beispiel: 



PER	DAY
-----	-----

7.0	8.0
-----	-----

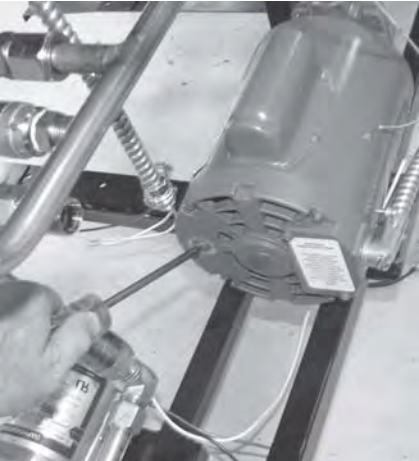
 bedeutet, dass zwischen Filterungen im linken Becken durchschnittlich sieben Kochgänge und im rechten Becken durchschnittlich acht Kochgänge ausgeführt wurden.

**ABSCHNITT 5. FEHLERSUCHE**

**5-1. 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>Fett wird nicht heiß, Lampen leuchten jedoch auf</p> <p>Steuermodul-Fehlercode E-10</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht alle Netzkabel eingesteckt</li> <li>• Grenzscharter-Stromkreis unterbrochen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen, dass beide Netzkabel des Geräts eingesteckt sind</li> <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 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>• Filterwanne reinigen und Filterpapier oder -pad wechseln</li> </ul>

**5-1. 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>• Empfohlenes Fett 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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventil öffnen und Reinigungsbürste in Ablauf einführen</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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Filterleitungsanschlüsse festziehen</li> <li>• Filterpapier oder -pad wechseln</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 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>• Rücksetzknopf des Thermoschutzschalters an der Rückseite des Pumpenmotors ist ausgelöst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzkabel an Steckdose anschließen</li> <li>• Motor abkühlen lassen und dann mit einem Schraubendreher fest gegen den Knopf drücken, bis er hörbar einrastet („Klicken“)</li> </ul> 

**5-2. 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.

DISPLAY	URSACHE	ABHILFE AN DER STEUERPLATINE
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	Grenzschalter	Einen kleinen Schraubendreher oder Innensechskantschlüssel vorsichtig in die Öffnung des Heizelementscharniers einführen, um den Grenzschalter rückzusetzen; wenn der Grenzschalter nicht rückgesetzt werden kann, muss er ausgetauscht werden  
E-31	Elemente sind oben positioniert	Elemente in das Becken absenken

**5-2. FEHLERCODES**

<b>DISPLAY</b>	<b>URSACHE</b>	<b>ABHILFE AN DER STEUERPLATINE</b>
E-41, E-46	Programmierungsfehler	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin Fehlercodes 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 PC-Platine austauschen lassen; bei geringer Lautstärke ist wahrscheinlich die E/A-Platine defekt; die E/A-Platine austauschen lassen
E-48	Fehler im Eingabesystem	PC-Platine austauschen lassen
E-62A	Kommunikationsfehler	Kontakfehler. Siehe service Handbuch Computer austauschen Sensor austauschen
E-62B	Fehlerhafte Kalibrierung	OQM in Computer 1 aktivieren OQM Sensor austauschen. Siehe Service Handbuch
E-70C	Ablassventil-Schaltdraht fehlt oder abgeklemmt	Schaltdraht an der Ablassschalter-Verriegelungsposition der PC-Platine prüfen lassen