



**HENNY PENNY®**

*Global Foodservice Solutions*



Vor Installation und Inbetriebnahme des  
Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen

# Henny Penny

**Offene Fritteusen mit  
Geteiltem Becken und Großem  
Becken - Elektrisch**

**Modell LVE-202**

**Modell LVE-203**

**Modell LVE-204**

FM07-797-C

01-26-18

Übersetzung der originalen Anleitung

# BEDIENUNGSANLEITUNG

MELDEN SIE IHRE GARANTIE ONLINE AN UNTER [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)



## **ÜBEREINSTIMMUNG**

Dies ist die original versionskontrollierte Henny Penny Anleitung für die Elektro (LVE) Modell 20X (LOV 202,203,204). 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 Fritteusentür, 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 mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihren Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

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

## **BELÜFTUNG**

Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers installiert und darf nur an einem angemessen belüfteten Ort in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und den geltenden Vorschriften verwendet werden, um das Auftreten unzulässiger Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Stoffen zu verhindern. Ein angemessener Luftstrom ist wichtig, um eine effiziente Beseitigung der Dampf- und 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.

## KAPITEL 1. EINFÜHRUNG

### 1-1. EINFÜHRUNG

Bei der offenen Fritteuse von Henny Penny handelt es sich um ein grundlegendes Nahrungsmittelverarbeitungsgerät. Dieses Gerät wird nur in institutionellen und kommerziellen Food Service Betrieben verwendet.

### NOTICE

### HINWEIS



Am 16. August 2005 trat die Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte in Kraft in der europäischen Union. Unsere Produkte wurden auf die EEAG-Direktive bewertet. Wir haben außerdem unsere Produkte geprüft um festzustellen, ob sie die Richtlinie über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten erfüllen und daraufhin die Produkte nach Bedarf modifiziert. Um die Erfüllung dieser Richtlinien weiterhin zu gewährleisten, darf dieses Gerät nicht in den unsortierten Gemeindeabfall geworfen werden. Zur ordnungsgemäßen Entsorgung wenden Sie sich an Ihren Henny Penny Vertriebshändler.

### 1-2. ORDNUNGSGEMÄSSE PFLEGE

Wie alle anderen Food Service Geräte muss auch die offene Fritteuse von Henny Penny gepflegt und gewartet werden. Die Wartungs- und Reinigungsanweisungen für dieses Gerät befinden sich in diesem Handbuch und müssen unbedingt stets befolgt werden.

### 1-3. UNTERSTÜTZUNG

Falls Sie Unterstützung benötigen, rufen Sie Ihren unabhängigen Vertriebshändler vor Ort an oder Henny Penny Corp. unter +1-800-417-8405 (gebührenfrei in den USA) bzw +1-937-456-8405.

## 1-4. SICHERHEIT

Die offene Fritteuse von Henny Penny weist zahlreiche Sicherheitsfunktionen auf. Der sichere Betrieb kann jedoch nur sichergestellt werden, wenn die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen genau verstanden werden. Die Anweisungen in diesem Handbuch helfen Ihnen dabei, die korrekten Verfahren zu erlernen. Wenn die Informationen besonders wichtig oder sicherheitsrelevant sind, werden die Wörter GEFÄHR, ACHTUNG, VORSICHT und HINWEIS verwendet. Deren Gebrauch wird nachstehend beschrieben.

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



SICHERHEITSWARNSYMBOLS werden mit GEFÄHR, ACHTUNG oder VORSICHT verwendet. Diese Wörter deuten auf ein Verletzungs- oder Produktbeschädigungsrisiko hin.



HINWEIS wird verwendet, um auf besonders wichtige Informationen aufmerksam zu machen.



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



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



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



**GEFÄHR WEIST AUF EINE IMMINENT GEFÄHRLICHE SITUATION HIN, DIE, WENN SIE NICHT VERMIEDEN WIRD, ZU SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN FÜHRT.**

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



Symbol Erdung mit Potenzialausgleich



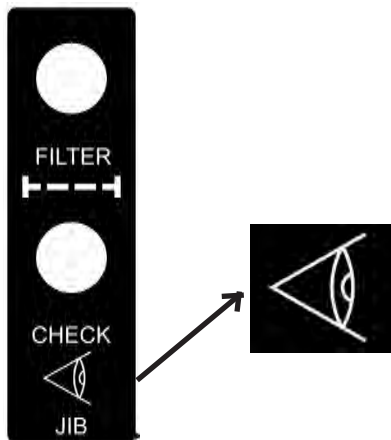
Symbol Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG)



Symbole Stromschlaggefahr



Symbole Heiße Oberflächen



Zum Prüfen oder Bestätigen

Der von diesem Gerät erzeugte Geräuschpegel liegt unter 70 dB(A)





## KAPITEL 2. INSTALLATION

### 2-1. EINFÜHRUNG

In diesem Kapitel finden Sie Anweisungen für die Installation und das Auspacken der Henny Penny LVE Fritteuse.



#### HINWEIS

Die Installation dieses Geräts sollte nur von einem qualifizierten Servicetechniker durchgeführt werden.



#### ACHTUNG STROMSCHLAG- GEFAHR

Durchstechen Sie die Fritteuse nicht mit Objekten wie Bohrern oder Schrauben, um eine Beschädigung der Komponenten oder einen Stromschlag zu vermeiden.



#### HINWEIS

Transportschäden sollten in Anwesenheit des Auslieferungsfahrers notiert und unterschrieben werden.

### 2-2. ANWEISUNGEN ZUM AUSPACKEN

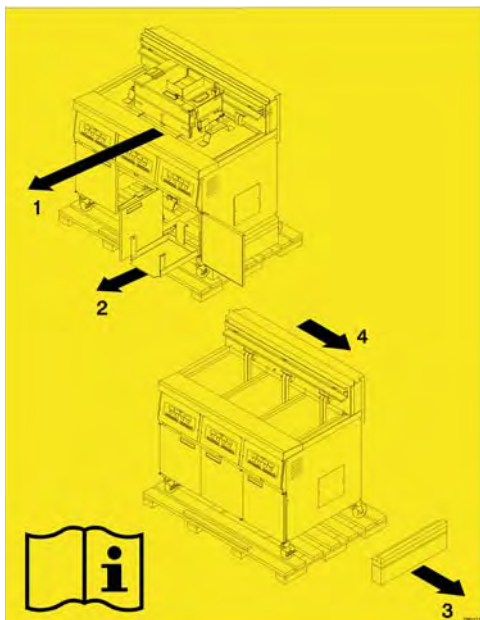


Abbildung 1

1. Schneiden und entfernen Sie die Metallbänder vom Karton.
2. Heben Sie den Kartondeckel ab, und heben Sie den Hauptkarton von der Fritteuse.
3. Nehmen Sie die Eckabsteifungen (4) ab.
4. Schneiden Sie den Film von der Träger/Rost-Box, und entfernen Sie sie von der Oberseite des Fritteusendeckels.
5. Schneiden und entfernen Sie die Metallbänder, die die Fritteuse an der Palette befestigen.



#### VORSICHT

Entfernen Sie die Filterablasswanne und das Bottle-in-Box-Regal, bevor Sie die Fritteuse von der Palette nehmen, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Abbildung 1.

6. Nehmen Sie die Fritteuse von der Palette.



#### ACHTUNG SCHWERER GEGENSTAND

Gehen Sie beim Verstellen der Fritteuse vorsichtig vor, um Verletzungen zu vermeiden. Die Fritteuse wiegt ungefähr 272 kg (600 lbs.) bis 363 kg (800 lbs.).

### 2-3. AUSWAHL DES STANDORTS FÜR DIE FRITTEUSE

Der richtige Standort für die Fritteuse ist äußerst wichtig für den schnellen und praktischen Betrieb. Die offene Fritteuse sollte so aufgestellt werden, dass ein Abstand zu den Seiten eingehalten wird, um Wartungsarbeiten und ordnungsgemäßen Betrieb zu ermöglichen. Wählen Sie einen Standort, der leichtes Be- und Entladen ermöglicht, ohne das Zusammenstellen der Bestellungen zu stören. Bediener fanden, dass das Frittieren von Anfang bis Ende und Warmhalten des Produkts ständig schnellen Service bietet. Denken Sie daran, dass der Betrieb am besten in einer geraden Linie läuft, das heißt, die Nahrungsmittel auf einer Seite roh herein und auf der anderen Seite fertig heraus. Das Zusammenstellen der Bestellungen kann durch nur geringen Verlust der Effizienz verlegt werden.



**VORSICHT  
FEUERGEFAHR**

*Um Feuergefahr und verdorbenes Material zu vermeiden, sollten keine Materialien unter der Fritteuse gelagert werden.*



**ACHTUNG  
VERBRENNUNGS-  
GEFAHR**

**Um schwere Verbrennungen durch herausspritzendes heißes Öl zu vermeiden, stellen Sie die Fritteuse so auf, dass sie nicht umkippt oder sich bewegt. Zur Stabilisierung können Haltebänder verwendet werden.**

### 2-4. NIVELLIERUNG DER FRITTEUSE

Für ordnungsgemäßen Betrieb sollte die Fritteuse von allen Seiten nivelliert sein. Setzen Sie eine Wasserwaage auf die flachen Stellen um den Bund des Beckens und auf das mittlere Becken und stellen Sie die Rollen ein, bis das Gerät nivelliert ist.



## 2-5. LÜFTUNG DER FRITTEUSE

Die Fritteuse sollte so aufgestellt werden, dass sie in eine angemessene Dunstabzugshaube oder ein Lüftungssystem entlüftet werden kann. Dies ist wichtig für den wirkungsvollen Abzug von Dampf und Frittiergerüchen. Besondere Vorsichtsmaßnahmen müssen ergriffen werden, um eine Abzugshaube zu entwerfen, die den Betrieb der Fritteuse nicht stört. Wir empfehlen, dass Sie eine Lüftungs- oder Heizungsfirma vor Ort aufsuchen, um sich ein angemessenes System entwickeln zu lassen.

### **NOTICE**

### **HINWEIS**

Die Lüftung muss den örtlichen, staatlichen und nationalen Richtlinien entsprechen. Lassen Sie sich von Ihrer Feuerwehr vor Ort oder dem Bauamt beraten.

## 2-6. HÖHENEINSTELLUNG DER HINTEREN VERKLEIDUNG



Abbildung 1

An der hinteren Verkleidung der Fritteuse befindet sich eine verstellbare Platte, die an der Dunstabzugshaube anliegen muss. Abbildung 1.

Locken Sie die 3 Hutmuttern, mit denen die Platte befestigt ist, mit einem 3/8" Steckschlüssel oder Schraubenschlüssel. Abbildung 2.

Schieben Sie die Platte gegen die Dunstabzugshaube, und ziehen Sie die drei Hutmuttern wieder fest.



Abbildung 2

## 2-7. ABBAU DER HINTEREN VERKLEIDUNG

Für einige Installationen muss eventuell die hintere Verkleidung abmontiert werden.



Bauen Sie mit einem Kreuzschraubendreher die beiden Schrauben aus (eine an jedem Ende), mit der die hintere Verkleidung befestigt ist, und ziehen Sie die Verkleidung vom Gerät ab.

## 2-8. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Prüfen Sie das Typenschild innen an der linken Tür, um die korrekte Stromversorgung festzustellen.



Diese Fritteuse muss richtig und sicher geerdet sein, um Stromschläge zu vermeiden. Die korrekten Erdungsverfahren können Sie den örtlichen elektrischen Richtlinien entnehmen oder, falls keine örtlichen Richtlinien verfügbar sind, dem „National Electrical Code“, ANSI/NFPA Nr. 70 (aktuelle Ausgabe). In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1 und/oder örtlichen Richtlinien vorgenommen werden.

Um Stromschläge zu vermeiden, muss dieses Gerät mit einem externen Leistungsschalter ausgestattet sein, der alle nicht geerdeten, stromführenden Teile abschaltet. Der Hauptschalter an diesem Gerät schaltet nicht alle stromführenden Teile ab.

**(NUR FÜR GERÄTE MIT CE-ZEICHEN!)**

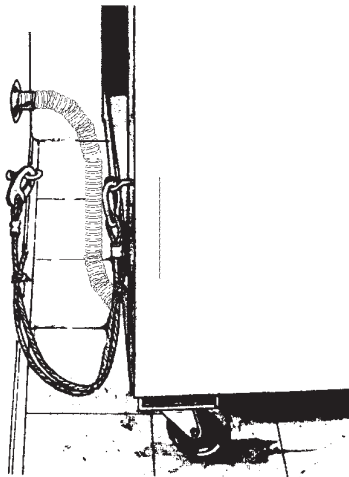
Um das Stromschlagrisiko zu vermeiden, muss das Gerät an anderen Geräten oder berührbaren Metalloberflächen in der Nähe dieses Geräts mit einem Potenzialausgleichsleiter verbunden werden. Dieses Gerät ist zu diesem Zweck mit einem Potenzialausgleichsanschluss versehen. Dieser Potenzialausgleichsanschluss ist mit dem folgenden Symbol markiert





**2-8. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN**  
**(Fortsetzung)**

**KABELSICHERUNG**



Die Ringschraube muss mit akzeptablen Baumethoden am Gebäude befestigt werden.



**VORSICHT**

**TROCKENWANDBAUWEISE**

Befestigen Sie die Ringschraube an einen Ständer der Gipskartonplatten. Befestigen Sie die Schraube nicht nur an der Gipskartonplatte. Die bevorzugte Installation ist ca. 15 cm auf jeder Seite. Die Kabelsicherung muss mindestens 15 cm kürzer sein als der flexible Kabelkanal.

Ein allpoliger, separater Trennschalter mit Sicherungen oder Unterbrechern der richtigen Leistung muss an einer gut erreichbaren Stelle zwischen Fritteuse und Stromquelle unter Befolgung der nationalen und örtlichen Richtlinien installiert werden. Dieser Trennschalter sollte aus einem isolierten Kupferleiter bestehen, der auf 600 V und 90 °C ausgelegt ist. Für Entfernungen von über 15,24 m (50 ft), verwenden Sie die nächst größere Drahtstärke. Die Drahtstärke von CE-Geräten muss mindestens 6 mm betragen, um an die Klemmenleiste angeschlossen zu werden.

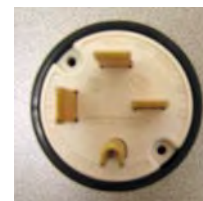
Wir empfehlen den Einbau einer auf 30 mA ausgelegten Schutzvorrichtung, wie einen Differenzstromschalter oder einen Fehlerstrom-Schutzschalter in den Fritteusenstromkreis.

In den Vereinigten Staaten müssen permanent angeschlossene elektrische Fritteusen auf Rollen mit flexiblem Kabelkanal und einer Kabelsicherung installiert werden. Siehe Abbildung links. Im hinteren Fritteusenrahmen sind Löcher für die Befestigung der Kabelsicherung an der Fritteuse vorgesehen. Die Kabelsicherung hindert die Fritteuse nicht am Umkippen.

Die Fritteuse wird mit 2 verschiedenen 2,13 m (7 ft) langen Netzkabeln geliefert. Das Netzkabel mit NEMA L21-20P Drehraststecker ist speziell für den verriegelbare Steckanschluss für McDonald's Hauben verdrahtet und versorgt die Bedienungselemente und Filterpumpen mit Strom.

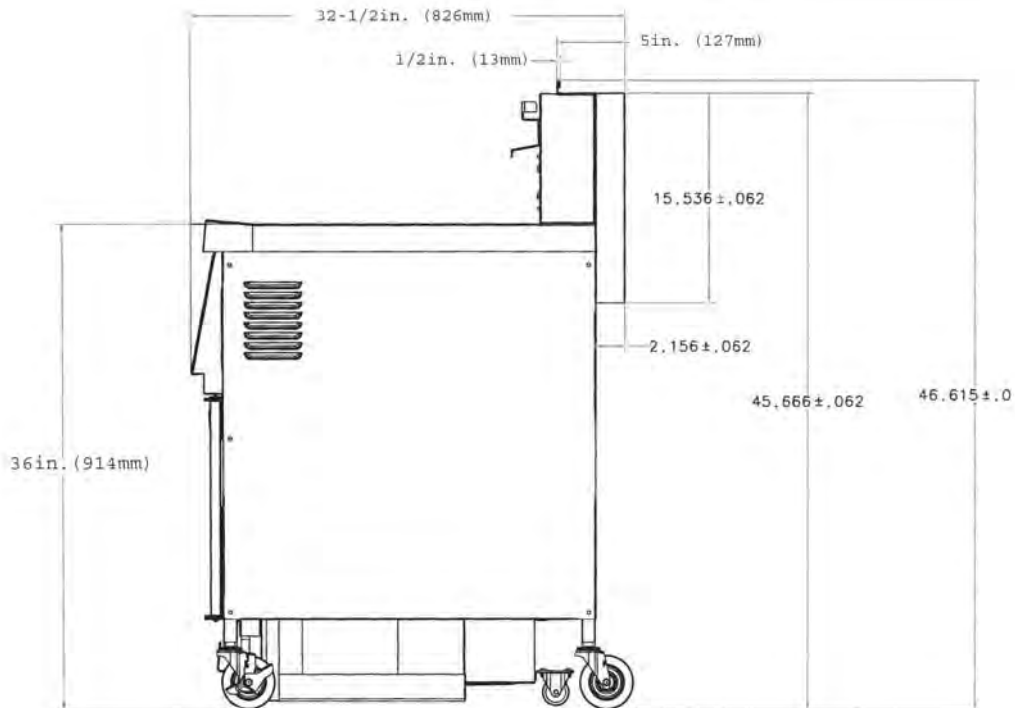
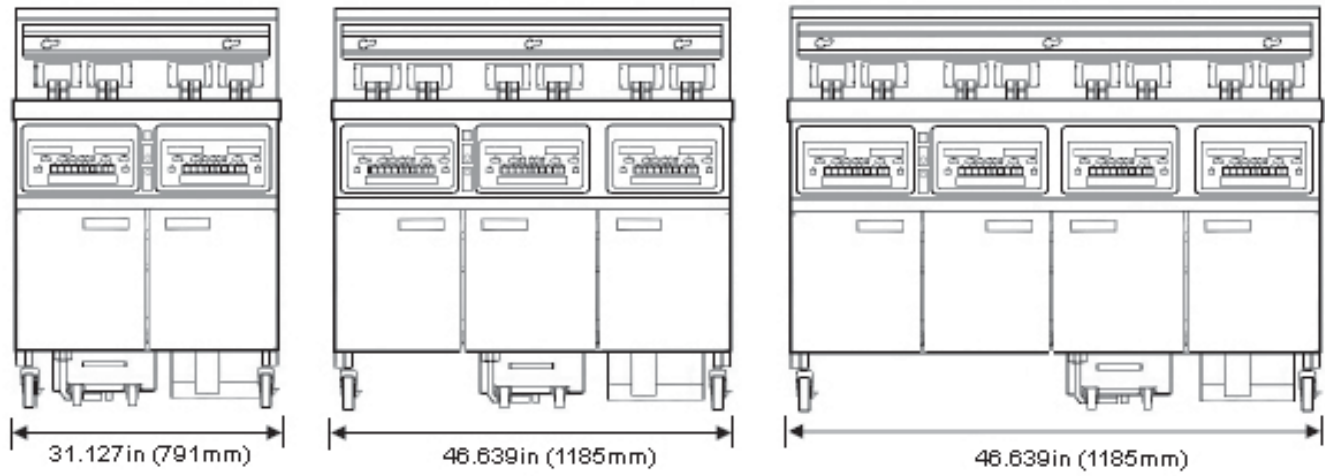


Das andere Netzkabel versorgt das Heizsystem mit Strom und verwendet den geraden Stecker NEMA 15-60H. Außerdem ist jedes Becken mit seinem eigenen Netzkabel ausgestattet.



Die Netzkabel müssen aus ölbeständigem, flexiblem, ummanteltem Kabel bestehen, nicht leichter als gewöhnliche Kabel aus Polychloropren oder einem gleichwertigen Elastomermantel.

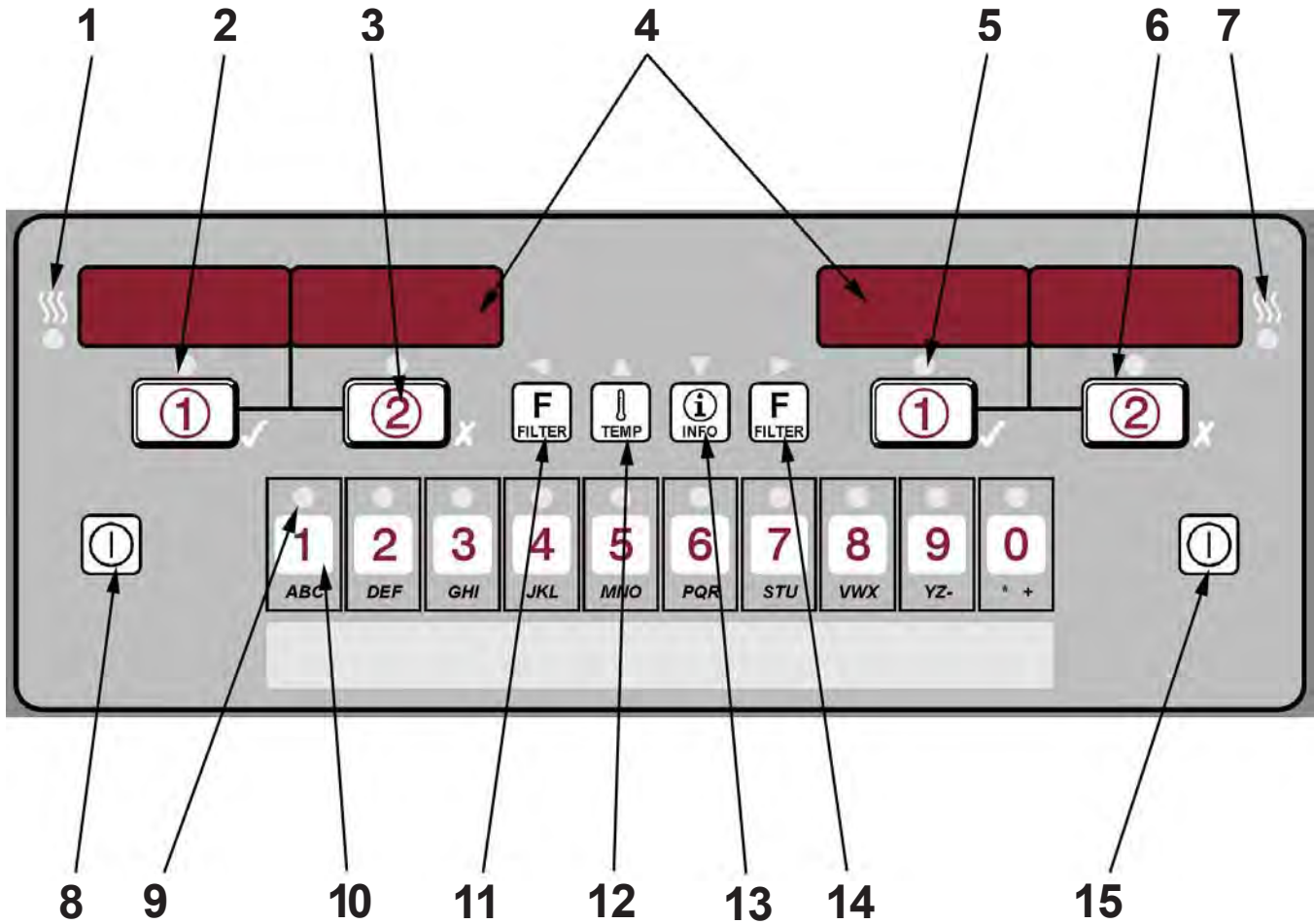
**2-9. ABMESSUNGEN**



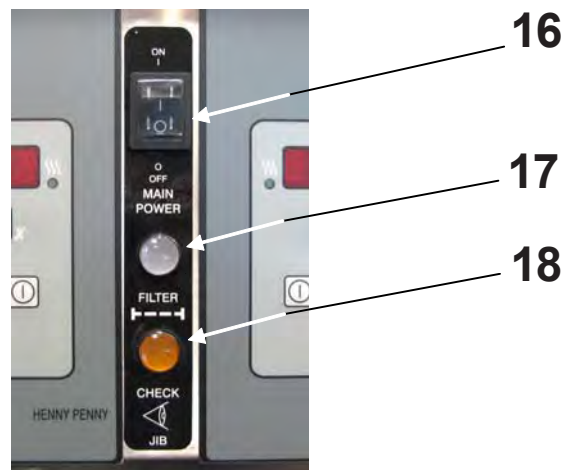


**KAPITEL 3. BEDIENUNG**

**3-1. BEDIENUNGSKOMPONENTEN** Beziehen Sie sich auf die Erläuterungen auf den nächsten Seiten.



**Abbildung 3-1**











**Abbildung 3-2**













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

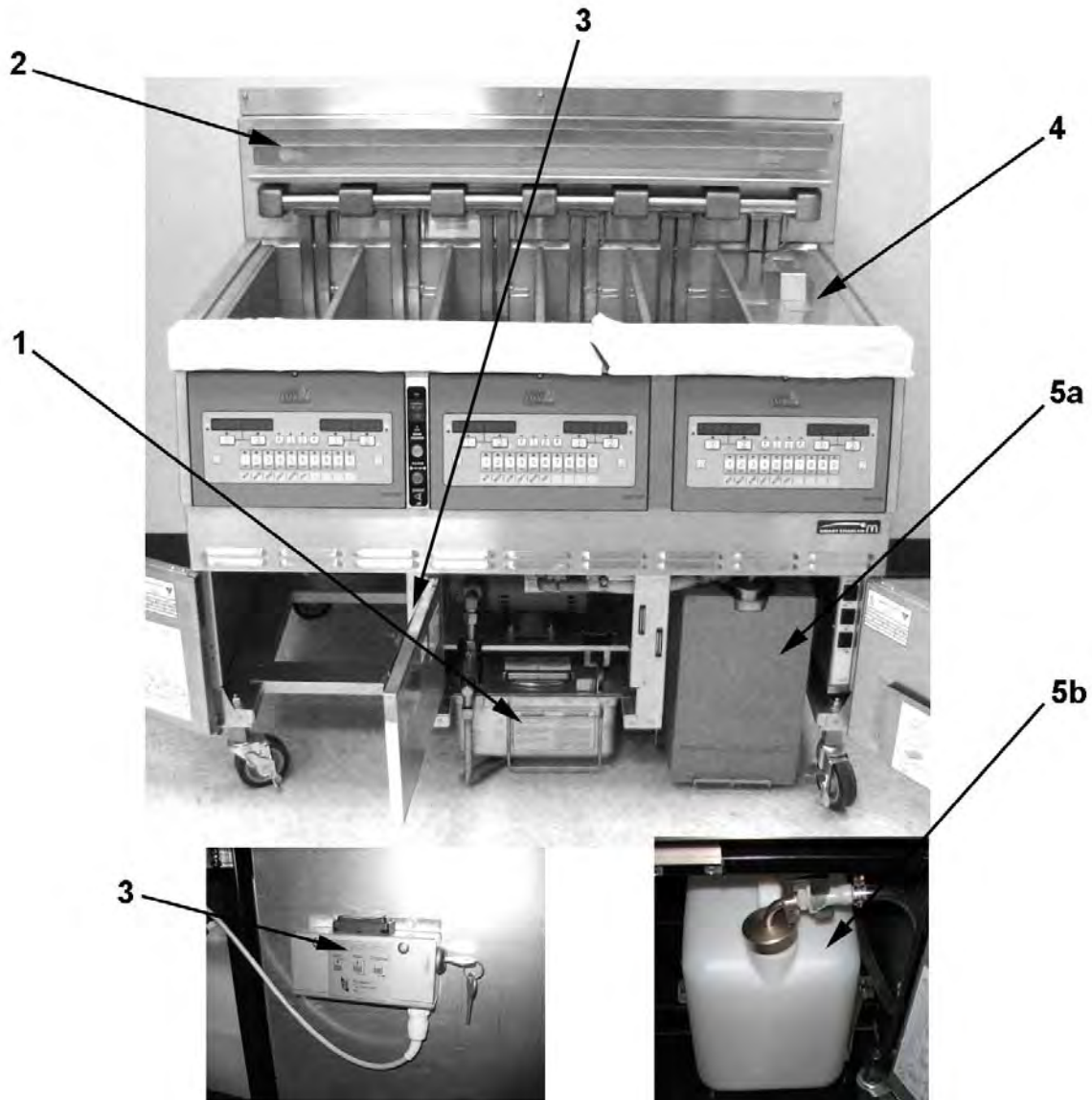
Beziehen Sie sich auf die Abbildungen 3-1 und 3-2 in Zusammenhang mit einer Beschreibung der nachstehenden Funktionen.

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1		Diese LED leuchtet auf, wenn das Display ein Erhitzen des/der linken Becken befiehlt und sich die Elemente einschalten um das Öl zu erhitzen.
3-1	2		Während des normalen Betriebs drücken Sie auf diese Taste, um die Frittiervorgänge für den linken Korb zu starten und stoppen; drücken Sie die Taste, um das angezeigte Produkt zu ändern. Die Taste wird auch als ✓ verwendet, um JA oder Bestätigung anzugeben.
3-1	3		Während des normalen Betriebs drücken Sie auf diese Taste, um die Frittiervorgänge für den linken Korb zu starten und stoppen; drücken Sie die Taste, um das angezeigte Produkt zu ändern. Die Taste wird auch als X verwendet, um JA oder Bestätigung anzugeben.
3-1	4	Digitales Display	Zeigt die Produktcodes an; zeigt den Countdown-Timer während der Frittiervorgänge an; zeigt die Aufforderungen in den Filtermodi an; zeigt die Auswahlen im Programm-Modus an; zeigt die Temperatur des Öls durch drücken auf  ; zeigt Fehlercodes an (auch in mehreren Sprachen angezeigt)
3-1	5		Während des normalen Betriebs drücken Sie auf diese Taste, um die Frittiervorgänge für den rechten Korb zu starten und stoppen; drücken Sie die Taste, um das angezeigte Produkt zu ändern; drücken Sie die Taste, um Aufforderungen in den Filtermodi zu bestätigen. Die Taste wird auch als ✓ verwendet, um JA oder Bestätigung anzugeben.
3-1	6		Während des normalen Betriebs drücken Sie auf diese Taste, um die Frittiervorgänge für den rechten Korb zu starten und stoppen; drücken Sie die Taste, um das angezeigte Produkt zu ändern; drücken Sie die Taste, um Aufforderungen in den Filtermodi abubrechen. Die Taste wird auch als X verwendet, um NEIN anzugeben oder abubrechen.
3-1	7		Diese LED leuchtet auf, wenn das Display ein Erhitzen des/der rechten Becken befiehlt und sich die Elemente einschalten um das Öl zu erhitzen.
3-1	8		Drücken Sie diese Taste, um das Heizsystem für das/die linke/n Becken ein- und auszuschalten.

### 3-1. BEDIENUNGSKOMPONENTEN

(Fortsetzung)

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	9		Jede Produktasten-LED leuchtet auf, wenn das jeweilige Produkt ausgewählt wurde.
3-1	10		Drücken Sie diese Taste, um das gewünschte Produkt auszuwählen; drücken Sie diese Taste beim Benennen eines Produkts, um die Buchstaben unter der Taste in den Namen zu setzen.
3-1	11 & 14		Werden für die Programmier- und Filtermodi verwendet; außerdem für die Tasten ◀ oder ▶, drücken Sie diese Tasten, um die folgenden Filterinfos anzuzeigen: a. die Anzahl der Frittiervorgänge vor der nächsten Filterung b. Uhrzeit und Datum
3-1	12		Wird in den Programmiermodi und den Filtermodi verwendet; wird beim Füllen und Entleeren der Becken verwendet und auch als ▲ Taste; drücken Sie auf die Taste, um folgende Temperaturinfos anzuzeigen: a. tatsächliche Öltemperatur in jedem Becken b. Solltemperatur für jedes Becken
3-1	13		Wird in den Programmiermodi verwendet; auch verwendet für die ▼ Taste; drücken Sie diese Taste, um die folgenden Fritteuseninfos anzuzeigen: a. Aufwärminformationen für jedes Becken
3-1	15		Drücken Sie diese Taste, um das Heizsystem für das/die rechte/n Becken ein- und auszuschalten.
3-2	16		Wenn dieser Schalter auf ON (EIN) geschaltet wird, werden die Bedienelemente und Filterpumpen mit Strom versorgt.
3-2	17		Wenn diese Leuchte blau aufleuchtet  , deutet dies darauf hin, dass eine automatische intermittierende Filtrierung durchgeführt werden sollte.
3-2	18		Wenn diese Leuchte orange-gelb aufleuchtet, deutet dies darauf hin, dass die Bottle-in-Box gefüllt oder ausgetauscht werden muss.






**ABBILDUNG 3-3**

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-3	1	Filterablasswanne, kpl.	Öl wird in diese Wanne abgelassen und dann durch Filter gepumpt, um die Haltbarkeit des Öls zu verlängern.
3-3	2	Korbschiene	Der Korb wird hier aufgehängt, wenn er nicht benutzt wird, oder um das Produkt nach dem Frittiervorgang abtropfen zu lassen.
3-3	3	RTI-Schalter	Nur an Fritteusen, an deren Standort ein RTI-System installiert ist.
3-3	4	Beckendeckel	Deckt das Becken ab, wenn es nicht benutzt wird.
3-3	5a	Bottle-in-Box	Bottle-in-Box für Standorte ohne RTI-Systeme, mit Öl gefüllt.
3-3	5b	Bottle-in-Box	Behälter für Standorte mit RTI-Systemen, mit Öl gefüllt.

### 3-2. EINRICHTUNGSMODUS

Beim ersten Einschalten werden Sie von den Steuerelementen aufgefordert, die Einstellungen der Fritteuse zu bestätigen.

Wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist, erscheint „OFF“ (AUS) auf beiden Anzeigen. Drücken Sie auf  auf einer beliebigen Seite, und \*SETUP\* \*MODE\* (EINRICHTUNGSMODUS) erscheint auf den Displays, gefolgt von „LANGUAGE“ (SPRACHE) auf dem linken Display, „ENGLISH“ (ENGLISCH) auf dem rechten Display.

Verwenden Sie die Tasten  oder , um die Sprache des Betriebsdisplays auf „FRANCAIS“, „CAN FREN“, „ESPANOL“, „PORTUG“, „DEUTSCH“, „SVENSKI“ oder „RUSSIAN“ zu ändern.

Drücken Sie auf den , um mit den anderen Einrichtungspunkten fortzufahren. Diese sind:

- TEMP FORMAT (Temperaturformat) - oF oder oC
- TIME FORMAT (Zeitformat) - 12-HR oder 24-HR
- ENTER TIME (Uhrzeit eingeben) – Uhrzeit (die Zeit über die Produkttasten ändern)
- ENTER TIME (Uhrzeit eingeben) - AM oder PM
- DATE FORMAT (Datumsformat) - US oder INTERNATIONAL
- ENTER DATE (Datum eingeben) – Heutiges Datum (das Datum über die Produkttasten ändern)
- FRYER TYPE (Fritteusentyp) - GAS oder ELEC
- VAT TYPE (Beckentyp) – FULL (voll) oder SPLIT (geteilt)
- ENTSORGUNG ALTOELTANK
  - 1. NEIN oder VAC: Auswählen fuer Oelentsorgungswagen
  - 2. RTI: Auswählen fuer Becken mit RTI Schalter
  - 3. HINTEN: Auswählen fuer Becken ohne zweiten Schalter
  - 4. VORNE: zur Zeit nicht benutzt (01/18)
- OIL SYSTEM (Ölsystem) - JIB (ohne RTI-System) / BULK (Großbehälter) (mit RTI-System)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Sommerzeit) - 1.OFF (Aus); 2.US (ab 2007); 3.EURO; 4.FSA (US vor 2007)
- SETUP COMPLETE (Einrichtung abgeschlossen)

Wenn nicht anders angegeben, verwenden Sie  oder , um die Einstellungen zu ändern.



#### HINWEIS

Der Einrichtungsmodus kann auch von der Level 1 Programmierung aufgerufen werden. Siehe Abschnitt 4-4.



### 3-3. ÖL EINFÜLLEN ODER NACHFÜLLEN

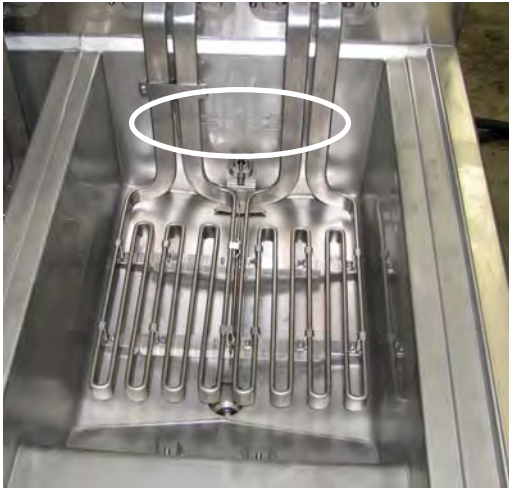


Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

**CAUTION**

**VORSICHT**

*Der Ölstand muss immer über den Heizelementen liegen, wenn die Fritteuse aufgeheizt wird, und an den Ölstandmarkierungen hinten am Becken. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, können Feuer und/oder Schäden an der Fritteuse entstehen.*

*Festes Öl ist nicht empfehlenswert. Es kann Verstopfungen und Pumpenausfälle verursachen.*

1. Wir empfehlen die Verwendung eines qualitativ hochwertigen flüssigen Frittieröls in der offenen Fritteuse. Einige minderwertige Öle weisen einen hohen Feuchtigkeitsgehalt auf, der das Öl zum Schäumen und Überkochen bringen kann.


**WARNING**  
**BURN RISK**

**ACHTUNG**  
**VERBRENNUNGS-**  
**GEFAHR**


**Tragen Sie beim Schütten von heißem Öl in das Becken Handschuhe, um schwere Verbrennungen zu vermeiden. Öl und alle Metallteile, die in Kontakt mit dem Öl stehen, sind sehr heiß. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, um Spritzer zu vermeiden.**

2. Die Ölfüllmenge der großen Becken beträgt 28,4 l (30 quarts) und der geteilten Becken 14,2 l (15 quarts). Alle Becken weisen 2 Ölstandmarkierungen in der Rückwand des Beckens auf. Die obere Linie zeigt den korrekten Stand des heißen Öls an. Abbildungen 1 und 2.
3. Kaltes Öl sollte bis zur unteren Markierung eingefüllt werden.

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

1. Drehen Sie den Hauptschalter auf ON (EIN).
2. Setzen Sie den Korbrost in das Becken. Abbildung 3.
3. Halten Sie  (auf beliebiger Seite) gedrückt, bis das Display „\*FILTER MENU\*“ (Filtermenü), sowie „1.AUTO FILTER?“ anzeigt.
4. Drücken Sie die ▼ Taste 5 Mal, bis das Display anzeigt „6.FILL POT FROM BULK“ (Behälter vom Großbehälter füllen).
5. Drücken Sie ✓. Das Display zeigt „FILL QUIT“ (Füllen beenden) an. Drücken und halten Sie die Taste ✓ wieder, um das Becken zu befüllen. Das Display zeigt „FILLING“ (Füllen) an.
6. Wenn das Becken voll ist lassen Sie ✓ los. Das Display zeigt nun wieder „FILL QUIT“ (Füllen beenden) an. Drücken Sie X zwei Mal, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.

### 3-4. MORGENDLICHES STARTVERFAHREN

1. Stellen Sie sicher, dass das Becken bis zum korrekten Stand mit Öl gefüllt ist.
2. Legen Sie den Stromschalter auf ON (EIN), und drücken Sie  auf die Taste, um das Heizelement für das gewünschte

Becken einzuschalten. Wenn das Display anzeigt „IS POT FILLED?“ (Frittierbecken gefüllt?) stellen Sie sicher, dass das Öl auf dem korrekten Stand steht (siehe Abschnitt 3-2) und drücken dann ✓ für „YES“ (JA).

Das Gerät geht automatisch in den Schmelzzyklus, bis die Öltemperatur 180 °F (82 °C) erreicht, und dann verlässt das Gerät automatisch den Schmelzzyklus.

#### **NOTICE**

#### **HINWEIS**

Der Schmelzzyklus kann auf Wunsch umgangen werden. Drücken Sie hierzu die Taste ✓ oder X, und halten sie 5 Sekunden lang gedrückt.

Das Display zeigt dann an „EXIT MELT“ (Schmelzen beenden) „YES NO“ (Ja Nein). Wenn Sie ✓ für „YES“ (Ja) drücken, heizt sich das Becken kontinuierlich auf, bis die Solltemperatur erreicht ist.

#### **CAUTION**

#### **VORSICHT**

Umgehen Sie den Schmelzzyklus nur dann, wenn genug Öl geschmolzen ist, um alle Elemente zu bedecken. Wenn der Schmelzzyklus umgangen wird, bevor alle Elemente bedeckt sind, qualmt das Öl oder ein Feuer wird entfacht.



#### **DANGER** **OVERFLOW RISK**

#### **GEFAHR ÜBERLAUFRISIKO**

**DIE KÖRBE NICHT ÜBERLADEN ODER PRODUKT MIT EXTREM HOHEM FEUCHTIGKEITSGEHALT EINLEGEN. 3 LBS. (1,4 KG) IST DIE MAXIMALE PRODUKTFÜLLMENGE PRO GROSSEM BECKEN UND 1-1/2 LBS. (0,68 KG) PRO GETEILTEM BECKEN. NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN DAZU FÜHREN, DASS ÖL AUS DEM BECKEN LÄUFT, WAS SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, FEUER UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN KANN.**

### 3-5. KOCHEN MIT DEDIZIERTEM DISPLAY


Ein dediziertes Display bedeutet, dass ein Produkt immer auf dem Display eines bestimmten Beckens angezeigt wird.

1. Wenn der Schmelzzyklus beendet wurde, blinkt LOWTEMP (Niedrige Temp), bis die Solltemperatur erreicht ist. Es können keine Frittiervorgänge gestartet werden, während „LOW TEMP“ (Niedrige Temp) auf dem Display steht. Wenn die Solltemperatur erreicht wurde, wird der Produktname auf dem Display angezeigt, z.B. NUGGETS, und das Produkt kann nun in das Öl gegeben werden.
2. Drücken Sie eine Timer-Taste  oder 
3. Das Display zeigt den Namen des Produkts an, das gerade frittiert wird (z.B. „NUG“), und der Timer zählt rückwärts.
4. Wenn der Frittiervorgang beendet ist, ertönt der Alarm und das Display zeigt „PULL“ (Entnehmen) an.
5. Drücken Sie auf die Timer-Taste unter „PULL“ (Entnehmen), um den Alarm zu stoppen, und heben Sie den Korb aus dem Becken.
6. Wenn ein Qualitätstimer (Haltetimer) programmiert wurde, startet die Haltedauer automatisch, wenn der Benutzer die Timertaste drückt, um den Frittiervorgang zu beenden. Während der Qualitätstimer rückwärts zählt, zeigt das Display die dreistellige Produktabkürzung an, gefolgt von „Qn“, wobei „n“ die Anzahl der restlichen Minuten ist.  
z.B.: „FRY“ / „Q5“ / „FRY“ / „Q5“ / „FRY“ / „Q4“ usw.



Am Ende des Countdowns piept das Steuerelement und das Display zeigt „QUAL“ an, gefolgt vom dreistelligen Produktnamen: „QUAL“ / „FRY“ / „QUAL“ / „FRY“. Drücken Sie die Timer-Taste, um den Timer abzubrechen.

## NOTICE

## HINWEIS






Um das dedizierte Produkt zu ändern, drücken Sie die gewünschte Produkttaste, z.B.: , und „<<<< >>>>“ wird auf dem Display angezeigt.



Halten Sie dann die Timer-Taste  oder  für das zu verwendende Becken (5 Sekunden lang) gedrückt. Auf dem Display wird nun der Produktname angezeigt, z.B. „HASH BRN“.

### 3-6. FRITTIEREN MIT MULTIPRODUKT-DISPLAY




Ein Multiprodukt-Display bedeutet, dass vor Start eines Frittiervorgangs in einem bestimmtem Becken ein Produkt ausgewählt werden muss.

1. Wenn der Schmelzzyklus beendet wurde, blinkt LOWTEMP (Niedrige Temp), bis die Solltemperatur erreicht ist. Das Display zeigt „---- ----“ an.
2. Drücken Sie eine Produkttaste, z.B.: , und das Produkt kann nun in das Öl gegeben werden.
3. Das Display zeigt „FR FRIES“ an. Wenn das Display „<<<<< >>>>>“ anzeigt, ist die Öltemperatur für das gewählte Produkt nicht optimal. Wählen Sie entweder ein anderes Produkt, oder drücken Sie die Tasten  oder  5 Sekunden lang.
4. Drücken Sie eine Timer-Taste  oder .
5. Wenn der Frittiervorgang beendet ist, ertönt der Alarm und das Display zeigt „PULL“ (Entnehmen) an.
6. Drücken Sie die Timer-Taste unter „PULL“, um den Alarm abzustellen. Das Display zeigt dann „---- ----“, an, oder wenn ein Qualitätstimer programmiert wurde (Haltezeit), zeigt das Display den Countdown des Timers an (siehe Schritt 6, Abschnitt 3-5).




### 3-7. WECHSELN VON FRÜHSTÜCK AUF MITTAGESSEN oder MITTAGESSEN AUF FRÜHSTÜCK

Mit diesem Verfahren wird das Produkt, das in einem Becken mit dediziertem Display frittiert wird, geändert.

#### **Frühstück auf Mittagessen**

1. Drücken Sie eine Produkttaste, z.B.: .
2. Das Display zeigt „<<<<< >>>>>“ an.
3. Drücken Sie eine Timer-Taste  oder  Sekunden lang, bis „FR FRIES“ auf dem Display angezeigt wird.

#### **Mittagessen auf Frühstück**

1. Drücken Sie eine Produkttaste, z.B.: .
2. Das Display zeigt „<<<<< >>>>>“ an.
3. Drücken Sie eine Timer-Taste  oder  5 Sekunden lang, bis „HASH BRN“ auf dem Display angezeigt wird.

## **NOTICE**




## **HINWEIS**

Wenn während einem Frittiervorgang vergeblich versucht wird, ein Produkt in einem dedizierten oder einem Multiprodukt-Display zu ändern, stimmen die Solltemperaturen der Produkte nicht überein. Warten Sie, bis der Frittiervorgang beendet ist, und wechseln Sie das Produkt dann.





**3-8. WECHSELN VON EINEM MULTIPRODUKT-DISPLAY AUF EIN DEDIZIERTES DISPLAY**

Das Display zeigt „---- ----“, an, wenn es im Multiprodukt-Displaymodus steht und auf ein dediziertes Display geändert werden kann.

1. Drücken Sie eine Produkttaste, z.B.:  .
2. Das Display zeigt „FR FRIES“ an, wenn die Solltemperatur des Beckens dem Produkt entspricht, oder es zeigt „<<<<>>>>“ an, wenn dies nicht der Fall ist.
3. Drücken Sie eine Timer-Taste  oder  5 Sekunden lang, bis die Steuerung piept.
4. Lassen Sie die Timer-Taste los, und auf dem Display erscheint „FR FRIES“, was darauf hindeutet, dass das Display in den dedizierten Modus umgeschaltet wurde.

**3-9. WECHSELN VON EINEM DEDIZIERTEN DISPLAY AUF EIN MULTIPRODUKT-DISPLAY**

Dieses Verfahren ist einfach und funktioniert immer (wird nicht abgelehnt), da die Solltemperatur nie geändert wird.






1. Drücken Sie eine Timer-Taste  oder  5 Sekunden lang, bis die Steuerung piept.
2. Lassen Sie die Timer-Taste los, und auf dem Display erscheint „---- ----“, was darauf hindeutet, dass das Display in den Multiprodukt-Modus umgeschaltet wurde.

**NOTICE**

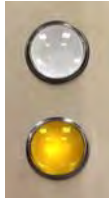
**HINWEIS**

Nur Produkte, die auf diese Solltemperatur programmiert sind, können zum Frittieren ausgewählt werden.

**3-10. WECHSELN VON EINEM MULTIPRODUKT-DISPLAY AUF EIN MULTIPRODUKT-DISPLAY MIT VERSCHIEDENEN SOLLTEMPERATUREN**

1. Drücken Sie eine Produkttaste, z.B.:  .
2. Das Display zeigt „FR FRIES“ an, wenn die Solltemperatur des Beckens dem Produkt entspricht, oder es zeigt „<<<<>>>>“ an, wenn dies nicht der Fall ist.
3. Drücken Sie eine Timer-Taste  oder  5 Sekunden lang, bis die Steuerung piept.
4. Lassen Sie die Timer-Taste los, und auf dem Display erscheint „FR FRIES“, was darauf hindeutet, dass das Display in den dedizierten Modus umgeschaltet wurde.
5. Drücken Sie eine Timer-Taste  oder  5 Sekunden lang, bis die Steuerung piept.
6. Lassen Sie die Timer-Taste los, und auf dem Display erscheint „---- ----“, was darauf hindeutet, dass das Display in den Multiprodukt-Modus umgeschaltet wurde, unter Verwendung der Solltemperatur für Pommes Frites in diesem Beispiel.

### **3-11. AUTOMATISCHES AUFFÜLLEN**



**Abbildung 1**

Während des normalen Betriebs kontrolliert die Steuerung automatisch den Ölstand im Frittierbecken. Wenn die Steuerung erkennt, dass der Ölstand zu niedrig ist, pumpt das Gerät Öl aus der Bottle-in-Box in das Frittierbecken, um das Frittieröl auf dem korrekten Stand zu halten.

#### **Füllen der Bottle-in-Box über das RTI-System**

1. Das Display zeigt „JIB IS LOW“ (Niedriger Ölstand in der Bottle-in-Box) an, und vorne an der Fritteuse leuchtet eine gelbe Kontrollleuchte auf. Abbildung 1.



**Abbildung 2**

2. Öffnen Sie die Tür mit dem RTI-Schalter (Abbildung 2). Drücken und halten Sie die Seite „ADD“ des RTI-Schalters, um die Bottle-in-Box mit Öl zu füllen.

#### **Austauschen der Bottle-in-Box (Standorte ohne RTI)**

1. Das Display zeigt „JIB IS LOW“ (Niedriger Ölstand in der Bottle-in-Box) an, und vorne an der Fritteuse leuchtet eine gelbe Kontrollleuchte auf. Abbildung 1.



**Abbildung 3**

2. Öffnen Sie die rechte Tür, und ziehen Sie die Bottle-in-Box aus dem Gerät. Ziehen Sie den Deckel von der Oberseite der Bottle-in-Box ab, werfen Sie die leere Bottle-in-Box weg und schieben Sie eine volle JIB ein. Abbildung 3

### 3-12. AUTOMATISCHE INTERMITTIERENDE FILTRIERUNG (AIF)



Abbildung 1

1. Während des normalen Betriebs und nach einer gewissen Anzahl von Frittiervorgängen leuchtet die blaue Kontrollleuchte vorne an der Fritteuse auf (Abbildung 1), und das Display zeigt regelmäßig „FLTR NOW?“ (Jetzt filtern?) „YES NO“ (Ja Nein) an.
2. Wenn das Öl gefiltert werden soll, drücken Sie die Taste  $\checkmark$  für „YES“ (Ja). Das Display zeigt „\*SKIM\*“ (Abschöpfen) sowie „CONFIRM“ (Bestätigen) „YES NO“ (Ja Nein) an.
3. Wenn die Krümel von der Oberfläche des Öls abgeschöpft wurden, drücken Sie  $\checkmark$  für „YES“ (Ja). Das Display zeigt „DRAINING“ (Entleert) an. Der Ablass wird geöffnet, und das Öl wird aus dem Frittierbecken entleert.

#### **NOTICE**

#### **HINWEIS**

Wenn die Filtrierung NICHT erwünscht ist, drücken Sie **X**, und die AIF (automatische intermittierende Filtrierung) wird abgebrochen. Die blaue Kontrollleuchte erlischt, und das Display schaltet wieder in den normalen Betriebsmodus. Nach einigen weiteren Frittiervorgängen empfiehlt das Display wieder eine Filtrierung.

4. Das Display zeigt an „VAT EMPTY“ (Becken leer) gefolgt von „YES NO“ (Ja Nein). Drücken Sie  $\checkmark$ . Das Display zeigt „DRAINING“ (Entleert) an.
5. Wenn auf dem Display erscheint „IS POT FILLED?“ (Becken gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein), stellen Sie sicher, dass das Becken voll ist und drücken Sie die Taste  $\checkmark$  für „YES“ (Ja). So schaltet das Display wieder in den normalen Betrieb.

#### **Filtrierfehler**

6. Wenn sich während der Filtrierautomatik das Becken nicht auf den korrekten Stand mit Öl gefüllt hat, drücken Sie **X** für „NO“ (Nein). Das Display zeigt „FILL POT FROM DRN PAN“ (Becken von Ablasswanne füllen) an.
7. Drücken Sie  $\checkmark$ , so dass die Pumpe 30 Sekunden lang läuft.
8. Das Display zeigt „IS POT FILLED?“ (Becken gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein) an. Drücken Sie  $\checkmark$ , damit das Display wieder in den normalen Betrieb schaltet. Drücken Sie die Taste **X**, so dass die Pumpe noch einmal 30 Sekunden lang läuft. Sie können drei Mal versuchen, das Becken zu füllen.
9. Wenn Sie 3 Mal erfolglos versucht haben, das Becken zu füllen, zeigt das Display „CHANGE FILTER PAD?“ (Filtermatte wechseln?) an. „YES NO“ (Ja Nein) an. Wenn Sie jetzt die Filtermatte wechseln möchten, drücken Sie  $\checkmark$ , und wechseln Sie die Filtermatte unter Befolgung des Verfahrens im Abschnitt

**3-12. AUTOMATISCHE  
INTERMITTIERENDE  
FILTRIERUNG (AIF)  
(Fortsetzung)**

„Filtermatte oder Filterpapier wechseln“. Die Displays schalten wieder in den normalen Betrieb.

Wenn die Filtermatte später gewechselt werden soll, drücken Sie **X**. Die Erinnerung „CHANGE FILTER PAD?“ (Filtermatte wechseln?) wird 15 Minuten später wieder angezeigt.

10. Wenn sich während des nächsten AIF-Vorgangs mit einer neuen Filtermatte das Becken nicht in 3 Versuchen füllt, zeigt das Display an „FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE SHOOTING GUIDE“ (Filter muss gewartet werden – Siehe Fehlersuche).

Wenn die Meldung „Service Required“ (Wartung erforderlich) erscheint, zeigt das Display alle 15 Minuten die Meldung „FILTER PROBLEM FIXED?“ (Filterproblem behoben?) „YES NO“ (Ja Nein) an. Wenn das Problem nicht behoben wurde, drücken Sie die Taste **X**. Sobald das Problem behoben wurde, drücken Sie **√**, damit die Displays wieder in den normalen Betrieb schalten.

**NOTICE**

**HINWEIS**






Um sicherzustellen, dass sich das Becken vollständig füllt, stellen Sie sicher, dass die Filterwanne mindestens einmal täglich gereinigt und die Filtermatte gewechselt wird, dass die JIB gefüllt ist und die O-Ringe an der Filterwanne in gutem Zustand sind.

### 3-13. WARTUNG - FILTER



**ACHTUNG  
VERBRENNUNGS-  
GEFAHR**

**Schutzbekleidung anlegen: Alle Teile der von McDonald's zugelassenen Schutzausrüstung verwenden, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe. Erst dann mit der Filtrierung beginnen, nachdem die Schutzbekleidung komplett angelegt wurde. Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen.**

1. **Filterwanne prüfen:** Am Anfang jeden Tages sollte eine neue Filtermatte eingesetzt werden, die dann den ganzen Tag benutzt werden kann. Stellen Sie sicher, dass das Filterrohr fest angeschlossen ist, die Ablasswanne des Filters so weit wie möglich hinten unter der Fritteuse liegt und die Abdeckung der Filterwanne angebracht ist. Wenn die Ablasswanne oder Abdeckung nicht korrekt angebracht ist, zeigt das Display die Meldung „FILTER PAN MISSING“ (Filterwanne fehlt) an.
2. **Sicherstellen, dass das Öl heiß ist:** Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn das Frittieröl bei der normalen Frittieretemperatur gefiltert wird.
3. Halten Sie  (auf beliebiger Seite) gedrückt, bis das Display „1.AUTO FILTER?“ anzeigt.
4. Drücken Sie kurz die Taste . Das Display zeigt „2.MAINT FILTER?“ (Filter warten?) an.
5. Drücken Sie  für „YES“ (Ja). Das Display zeigt „PUT ON \*PPE\*“ (\*PPE\* anziehen), gefolgt von „CONFIRM?“ (Bestätigen?) „YES NO“ (Ja Nein) an.
6. Drücken Sie  für „YES“ (Ja), um das Öl abzulassen. Das Display zeigt „DRAINING“ (Entleert) an und das Öl wird aus dem Frittierbecken abgelassen. Oder drücken Sie  für „NO“ (Nein), und die Displays schalten wieder in den normalen Betrieb.
7. Wenn das Öl aus dem Frittierbecken abgelassen wurde, heben Sie das Hezelement mit dem Hebwerkzeug aus dem Frittierbecken heraus, um den Boden des Beckens zu reinigen.

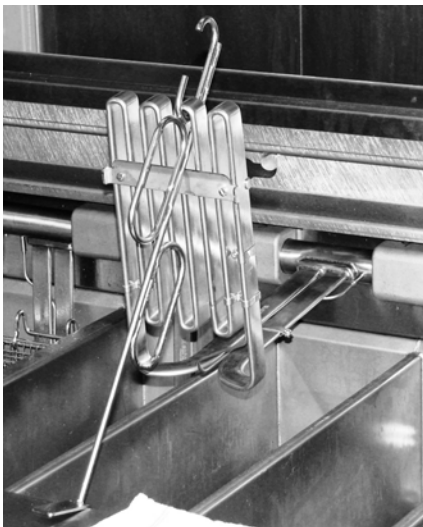


Abbildung 1



**ACHTUNG  
VERBRENNUNGS-  
GEFAHR**

**Zum Anheben des Hezelements Schutz Tuch oder Schutzhandschuhe verwenden. Das Element kann heiß sein und Verbrennungen verursachen.**



**VORSICHT**

*Vermeiden Sie, das Hebwerkzeug in die Mitte der Elemente zu setzen, in den selben Bereich wie die Birne des Temperaturbegrenzungsfühlers, um deren Beschädigung zu vermeiden.*



### **3-13. WARTUNG - FILTER** **(Fortsetzung)**

8. Wände, Ecken und Boden im Innern des Beckens mit dem Padhalter und Pad für hohe Temperaturen und einer kleinen Menge KAY QSR Friteusenreiniger schrubben. Die Detailbürste für hohe Temperaturen verwenden, um Schmutzablagerungen und -reste von den Schlangen, Beckenecken und anderen schwer zugänglichen Bereichen entfernen. Vorsichtig vorgehen, damit die Fühlerelemente nicht beschädigt werden.

**CAUTION**

**VORSICHT**

*Verwenden Sie weder Stahlwolle noch andere Scheuermittel oder Reinigungsmittel/Desinfektionsmittel, die Chlorbleiche, Bromin, Jod oder Ammoniak enthalten, da diese den Edelstahl angreifen und die Lebensdauer des Geräts verkürzen. Verwenden Sie keinen Wasserstrahl (Drucksprüngerät) für die Reinigung des Geräts, um eine Beschädigung der Komponenten zu vermeiden.*

9. Wenn das Becken sauber ist und das Display „SCRUB VAT COMPLETE?“ „YES NO“ (Ja Nein) anzeigt, drücken Sie √ für „YES“ (Ja), und das Display zeigt „WASH VAT“ (Becken waschen) an.
10. Senken Sie das Element ab, und drücken √. Das Display zeigt „WASHING“ (Wäscht) an. Das Öl läuft mehrere Minuten durch das Frittierbecken. Nach dem Reinigungsvorgang zeigt das Display „WASH AGAIN?“ (Erneut waschen?) „YES NO“ (Ja Nein) an.
11. Drücken Sie √, für „YES“ (Ja), wenn das Öl noch einmal gereinigt werden muss. Andernfalls drücken Sie X für „NO“ (Nein). Dann zeigt das Display „RINSING“ (Spült) an, und die Fritteuse spült automatisch das Becken. Nach dem Spülvorgang zeigt das Display „RINSE AGAIN?“ (Erneut Spülen?) „YES NO“ (Ja Nein) an.
12. Drücken Sie √, für „YES“ (Ja) an, wenn eine erneute Spülung erforderlich ist. Andernfalls drücken Sie X für „NO“ (Nein) an. Das Display zeigt „POLISH?“ (Auffrischen?) „YES NO“ (Ja Nein) an.
13. Drücken Sie X für „NO“ (Nein). Die Displays gehen weiter zu Schritt 15. Wenn √ für „YES“ (Ja) gedrückt wird, wird das Öl durch Umwälzen durch das Filtersystem aufgefrischt, und das Display zeigt „5:00 STOP“ (5:00 abbrechen) an. Nach Bedarf drücken Sie X, um den Auffrischvorgang abzubrechen. Andernfalls wird das Öl 5 Minuten lang aufgefrischt.
14. Nach dem Auffrischvorgang zeigt das Display „FILL VAT?“ (Becken füllen?) „YES“ (Ja) an. Drücken Sie √. Das Display zeigt die Meldung „FILLING“ (Füllt) an, und das Becken füllt sich mit Öl.
15. Wenn das Becken voll ist, erscheint auf dem Display „IS POT FILLED?“ (Becken gefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein). Drücken Sie √ für „YES“ (Ja). Die Fritteuse nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

Wenn X gedrückt wird, zeigt das Display „FILLING“ (Füllt) an. Wenn die Pumpe stoppt, zeigen die Displays „CHANGE FILTER PAD?“ (Filtermatte wechseln?) an, was darauf hindeutet, dass die Filtermatte eventuell verstopft ist.

**3-14. ENTLEEREN DES ÖLS AUS DEM BECKEN ÜBER RTI**




**GEFAHR  
FEUERGEFAHR**

**BEI LÄNGEREM GEBRAUCH REDUZIERT SICH DER FLAMMPUNKT VON FETT. FETT ENTSORGEN, WENN ES ÜBERMÄSSIG QUALMT ODER SCHÄUMT. SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRAND UND/ODER SACHSCHÄDEN KÖNNEN ENTSTEHEN.**

**ACHTUNG: SICHERSTELLEN ENTSORGUNG AUF RTI GESTELLT**



**Abbildung 1**

1. Halten Sie  (auf beliebiger Seite) gedrückt, bis das Display „\*FILTER MENU\*“ (Filtermenü), sowie „1.AUTO FILTER?“ anzeigt.
2. Drücken Sie zwei Mal kurz ▼, bis das Display die Meldung „3.DISPOSE“ (Entsorgen) anzeigt.
3. Drücken Sie √. Das Display zeigt „DISPOSE?“ (Entsorgen) „YES NO“ (Ja Nein) an.
4. Drücken Sie √. Das Display zeigt „DISPOSING“ (Entsorgt) an, und das Öl läuft in die Filterwanne.
5. Das Display zeigt dann an „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein).
6. „CLN VAT COMPLETE“ (Beckenreinigung beendet) „YES NO“ (Ja Nein). Wenn das Becken sauber ist, drücken Sie √.
7. Der Ablass schließt sich und das Display zeigt die Meldung „FILL POT FROM BULK“ (Becken von Großbehälter füllen) „YES NO“ (Ja Nein) an. Öffnen Sie die Tür mit dem RTI-Schalter (Abbildung 1), und halten Sie die Taste „DISPOSE“ (Entsorgt) auf dem RTI-Schalter gedrückt, bis die Filterwanne leer ist.
8. Um das Becken wieder zu füllen, halten Sie √ gedrückt, bis kaltes Fett bis zur unteren Ölmarkierung im Becken steht (s. Abschnitt 3-3).
9. Drücken Sie die Taste X. Das Display zeigt die Meldung „VAT FULL“ (Becken voll) „YES NO“ (Ja Nein) an. Wenn das Becken voll ist, lassen Sie √ los. Die Displays schalten wieder in den normalen Betrieb. Wenn das Becken nicht voll ist, drücken Sie X. Die Displays gehen wieder zum vorherigen Schritt.

### 3-15. ENTSORGEN DES ÖLS AUS DEM BECKEN MIT DEM ALTÖLWAGEN




Abbildung 2



Abbildung 3

ACHTUNG: SICHERSTELLEN ENTSORGUNG AUF NEIN ODER VAC GESTELLT

1. Die mittlere Tür öffnen, die Ablasswanne unter der Fritteuse herausziehen und den Altölwagen einschieben. Abbildungen 2 und 3.
2. Halten Sie  (auf beliebiger Seite) gedrückt, bis das Display „\*FILTER MENU\*“ (Filtermenü), sowie „1.AUTO FILTER?“ anzeigt.
3. Drücken Sie zwei Mal kurz ▼, bis das Display die Meldung „3.DISPOSE“ (Entsorgen) anzeigt. Drücken Sie ✓. Das Display zeigt „DISPOSE?“ (Entsorgen?) „YES NO“ (Ja Nein) an.
4. Drücken Sie ✓. Das Display zeigt „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?“ (Altölwagen in Position?) „YES NO“ (Ja Nein) an.
5. Wenn der Altölwagen in Position steht, drücken Sie ✓. Das Display zeigt an „DISPOSING“ (Entsorgt). Öl läuft nun vom Becken in den Wagen.
6. Das Display zeigt an „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein). Stellen Sie sicher, dass das Becken leer ist, und drücken Sie ✓.
7. Das Display zeigt „CLN VAT COMPLETE“ (Beckenreinigung beendet) „YES NO“ (Ja Nein) an. Wenn das Becken sauber ist, drücken Sie ✓.
8. Das Display zeigt an „MANUAL FILL POT“ (Becken von Hand füllen), gefolgt von „VAT FULL“ (Becken voll) sowie „YES NO“ (Ja Nein). Füllen Sie das Becken bis zur unteren Markierung auf der Rückseite des Beckens, und drücken Sie ✓. (Siehe Anweisungen unter **Öl einfüllen oder nachfüllen [Standorte ohne RTI]** in Abschnitt 3-2.)

Die Displays schalten wieder in den normalen Betrieb.

9. Ziehen Sie den Altölwagen unter der Fritteuse heraus, und setzen Sie die Filterwanne wieder ein.



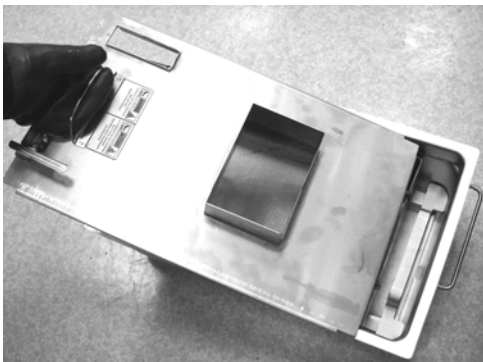
### **3-16. WECHSELN DER FILTERMATTE**



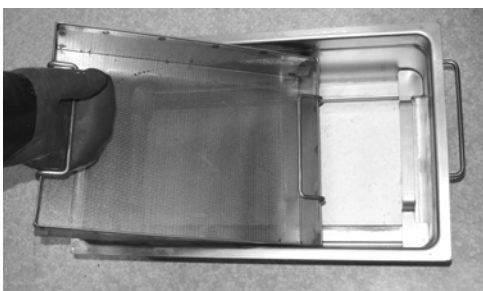
**Abbildung 1**



**Abbildung 2**



**Abbildung 3**



**Abbildung 4**

Um gute Pumpleistung zu gewährleisten, sollte die Filtermatte (oder das Filterpapier) mindestens einmal täglich gewechselt werden.

**NOTICE**

**HINWEIS**

Wenn die Filtermatte nicht gewechselt wurde, zeigt das Display zur Erinnerung eine Meldung „CHANGE PAD“ (Matte wechseln) an. Drücken Sie  $\sqrt{\quad}$ , um die Meldung abubrechen. Sie erscheint jedoch wieder alle 4 Minuten, bis die Filtermatte gewechselt wurde.

1. Stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter auf ON (Ein) steht.
2. Öffnen Sie die Tür, heben Sie den Ablasswanneanschlag und ziehen Sie die Ablasswanne an ihrem Griff heraus. Abbildungen 1 und 2.



**ACHTUNG  
VERBRENNUNGS-  
GEFAHR**

**Diese Wanne kann heiß sein! Schutztuch oder Schutzhandschuh verwenden, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.**

**Wenn die Filterwanne voll bewegt wird, aufpassen, dass kein Öl verspritzt, um Verbrennungen zu vermeiden.**

3. Heben Sie die Wannenabdeckung von der Ablasswanne. Abbildung 3.

4. Heben Sie den Krümelkorb aus der Ablasswanne. Wischen Sie Öl und Krümel vom Krümelkorb. Reinigen Sie den Krümelkorb mit Spülmittel und Wasser, und spülen Sie ihn dann gründlich mit heißem Wasser ab. Abbildung 4.

### **3-16. WECHSELN DER FILTERMATTE (Fortsetzung)**



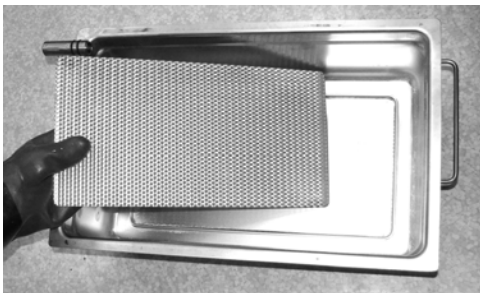
**Abbildung 5**

5. Nehmen Sie den Sicherungsring der Filtermatte ab, und reinigen Sie ihn gründlich mit Spülmittel und Wasser. Spülen Sie ihn gründlich mit heißem Wasser ab. Abbildung 5.



**Abbildung 6**

6. Ziehen Sie die Filtermatte aus der Wanne, und entsorgen Sie die Matte. Abbildung 6.



**Abbildung 7**

7. Nehmen Sie das untere Sieb aus der Wanne, und reinigen Sie es gründlich mit Spülmittel und Wasser. Spülen Sie es gründlich mit heißem Wasser ab. Abbildung 7.



**Abbildung 8**

8. Wischen Sie Öl und Krümel von der Ablasswanne. Reinigen Sie die Ablasswanne mit Spülmittel und Wasser, und spülen Sie sie dann gründlich mit heißem Wasser ab. Abbildung 8.

### 3-16. WECHSELN DER FILTERMATTE (Fortsetzung)



Abbildung 9



Abbildung 10

### 3-17. ABBAUEN UND REINIGEN DER KORBSCHIENE



**NOTICE**

**HINWEIS**

Stellen Sie sicher, dass Ablasswanne, unteres Sieb, Krümfang und Sicherungsring vollständig trocken sind, bevor Sie die Filtermatte wieder in die Wanne setzen, damit das Wasser die Filtermatte nicht auflöst.

- Setzen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen, indem Sie zunächst das untere Sieb in die Filterwanne setzen, gefolgt von der Filtermatte, dem Sicherungsring und dem Krümfang.

**NOTICE**

**HINWEIS**

Bevor Sie die Filterablasswanne wieder in Position schieben, schmieren Sie die O-Ringe (Abbildung 9) am Filterrohr mit kaltem Öl.

- Schieben Sie die Filterwanne wieder unter die Fritteuse und stellen Sie sicher, dass das Filterrohr an der Wanne gut an das Fitting unter der Fritteuse angeschlossen wird. Abbildung 9.
- Stellen Sie sicher, dass der Ablasswannenanschlag eingelegt und die Fritteuse nun für den normalen Betrieb bereit ist. Abbildung 10.

Die Korbschiene an der hinteren Verkleidung der Fritteuse sollte regelmäßig abmontiert und gereinigt werden.

**WARNING**  
**BURN RISK**

**ACHTUNG**  
**VERBRENNUNGS-**  
**GEFAHR**

**Zum Abbau der Korbschiene Schutzhandschuhe verwenden. Die Korbschiene kann heiß sein und Verbrennungen verursachen.**


Greifen Sie die Korbschiene mit beiden Händen, und ziehen Sie sie von den Schlitzen.

Reinigen Sie die Schiene in einem Spülbecken mit Spülmittel und Wasser. Trocken Sie die Schiene gründlich.

Reinigen Sie den Bereich hinter der Korbschiene, und bauen Sie die Korbschiene wieder an.

### 3-18. INFO-TASTE STATISTIK

#### Aufwärminformationen für jedes Becken

1. Durch kurzes Drücken von  erscheint im linken Display die Meldung „REC“, und die Dauer, in sich die Öltemperatur von 250 °F (121 °C) auf 300 °F (149 °C) aufgewärmt hat, erscheint im rechten Display. Zum Beispiel bedeutet 

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

dass es 5 Minuten und 30 Sekunden gedauert hat, bis sich das Öl von 250 °F (121 °C) auf 300 °F (149 °C) aufgewärmt hat.





#### HINWEIS

Wenn in einem der Statistik-Modi nicht innerhalb von 5 Sekunden eine Taste gedrückt wird, schalten die Displays wieder in den normalen Betrieb um.

### 3-19. FILTERTASTE STATISTIK

#### Frittierzyklen bis zur Filtrierung

1. Drücken Sie kurz entweder  oder . Das linke Display zeigt „COOKS REMAINING“ (Verbleibende Frittiervorgänge) an, und das rechte Display zeigt die Anzahl der Frittiervorgänge bis zur nächsten automatischen Filtrierung an. Zum Beispiel bedeutet 

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

 dass die


Displays nach 3 weiteren Frittiervorgängen im linken Becken fragen, ob sie für eine Filtrierung bereit sind oder nicht. Aber im rechten Becken verbleiben noch 6 Frittiervorgänge.

#### Uhrzeit und Datum

2. Drücken Sie  oder  zwei Mal, um Uhrzeit und Datum auf den Displays anzuzeigen.

### 3-20. TEMP-TASTE STATISTIK

#### Tatsächliche Öltemperatur

1. Drücken Sie , um die tatsächliche Öltemperatur für jedes Becken auf dem Display anzuzeigen.

#### Solltemperatur

2. Drücken Sie  zwei Mal. Auf dem Display wird „SP“ angezeigt sowie die Solltemperatur (voreingestellt) jedes Beckens.






## KAPITEL 4. PROGRAMMIERUNG LEVEL 1








Level 1 enthält Folgendes:


- Modifizieren der Produkteinstellungen
- AIF-Uhr für Produkte einstellen
- Grundreinigung durchführen
- Einrichtungsmodus der Fritteuse


### 4-1. MODIFIZIEREN DER PRODUKTEINSTELLUNGEN

1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis LEVEL - 1 auf dem Display angezeigt wird, gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben).
2. Geben Sie den Code 1, 2, 3, 4 (erste 4 Produkttasten) ein. „PRODUCT“ (Produkt) und „SELECTN“ (Auswahl) wird auf den Displays angezeigt.
3. Drücken Sie die rechte Taste , und wählen Sie „SELECT PRODUCT“ (Produkt auswählen). „-P 1-“ (z.B.: NUGGETS) erscheint auf den Displays.



#### **Produktnamen ändern**

4. Verwenden Sie die Tasten  und , um durch die 40 Produkte zu blättern, oder drücken Sie die gewünschte Produkttaste .
5. Drücken Sie die rechte Taste , und das Produkt (z.B.: NUGGETS) erscheint im linken Display und „MODIFY“ (Modifizieren) sowie „YES NO“ (Ja Nein) steht im rechten Display. Drücken Sie , um dieses Produkt zu ändern, oder drücken Sie **X**, um ein anderes Produkt zu wählen.
6. Wenn  gedrückt wurde, drücken Sie eine Produkttaste, so dass sich der blinkende Buchstabe zum ersten Buchstaben unter der gedrückten Produkttaste ändert. Wenn beispielsweise gedrückt wird, ändert sich der blinkende Buchstabe zu einem „A“ .

Drücken Sie dieselbe Taste noch einmal, und der blinkende Buchstabe wird zu einem „B“. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, ändert sich der blinkende Buchstabe zu einem „C“. Sobald der gewünschte Buchstabe auf dem Display erscheint, drücken Sie , um mit dem nächsten Buchstaben fortzufahren, und wiederholen Sie das Verfahren.

Halten Sie die rechte Taste **X** gedrückt, um den Programmierungsmodus zu beenden, oder drücken Sie die Taste , um mit „COOK TIME“ (Frittierzeit) fortzufahren.

#### **Ändern von Frittierdauer und Temperaturen**

7. Drücken Sie die Taste , bis „COOK TIME“ (Frittierzeit) auf dem Display angezeigt wird und verwenden Sie dann die Produkttasten  um die Dauer in Minuten und Sekunden auf maximal 59:59 zu ändern.

**4-1. MODIFIZIEREN DER  
PRODUKTEINSTELLUNGEN  
(Fortsetzung)**

8. Drücken Sie kurz die Taste ▼. Auf dem Display erscheint „TEMP“ zusammen mit der eingestellten Temperatur auf der rechten Seite des Displays.

Drücken Sie die Produkttasten  um die Temperatur zu ändern. Der Temperaturbereich liegt zwischen 190 °F (88 °C) und 380 °F (193 °C).

**Ändern der Koch-ID**

9. Drücken Sie die Taste ▼, bis „COOK ID“ (Koch-ID) zusammen mit der Produktkennung auf dem Display erscheint. Zum Beispiel wäre NUG die Kennung für Nuggets. Verwenden Sie die Produkttasten, um die Kennung zu ändern und befolgen Sie hierzu dasselbe Verfahren wie in Schritt 6 oben.

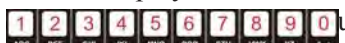
**Alarmer (Duty 1 & 2)**

10. Drücken Sie die Taste ▼, bis „DUTY 1“ (Einschaltzeit 1) im linken Display und eine Alarmzeit im rechten Display erscheint. Drücken Sie die Produkttasten  um einen Alarm einzustellen.

Z.B: Wenn ein Frittiervorgang auf 3 Minuten eingestellt war und ein Alarm nach 30 Sekunden des Frittiervorgangs ausgelöst werden sollte, würde „0:30“ zu dieser Zeit auf dem Display eingestellt. Wenn der Timer auf 2:30 rückwärts gezählt hat, ertönt der Alarm.

Nach Einstellung der Alarmzeit drücken Sie die Taste ▼, so dass „DUTY 2“ (Einschaltzeit 2) auf dem Display erscheint, und ein zweiter Alarm kann programmiert werden.

**Qualitätstimer**

11. Drücken Sie die Taste ▼, bis „QUAL TMR“ zusammen mit der voreingestellten Haltezeit auf dem Display erscheint. Drücken Sie die Produkttasten  um

die Haltezeit bis auf maximal 59:59 zu ändern.


**AIF deaktivieren**

12. Drücken Sie die Taste ▼, bis „AIF DISABLE“ (AIF deaktivieren) zusammen mit „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) auf dem Display erscheint. Ändern Sie über die Tasten ◀ und ▶ das Display auf „YES“ (Ja), wenn das Produkt nicht an der automatischen intermittierenden Filtrierung teilnehmen soll, oder „NO“ (Nein), wenn es teilnehmen soll.

**Taste zuweisen**

13. Drücken Sie die Taste ▼, bis „ASSIGN BTN“ (Taste zuweisen) zusammen mit dem Produkt auf dem Display erscheint (z.B.: NUGGETS). Wenn für dieses Produkt bereits eine Produkttaste zugewiesen wurde, leuchtet die entsprechende LED auf. Um diesem Produkt andere Produkttasten zuzuweisen, halten Sie die Produkttaste drei Sekunden lang gedrückt, bis die LED eingeschaltet bleibt. Um ein Produkt von einer Taste zu entfernen, halten Sie die Produkttaste mit der beleuchteten LED gedrückt, bis die LED erlischt










## 4-2. AIF-UHR

Mit dieser Funktion können die Displays auf Tageszeiten eingestellt werden, während der die automatischen Aufforderungen „Filter Now“ (Jetzt filtern) blockiert werden. Beispielsweise können die Displays so eingestellt werden, dass Sie während der Stoßzeiten mittags und abends nicht durch Aufforderungen „Filter Now“ (Jetzt filtern) unterbrochen werden. Wenn zu dieser Zeit eine Filtrierung erwünscht ist, halten Sie die Taste  gedrückt, um das Filtermenü aufzurufen.

Jede AIF-Blockierungsperiode ist durch eine Startzeit (eine Uhrzeit, XX:XX A, usw.) und eine Dauer in Minuten definiert.

Die Wochentage M-F sind alle in einer Gruppe. Es können bis zu vier verschiedene AIF-Blockierungsperioden für jeden Tag von Montag bis Freitag einprogrammiert werden. (Alle Tage teilen dieselbe Einstellung.)


Ein separater Satz mit vier Blockierungsperioden kann für Samstag (SAT) einprogrammiert werden und ein letzter Satz mit vier Blockierungsperioden kann für Sonntage (SUN) einprogrammiert werden.

- Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis LEVEL - 1 auf dem Display angezeigt wird, gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben).
- Geben Sie den Code 1, 2, 3, 4 (erste 4 Produkttasten) ein. „PRODUCT“ (Produkt) und „SELECTN“ (Auswahl) wird auf den Displays angezeigt.
- Drücken Sie die Taste  ein Mal, bis „AIF CLOCK“ (AIF-Uhr) auf den Displays angezeigt wird.
- Drücken Sie , und verwenden Sie  und , um zwischen „ENABLE“ (Aktivieren) und „DISABLE“ (Deaktivieren) umzuschalten und drücken Sie dann nochmals die Taste , um eine Einstellung auszuwählen.
- Bei Auswahl von „ENABLE“ (Aktivieren), können die Tasten  und  verwendet werden, um durch die folgende Liste der Blockierungsperioden zu blättern:


<b>Linkes Display</b>	<b>Rechtes Display</b>
M-F 1	XX:XX AXX
M-F 2	XX:XX AXX
M-F 3	XX:XX AXX
M-F 4	XX:XX AXX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX AXX
SUN 2	XX:XX AXX
SUN 3	XX:XX AXX
SUN 4	XX:XX AXX

#### 4-2. AIF-UHR (Fortsetzung)

Im 12-Stundenmodus stehen auf jeder Zeile 3 Elemente: die Startzeit „XX:XX“, die Einstellung A oder P (am/pm) sowie die Dauer „XX“. Verwenden Sie die Tasten ◀ und ▶, um diese Elemente einzustellen, die nach Auswahl blinken.

Um eine neue Startzeit einzustellen, geben Sie den neuen Wert über die Produkttasten  ein.

Drücken Sie die Taste ▶, um mit der AM/PM-Einstellung fortzufahren. Die Vor- oder Nachmittagseinstellung (A bzw. P) können Sie durch Druck auf die Produkttaste „0“ umschalten.

Drücken Sie die Taste ▶ erneut, um mit der Dauer (in Minuten) fortzufahren. Geben Sie einen neuen Wert über die Produkttasten  ein.

**NOTICE**

**HINWEIS**

Im 24-Stundenmodus stehen auf jeder Zeile nur 2 Elemente: die Uhrzeit (XX:XX) und die Dauer (XX). Wieder können Sie durch Drücken auf ◀ und ▶ zwischen diesen Elementen umschalten.

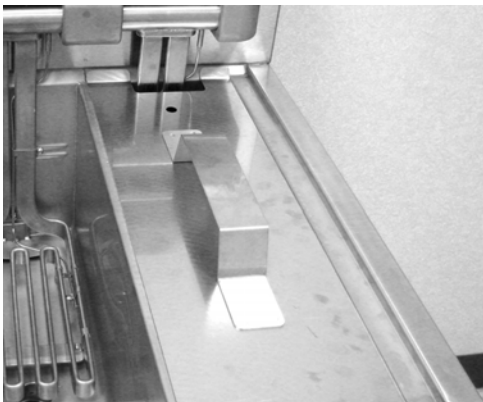
Drücken Sie auf die rechte X Taste, um den AIF-Uhrzeit-Programmierungsmodus zu verlassen.

#### 4-3. GRUNDREINIGUNGS-MODUS



**ACHTUNG  
VERBRENNUNGS-  
GEFAHR**

**Schutzbekleidung anlegen: Alle Teile der von McDonald's zugelassenen Schutzausrüstung verwenden, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe. Erst dann mit der Grundreinigung beginnen, nachdem Sie die Schutzbekleidung komplett angelegt haben. Heißes Öl oder Wasser kann schwere Verbrennungen verursachen.**





1. Decken Sie nebenliegende Becken ab, um eine versehentliche Kontaminierung des Öls mit einem Reinigungsmittel zu vermeiden.

**NOTICE**

**HINWEIS**

Frittieren Sie kein Produkt in einem nebenliegenden Becken, wenn die Grundreinigung läuft, um eine Kontaminierung des Öls und Produkts zu vermeiden.

2. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis LEVEL - 1 auf dem Display angezeigt wird, gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben).
3. Geben Sie den Code 1, 2, 3, 4 (erste 4 Produkttasten) ein. „PRODUCT“ (Produkt) und „SELECTN“ (Auswahl) wird auf den Displays angezeigt.



### 4-3. GRUNDREINIGUNGS- MODUS (Fortsetzung)

4. Drücken Sie die Taste ▼ zwei Mal, bis „DEEP CLEAN“ (Grundreinigung) auf den Displays angezeigt wird. Drücken Sie √, und das Display zeigt „DEEP CLN?“ (Grundreinigung?) sowie „YES NO“ (Ja Nein) an. Drücken Sie √. **Für Fritteusen mit großem Becken, fahren Sie fort mit Schritt 6.**
5. Nur Fritteusen mit geteiltem Becken! Das Display zeigt „LEFT RGHT“ (Links Rechts) an, und fordert Sie dazu auf, anzugeben, welches Becken gereinigt werden soll. Drücken Sie √, um das linke Becken zu wählen oder die Taste X, um das rechte Becken zu wählen.
6. Das Display zeigt an „OIL RMVD“ (Öl entleert) „YES NO“ (Ja Nein).
7. Wenn das Öl bereits entleert wurde, drücken Sie √, und das Display fährt fort mit dem Schritt „SolutionAdded?“ (Lösung eingefüllt?).



Wenn sich noch Öl im Becken befindet, drücken Sie die Taste X, und das Display zeigt an „DISPOSE“ (Entsorgen) „YES NO“ (Ja Nein). Drücken Sie √, um das Öl zu entsorgen oder die Taste X, um den Grundreinigungsmodus zu verlassen.

**Nur JIB-Systeme!** Das Display zeigt „IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?“ (Altölwagen in Position?) „YES NO“ (Ja Nein) an. Wenn „NO“ (Nein) gewählt wird, zeigt das Display „INSERT DISPOSAL UNIT“ (Altölwagen einschieben) an. Sobald der Altölwagen in Position ist, drücken Sie √ für „YES“ (Ja). Das Display zeigt „DISPOSING“ (Entsorgt) an, und das Öl wird aus dem Becken geleert.

**Nur JIB-Systeme!** Das Display zeigt an „CHK P AN“ (Wanne prüfen) „YES NO“ (Ja Nein), wenn die Filterablasswanne fehlt. Sobald die Wanne in Position ist, drücken Sie √ für „YES“ (Ja). Das Display zeigt „DISPOSING“ (Entsorgt) an, und das Öl wird aus dem Becken geleert. Wenn das Frittierbecken leer ist, öffnen Sie die Tür mit dem RTI-Schalter (links) und drücken die Taste „DISPOSE“ (Entsorgen) am RTI-Schalter, bis die Ablasswanne leer ist.

Das Display zeigt dann an „VAT EMPTY“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein). Drücken Sie √, und das Display zeigt „CLN VAT COMPLETE“ (Beckenreinigung beendet) und „YES NO“ (Ja Nein) an. Wenn das Becken gereinigt wurde, drücken Sie √, und das Ablassventil schließt sich.

8. Das Display zeigt „SOLUTION ADDED?“ (Lösung eingefüllt?) „YES NO“ (Ja Nein) an. Geben Sie McD Heavy-Duty Degreaser Lösung in das zu reinigen Becken und füllen Sie das Becken bis auf 1 in. (25 mm) über der oberen Einfüllmarkierung mit Wasser. Drücken Sie dann √, und das Display zeigt an „START CLEAN“ (Reinigung starten) „YES NO“ (Ja Nein)
9. Drücken Sie √. Das Display zeigt „CLEANING“ (Reinigt) an sowie einen Countdown-Timer. Für diesen Schritt wird die Temperatur eine Stunde lang auf 195 °F (91 °C) eingestellt. **4-5**

**4-3. GRUNDREINIGUNGS-  
MODUS (Fortsetzung)**

**NOTICE**

**HINWEIS**

Füllen Sie während des Reinigungsverfahrens nach Bedarf Wasser nach, um die Lösung auf 1 in. (25 mm) über der oberen Einfüllmarkierung zu halten.

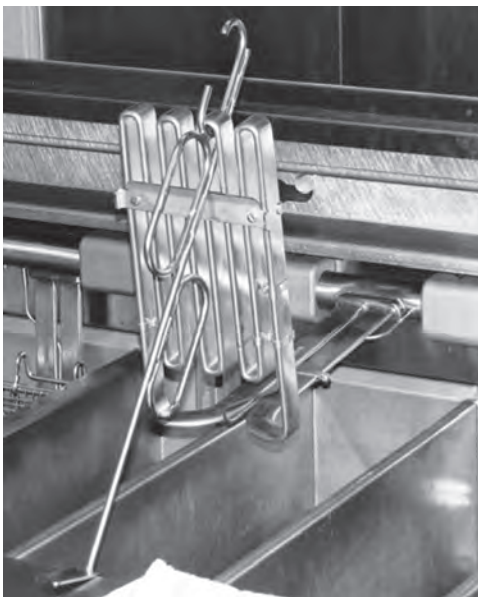
Um den Reinigungsvorgang vorzeitig abzubrechen, drücken Sie die Taste **X**. Das Display zeigt „QUIT DEEP CLEAN?“ (Grundreinigung beenden) „YES NO“ (Ja Nein) an. Drücken Sie **√**, um den Rest der Countdown-Zeit zu löschen und mit dem Spülverfahren fortzufahren.

10. Befolgen Sie das Beckenreinigungsverfahren von McDonald's, und nach einer Stunde zeigt das Display die Meldung „CLEAN DONE“ (Reinigung beendet) an und piept. Drücken Sie die Taste **√**, und das Display zeigt „REMOVE SOLUTION FROM VAT“ (Lösung aus dem Becken ablassen) an.
11. Nehmen Sie interne Filterteile aus der Filterablasswanne, und legen Sie die Komponenten zur Reinigung in ein Spülbecken. Bringen Sie die leere Filterablasswanne und Abdeckung wieder zur Fritteuse.
12. Schöpfen Sie mit einem 1/2 gal. (2 Liter) Krug die Lösung aus dem Becken und kippen sie in einen wärmebeständigen Eimer, damit sie entsorgt werden kann. Im Becken verbleibende Lösung kann in die Ablasswanne entleert und entsorgt werden (s. Schritt 14 unten). Das Display zeigt dann an „VAT EMPT“ (Becken leer) „YES NO“ (Ja Nein).



**ACHTUNG  
VERBRENNUNGS-GE-  
FAHR**

**Um Verbrennungen beim Schütten von heißer Lösung zu vermeiden, stets Schutzhandschuhe und Schutzkleidung tragen und Spritzer vermeiden.**



13. Wenn das Becken leer ist, drücken Sie **√**, und das Display zeigt „SCRUB VAT COMPLETE“ (Beckenscheuern beendet) „YES NO“ (Ja Nein) an. Verwenden Sie nach Bedarf eine Bürste, um das Element zu reinigen und einen Scheuerschwamm, um das Becken zu reinigen.

Die Heizelemente mit der Detailbürste für hohe Temperaturen reinigen. Die Innenseite der Beckenwände, die Ecken und die Oberseite mit dem Padhalter und Pad für hohe Temperaturen reinigen.



**VORSICHT**

*Schaben Sie die elektrischen Frittiererelemente **nicht** ab und benutzen Sie keinen Scheuerschwamm an den Elementen. Andernfalls entstehen Kratzer an den Oberflächen der Elemente, an denen die Panade haften bleibt und verbrennt.*

*Verwenden Sie **weder** Stahlwolle noch andere Scheuermittel oder Reinigungsmittel/Desinfektionsmittel, die Chlorbleiche, Bromin, Jod oder Ammoniak enthalten, da diese den Edelstahl angreifen und die Lebensdauer des Geräts verkürzen.*

### **4-3. GRUNDREINIGUNGS- MODUS (Fortsetzung)**

Verwenden Sie **keinen** Wasserstrahl (Drucksprühgerät) für die Reinigung des Geräts, um eine Beschädigung der Komponenten zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass die Innenseiten des Beckens, die Öffnung des Ablassventils und alle Teile, die mit dem neuen Öl in Kontakt geraten, so trocken wie möglich sind.

#### **NOTICE**

#### **HINWEIS**

Heben Sie nach Bedarf das hochklappbare Element mit dem Hebewerkzeug aus dem Becken.

14. Sobald das Becken sauber ist, drücken Sie die Taste  $\sqrt{\phantom{x}}$ , und das Display zeigt an „RINSE VAT“ (Becken spülen) und der Ablass öffnet sich.
15. Schütten Sie sauberes Wasser in das Becken, um es zu spülen, und lassen Sie das Wasser in die Ablasswanne ablaufen. Spülen Sie mindestens 3 Mal, achten Sie aber darauf, dass die Ablasswanne nicht zu voll wird. Das Display zeigt „RINSE COMPLETE“ (Spülen beendet) „YES NO“ (Ja Nein) an.
16. Ziehen Sie die Ablasswanne unter der Fritteuse heraus und leeren Sie sie mit dem 1/2 gal. (2 Liter) Krug in einen wärmebeständigen Eimer.
17. Wenn das Becken gespült ist, drücken Sie  $\sqrt{\phantom{x}}$ , und das Display zeigt „VAT DRY“ (Becken trocknen) „YES NO“ (Ja Nein) an.
18. Trocknen Sie das Becken gründlich mit einem Handtuch und drücken Sie dann  $\sqrt{\phantom{x}}$ .

#### **Manuelles Auffüllen**

19. Der Ablass schließt sich und das Display zeigt die Meldung „MANUAL FILL POT“ (Becken manuell füllen) „YES NO“ (Ja Nein) an. Füllen Sie das Becken bis zur unteren Markierung auf der Rückseite des Beckens, und drücken Sie die Taste  $\sqrt{\phantom{x}}$ . (Siehe Anweisungen unter **Öl einfüllen oder nachfüllen [Standorte ohne RTI]** in Abschnitt 3-2.



Die Displays schalten wieder in den normalen Betrieb.

#### **Becken aus Großbehälter füllen**

19. Der Ablass schließt sich und das Display zeigt die Meldung „FILL POT FROM BULK“ (Becken von Großbehälter füllen) „YES NO“ (Ja Nein) an.
20. Um das Becken wieder zu füllen, halten Sie  $\sqrt{\phantom{x}}$  gedrückt, bis kaltes Fett bis zur unteren Ölmarkierung im Becken steht (s. Abschnitt 3-3).
21. Drücken Sie die Taste X. Das Display zeigt die Meldung „VAT FULL“ (Becken voll) „YES NO“ (Ja Nein) an. Wenn das Becken voll ist, lassen Sie  $\sqrt{\phantom{x}}$  los. Die Displays schalten wieder in den normalen Betrieb. Wenn das Becken nicht voll ist, drücken Sie X. Die Displays gehen wieder zum vorherigen Schritt.

#### 4-4. EINRICHTUNG DER FRITTEUSE

Dieser Modus hat dieselben Einstellungen wie die für die erste Inbetriebnahme der Fritteuse. Siehe „Einrichtungsmodus“, Abschnitt 3-3.

1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis LEVE-L1 auf dem Display angezeigt wird, gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben). “
2. Geben Sie den Code 1, 2, 3, 4 (erste 4 Produkttasten) ein. „PRODUCT“ (Produkt) und „SELECTN“ (Auswahl) wird auf den Displays angezeigt. f
3. Drücken Sie die Taste ▼ drei Mal, bis „FRER SETUP“ (Fritteuse-Einrichtung) auf den Displays angezeigt wird.
4. Drücken Sie auf √, und „\*SETUP\* \*MODE\*“ (EINRICHTUNGSMODUS) erscheint auf den Displays, gefolgt von „LANGUAGE“ (SPRACHE) auf dem linken Display, „ENGLISH“ (ENGLISCH) auf dem rechten Display

Verwenden Sie die Tasten ◀ oder ▶, um die Sprache des Betriebsdisplays auf „FRANCAIS“, „CAN FREN“, „ESPAÑOL“, „PORTUG“, „DEUTSCH“, „SVENSKI“ oder „RUSSIAN“ zu ändern.

Drücken Sie auf den ▼, um mit den anderen Einrichtungspunkten fortzufahren. Diese sind:

- TEMP FORMAT (Temperaturformat) - oF oder oC
- TIME FORMAT (Zeitformat) - 12-HR oder 24-HR
- ENTER TIME (Uhrzeit eingeben) – Uhrzeit (die Zeit über die Produkttasten ändern)
- ENTER TIME (Uhrzeit eingeben) -AM oder PM<sub>e</sub>
- DATE FORMAT (Datumsformat) - US oder INTERNATIONAL
- ENTER DATE (Datum eingeben) – Heutiges Datum (das Datum über die Produkttasten ändern)
- FRYER TYPE (Fritteusentyp) - GAS oder ELEC
- VATTYPE (Beckentyp) – FULL(voll) oder SPLIT(geteilt)
- ENTSORGUNG ALTOELTANK
  - 1. NEIN oder VAC: Auswählen fuer Oelentsorgungswagen
  - 2. RTI: Auswählen fuer Becken mit RTI Schalter
  - 3. HINTEN: Auswählen fuer Becken ohne zweiten Schalter
  - 4. VORNE: zur Zeit nicht benutzt (01/18)
- OIL SYSTEM (Ölssystem) - JIB (ohne RTI-System) / BULK (Großbehälter) (mit RTI-System)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Sommerzeit) - 1.O)FF(Aus); 2.US (ab 2007); 3.EURO; 4.FSA (US vor 2007)







Wenn nicht anders angegeben, verwenden Sie ◀ oder ▶, um die Einstellungen zu ändern.

## KAPITEL 5. PROGRAMMIERUNG LEVEL 2




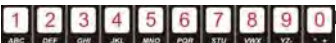
Zum Aufruf folgender Funktionen verwendet:

- Erweiterte Änderungen der Produkteinstellungen
- Fehlercodeprotokoll
- Passwort-Programmierung
- Alarmton/-lautstärke
- Anzahl der Frittiervorgänge, bevor ein Filter empfohlen wird
- Automatische Filterzeit

### **5-1. ERWEITERTE PRODUKTEINSTELLUNGEN**


1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis LEVEL - 2 auf dem Display angezeigt wird, gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben).
2. Geben Sie den Code 1, 2, 3, 4 (erste 4 Produkttasten) ein. „PROD“ (Produkt) und „COMP“ (Kompensierung) wird auf den Displays angezeigt.
3. Drücken Sie die rechte Taste , und wählen Sie „SELECT PRODUCT“ (Produkt auswählen). „-P 1-“ erscheint auf den Displays.
4. Verwenden Sie die Tasten  und , um durch die 40 Produkte zu blättern, oder drücken Sie die gewünschte Produkttaste.
5. Drücken Sie die rechte Taste , und das Produkt (z.B.: NUGGETS) erscheint auf dem linken Display und „MODIFY“ (Modifizieren) sowie „YES NO“ (Ja Nein) steht auf dem rechten Display. Drücken Sie [ CHECK MARK ], um dieses Produkt zu ändern, oder drücken Sie X, um ein anderes Produkt zu wählen.

#### ***>Beladungsausgleich, Beladungsausgleichsreferenz, Volle Wärme, PC Faktor<***


6. Wenn  gedrückt wurde, erscheint „LD COMP“ (Beladungsausgleich) auf dem Display zusammen mit dem Beladungsausgleichswert. Dies stellt die Zeit automatisch auf die Größe und Temperatur der eingesetzten Frittiermenge ein. Drücken Sie die Produkttasten  um diese Einstellung auf einen Wert zwischen 0 und 20 zu ändern.
7. Drücken Sie die Taste , bis „LCMP REF“ (Beladungsausgleichsreferenz) zusammen mit der Durchschnittstemperatur des Beladungsausgleichs auf dem Display erscheint. (wenn der Beladungsausgleich auf „OFF“ [Aus] gestellt ist, wird „\_ \_ \_“ auf dem Display angezeigt und die Einstellung kann nicht programmiert werden.) Dies ist die durchschnittliche Frittierzeit jedes Produkts. Der Timer läuft bei Temperaturen über dieser Einstellung schneller und bei Temperaturen unter dieser Einstellung langsamer. Drücken Sie die Produkttasten  um diesen Wert zu ändern.



**5-1. ERWEITERTE  
PRODUKTEINSTELLUNGEN  
(Fortsetzung)**

8. Drücken Sie die Taste ▼, bis „FULL HT“ (Volle Wärme) zusammen mit dem vollen Wärmewert in Sekunden angezeigt wird, was bedeutet, dass das Heizelement eingeschaltet wird, sobald eine Timer-Taste gedrückt wird und für die einprogrammierte Zeitdauer eingeschaltet bleibt. Drücken Sie die Produkttasten  um diese

Einstellung auf einen Wert zwischen 0 und 90 Sekunden zu ändern.

9. Drücken Sie die Taste ▼, bis „PC F ACTOR“ (PC Faktor) auf dem Display erscheint zusammen mit der proportionellen Temperatur. Diese Einstellung hilft dabei, dass das Öl die Solltemperatur nicht übersteigt. Drücken Sie die Produkttasten  um diese Einstellung auf einen



Wert zwischen 0 und 50 Grad zu ändern.



**HINWEIS**

**5-2. E-LOG (Fehlercodeprotokoll)**

- Verwenden Sie die ▲ Taste, um die vorhergehenden Menüpunkte wieder aufzurufen.
- Drücken Sie die X Taste, wenn Sie mit dem aktuellen Produkt fertig sind, um den Schritt „PRODUCT SELECTN“ (Produktauswahl) wieder aufzurufen.
- Drücken Sie die X Taste ein zweites Mal, um „PROD COMP“ (Produktkompensierung) zu beenden.

1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis LEVEL - 2 auf dem Display angezeigt wird, gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben).
2. Geben Sie den Code 1, 2, 3, 4 (erste 4 Produkttasten) ein. „PROD“ (Produkt) und „COMP“ (Kompensierung) wird auf den Displays angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste ▼, bis „E-LOG“ (Fehlerprotokoll) auf dem Display angezeigt wird.
4. Drücken Sie die rechte √ Taste, und „A“ sowie das aktuelle Datum und die Uhrzeit blinken auf dem Display zusammen mit „\*NOW\*“.
5. Drücken Sie die Taste ▼ und wenn ein Fehler aufgezeichnet wurde, erscheinen „B“ und das Datum, die Uhrzeit und Fehlercodeinformationen erscheinen auf dem Display. Dies ist der letzte Fehlercode, den die Steuerungen aufgezeichnet haben.
6. Drücken Sie die Taste ▼, und die nächsten Fehlercodeinformationen werden angezeigt. Bis zu 10 Fehlercodes (B bis K) können im E-Log gespeichert werden.






**HINWEIS**

Halten Sie die rechte Taste √ gedrückt, um eine kurze Beschreibung des Fehlers anzuzeigen.







### 5-3. PASSWORT

Die vierstelligen Passwörter können geändert werden und bieten Zugang auf Einrichtung, Gebrauch, Level 1, Level 2 und Get Mgr)




1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis LEVEL - 2 auf dem Display angezeigt wird, gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben).
2. Geben Sie den Code 1, 2, 3, 4 (erste 4 Produkttasten) ein. „PROD“ (Produkt) und „COMP“ (Kompensierung) wird auf den Displays angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste ▼ zwei Mal, bis „PASSWORD“ (Passwort) auf dem Display angezeigt wird.
4. Drücken Sie die Taste ✓, bis „SET UP“ (Einrichtung) auf dem Display erscheint. Jetzt kann das Einrichtungspasswort geändert werden, oder drücken Sie ein Mal auf ▼, um das Benutzungspasswort (USAGE) zu ändern, zwei Mal, um das LEVEL 1 Passwort zu ändern, 3 Mal für das LEVEL 2 Passwort oder 4 Mal für das „GET MGR“ Passwort. Und befolgen Sie dann die nachstehenden Anweisungen,
5. Wenn beispielsweise das Passwort für den Einrichtungsmodus geändert werden soll, drücken Sie auf die rechte Taste ✓, so dass „MODIFY?“ (Ändern?) „YES NO“ (Ja Nein) auf dem Display angezeigt wird. Drücken Sie die rechte Taste ✓, um das vierstellige Passwort für den Einrichtungsmodus unter Verwendung der Produkttasten  zu ändern.
6. Sobald das neue Passwort eingegeben wurde, erscheint „CONFIRM PASSWORD“ (Passwort bestätigen) auf dem Display. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste ✓ oder X, um ein anderes Passwort einzugeben.

### 5-4. ALARMTON (und Lautstärke)

1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis „LEVEL – 2“ auf dem Display angezeigt wird, gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben).
2. Geben Sie den Code 1, 2, 3, 4 (erste 4 Produkttasten) ein. „PROD“ (Produkt) und „COMP“ (Kompensierung) wird auf den Displays angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste ▼ drei Mal, bis „ALERT TONE“ (Alarmton) auf dem Display angezeigt wird.
4. Drücken Sie die rechte Taste ✓, so dass „VOLUME“ (Lautstärke) sowie der Wert für die Lautstärke auf dem Display angezeigt wird. Verwenden Sie die Produkttasten  um die Lautstärke zwischen 1 (leise) und 10 (laut) einzustellen.
5. Nach Einstellung der Lautstärke drücken Sie ✓, so dass „TONE“ (Ton) auf dem Display angezeigt wird, zusammen mit dem Tonwert. Verwenden Sie die Produkttasten  um den Ton auf einen Wert zwischen 50 und 2000 Hz einzustellen.
6. Drücken Sie X, um den Alarmtonmodus zu beenden.




### 5-5. FILTERN NACH

Dies ist die Anzahl der Frittiervorgänge zwischen der Filtrierung.

1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis LEVEL - 2 auf dem Display angezeigt wird, gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben).
2. Geben Sie den Code 1, 2, 3, 4 (erste 4 Produkttasten) ein. „PROD“ (Produkt) und „COMP“ (Kompensierung) wird auf den Displays angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste ▼ 4 Mal, bis „FLTR AFTR“ (Filtern nach) zusammen mit dem Wert auf dem Display angezeigt wird. Stellen Sie die Anzahl der Frittiervorgänge, bevor das Display eine Filtrierung empfiehlt, über die Produkttasten  auf einen Wert zwischen 0 und 99 ein.
4. Nach der Einstellung drücken Sie zur Bestätigung die Taste √.



### 5-6. FILTRIERZEIT

Dies ist die Zeitdauer, während der die Fritteuse unbenutzt steht, bevor eine Filtrierung empfohlen wird.

1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis LEVEL - 2 auf dem Display angezeigt wird, gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben).
2. Geben Sie den Code 1, 2, 3, 4 (erste 4 Produkttasten) ein. „PROD“ (Produkt) und „COMP“ (Kompensierung) wird auf den Displays angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste ▼ 5 Mal, bis „FLTR TIME“ (Filtrierzeit) zusammen mit der Stillstandzeit (Stunden:Minuten) auf dem Display angezeigt wird. Stellen Sie die Zeit, während der die Fritteuse unbenutzt steht, bevor das Display eine Filtrierung empfiehlt, über die Produkttasten  auf einen Wert zwischen 0 und 18:00 (18 Stunden) ein.
4. Nach der Einstellung drücken Sie zur Bestätigung die Taste √.

**KAPITEL 6. FEHLERSUCHE**

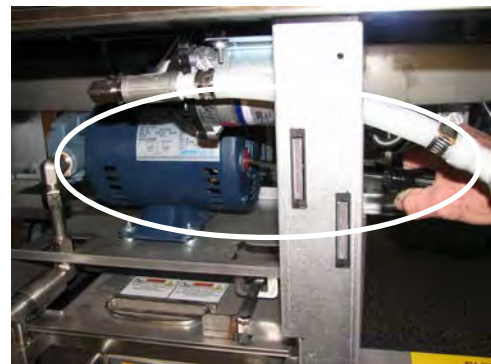
**6-1. TABELLE ZUR FEHLERSUCHE**

Problem	Ursache	Abhilfe
<p>NETZSCHALTER EIN aber Fritteuse völlig außer Betrieb</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stromkreis unterbrochen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fritteuse einstecken</li> <li>• Sicherungsautomat oder Sicherung am Netzanschlusskasten prüfen</li> <li>• (Außer USA/nur einige Länder) Sicherung in der Fritteuse herausgesprungen – linke Tür öffnen und Sicherung rücksetzen, s. unten</li> </ul> 
<p>Öl heizt sich nicht auf, aber die Leuchten sind an</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es sind nicht alle Netzkabel eingesteckt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät verfügt über 2 Netzkabel. Sicherstellen, dass beide eingesteckt sind</li> </ul>
<p>Fehlercode „E-10“</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperaturbegrenzungskreis unterbrochen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Heizelemente abkühlen lassen und den Sicherheitsthermostat rücksetzen; hierzu die hochstehende Seite des Schalters für das nicht funktionierende Becken nach unten drücken und freigeben. Die Schalter sind hinter der rechten Tür neben dem JIB-Kanister zu finden. Wenn der Sicherheitsthermostat nicht rückgesetzt werden kann, muss er ausgetauscht werden.</li> </ul> 
<p>Becken ist nicht genug gefüllt</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• JIB fast oder ganz leer</li> <li>• JIB-Ölleitung verstopft oder kollabiert</li> <li>• Filterwanne muss gereinigt werden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• JIB füllen</li> <li>• JIB-Leitung prüfen</li> <li>• Filterwanne reinigen und Filtermatte oder –papier wechseln</li> </ul>

**6-1. TABELLE ZUR FEHLERSUCHE**

**(Fortsetzung)**

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Öl schäumt oder kocht über	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser im Öl</li> <li>• Falsches oder schlechtes Öl</li> <li>• Falsche Filtrierung</li> <li>• Falsches Spülen nach Reinigung des Beckens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öl ablassen und reinigen</li> <li>• Empfohlenes Öl verwenden</li> <li>• Siehe Filtrierverfahren</li> <li>• Becken reinigen und spülen und gründlich abtrocknen</li> </ul>
Öl läuft nicht aus dem Becken ab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablassventil mit Krümeln verstopft</li> <li>• Ablassrinne verstopft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventil öffnen, Reinigungsbürste durch den Ablass schieben</li> <li>• Die rechte Verkleidung abmontieren, den Stopfen aus der Rinne nehmen und die Rinne reinigen</li> </ul>
Filtermotor läuft, aber pumpt nur langsam Öl	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterleitungsanschlüsse locker</li> <li>• Filterpapier oder –matte verstopft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Filterleitungsanschlüsse festziehen</li> <li>• Filterpapier oder –matte wechseln</li> </ul>
Blasen im Öl während der gesamten Filtrierung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filterwanne nicht ganz eingesetzt</li> <li>• Filterwanne verstopft</li> <li>• O-Ring an der Filterleitungsaufnahme an der Fritteuse beschädigt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen, dass die Rücklaufleitung der Filterwanne vollständig in die Aufnahme an der Fritteuse gedrückt ist</li> <li>• Filterwanne reinigen und Filtermatte oder –papier wechseln</li> <li>• O-Ring austauschen</li> </ul>
Fehlercode „E-31“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemente sind oben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elemente wieder in das Becken senken</li> </ul>
Filtermotor läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzkabel für Becken Nr. 1 ist nicht eingesteckt</li> <li>• Stromkreis unterbrochen</li> <li>• Die Thermorücksetztaste an der Rückseite des Pumpenmotors ist ausgelöst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzkabel in eine Steckdose stecken</li> <li>• Sicherungsautomat in der Fritteuse ausgelöst – linke Tür öffnen und den Sicherungsautomat an der Fritteuse rücksetzen</li> <li>• Den Motor abkühlen lassen und dann mit einem Schraubendreher fest gegen den Knopf drücken, bis es klickt</li> </ul>



**6-2. FEHLERCODES**

Bei einem Ausfall des Steuerungssystems zeigt das digitale Display eine Fehlermeldung an. Die Fehlercodes stehen in der Spalte DISPLAY unten. Wenn ein Fehlercode angezeigt wird, ist ein Dauerton zu hören. Um diesen Ton auszuschalten, drücken Sie auf eine beliebige Taste.

DISPLAY	URSACHE	ABHILFE
„E-4“	Schalttafel überhitzt	Den Schalter auf OFF (Aus) schalten und dann wieder auf ON (Ein). Wenn das Display „E-4“ anzeigt, überhitzt die Schalttafel. Die Lüftungsschlitze an jeder Seite des Geräts auf Blockierungen untersuchen.
„E-5“	Öl überhitzt	Den Schalter auf OFF (Aus) schalten und dann wieder auf ON (Ein). Wenn das Display „E-5“ anzeigt, müssen die Heizschaltkreise und die Temperatursonde geprüft werden
„E-6A“	Temperatursonde unterbrochen	Den Schalter auf OFF (Aus) schalten und dann wieder auf ON (Ein). Wenn das Display „E-6A“ anzeigt, muss die Temperatursonde geprüft werden
„E-6B“	Temperatursonde kurzgeschlossen	Den Schalter auf OFF (Aus) schalten und dann wieder auf ON (Ein). Wenn das Display „E-6B“ anzeigt, muss die Temperatursonde geprüft werden
„E-10“	Temperaturbegrenzer	Die Heizelemente abkühlen lassen und den Sicherheitsthermostat rücksetzen; hierzu die hochstehende Seite des Schalters für das nicht funktionierende Becken nach unten drücken und freigeben. Die Schalter sind hinter der rechten Tür neben dem JIB-Kanister zu finden. Wenn der Sicherheitsthermostat nicht rückgesetzt werden kann, muss er ausgetauscht werden.
„E-18-A“ „E-18-B“ „E-18-C“	Linker Füllstandgeber unterbrochen Rechter Füllstandgeber unterbrochen Beide Füllstandgeber unterbrochen	Den Schalter auf OFF (Aus) schalten und dann wieder auf ON (Ein). Wenn das Display immer noch einen defekten Geber anzeigt, müssen die Steckverbinder an der Schalttafel geprüft werden. Den Sensor prüfen und nach Bedarf austauschen
„E-21“	Langsame Erwärmung	Die Fritteuse durch einen geprüften Servicetechniker auf ordnungsgemäße Spannung zum Gerät prüfen lassen; alle Kontakte und Heizelemente prüfen lassen; das Gerät auf lockere oder durchgebrannte Kabel prüfen lassen



## 6-2. FEHLERCODES

DISPLAY	URSACHE	ABHILFE
„E-22“	Wärmefehler – keine Wärmezufuhr	Netzkabel und Heizungskreis prüfen
„E-31“	Elemente sind oben	Elemente wieder in das Becken senken
„E-41“ „E-46“	Programmierfehler	Den Schalter auf OFF (Aus) schalten und dann wieder auf ON (Ein). Wenn das Display immer noch einen der Fehlercodes anzeigt, müssen die Steuerungen neu initialisiert werden. Wenn der Fehlercode anhält, muss die Schalttafel ausgetauscht werden
„E-47“	Analogwandler abgesplittet oder Defekt der 12V Stromversorgung	Den Schalter auf OFF (Aus) schalten und dann wieder auf ON (Ein). Wenn das Display weiterhin „E-47“ anzeigt, muss die E/A-Platine oder die PC-Platine ausgetauscht werden; wenn keine Töne aus den Lautsprechern zu hören sind, ist vermutlich die E/A-Platine defekt. In diesem Fall die E/A-Platine austauschen lassen
„E-48“	Eingabesystemfehler	Den Schalter auf OFF (Aus) schalten und dann wieder auf ON (Ein). Wenn das Display weiterhin „E-48“ anzeigt, muss die PC-Platine ausgetauscht werden
„E-54C“	Temperatureingangsfehler	Den Schalter auf OFF (Aus) schalten und dann wieder auf ON (Ein). Wenn das Display weiterhin „E-54C“ anzeigt, muss die PC-Platine ausgetauscht werden
„E-60“	AIF PC-Platine kommuniziert nicht mit der PC-Platine der Steuerung	Den Schalter auf OFF (Aus) schalten und dann wieder auf ON (Ein). Wenn das Display weiterhin „E-60“ anzeigt, muss der Steckverbinder zwischen den PC-Platinen geprüft werden; AIF PC-Platine oder die PC-Platine der Steuerung nach Bedarf austauschen
“E-62A”	Kommunikationsfehler	Kontaktfehler. Siehe service Handbuch Computer austauschen Sensor austauschen
“E-62B”	Fehlerhafte Kalibrierung	OQM in Computer 1 aktivieren OQM Sensor austauschen. Siehe Service Handbuch
„E-70C“	Überbrückungskabel des Ablassventils fehlt oder ist abgeklemmt	Überbrückungskabel an der PC-Platine und am Ablassschalter prüfen
„E-82A“ „E-82B“ „E-82C“	Wahlventil nicht erkannt Wahlventil defekt Wahlventil defekt	Verdrahtung zwischen Wahlventil und AIF-Platine überprüfen lassen Rücksetzschalter („Home“) am Wahlventil überprüfen lassen Verdrahtung zwischen Rücksetzschalter („Home“) und Positionsschalter („Position“) und dem Wahlventil überprüfen lassen; Motor des Wahlschalters überprüfen lassen; Antriebskette überprüfen lassen