



HENNY PENNY®

Global Foodservice Solutions

Henny Penny Corporation

Geteilte Becken und ungeteiltes Becken

Offene Frittiermaschinen – Gas

Modell LVG-202,

Modell LVG-203,

Modell LVG-204

FM08-215-B

01-26-18

BENUTZER-HANDBUCH

GARANTIE-REGISTRIERUNG ONLINE AUF WWW.HENNYPENNY.COM

HINWEIS

Dieses Handbuch sollte an einem angemessenen Standort für eine zukünftige Nutzung aufbewahrt werden.

Ein Schaltplan für dieses Gerät befindet sich an der Innenseite der rechten Seitenwand.

An einem gut sichtbaren Standort müssen die Anweisungen angebracht werden, die ein Benutzer befolgen muss, falls er einen Gasgeruch wahrnimmt. Diese Anweisungen müssen beim zuständigen örtlichen Gasversorgungsunternehmen eingeholt werden.

Der Luftstrom für Verbrennung und Lüftung darf nicht behindert werden. Um das ganze Gerät müssen ausreichende Abstände vorgesehen werden, damit genügend Luft zur Brennkammer gelangt.

Die offene Frittiermaschine Modell LVG-20X ist mit einer kontinuierlich brennenden Zündflamme ausgestattet. Aber die offene Frittiermaschine kann nicht ohne Stromversorgung arbeiten und es darf kein Versuch unternommen werden, die Frittiermaschine während eines Stromausfalls zu betreiben. Das Gerät kehrt automatisch zum Normalbetrieb zurück, sobald die Stromversorgung wieder hergestellt ist.

VORSICHT

Zur Vermeidung von Bränden dürfen im Bereich um das Gerät, auf und in dem Gerät selbst keine Brennstoffen aufbewahrt werden.



Unsachgemäße Installation, Einstellungen, Veränderungen, Wartung oder Pflege kann zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird, müssen die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durchgelesen werden.



IN DER NÄHE DIESER ODER ANDERER GERÄTE DÜRFEN WEDER KRAFTSTOFFE NOCH ANDERE BRENNBARE DÄMPFE; GASE ODER FLÜSSIGKEITEN AUFBEWAHRT WERDEN: DADURCH KÖNNEN BRÄNDE ODER EXPLOSIONEN VERURSACHT WERDEN.

Technische Daten für mit CE gekennzeichnete Produkte

Nennwärmeleistung: (Netto)	Erdgas (I2H) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Erdgas (I2E) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Erdgas (I2E+) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Erdgas (I2L) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Erdgas (I2HS) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Flüssiges Propangas (I3P) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Flüssiges Propan-/Butangas (I3B/P) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Nennwärmeleistung: (Brutto)	Erdgas (I2H) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h) Erdgas (I2E) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Erdgas (I2E+) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Erdgas (I2L) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Erdgas (I2HS) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Flüssiges Propangas (I3P) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h) Flüssiges Propan-/Butangas (I3B/P) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
Versorgungsdruck:	Erdgas (I2H) = 20 mbar (2,0 kPa) Erdgas (I2E) = 20 mbar Erdgas (I2E+) = 20/25 mbar Erdgas (I2L) = 25 mbar Erdgas (I2HS) = 25 mbar Flüssiges Propangas (I3P) = 30/37/50 mbar (3,0/3,7/5,0 kPa) Flüssiges Propan-/Butangas (I3B/P) = 30/50 mbar
Prüfpunktdruck:	Erdgas (I2H) = 8,7 mbar (0,87 kPa) Erdgas (I2E) = 8,7 mbar Erdgas (I2E+) = N/A Erdgas (I2L) = 8,7 mbar Erdgas (I2HS) = 8,7 mbar Flüssiges Propangas (I3P) = 25 mbar (2,5 kPa) Flüssiges Propan-/Butangas (I3B/P) = 30/50 mbar (3,0/5,0 kPa)
Injektorgroße:	Erdgas (I2H) = 2,08 mm Erdgas (I2E) = 2,08 mm Erdgas (I2E+) = 1,70 mm Erdgas (I2L) = 2,30 mm Erdgas (I2HS) = 2,30 mm Flüssiges Propan-/Butangas (I3B/P) = 1,30 mm Flüssiges Propangas (I3P) *30 mbar = 1,18 mm Flüssiges Propangas (I3P) *50 mbar = 1,04 mm

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

EXKLUSIVE ERWEITERTE GARANTIE FÜR McDONALD'S LOV-FRITTIERMASCHINEN

Henny Penny Corporation gewährt nur den Originalkäufern von McDonald's LOV-Frittiermaschinen der Modelle LVE 202, 203 und 204 sowie LVG 202, 203 und 204 die folgende eingeschränkte Garantie:

GARANTIE FÜR ERSATZTEILE UND ARBEITSKOSTEN: Mit Ausnahme von Frittierbecken, Dichtungsringen, Leuchten und Sicherungen wird die standardmäßige beschränkte Garantie von Henny Penny für neue Geräte für die Dauer von zwei (2) Jahren ab dem Datum der Erstinstallation erweitert auf die Deckung von Arbeitskosten für Reparaturen und den Ersatz schadhafter Bauteile, und umfasst Arbeitskosten und Reisespesen bis zu 200 Meilen (300 km) hin und zurück. Überstunden- oder Feiertagszuschläge werden nur erstattet, wenn die gesamte Frittiermaschine nicht betriebsbereit ist.

ERWEITERTE GARANTIE FÜR FRITTIERBECKEN: Die standardmäßige beschränkte Garantie von Henny Penny wird auch für alle Frittierbecken, die aufgrund von Herstellungs- oder Materialfehlern oder Verarbeitungsproblemen ausfallen, wie folgt erweitert:

Jahre 1-10:

Wenn ein LOV-Frittierbecken in diesem Zeitraum Risse aufweist, die nicht auf Unfälle, Missbrauch, unsachgemäße Verwendung oder Veränderungen zurückzuführen sind, ersetzt Henny Penny die Frittiermaschine unter den folgenden Bedingungen:

- Henny Penny liefert dem Kunden kostenlos eine Ersatz-LOV-Frittiermaschine (entweder neu oder generalüberholt, nach alleinigem Ermessen von Henny Penny). Der Kunde wird darüber informiert ob das Gerät neu oder generalüberholt ist.
- Die Ersatz-LOV-Frittiermaschine (entweder neu oder generalüberholt) erhält die Restlaufzeit der Originalgarantie (auf Becken und Ersatzteile, plus Arbeitskosten) oder sechs Monate auf Ersatzteile und Arbeitskosten, wobei die längere der beiden Laufzeiten gilt.
- Henny Penny trägt alle angemessenen Kosten in Zusammenhang mit der Lieferung und der Installation der Ersatz-LOV-Frittiermaschine, einschließlich Transport und internationaler Abgaben und Gebühren.
- Die Original-LOV-Frittiermaschine geht in das Eigentum von Henny Penny über, wobei alle Kosten in Zusammenhang mit dem Abtransport von Henny Penny genehmigt und bezahlt werden.

Jahre 11-15:

Wenn ein LOV-Frittierbecken in diesem Zeitraum Risse aufweist, die nicht auf Unfälle, Missbrauch, unsachgemäße Verwendung oder Veränderungen zurückzuführen sind, ersetzt Henny Penny die Frittiermaschine unter den folgenden Bedingungen:

- Henny Penny liefert dem Kunden eine Ersatz-LOV-Frittiermaschine (entweder neu oder generalüberholt, nach alleinigem Ermessen von Henny Penny) zu 50% des zu diesem Zeitpunkt mit McDonald's vereinbarten Preises. Der Kunde wird darüber informiert ob das Gerät neu oder generalüberholt ist.
- Die Ersatz-LOV-Frittiermaschine (entweder neu oder generalüberholt) erhält eine Garantie von fünf (5) Jahren auf das Becken und eine Garantie von einem (1) Jahr auf Ersatzteile und Arbeitskosten.
- Der Kunde trägt alle Kosten in Zusammenhang mit der Lieferung und der Installation der Ersatz-LOV-Frittiermaschine, einschließlich Transport und internationaler Abgaben und Gebühren.

Die erweiterte Garantie deckt nicht LOV-Frittierbecken die Undichtigkeiten aufweisen, die von angeschraubten Armaturen, wie Sonden, Sensoren, Obergrenzenschaltern, Ablassventilen oder Rücklaufleitungen, verursacht werden oder die durch Missbrauch, unsachgemäße Verwendung, Veränderungen und/oder Unfällen beschädigt wurden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf;

- unsachgemäße oder nicht autorisierte Reparatur;
- Unterlassung ein ordnungsgemäßes Inbetriebnahmeformular an Henny Penny zu senden;
- Unterlassung die angemessenen Installationsanweisungen und/oder die in den Installationsanweisungen und dem Benutzerhandbuch vorgeschriebenen Wartungsverfahren zu befolgen;
- unsachgemäße Wartung, wie im Benutzerhandbuch beschrieben;
- Entfernung, Veränderung oder Unkenntlichmachen des Typenschildes und/oder der Seriennummer.
- Transportschäden; und/oder
- unsachgemäßen Betrieb, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, Betrieb mit ungenügend, nicht mit der empfohlenen Menge, gefülltem Frittierbecken oder ganz ohne Öl.

Alle anderen Bedingungen der standardmäßigen beschränkten Garantie von Henny Penny Standard bleiben unverändert.

BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR GERÄTE VON HENNY PENNY

Gemäß den folgenden Bedingungen gewährt die Henny Penny Corporation dem Originalkäufer die folgende Garantie für Maschinen und Ersatzteile von Henny Penny:

NEUE GERÄTE: Beliebige Teile einer neuen Maschine, außer Körben, Leuchten und Sicherungen, die innerhalb von zwei (2) Jahren ab dem Datum der ursprünglichen Installation Material- oder Fertigungsfehler aufweisen, werden FOB ab Werk in Eaton im US-Bundesstaat Ohio oder FOB ab autorisierter Vertriebsgesellschaft kostenlos repariert oder ersetzt. Körbe werden während eines Zeitraums von neunzig (90) Tagen ab dem Datum der ursprünglichen Installation repariert oder ersetzt. Leuchten und Sicherungen werden nicht von dieser beschränkten Garantie gedeckt. Zur Überprüfung dieser Garantie muss die Registrierkarte für die Maschine innerhalb von zehn (10) Tagen nach der Installation an Henny Penny eingesandt werden.

FILTERSYSTEM: Der Ausfall beliebiger Teile innerhalb des Filtersystems einer Frittiermaschine, der durch die Verwendung von nicht OEM Filtern oder sonstiger nicht zugelassener Filter verursacht wurde, wird nicht durch diese beschränkte Garantie gedeckt.

ERSATZTEILE: Beliebige Ersatzteile einer Maschine, außer Leuchten und Sicherungen, die innerhalb von neunzig (90) Tagen ab dem Datum der ursprünglichen Installation Material- oder Fertigungsfehler aufweisen, werden FOB ab Werk in Eaton im US-Bundesstaat Ohio oder FOB ab autorisierter Vertriebsgesellschaft kostenlos repariert oder ersetzt.

Die Garantie für neue Geräte deckt innerhalb eines (1) Jahres ab dem Datum der ursprünglichen Installation die Reparatur oder den Austausch defekter Teile und umfasst Arbeitskosten und Reisespesen bis zu maximal 200 Meilen hin und zurück.

Die Garantie für Ersatzteile deckt nur die Reparatur oder den Ersatz des fehlerhaften Teils, umfasst aber weder Arbeitskosten für den Ausbau und die Installation von Teilen noch Reisespesen oder andere Aufwendungen im Zusammenhang mit der Reparatur oder dem Austausch eines Bauteils.

ERWEITERTE GARANTIE FÜR FRITTIERBECKEN: Henny Penny wird jede Frittierwanne ersetzen, die innerhalb von sieben (7) Jahren nach dem Herstellungsdatum aufgrund von Material- oder Fertigungsfehlern ausfällt. Diese Garantie deckt keine Frittierwannen, die aufgrund von unsachgemäßer Verwendung oder Missbrauch beschädigt wurden, z. B. durch Aufheizen der Wanne ohne Öl.

0 BIS 3 JAHRE: In dieser Zeit werden alle Frittierwannen, die aufgrund von Material- oder Fertigungsfehlern ausfallen, kostenlos ersetzt ohne Berechnung von Ersatzteil-, Arbeits- oder Transportkosten. Henny Penny installiert entweder kostenlos eine neue Frittierwanne oder stellt kostenlos eine neue oder generalüberholte Frittiermaschine zur Verfügung.

3 BIS 7 JAHRE: In dieser Zeit werden alle Frittierwannen, die aufgrund von Material- oder Fertigungsfehlern ausfallen, ersetzt, wobei nur die eigentliche Frittierwanne kostenlos ist. Alle Transport- und Arbeitskosten für die Installation der neuen Frittierwanne sowie die Kosten für andere Teile, die ersetzt werden müssen wie Isolierung, Temperatursensoren, Obergrenzenschalter, Armaturen und Befestigungselemente, müssen vom Eigentümer getragen werden.

Alle Forderungen müssen entweder bei Henny Penny oder der Vertriebsgesellschaft, von der die Maschine gekauft wurde, vorgelegt werden. Es werden nur Kosten für Reparaturen erstattet, die von Personen durchgeführt werden, die eine gültige schriftliche Autorisierung von Henny Penny besitzen. Wenn beim Transport Schäden auftreten, muss der Absender sofort darüber informiert werden, damit eine entsprechende Schadensforderung gestellt werden kann.

DIE VORSTEHEND BESCHRIEBENE BESCHRÄNKTE GARANTIE IST IN BEZUG AUF NICHT-EINHALTUNG DER GARANTIELEISTUNGEN ODER ANDERER BEDINGUNGEN DAS EINZIG ZULÄSSIGE RECHTSMITTEL GEGEN HENNY PENNY. DER KÄUFER ERKLÄRT SICH DAMIT EINVERSTANDEN, DASS KEINE ANDEREN RECHTSMITTEL (EINSCHLIESSLICH FORDERUNGEN FÜR ZUFÄLLIGE ODER FOLGESCHÄDEN) ZUR VERFÜGUNG STEHEN.

Die vorstehend beschriebene beschränkte Garantie gilt nicht (a) für Schäden aufgrund von Unfällen, Änderungen, unsachgemäßer Verwendung oder Missbrauch; (b) wenn die Seriennummer der Maschine entfernt oder unkenntlich gemacht wurde oder (c) für Leuchten und Sicherungen. DIE VORSTEHEND BESCHRIEBENE BESCHRÄNKTE GARANTIE ERSETZT AUSDRÜCKLICH ALLE ANDEREN GARANTIEEN, AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND WERDEN ALLE ANDEREN GARANTIEEN EINSCHLIESSLICH DER GARANTIE AUF HANDELSTAUGLICHKEIT UND EIGNUNG AUSGESCHLOSSEN. HENNY PENNY ÜBERNIMMT WEDER ANDERE VERPFLICHTUNGEN ODER HAFTUNGEN NOCH AUTORISIERT SIE DRITTE DIESE VERPFLICHTUNGEN ODER HAFTUNGEN FÜR HENNY PENNY ZU ÜBERNEHMEN.

INHALTSVERZEICHNIS

Abschnitt		Seite
Abschnitt 1.	EINFÜHRUNG.....	1-1
	1-1 Einführung.....	1-1
	1-2 Eigenschaften.....	1-1
	1-3 Geeignete Pflege.....	1-1
	1-4 Unterstützung.....	1-2
	1-5 Sicherheit.....	1-2
Abschnitt 2.	INSTALLATION.....	2-1
	2-1 Einführung.....	2-1
	2-2 Auspacken.....	2-1
	2-3 Auswahl des Standorts der Frittiermaschine.....	2-2
	2-4 Ausrichtung der Frittiermaschine.....	2-2
	2-5 Lüftung der Frittiermaschine.....	2-3
	2-6 Gasversorgung.....	2-3
	2-7 Gasdichtigkeitsprüfung.....	2-6
	2-8 Einstellung des Gasdruckreglers.....	2-6
	2-9 Elektrische Anforderungen.....	2-6
	2-10 Motorlager.....	2-7
	2-11 Zünden und Abschalten der Brenner.....	2-7
	2-12 Abmessungen.....	2-8
Abschnitt 3.	BETRIEB.....	3-1
	3-1 Betriebskomponenten.....	3-1
	3-2 Setup-Modus.....	3-5
	3-3 Öl einfüllen oder hinzufügen.....	3-6
	3-4 Morgendliche Inbetriebnahme.....	3-7
	3-5 Frittieren mit spezieller Anzeige.....	3-8
	3-6 Frittieren mit Mehrprodukt-Anzeige.....	3-9
	3-7 Wechsel von Frühstück zu Mittagessen und Mittagessen zu Frühstück.....	3-9
	3-8 Wechsel von der Mehrprodukt-Anzeige zur speziellen Anzeige.....	3-10
	3-9 Wechsel von der speziellen Anzeige zur Mehrprodukt-Anzeige.....	3-10
	3-10 Wechsel von der Mehrprodukt-Anzeige zur Mehrprodukt-Anzeige mit verschiedenen Solltemperaturen.....	3-10
	3-11 Automatisches Nachfüllen.....	3-11
	3-12 Automatische periodische Filterung (AIF).....	3-12
	3-13 Filterwartung.....	3-14
	3-14 Ölotsorgung aus einem Becken mit RTI-Nutzung.....	3-16
	3-15 Ölotsorgung aus einem Becken unter Verwendung eines Ölotsorgungswagens....	3-17
	3-16 Wechsel des Filterpads.....	3-18
	3-17 Abnehmen und Reinigen der Korbstütze.....	3-20
	3-18 Statistik der Info-Taste.....	3-21
	3-19 Statistik der Filter-Taste.....	3-21
	3-20 Statistik der Temperatur-Taste.....	3-21
	3-21 Informationsmodus.....	3-22
	3-22 Vorgehensweise bei verstopften Ablassventilen.....	3-22

INHALTSVERZEICHNIS (FORTSETZUNG)

Abschnitt		Seite
Abschnitt 4.	LEVEL-1-PROGRAMMIERUNG.....	4-1
4-1	Produkteinstellungen verändern.....	4-1
4-2	AIF-Zeitgeber.....	4-3
4-3	Tiefenreinigungsmodus.....	4-4
4-4	Setup der Frittiermaschine.....	4-8
Abschnitt 5.	LEVEL-2-PROGRAMMIERUNG.....	5-1
5-1	Fortgeschrittene Produkteinstellungen.....	5-1
5-2	F-Protokoll (Fehlercodeprotokoll).....	5-2
5-3	Passwort.....	5-3
5-4	Warnsignal.....	5-3
5-5	Filtern nach.....	5-4
5-6	Wartezeit bis zum Filtern.....	5-4
Abschnitt 6.	FEHLERSUCHE.....	6-1
6-1	Anleitung zur Fehlersuche.....	6-1
6-2	Fehlercodes.....	6-3

AUSBILDUNGS-CD AUF DER RÜCKWAND!!

ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

1-1. EINFÜHRUNG

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

HINWEIS



- Am 16. August 2005 ist die WEEE-Richtlinie für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall in der Europäischen Union in Kraft getreten. Unsere Produkte wurden unter Berücksichtigung der WEEE-Richtlinie untersucht. Wir haben unsere Produkte auch untersucht in Hinblick auf die Erfüllung der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe (RoHS) und haben sie den Anforderungen entsprechend neu ausgelegt. Um auch weiterhin diese Richtlinie zu erfüllen, darf dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden. Informationen für eine ordnungsgemäße Entsorgung erhalten Sie von Ihrem nächstgelegenen Henny-Penny-Händler.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen mit fehlender Erfahrung und Kenntnissen bedient werden, ausgenommen sie wurden von einem für ihre Sicherheit verantwortlichen Vorgesetzten an dem Gerät ausgebildet und werden von diesem überwacht.

1-2. EIGENSCHAFTEN

- Einfach zu reinigen
- Verwendet 40% weniger Öl
- Unterteiltes oder geteiltes Becken
- Computersteuerung
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl
- Automatisches Ölnachfüllsystem
- In die Steuerelemente eingebautes Selbstdiagnosesystem
- Eingebauter Filter mit automatischer Filterung
- Propan- oder Erdgas; 75.000 BTU/Becken (21,97 kW)

1-3. GEEIGNETE PFLEGE

Wie jedes Gerät einer Ausrüstung zur Lebensmittelzubereitung muss die offene Frittiermaschine von Henny Penny gepflegt und gewartet werden. Die in diesem Handbuch enthaltenen Anforderungen an Wartung und Reinigung müssen jederzeit ein regelmäßiger Bestandteil beim Betrieb dieses Gerätes sein.

HINWEIS

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

1-4. UNTERSTÜTZUNG

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

1-5. SICHERHEIT

Die offene Frittiermaschine von Henny Penny enthält viele Sicherheitsfunktionen. Dennoch ist die korrekte Anwendung der angemessenen Verfahren von Installation, Betrieb und Wartung der einzige Weg für die Gewährleistung eines sicheren Betriebs. Die Anweisungen in diesem Handbuch wurden dafür vorbereitet, Ihnen beim Erlernen der ordnungsgemäßen Verfahren behilflich zu sein. Bei Informationen, die besonders wichtig oder sicherheitsrelevant sind, werden die Begriffe **GEFAHR**, **WARNUNG**, **VORSICHT** und **HINWEIS** verwendet. Ihre Verwendung wird nachfolgend beschrieben.



Das **SICHERHEITSWARNSYMBOL** wird zusammen mit **GEFAHR**, **WARNUNG** oder **VORSICHT** verwendet und zeigt unterschiedliche Gefahren von Verletzungen an.



HINWEIS wird dazu verwendet, um besonders wichtige Informationen hervorzuheben.



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



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



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



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

1-5. SICHERHEIT
(Fortsetzung)



Symbol für Potenzialausgleich



Symbol für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE)



ODER



Symbole für Stromschlaggefahren



ODER



Symbole für heiße Oberflächen



Prüfen oder bestätigen

ABSCHNITT 2. INSTALLATION

2-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt beschreibt die Installation und das Auspacken der LVG-Frittiermaschine von Henny Penny.

HINWEIS

Die Installation dieses Gerätes darf nur von einem qualifizierten Kundendienst-Techniker ausgeführt werden.



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

2-2. AUSPACKEN

HINWEIS

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

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

VORSICHT

- Die Transportsicherung auf der rechten Seite der Frittiermaschine darf erst entfernt werden, wenn sie an ihrem endgültigen Standort steht, da die Frittiermaschine sonst beschädigt werden könnte.
- Die Filterablasswanne und das JIB-Gestell müssen von der Frittiermaschine entfernt werden, bevor sie von der Palette gehoben wird, da die Frittiermaschine sonst beschädigt werden könnte. Abb. 1.

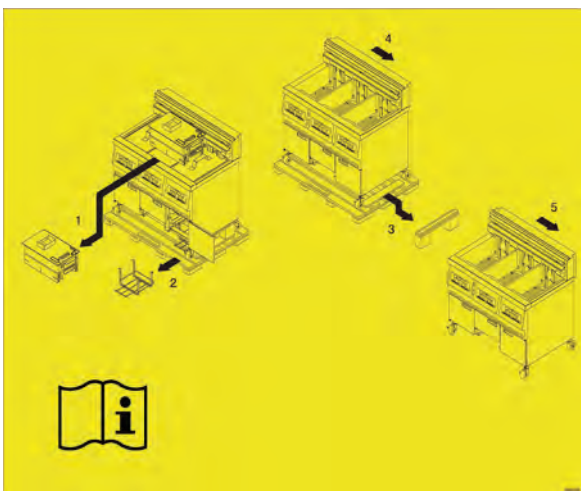


Abb. 1



Die Frittiermaschine muss vorsichtig bewegt werden, um Verletzungen zu vermeiden. Die Frittiermaschine wiegt etwa 600 Pfund. (272 kg) bis 800 Pfund. 363 kg.

2-3. AUSWAHL DES STANDORTS DER FRITTIERMASCHINE

Bei der Standortauswahl für die Frittiermaschine müssen Abstände für Wartung und ordnungsgemäßen Betrieb berücksichtigt werden. Der Standort muss eine einfache Füllung und Entnahme erlauben, ohne die Zusammenstellung der Bestellung zu beeinträchtigen. Das Frittieren vom Roh- zum Endprodukt und das Warmhalten des Lebensmittels garantieren einen schnellen kontinuierlichen Service. Die beste Effizienz wird durch einen geradlinigen Betrieb erreicht, d. h., das Rohprodukt wird auf einer Seite eingefügt und das fertige Produkt auf der anderen Seite herausgenommen. Die Zusammenstellung der Bestellung kann bei einem nur geringen Effizienzverlust verlagert werden.



Um Brände zu vermeiden, muss die offene Frittiermaschine mit einem Mindestabstand von allen brennbaren Materialien installiert werden, 2 Zoll (5,08 cm) seitlich und 4 Zoll (10,16 cm) auf der Rückseite. Der Mindestabstand von allen nicht brennbaren Materialien beträgt 0 Zoll (0,00 cm) seitlich und 0 Zoll (0,00 cm) auf der Rückseite. Wenn die offene Frittiermaschine ordnungsgemäß installiert wird, muss sie auf nicht brennbaren Fußböden betrieben werden.

Versprühen Sie niemals ein Aerosol in der Nähe dieses Gerätes, solange es in Betrieb ist.



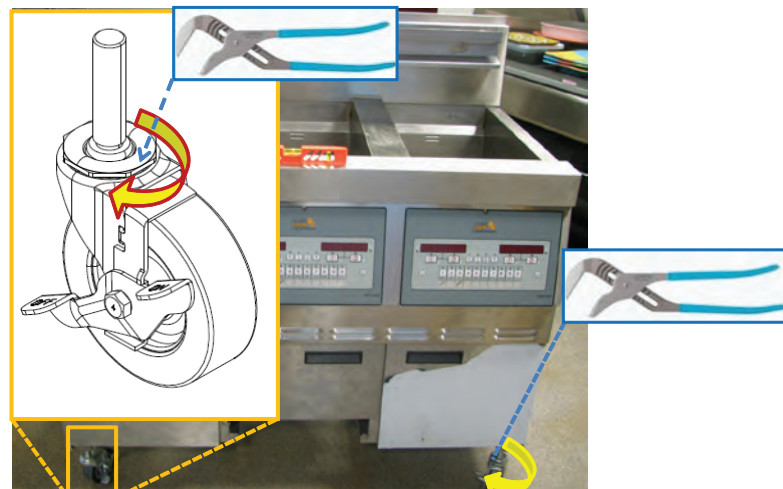
Um ernsthafte Verbrennungen durch spritzendes heißes Öl zu vermeiden, muss die Frittiermaschine so positioniert und installiert werden, dass ein Umkippen oder Bewegen vermieden wird. Zur Stabilisierung können Halteschwellen verwendet werden.

2-4. NIVELLIEREN DER FRITTIERMASCHINE



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

Die Laufrollen können bis zu 1,562 Zoll (40 mm) justiert werden...siehe unten.



2-5. LÜFTUNG DER FRITTIERMASCHINE

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

HINWEIS

Die Lüftung muss örtliche, staatliche und europäische Vorschriften erfüllen. Konsultieren Sie Ihre örtliche Feuerwehr oder Baubehörde.

2-6. GASVERSORGUNG



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

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



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

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

- Die Gasversorgungsleitung muss die gültigen örtlichen und nationalen Vorschriften erfüllen, regelmäßig geprüft und gegebenenfalls ersetzt werden.



Die Vermeidung möglicher ernsthafter Verletzungen erfordert:

- **Die Installation muss örtliche, staatliche und nationale Vorschriften, den American National Standard Z223.1/NFPA 54 (die neueste Ausgabe), den National Fuel Gas Code und die örtlichen kommunalen Bauvorschriften erfüllen. In Kanada müssen der Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1 und der Installations Codes - Gas Burning Appliances sowie örtliche Vorschriften erfüllt werden. In Australien, gemäß den Vorschriften der Australischen Gasbehörde AS5601.1/2-2010.**

2-6. GASVERSORGUNG **(Fortsetzung)**

- Die Frittiermaschine und das manuelle Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar) von der Gasversorgung abgeklemmt werden.
- Die Frittiermaschine muss für einen Drucktest des Rohrleitungssystems der Gasversorgung bei einem Prüfdruck von maximal 1/2 PSIG (3,45 kPa) (34,5 mbar) mithilfe des individuellen manuellen Absperrventils von der Gasversorgung isoliert werden.
- Für die Gasanschlüsse von offenen Frittiermaschinen mit 3 oder 4 Becken sollten ein schwarzes 1-Zoll-Standardstahlrohr (2,54 cm) und verformbare Armaturen verwendet werden und für Maschinen mit 2 Becken sollten 3/4-Zoll-Rohre (1,91 cm) verwendet werden.
- Es dürfen keine Gussarmaturen verwendet werden.
- Obwohl 1-Zoll-Rohre (2,54 cm) für 3 oder 4 Becken und 3/4-Zoll-Rohre (1,91 cm) für 2 Becken empfohlen werden, sollten die Rohrleitungen so ausgelegt und installiert werden, dass sie eine angemessene Größe haben, um bei maximaler Auslastung soviel Gas zu liefern, dass ein übermäßiger Druckabfall zwischen Messgerät und offener Frittiermaschine vermieden wird. Der Druckabfall im Leitungssystem darf 0,3 Zoll Wassersäule (0,747 mbar) nicht überschreiten.

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

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

HINWEIS

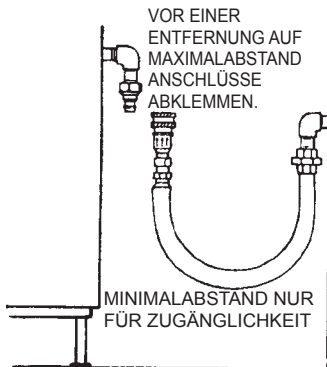
Das Sicherungskabel begrenzt den Abstand, bis zu dem die offene Frittiermaschine von der Wand gezogen werden kann. Für die Reinigung und Wartung des Geräts muss das Kabel von der offenen Frittiermaschine gelöst und die flexible Gasleitung abgeklemmt werden. Dies erlaubt einen bessern Zugang zu allen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

2-6. GASVERSORGUNG

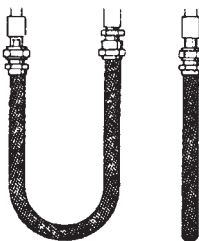
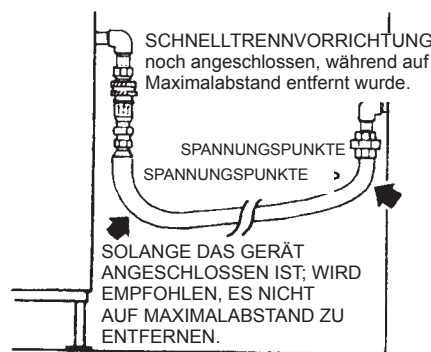
(Fortsetzung)

GASLEITUNG

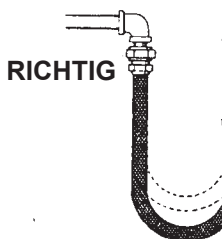
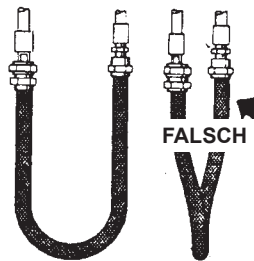
RICHTIG
MINIMALABSTAND des Geräts zur Wand ist erlaubt für den Zugang zur Schnelltrennvorrichtung.



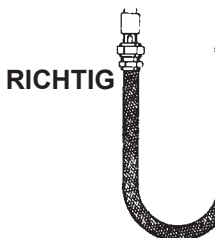
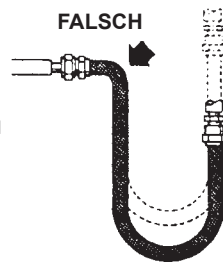
FALSCH
Beim Wegziehen des Gerätes von der Wand ENGE BIEGUNGEN UND KNICKE VERMEIDEN. (Maximalabstand knickt die Enden, auch bei ordnungsgemäßer Installation, und reduziert die Lebensdauer der Anschlüsse.)



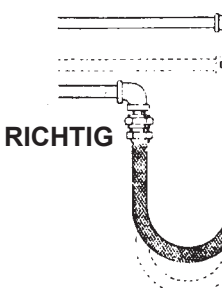
RICHTIG
Kupplungen und Schlauch sollten in der gleichen Ebene, wie links gezeigt, installiert werden. KUPPLUNGEN DÜRFEN NICHT VERSETZT INSTALLIERT WERDEN; dies verursacht eine Verdrehung und unzulässige Spannungen, die zu einem vorzeitigen Ausfall führen.



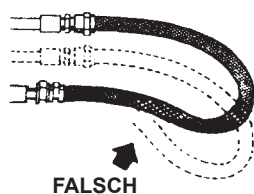
Dies ist die korrekte Art, um einen Metallschlauch für einen vertikalen Durchgang zu installieren. Beachten Sie die einzelne, natürliche Schleife.
Wenn eine enge Biegung, wie rechts dargestellt, erlaubt wird, wird der Metallschlauch bis zu sehr gespannt und verdreht, was zu einem vorzeitigen Ausfall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



Für die größte Lebensdauer muss der kleinste erlaubte oder ein größerer Biegedurchmesser zwischen den Kupplungen eingehalten werden.
Wenn, wie rechts dargestellt, der Durchmesser an den Kupplungen zu stark eingeengt wird, werden doppelte Biegungen erzeugt, die einen Ermüdungsausfall der Anschlüsse verursachen.



In allen Installationen, bei denen eine "Selbstentleerung" nicht erforderlich ist, sollte der Metallschlauch in einer vertikalen Schleife angeschlossen werden.
METALLSCHLÄUCHE DÜRFEN NICHT HORIZONTAL ANGESCHLOSSEN WERDEN ... ausgenommen, wenn eine "Selbstentleerung" erforderlich ist; in diesem Fall muss, wie links dargestellt, auf der unteren Ebene eine Unterstützung verwendet werden.



SICHERUNGSKABEL

Der Augbolzen muss mittels zugelassener Verfahren am Gebäude befestigt werden.

VORSICHT

TROCKENBAU

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

VORSICHT

Falls notwendig Bogen verwenden, um scharfe Knickpunkte oder übermäßiges Verbiegen zu vermeiden. Um Bewegungen zu erleichtern, mit einer "trägen" Schleife installieren. Vor größeren Bewegungen müssen die Gasanschlüsse abgetrennt werden. (Minimale Bewegungen sind für das Abklemmen der Schlauchanschlüsse erlaubt).

2-7 GASDICHTIGKEITSPRÜFUNG

HINWEIS

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

Nach der Erstinbetriebnahme und nach jeder Bewegung des Geräts müssen die Leitung und Armaturen auf Gasundichtigkeiten geprüft werden. Ein einfaches Prüfverfahren ist das Öffnen der Gasversorgung und das Einreiben aller Anschlüsse mit einer Seifenlösung. Falls Blasen auftreten, bedeutet dies, dass Gas entweicht. In diesem Fall müssen die Rohranschlüsse erneut installiert werden.



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

2-8. EINSTELLUNG DES GASDRUCKREGLERS

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

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

HINWEIS

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

2-9. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

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

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



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

2-9. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN
(Fortsetzung)



Zur Vermeidung von Stromschlägen darf der Erdungsanschluss nicht unterbrochen werden. Diese Frittiermaschine muss ordnungsgemäß und sicher geerdet werden. Informationen für die korrekten Erdungsverfahren finden Sie in den örtlichen Elektrovorschriften oder falls solche örtlichen Elektrovorschriften nicht existieren in 'The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70' (in der aktuell gültigen Version). In Kanada müssen alle Elektroanschlüsse gemäß CSA C22.2, Canadian Electrical Code Part 1, und/oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.




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

2-10. MOTORLAGER

Die Lager des Elektromotors werden ständig geschmiert. NICHT SCHMIEREN:


2-11. ZÜNDEN UND ABSCHALTEN DER BRENNER

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



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

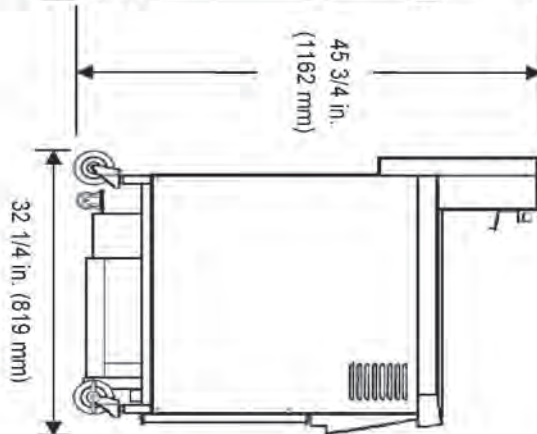
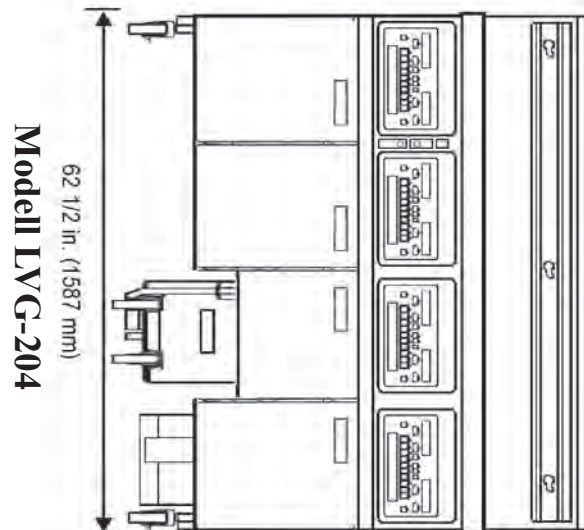
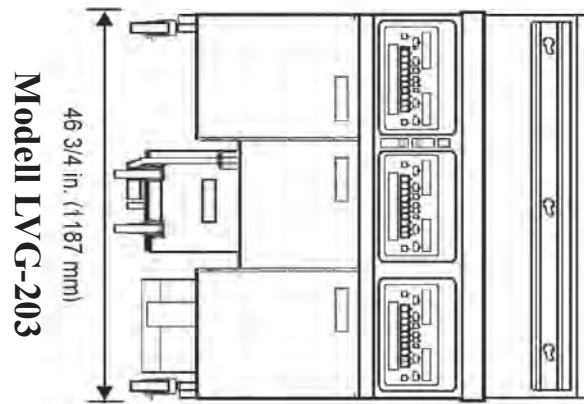
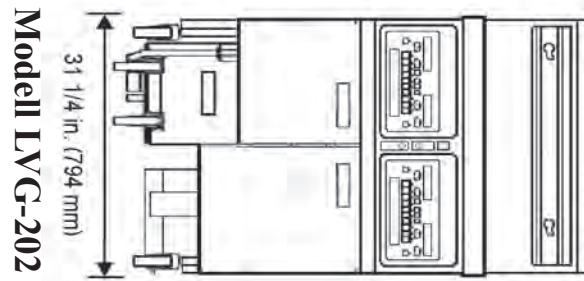
Zum Ausschalten der Brenner:

1. Die  -Taste auf der Steuereinheit drücken (links oder rechts).
2. Den Netzschalter auf AUS stellen.
HINWEIS: Dies schaltet alle Becken ab.

2-12. TEST DER FRITTIERMASCHINE

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

2-12. ABMESSUNGEN



HINWEIS

Die Laufrollen können bis zu 1,562 Zoll (40 mm) justiert werden.

ABSCHNITT 3. BETRIEB

3-1. BETRIEBSKOMPONENTEN

Die Beschreibungen finden Sie auf den nächsten Seiten.

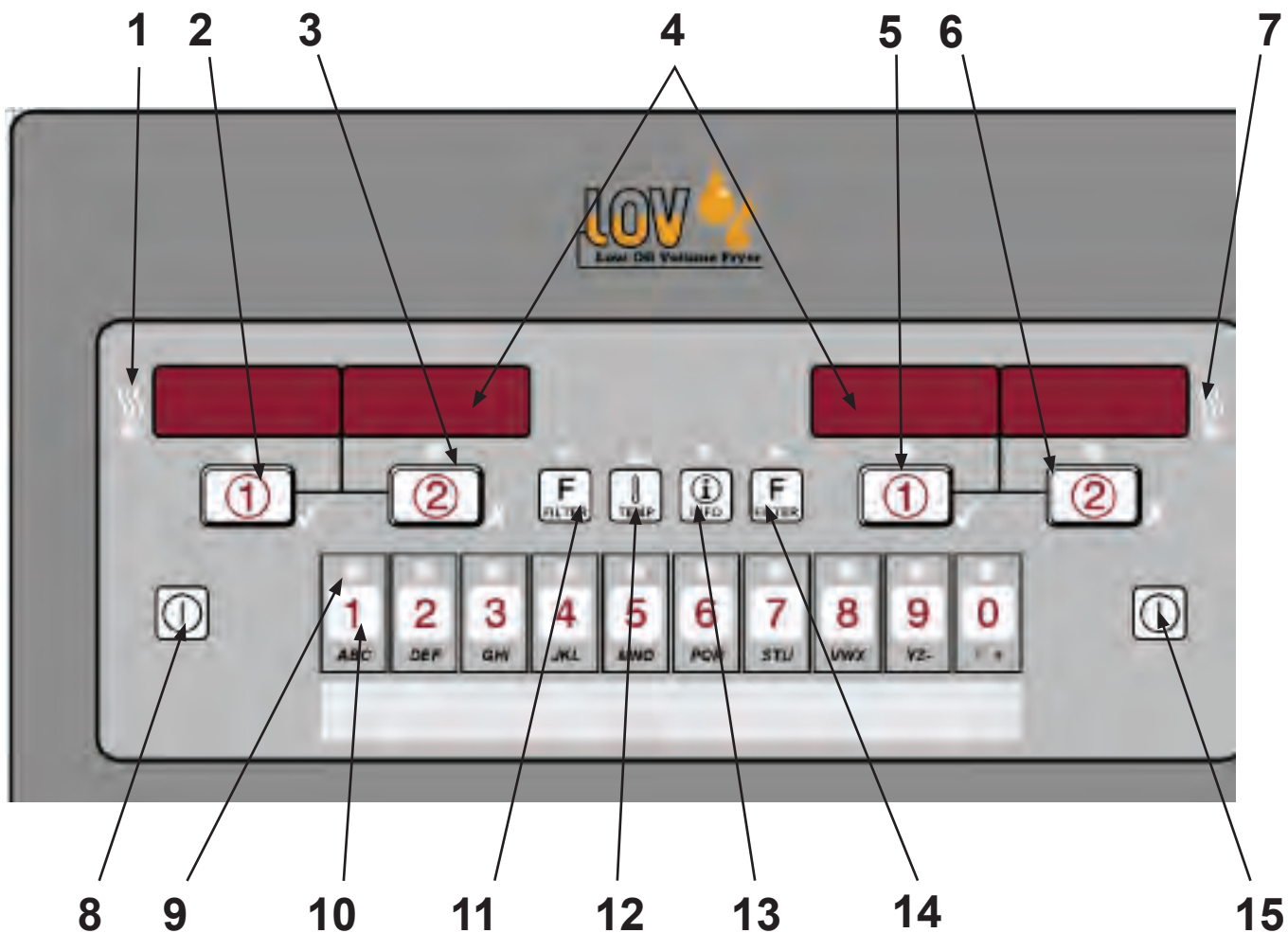


Abb. 3-1

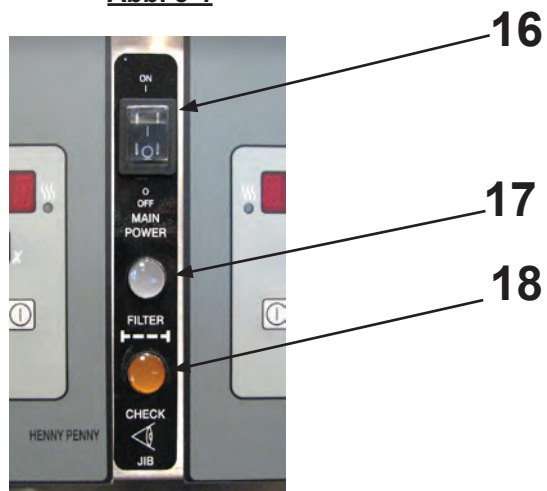












Abb. 3-2


3-1. BETRIEBSKOMPONENTEN

(Fortsetzung)

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

Abb. Nr.	Referenz Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1		Diese LED leuchtet, wenn die Steuereinheit ein Aufheizen für das oder die linke(n) Becken anfordert; die Brenner zünden und heizen das Öl.
3-1	2		Während des Normalbetriebs muss dieser Knopf zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen des linken Korbs gedrückt werden; drücken zum Ändern des angezeigten Produkts; wird auch verwendet für ✓, um JA einzugeben oder zu bestätigen.
3-1	3		Während des Normalbetriebs muss dieser Knopf zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen des linken Korbs gedrückt werden; drücken zum Ändern des angezeigten Produkts; wird auch verwendet für X, um NEIN einzugeben oder abzurechnen.
3-1	4	Digitalanzeige	Zeigt die Produktcodes; zeigt während der Frittierzyklen den Countdown des Zeitgebers; zeigt im Filtermodus die Anweisungen; zeigt im Programmiermodus die getroffene Auswahl; zeigt die Öltemperatur, wenn  gedrückt wird; zeigt die Fehlercodes (zeigt auch in verschiedenen Sprachen an).
3-1	5		Während des Normalbetriebs muss dieser Knopf zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen des rechten Korbs gedrückt werden; drücken zum Ändern des angezeigten Produkts; drücken, um im Filtermodus die Anweisungen zu bestätigen; wird auch verwendet für ✓, um JA einzugeben oder zu bestätigen.
3-1	6		Während des Normalbetriebs muss dieser Knopf zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen des rechten Korbs gedrückt werden; drücken zum Ändern des angezeigten Produkts; drücken, um im Filtermodus die Anweisungen zu zurückzuweisen; wird auch verwendet für X, um NEIN einzugeben oder abzurechnen.
3-1	7		Diese LED leuchtet, wenn die Steuereinheit ein Aufheizen für das oder die rechte(n) Becken anfordert; die Brenner zünden und heizen das Öl.
3-1	8		Drücken, um das Heizsystem der (des) linken Becken(s) ein- oder auszuschalten.
3-1	9		Die Produktasten-LED leuchtet, wenn das entsprechende Produkt ausgewählt wurde.
3-1	10		Drücken, um das gewünschte Produkt auszuwählen, während der Namensgebung, um die Buchstaben unter der Taste in den Namen einzufügen.

3-1. BETRIEBSKOMPONENTEN
(Fortsetzung)

Abb. Nr.	Referenz Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	11 und 14		Wird im Programmier- und Filtermodus verwendet; wird auch als ◀ oder ▶ -Tasten verwendet; drücken, um die folgenden Filterstatistiken anzuzeigen: a. die Anzahl der Frittierzyklen bis zum nächsten Filtern b. Uhrzeit und Datum der letzten Filterung c. die Anzahl der Betriebsstunden des vorhandenen Filters
3-1	12		Wird im Programmiermodus verwendet; wird im Filtermodus verwendet; wird beim Füllen und Entleeren der Becken verwendet; wird auch als ▲ -Taste verwendet; drücken, um die folgenden Temperaturstatistiken anzuzeigen: a. aktuelle Öltemperatur in jedem Becken b. Solltemperatur für jedes Becken
3-1	13		Wird im Programmiermodus verwendet; wird auch als ▼ -Taste verwendet; drücken, um die folgenden Informationen und den Status der Frittiermaschine anzuzeigen: a. Erholungsinformation für jedes Becken b. die für die Anzeige ausgewählten Primär- und Sekundärsprachen
3-1	15		Drücken, um das Heizsystem der (des) rechten Becken(s) ein- oder auszuschalten.
3-2	16		Wenn der Schalter auf EIN gedreht wird, werden die Steuerelemente und die Filterpumpen mit Strom versorgt.
3-2	17		Ein blaues Licht  zeigt an, dass jetzt eine automatische periodische Filterung durchgeführt werden sollte.
3-2	18		Ein gelbes Licht zeigt an, dass der JIB aufgefüllt oder ersetzt werden muss.

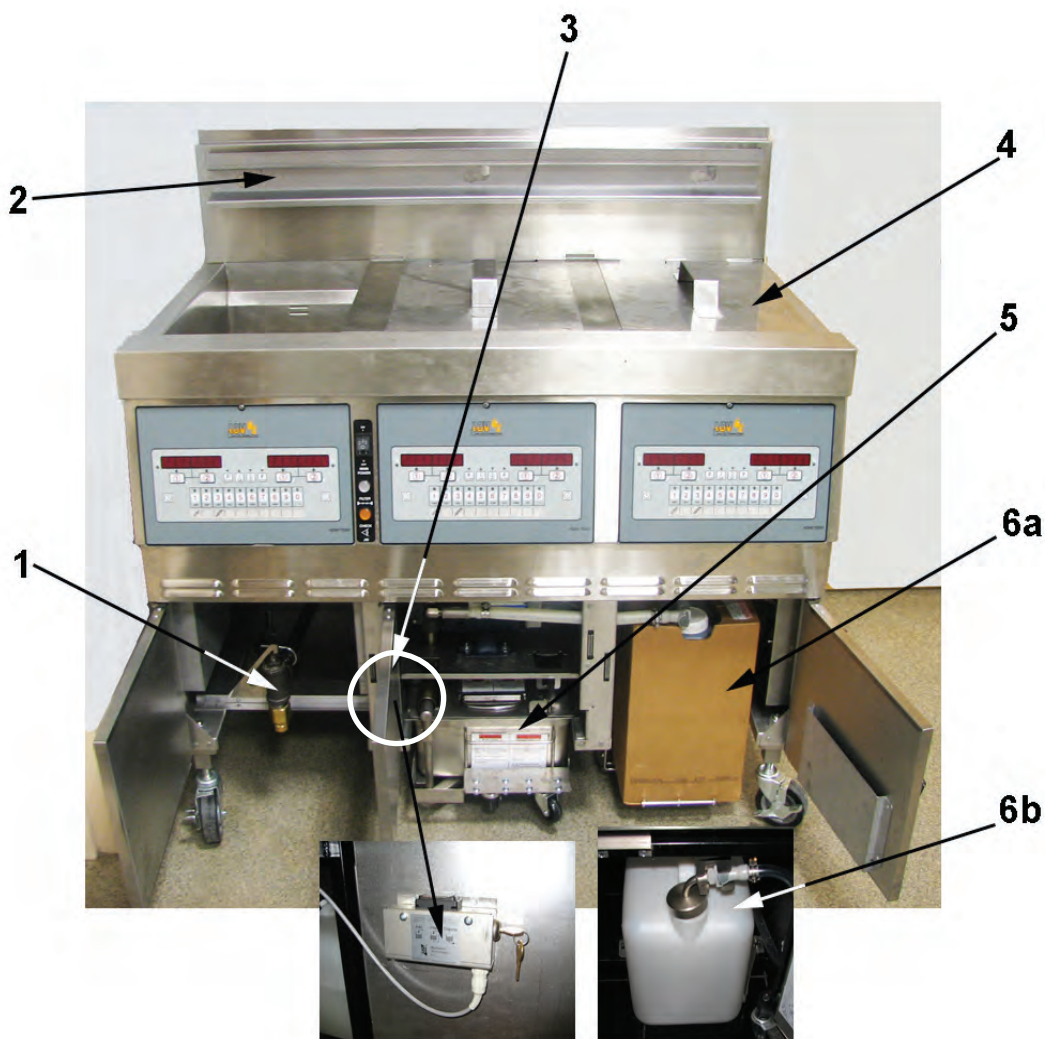



Abb. 3-3


Abb. Nr.	Referenz Nr.	Beschreibung	Funktion
3-3	1	Gasanschluss	Wandanschluss an die Gasversorgungsleitung
3-3	2	Korbstütze	Die Körbe werden hier aufgehängt, wenn sie nicht in Gebrauch sind oder, um das Produkt nach einem Frittierzyklus abtropfen zu lassen.
3-3	3	RTI-Schalter	Nur an Frittiermaschinen, bei denen ein RTI-System vor Ort installiert wurde.
3-3	4	Beckenabdeckungen	Deckt die Becken ab, wenn sie nicht in Gebrauch sind.
3-3	5	Filterablasswanneneinrichtung	Öl wird in diese Wanne abgelassen und danach durch die Filter gepumpt, um die Lebensdauer des Öls zu verlängern.
3-3	6a	JIB	An Standorten ohne RTI-System enthält der JIB (Kanne in einer Box) das Öl.
3-3	6b	JIB	Kanne, die Öl enthält, für Standorte mit RTI-System.

3-2. SETUP-MODUS



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

Wenn der Hauptnetzschalter eingeschaltet wird, erscheint in beiden Anzeigen "AUS". Auf beiden Seiten  drücken und *SETUP* *MODUS* erscheint in den Anzeigen, gefolgt von "SPRACHE" in der linken Anzeige und "ENGLISH" in der rechten Anzeige.

Mit den  oder  -Tasten die Betriebsanzeige auf "FRANCAIS", "CAN FREN", "ESPANOL", "PORTUG", "DEUTSCH", "SVENSKA", "РУССКИЙ" ändern.

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

- ZONE - USA oder NICHT-USA
- TEMP-FORMAT - °F oder °C
- ZEITFORMAT - 12-STD ODER 24-STD
- UHRZEIT EINGEBEN - Aktuelle Uhrzeit (mit den Produkttasten eingeben)
- UHRZEIT EINGEBEN - AM ODER PM
- DATUMFORMAT - US ODER INTERNATIONAL
- DATUM EINGEBEN - Heutiges Datum (mit den Produkttasten eingeben)
- FRITTIERMASCHINENART - GAS oder ELEKTRO
- BECKENART - UNGETEILT ODER 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)
- ÖLVORRAT ENTSORGEN - JA/NEIN (VORRAT hat RTI-System)
- ÖLVORRAT AUFFÜLLEN - JA/NEIN (VORRAT hat RTI-System)
- SOMMERZEIT - 1.AUS; 2.US (2007 & später); 3.EU; 4.FSA (US vor 2007)
- SETUP ABGESCHLOSSEN

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



Der Setup-Modus ist auch aus der Level-1-Programmierung erreichbar. Siehe Abschnitt 4-4.

3-3. ÖL EINFÜLLEN ODER HINZUFÜGEN



Abb. 1

VORSICHT

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

Bei der Verwendung von festem Öl wird empfohlen, das Öl auf einer externen Heizquelle zu schmelzen, bevor es in die Becken eingefüllt wird. Die Brennröhren müssen vollständig im Öl eingetaucht sein. Es können Brände oder Schäden an den Becken verursacht werden.

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



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

2. Die Ölaufnahmekapazität der ungeteilten Becken liegt bei 30 Quarts (28,4 l) und für geteilte Becken bei 15 Quarts (14,2 l). Alle Becken haben 2 Pegelanzeigelinien an der Rückwand der Becken, wobei die obere Linie den geeigneten Pegel für aufgeheiztes Öl angibt. Abb. 1.
3. Kaltes Öl sollte nur bis zur unteren Linie eingefüllt werden.

Becken mit einem RTI-System füllen.







1. Den Netzschalter auf EIN stellen.
2. Die Korbaufgabe in das Becken legen. Abb. 2.
3. Die  -Taste (auf beiden Seiten) drücken und halten bis in der Anzeige *FILTER MENÜ* gefolgt von 1.AUTO FILTER? erscheint.
4. 5 Mal die  -Taste drücken und loslassen, bis in der Anzeige "6.WANNE AUS VORRAT FÜLLEN?" erscheint. (Muss im Setup-Modus auf "VORRAT" gestellt werden)
5. Die  -Taste drücken; in der Anzeige erscheint "WANNE AUS VORRAT FÜLLEN" "JA NEIN". Die  -Taste wieder drücken und halten, um das Becken zu füllen, und in der Anzeige erscheint "FÜLLEN".
6. Sobald das Becken voll ist, die  -Taste loslassen und die X-Taste zweimal drücken, um den Modus zu verlassen und zum Normalbetrieb zurückzukehren.



Abb. 2

**3-4. MORGENDLICHE
INBETRIEBNAHME**

1. Sicherstellen, dass das Becken bis zum entsprechenden Pegel gefüllt wurde.
2. Den Netzschalter auf EIN stellen und danach  drücken, um die Heizung für das gewünschte Becken einzuschalten. Wenn in der Anzeige "WANNE VOLL?" erscheint, müssen Sie sicherstellen, dass das Öl den entsprechenden Pegel erreicht hat (siehe Abschnitt 3-2), und danach für "JA" die ✓ -Taste drücken.

Das Gerät schaltet automatisch in den Schmelzzyklus, bis die Öltemperatur 180°F (82°C) erreicht; danach verlässt die Steuereinheit automatisch den Schmelzzyklus.

HINWEIS

Falls gewünscht, kann der Schmelzzyklus durch Drücken und 5-Sekunden-Halten der ✓ oder der X-Taste umgangen werden.

Die Steuereinheit zeigt dann "SCHMELZEN VERLASSEN" und "JA NEIN". Für "JA" die ✓ -Taste drücken und das Becken heizt kontinuierlich, bis die Solltemperatur erreicht ist.

VORSICHT

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





DIE KÖRBE DÜRFEN NICHT ÜBERLADEN ODER MIT PRODUKTEN MIT EXTREM HOHEM FEUCHTIGKEITSGEHALT GEFÜLLT WERDEN. 3 PFUND (1,4 KG.) IST DIE MAXIMALE PRODUKTMENGE PRO UNGETEILTEM BECKEN UND 1-1/2 PFUND (0,68 KG) PRO GETEILTEM BECKEN. EIN NICHTBEACHTEN DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU EINEM ÜBERFLIEßEN DES ÖLS AUS DEM BECKEN FÜHREN, WAS SEINERSEITS ERNSTHAFTE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER MATERIELLE SCHÄDEN VERURSACHEN KANN.

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

**3-5. FRITTIEREN MIT
SPEZIELLER ANZEIGE**

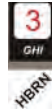
Eine spezielle Anzeige bedeutet, dass immer ein Produkt in der Anzeige eines bestimmten Beckens angezeigt wird.



1. Sobald der Schmelzzyklus verlassen wird, blinkt TEMP NIEDRIG, bis die Solltemperatur erreicht wird. Solange in der Anzeige "TEMP NIEDRIG" angezeigt wird, kann kein Frittierzyklus gestartet werden. Sobald die Solltemperatur erreicht wird, erscheint der Produktname in der Anzeige, Bsp.: NUGGETS, und dieses Produkt kann jetzt in das Öl gegeben werden.
2. Drücken Sie eine Zeitgebertaste  oder .
3. In der Anzeige erscheint der Name des frittierten Produkts (Bsp.: "NUG") und der Zeitgeber beginnt mit dem Countdown.
4. Wenn der Frittierzyklus beendet wird, ertönt ein Alarmsignal und in der Anzeige erscheint "ENTN".
5. Drücken Sie die Zeitgebertaste unter ENTN; um den Alarm abzuschalten und heben Sie den Korb aus dem Becken.
6. Wenn ein Qualitätszeitgeber (Haltezeitgeber) programmiert wurde, startet die Haltezeit automatisch, wenn der Benutzer die Zeitgebertaste drückt, um den Frittierzyklus zu beenden. Während der Qualitätszeitgeber zurück zählt, erscheint in der Anzeige die dreistellige Produktabkürzung gefolgt von "Qn", wobei "n" die Anzahl der verbleibenden Minuten ist. Bsp.: "FRI" / "Q5" / "FRI" / "Q5" / "FRI" / "Q4", usw.

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

HINWEIS






Zur Änderung des speziellen Produkts, die Taste des gewünschten Produkts drücken, z.B.:  und "<<<<< >>>>>" erscheint in der Anzeige.



Danach die Zeitgebertaste  oder  für das verwendete Becken drücken und (für 5 Sekunden) halten. Der Produktname erscheint nun in der Anzeige, z. B. "KART PUF".

3-6. FRITTIEREN MIT MEHRPRODUKT-ANZEIGE




Eine Mehrprodukt-Anzeige bedeutet, dass ein Produkt vor dem Beginn eines Frittierzyklus in einem bestimmten Becken ausgewählt werden muss.

1. Sobald der Schmelzzyklus verlassen wird, blinkt TEMP NIEDRIG, bis die Solltemperatur erreicht wird. Danach erscheint in der Anzeige “---- ----”.
2. Eine Produkttaste drücken, z. B.: .
3. Die Anzeige zeigt “P. FRITES”. Wenn in der Anzeige “<<<<< >>>>>” erscheint, ist die Öltemperatur nicht korrekt für dieses Produkt. Entweder ein anders Produkt wählen oder  oder  drücken und für 5 Sekunden halten.
4. Drücken Sie eine Zeitgebertaste  oder .
5. Wenn der Frittierzyklus beendet wird, ertönt das Alarmsignal und in der Anzeige erscheint “ENTN”.
6. Drücken Sie die Zeitgebertaste unter “ENTN”, um den Alarm zu stoppen. In der Anzeige erscheint dann “---- ----”, oder, wenn ein Qualitätszeitgeber (Haltezeitgeber) programmiert wurde, der Countdown des Zeitgebers (siehe Schritt 6, Abschnitt 3-5).




3-7. WECHSEL VON FRÜHSTÜCK ZU MITTAGESSEN oder MITTAGESSEN ZU FRÜHSTÜCK

Dieses Verfahren ändert grundsätzlich für ein Becken mit spezieller Anzeige das angezeigte, zu frittierende Produkt.

Frühstück zu Mittagessen

1. Produkttaste drücken, z. B.: .
2. Anzeige zeigt “<<<<< >>>>>”.
3. Eine Zeitgebertaste  oder  drücken und für 5 Sekunden halten und danach erscheint “P. FRITES” in der Anzeige.

Mittagessen zu Frühstück




1. Produkttaste drücken, z. B.: .
2. Anzeige zeigt “<<<<< >>>>>”.
3. Eine Zeitgebertaste  oder  drücken und für 5 Sekunden halten und danach erscheint “KART PUF” in der Anzeige.

HINWEIS

Falls während eines Frittierzyklus, der erfolglose Versuch unternommen wird, ein Produkt in einer speziellen oder Mehrprodukt-Anzeige zu ändern, sind die Solltemperaturen der beiden Produkte nicht gleich. Warten Sie, bis der Frittierzyklus beendet wurde und führen Sie dann die Änderung aus.



3-8. WECHSEL VON DER MEHRPRODUKT-ANZEIGE ZU EINER SPEZIELLEN ANZEIGE

Im Mehrprodukt-Modus zeigt die Anzeige “---- ----” und kann auf die spezielle Anzeige umgeschaltet werden.

1. Eine Produkttaste drücken, z. B.: .
2. Wenn die Solltemperatur des Beckens mit der des Produkts übereinstimmt, erscheint in der Anzeige “P. FRITES”, wenn nicht zeigt die Anzeige “<<<<>>>>”.
3. Die Zeitgebertaste  oder  drücken und für 5 Sekunden halten, bis das Signal ertönt.
4. Die Zeitgebertaste loslassen und in der Anzeige erscheint “P. FRITES”, wodurch angezeigt wird, dass der Wechsel zum speziellen Modus ausgeführt wurde.

3-9. WECHSEL VON DER SPEZIELLEN ANZEIGE ZUR MEHRPRODUKT-ANZEIGE






Dieses Verfahren ist einfach und funktioniert immer (wird nicht zurückgewiesen), weil es niemals versucht die Solltemperatur zu verändern.

1. Die Zeitgebertaste  oder  drücken und für 5 Sekunden halten, bis das Signal ertönt.
2. Die Zeitgebertaste loslassen und in der Anzeige erscheint “---- --- -”, wodurch angezeigt wird, dass der Wechsel zum Mehrprodukt-Modus ausgeführt wurde.

HINWEIS

Nur Produkte, die mit dieser Solltemperatur programmiert wurden, können für das Frittieren ausgewählt werden.

3-10. WECHSEL VON DER MEHRPRODUKT-ANZEIGE ZU EINER MEHRPRODUKT-ANZEIGE MIT UNTERSCHIEDLICHEN SOLLTEMPERATUREN

1. Eine Produkttaste drücken, z. B.: .
2. Wenn die Solltemperatur des Beckens mit der des Produkts übereinstimmt, erscheint in der Anzeige “P. FRITES”, wenn nicht zeigt die Anzeige “<<<<>>>>”.
3. Die Zeitgebertaste  oder  drücken und für 5 Sekunden halten, bis das Signal ertönt.
4. Die Zeitgebertaste loslassen und in der Anzeige erscheint “P. FRITES”, wodurch angezeigt wird, dass der Wechsel zum speziellen Modus ausgeführt wurde.
5. Eine Zeitgebertaste  oder  drücken und für 5 Sekunden halten, bis das Signal ertönt.
6. Die Zeitgebertaste loslassen und in der Anzeige erscheint “---- --- -”, wodurch angezeigt wird, dass der Wechsel zum Mehrprodukt-Modus in diesem Beispiel unter Verwendung der Solltemperatur für Pommes Frites ausgeführt wurde.

3-11. AUTOMATISCHES NACHFÜLLEN

Während des Normalbetriebs überwacht die Steuereinheit automatisch den Ölpegel im Becken. Wenn die Steuereinheit feststellt, dass der Ölpegel zu niedrig ist, pumpt die Einheit Öl aus dem JIB in das Becken, um das Öl auf dem vorgeschriebenen Pegel zu halten.

JIB mit einem RTI-System füllen.

1. Die Steuereinheit zeigt “*PRÜFEN* *JIB*” und auf der Vorderseite der Frittiermaschine leuchtet ein gelbes Licht. Abb. 1.

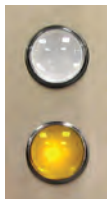


Abb. 1



Abb. 2

2. Die Tür mit dem RTI-Schalter öffnen (Abb. 2). Die Seite FÜLL des RTI-Schalters drücken und halten, um in den JIB Öl nachzufüllen.



Abb. 3

JIB ersetzen (Standorte ohne RTI).

1. Die Steuereinheit zeigt “*PRÜFEN* *JIB*” und auf der Vorderseite der Frittiermaschine leuchtet ein gelbes Licht. Abb. 1.
2. Rechte Tür öffnen und den JIB aus dem Gerät nehmen. Den Deckel vom JIB abziehen, den leeren JIB entsorgen und durch einen Vollen ersetzen. Abb. 3.

**3-12. AUTOMATISCHE
PERIODISCHE
FILTERUNG (AIF)**



Abb. 1

HINWEIS

- AIF ist NICHT verfügbar für Fischbecken (tiefe geteilte Becken). Fischbecken werden nur einmal, am Ende des Tages, gefiltert.
 - Das Filterpad muss gewechselt werden, bevor eine AIF durchgeführt wird.
1. Während des Normalbetriebs und nach einer bestimmten Anzahl an Frittierzyklen leuchtet das blaue Licht auf der Vorderseite der Frittiermaschine (Abb. 1) und die Steuereinheit zeigt in regelmäßigen Abständen "JETZT FLTR?" "JA NEIN".
 2. Wenn eine Filterung gewünscht wird, die ✓ -Taste für JA drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN ABSCH," gefolgt von "BESTÄTIGEN" "JA NEIN".
 3. Sobald die Krümel von der Oberfläche des Öls abgeschöpft wurden, die ✓ -Taste für JA drücken und in der Anzeige erscheint "ENTLEEREN", das Ablassventil öffnet und das Öl beginnt, aus dem Becken zu fließen. (Falls die Steuereinheit Öl in der Ablasswanne vermutet, kann in der Anzeige "VORSICHT, IST ÖL IN DER WANNE? JA NEIN" erscheinen. Sicherstellen, dass die Ablasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)

HINWEIS

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

VORSICHT

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

4. Wenn die Anzeige "BECKEN LEER" gefolgt von "JA NEIN" anzeigt, muss geprüft werden ob das Ablassventil durchlässig und das Becken leer ist. Die ü-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "AUSWASCHEN" gefolgt von "FÜLLEN".

HINWEIS

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

5. Wenn die Anzeige "WANNE GEFÜLLT?" "JA NEIN" anzeigt, müssen Sie sicherstellen, dass das Becken voll ist und dann die ✓ -Taste für JA drücken; die Steuereinheit kehrt dann in den Normalbetrieb zurück.

**3-12. AUTOMATISCHE
PERIODISCHE FILTERUNG
(AIF) (Fortsetzung)**

Filterstörung

6. Wenn das Öl während des AIF-Prozess nicht bis zum erforderlichen Pegel in das Becken zurückgepumpt wurde, die **X**-Taste für NEIN drücken und in der Anzeige erscheint "0:30" und wird auf "0:00" zurückgezählt.
7. Anzeige zeigt "WANNE GEFÜLLT?" "JA NEIN". Die ✓ -Taste drücken und die Steuereinheit kehrt zum Normalbetrieb zurück. Die **X**-Taste drücken und die Pumpe läuft weitere 30 Sekunden. Sie können dreimal versuchen das Becken zu füllen.
8. Nach 3 erfolglosen Versuchen das Becken zu füllen, zeigt die Steuereinheit "FILTERPAD WECHSELN?" "JA NEIN". Wenn das Filterpad jetzt gewechselt wird, die ✓ -Taste drücken und das Filterpad gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Filterpad oder -papier wechseln" ersetzen. Die Steuereinheit kehrt zum Normalbetrieb zurück.

Wenn das Filterpad später gewechselt werden soll, die **X**-Taste drücken und die "FILTERPAD WECHSELN?" Erinnerung wird 15 Minuten später wieder angezeigt.

9. Wenn das Becken nach 3 Versuchen nicht gefüllt wurde, erscheint während der nächsten AIF mit einem neuen Filterpad, in der Anzeige "FILTERWARTUNG ERFORDERLICH - SIEHE ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE".

Wenn die Meldung "Wartung erforderlich" erscheint, zeigt die Anzeige alle 15 Minuten "FILTERPROBLEM GELÖST? JA NEIN". Wenn das Problem nicht gelöst wurde, muss die **X**-Taste gedrückt werden. Sobald das Problem gelöst wurde, die ✓ -Taste drücken und die Steuereinheit kehrt zum Normalbetrieb zurück.

HINWEIS

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

3-13. FILTERWARTUNG



Die Schutzkleidung anziehen: Stellen Sie sicher, dass Sie die gesamte von McDonald's zugelassene Schutzausrüstung verwenden, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe. **Beginnen Sie niemals eine Filterung, bevor Sie nicht die gesamte Schutzkleidung tragen. Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen.**

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

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

Sicherstellen, dass das Filterrohr fest und dicht angeschlossen ist, dass die Filterwanne so weit nach hinten wie möglich unter die Frittiermaschine geschoben wurde und dass die Abdeckung der Filterwanne an ihrem Platz ist. Falls die Filterablasswanne und/oder die Abdeckung der Ablasswanne nicht an ihrem Platz sind, zeigt die Anzeige "WANNE PRÜFEN".






2. **Sicherstellen, dass das Öl heiß ist:** Die besten Ergebnisse erhält man, wenn das Frittieröl bei normaler Frittieretemperatur gefiltert wird.
3. Die  -Taste drücken und halten, bis in der Anzeige "1.AUTO FILTER?" erscheint.
4. Die  -Taste drücken und loslassen und in der Anzeige erscheint 2.FILTERWARTUNG?
5. Für JA die  -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "MAN FILTERN" JA NEIN.
6. Für JA die  -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "ENTLEEREN" und das Öl fließt aus dem Becken, **oder** für NEIN die  -Taste drücken und die Steuereinheit kehrt zum Normalbetrieb zurück. (Falls die Steuereinheit Öl in der Ablasswanne vermutet, erscheint in der Anzeige "VORSICHT, IST ÖL IN DER WANNE? JA NEIN". Sicherstellen, dass die Ablasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)



Abb. 2



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

7. Sobald das Öl aus dem Becken abgeflossen ist, die Korbaufgabe aus dem Becken nehmen. Abb. 2



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

3-13. FILTERWARTUNG
(Fortsetzung)

8. Das Scheuerwerkzeug, einen Scheuerschwamm aus Nylon und eine kleine Menge des McD Reinigungsmittel für Frittiermaschinen verwenden, um das Becken innen zu putzen. Arbeiten Sie sorgfältig, damit die Messsonden nicht beschädigt werden.

VORSICHT

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

Es darf kein Wasserstrahl (Druckreiniger) zum Reinigen des Gerätes verwendet werden, da dies zu Schäden an den Bauteilen führen kann.

9. Sobald das Becken sauber ist, zeigt die Anzeige "BECKEN PUTZEN BEENDET?" "JA NEIN". Für JA die ü-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN AUSWASCHEN" "JA NEIN".

HINWEIS

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

10. Die ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "AUSWASCHEN". Das Öl wird für mehrere Minuten durch das Becken laufen lassen. Sobald der Waschzyklus beendet ist, erscheint in der Anzeige "NOCHMALS AUSWASCHEN?" "JA NEIN".
11. Für JA die ✓-Taste drücken, falls ein nochmaliges Auswaschen erforderlich ist, andernfalls die X-Taste für NEIN drücken und in der Anzeige erscheint SPÜLEN und die Frittiermaschine spült automatisch das Becken aus.. Sobald das Spülen beendet ist, erscheint in der Anzeige "NOCHMALS SPÜLEN?" "JA NEIN".
12. Die ✓-Taste für JA drücken, falls nochmals gespült werden muss, andernfalls für NEIN die X-Taste drücken. Die Anzeige zeigt "POLIEREN?" "JA".
13. Die ✓-Taste für JA drücken und das Öl wird "poliert", indem es kontinuierlich durch das Filtersystem zirkuliert und die Anzeige zeigt "5:00 STOPP". Falls gewünscht, kann die ✓-Taste gedrückt werden, um das Polieren zu STOPPEN, andernfalls wird das Öl 5 Minuten lang poliert.
14. Sobald das Polieren beendet ist, erscheint in der Anzeige "BECKEN FÜLLEN?" gefolgt von "JA". Für JA die ✓-Taste drücken, in der Anzeige erscheint "FÜLLEN" und das Becken wird mit Öl gefüllt.
15. Sobald das Becken voll ist, zeigt die Anzeige "WANNE GEFÜLLT?" "JA NEIN". Für JA die ✓-Taste drücken und die Frittiermaschine kehrt zum Normalbetrieb zurück.





Falls die X-Taste gedrückt wird, zeigt die Anzeige "FÜLLEN" und die Pumpe läuft für weitere 30 Sekunden; sobald sie stoppt, erscheint in der Anzeige "WANNE GEFÜLLT?" "JA NEIN". Nach 3 Versuchen zeigt die Anzeige "HINZUF VERLASSEN". Zum Füllen der Wanne die ✓-Taste drücken und halten und danach loslassen. X-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "WANNE GEFÜLLT?" "JA NEIN". Die ✓-Taste drücken und die Steuereinheit kehrt zum Normalbetrieb zurück.

**3-14. ÖLENTSORGUNG AUS
EINEM BECKEN MIT
RTI-NUTZUNG**



BEI LÄNGERER NUTZUNG SINKT DER FLAMMPUNKT DES ÖLS. ÖL MUSS ENTSORGT WERDEN, SOBald ZEICHEN EINER ÜBERMÄSSIGEN RAUCH- ODER SCHAUMBILDUNG AUFTRETEN. DADURCH KÖNNEN ERNSTHAFTE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER MATERIELLE SCHÄDEN VERURSACHT WERDEN.

ACHTUNG: SICHERSTELLEN ENTSORGUNG AUF RTI GESTELLT

1. Die -Taste (auf beiden Seiten) drücken und halten bis in der Anzeige "FILTER MENÜ" gefolgt von "1.AUTO FILTER?" erscheint.
2. Die -Taste zweimal drücken und loslassen, bis in der Anzeige 3.ENTSORGUNG erscheint.
3. Die -Taste drücken und in der Anzeige erscheint ENTSORGUNG? "JA NEIN".
4. Die -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "ENTLEEREN" und das Öl fließt in die Filterablasswanne. (Falls die Steuereinheit Öl in der Ablasswanne vermutet, kann in der Anzeige "VORSICHT, IST ÖL IN DER WANNE? JA NEIN" erscheinen. Sicherstellen, dass die Ablasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)



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







5. In der Anzeige erscheint dann "BECKEN LEER" "JANEIN".
6. Die -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "ALTÖL AUS DER ÖLLEITUNG ENTFERNEN" "=PUMPEN" "X=FERTIG". Um sicherzustellen, dass sich kein Altöl mehr in den Ölleitungen befindet, die -Taste drücken und einige Sekunden lang halten. Sobald die Leitungen leer sind, die X-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN VOLLSTÄNDIG SAUBER" "JA NEIN".
7. Sobald das Becken sauber ist, die -Taste drücken, das Ablassventil wird geschlossen und in der Anzeige erscheint "WANNE AUS VORRAT FÜLLEN" gefolgt von "JA NEIN". Die Tür mit dem RTI-Schalter öffnen (Abb. 2); die "ENTSORGEN"-Taste auf dem RTI-Schalter drücken und halten, bis die Filterwanne leer ist.
8. Um das Becken erneut zu füllen, die -Taste drücken und halten, bis das kalte Öl gemäß Abschnitt 3-3 die untere Ölmarkierung im Becken erreicht.
9. Die X-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "WANNE GEFÜLLT?" "JA NEIN". Falls das Becken voll ist, die -Taste drücken und die Steuereinheit kehrt zum Normalbetrieb zurück. Falls das Becken nicht voll ist, die X-Taste drücken und die Steuereinheit kehrt zum vorherigen Schritt zurück.



Abb. 2

**3-15. ÖLENTSORGUNG AUS
DEM BECKEN UNTER
VERWENDUNG EINES
ÖLENTSORGUNGSWAGENS**




Abb. 1



Abb. 2

ACHTUNG: SICHERSTELLEN ENTSORGUNG AUF NEIN ODER VAC GESTELLT

1. Die mittlere Tür öffnen, die Ablasswanneneinrichtung unter der Frittiermaschine herausziehen und durch den Ölentsorgungswagen ersetzen. Abb. 1 und 2
2. Die ▼ -Taste (auf beiden Seiten) drücken und halten, bis in der Anzeige "FILTER MENÜ" gefolgt von "1.AUTO FILTER?" erscheint.
3. Die  -Taste zweimal drücken und loslassen, bis in der Anzeige "3.ENTSORGUNG" erscheint. Die ✓ -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "ENTSORGUNG?" "JA NEIN". (Falls die Steuereinheit Öl in der Ablasswanne vermutet, kann in der Anzeige "VORSICHT, IST ÖL IN DER WANNE?" "JA NEIN" erscheinen. Sicherstellen, dass die Ablasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)
4. Die ✓ -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "WURDE DIE ENTSORGUNGSEINHEIT ANGEBRACHT?" "JA NEIN".
5. Nachdem der Entsorgungswagen an seinen Platz gerollt wurde, die ✓ -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "ENTLEEREN". Das Öl fließt jetzt aus dem Becken in den Wagen.

VORSICHT

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

6. Die Anzeige zeigt "BECKENLEER" gefolgt von "JA NEIN". Prüfen, ob das Becken leer ist und die ✓ -Taste drücken. Die Anzeige zeigt "ALTÖL AUS DER ÖLLEITUNG ENTFERNEN" "✓ =PUMPEN" "X=FERTIG". Um sicherzustellen, dass sich kein Altöl mehr in den Ölleitungen befindet, die ✓ -Taste drücken und einige Sekunden lang halten. Sobald die Leitungen leer sind, die X-Taste drücken.
7. Die Anzeige zeigt "BECKEN VOLLSTÄNDIG ENTLEERT?" gefolgt von "JA NEIN". Sobald das Becken leer ist, die-Taste drücken.
8. Die Anzeige zeigt "WANNE MAN. FÜLLEN" gefolgt von "WANNE GEFÜLLT?" "JA NEIN". Das Becken bis zur unteren Markierungslinie an der Rückwand des Beckens füllen (siehe die **Anweisungen zum Füllen oder Hinzufügen von Öl (Standorte ohne RTI)** im Abschnitt 3-2). Die ✓ -Taste drücken und die Steuereinheit kehrt zum Normalbetrieb zurück.
9. Den Entsorgungswagen unter der Frittiermaschine hervorholen und durch die Filterwanneneinrichtung ersetzen.

3-16. WECHSEL DES FILTER PADS

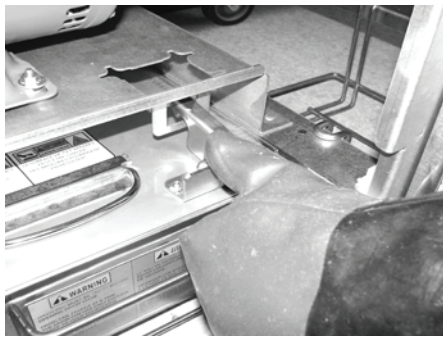


Abb. 1



Abb. 2

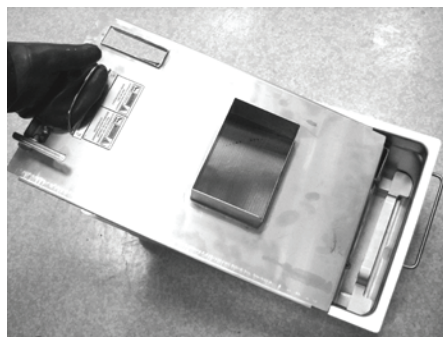


Abb. 3

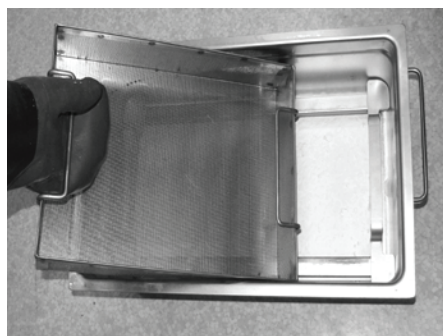


Abb. 4

Um eine gute Ölpumpleistung sicherzustellen, muss das Filterpad (oder -papier) mindestens einmal pro Tag gewechselt werden. In 24-Stunden-Restaurants sollte das Filterpad jedoch zweimal pro Tag gewechselt werden.

HINWEIS

Wenn das Filterpad nicht gewechselt wurde, erscheint in der Anzeige eine Erinnerung "PAD AUSTAUSCHEN". Durch Drücken der ✓-Taste wird die Meldung gelöscht, aber sie erscheint alle 4 Minuten erneut solange, bis der Filterpad ausgetauscht wurde.

1. Sicherstellen, dass der Hauptnetzschalter auf EIN steht.
2. Die Tür öffnen, den Riegel der Ablasswanne anheben und die Ablasswanneneinrichtung mithilfe des Griffs an der Ablasswanne herausziehen. Abb. 1 und 2



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

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

3. Die Wannenabdeckung von der Ablasswanne heben. Abb. 3.
4. Den Krümelkorb von der Ablasswanne heben. Öl und Krümel vom Krümelkorb abwischen. Den Krümelkorb mit Seife und Wasser reinigen und sorgfältig mit heißem Wasser abspülen. Abb. 4.

**3-16. WECHSEL DES FILTER
PADS (Fortsetzung)**

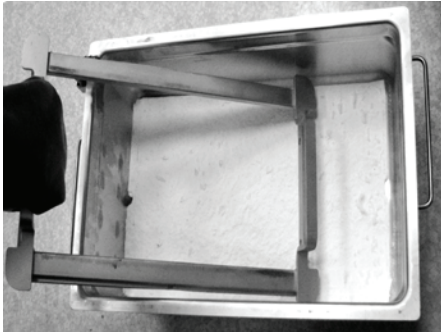


Abb. 5

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



Abb. 6

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

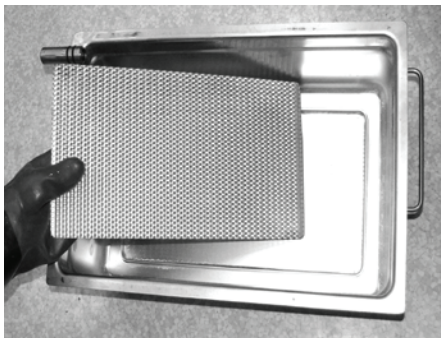


Abb. 7

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



Abb. 8

8. Öl und Krümel von der Ablasswanne abwischen. Die Ablasswanne mit Seife und Wasser reinigen und sorgfältig mit heißem Wasser abspülen. Abb. 8.

3-16. WECHSEL DES FILTER PADS (Fortsetzung)

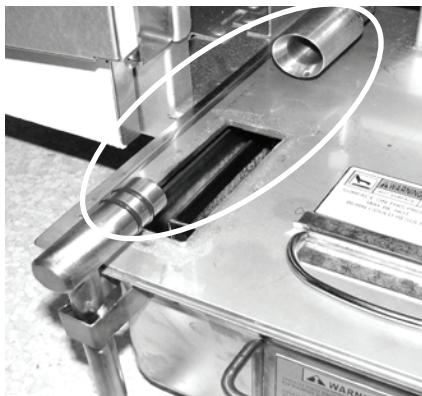


Abb. 9



Abb. 10

3-17. ABNEHMEN UND REINIGEN DER KORBSTÜTZE



- HINWEIS**
- Sicherstellen, dass die Ablasswanne, das Bodensieb, der Krümfänger und der Rückhaltering sorgfältig getrocknet wurden, bevor das Filterpad eingesetzt wird, da sich das Filterpad in Wasser auflöst.
9. In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen, dabei zunächst das Bodensieb in die Filterwanne einsetzen, danach das Filterpad, den Rückhaltering und den Krümfänger.

- HINWEIS**
- Bevor die Filterablasswanne wieder an ihren Platz geschoben wird, müssen die Dichtringe (Abb. 9) auf dem Filterrohr mit kaltem Öl geschmiert werden.
10. Die Filterwanneneinrichtung wieder unter die Frittiermaschine schieben und sicherstellen, dass das Filterrohr an der Wanne ordnungsgemäß an die Armatur unter der Frittiermaschine angeschlossen wird, Abb. 9.

11. Sicherstellen, dass der Ablasswannenriegel einrastet und danach ist die Frittiermaschine bereit für den Normalbetrieb. Abb. 10.

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



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


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

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

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

3-18. STATISTIK DER INFO-TASTE


Erholungsinformation für jedes Becken

1.  drücken und loslassen, und in der linken Anzeige erscheint ERH und in der rechten Anzeige die Erholungszeit, welche die Öltemperatur benötigte, um sich von 250°F (121°C) auf 300°F (149°C) zu erholen. Zum Beispiel,

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

 bedeutet, dass 5 Minuten und 30 Sekunden benötigt wurden, damit die Öltemperatur sich von 250°F (121°C) auf 300°F (149°C) erholen konnte.

Ausgewählte Sprachen



2. Zweimal  drücken und die Primärsprache wird in der linken Anzeige und die Sekundärsprache in der rechten Anzeige dargestellt. Die ✓-Taste unter einer der beiden Sprachen drücken, um den Betrieb des Geräts auf diese Sprache umzuschalten.



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

3-19. STATISTIK DER FILTER-TASTE

Vor der Filterung verbleibende Frittierzyklen

1. Entweder  oder  drücken und loslassen, und in der linken Anzeige erscheint “VERBLEIBENDE FRITT.” und die rechte Anzeige zeigt die Anzahl der Frittierzyklen, bevor die nächste automatische Filterung gestartet wird. Zum Beispiel,

VERBLEIBEN	3	6
------------	---	---

 bedeutet, dass die Steuereinheit nach 3 Frittierzyklen im linken Becken die Bediener fragt, ob sie zum Filtern bereit sind oder nicht. Aber im rechten Becken verbleiben noch 6 weitere Frittierzyklen.


Uhrzeit und Datum

2. Entweder  oder  zweimal drücken und die Uhrzeit und das Datum der letzten Filteraktivität wird in der Anzeige dargestellt.


Nutzungsdauer des Filterpads

3. Entweder  oder  dreimal drücken und die Anzahl an Nutzungsstunden des aktuellen Filterpads wird angezeigt.

Aktuelle Öltemperatur


1.  drücken und die aktuelle Öltemperatur wird für jedes Becken in der Anzeige dargestellt.

Solltemperatur

2.  zweimal drücken und in der Anzeige erscheint SP zusammen mit der für jedes Becken voreingestellten Solltemperatur.

3-20. STATISTIK DER TEMPERATUR-TASTE

3-21. INFORMATIONSMODUS

Dieser Modus sammelt und speichert historische Informationen über die Leistungen der Frittiermaschine und der Bediener.  drücken und für 3 Sekunden halten, bis ***INFO* *MODUS*** in der Anzeige erscheint

Entweder die ▲ oder ▼ -Tasten drücken, um zu den Schritten zu gelangen und die ✓ -Taste drücken, um die Statistiken innerhalb jedes Schritts darzustellen.

Dieser Modus enthält die folgenden Informationen:

1. **FILTERSTATISTIK** - Filterinformation der letzten 7 Tage
2. **NUTZUNGSÜBERSICHT** - Information gesammelt seit dem letzten Zurücksetzen dieser Daten.
3. **LETZTE FUELLUNG** - Information über den letzten Frittierzyklus oder den zurzeit in Bearbeitung befindlichen Zyklus.

HINWEIS

X-Taste drücken, um den Informationsmodus zu verlassen.

1. FILTERSTATISTIK

Die ✓ -Taste drücken, um die Filterstatistik auszuwählen und dann ◀ und ▶ drücken, um den Tag auszuwählen, für den Sie die Statistik sehen wollen. Danach die ▲ oder ▼ -Tasten drücken, um die folgenden Statistiken anzuzeigen:

- “GEFILTERT” = Anzahl der Filterungen
- “FLT UMGANGEN” = Anzahl der ausgelassenen Filterungen
- “FLT DURCHSCHN” = Durchschnittliche Anzahl an Frittierzyklen zwischen den Filterungen

2. NUTZUNGSÜBERSICHT

Die ✓ -Taste drücken, um die Nutzungsübersicht auszuwählen und danach die ▲ oder ▼ -Taste drücken, um die folgenden Anzeigen darzustellen:



FUNKTION	ANZEIGEBSP:
Die Daten der täglichen Nutzung wurden gerade zurückgesetzt	SEIT 09:14 19.07.10.
Gesamtanzahl der Frittierzyklen	GESAMTFRITTIERZ. 462
Frittierzyklen gestoppt vor “ENTN”	FRITT ABGEBR 4
Anzahl der Betriebsstunden der Frittiermaschine (links)	L AN STD 165
Anzahl der Betriebsstunden der Frittiermaschine (rechts)	L AN STD 160
Nutzungsdaten zurücksetzen.	RESET - JA NEIN

3-21. INFORMATIONSMODUS
(Fortsetzung)

3. LETZTE FÜLLUNG
Die ✓-Taste drücken, um Letzte Füllung auszuwählen (z. B: -P1- = Produkt 1; "L1" = links, 1. Produkt) und die ▲ oder ▼-Taste drücken, um Folgendes anzuzeigen:

FUNKTION	ANZEIGEBSP:	
Produkt (Letztes frittiertes Produkt)	PRODUKT	P1- L1
Uhrzeit zu der der letzte Frittierzyklus gestartet wurde	GESTARTET 10:25 12. SEP	
Aktuell verstrichene Frittierdauer (echte Sekunden)	AKTUELLE ZEIT	7:38
Programmierte Frittierdauer	PROG ZEIT	3:00
Max. Temp. während des Frittierzyklus	MAX TEMP	327°F
Min. Temp. während des Frittierzyklus	MIN TEMP	313°F
Durchschn. Temp. während des Frittierzyklus	DURCHSCHN TEMP	322°F
Heizung an (%) während des Frittierzyklus	HEIZ AN	73%
Bereit? (War die Frittiermaschine vor dem Start bereit?)	BEREIT?	JA

3-22. VORGEHENSWEISE
BEI VERSTOPFTEN
ABLASSVENTILEN

1. Falls während des Filtermodus eine Verstopfung auftritt, muss zum Abbrechen des Filtervorgangs die X-Taste gedrückt werden.
2. Die  -Taste (auf beiden Seiten) drücken und halten bis in der Anzeige "*FILTERMENÜ*", gefolgt von "1.AUTO FILTER?" erscheint.
3. Die  -Taste zweimal drücken und bis in der Anzeige "4.IN WANNE ABLASSEN" erscheint. Die ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "ENTLEEREN" und das Ablassventil wird geöffnet. (Falls die Steuereinheit Öl in der Ablasswanne vermutet, zeigt die Anzeige "VORSICHT, IST ÖL IN DER WANNE?" "JA NEIN". Wanne leeren und zum Weitermachen die X-Taste drücken.
4. Die Reinigungsbürste durch das Ablassventil drücken, um die Verstopfung zu beseitigen.

VORSICHT



Um Schäden an der Frittiermaschine zu vermeiden, müssen vor dem Gebrauch der Bürste alle Reinigungs- und Filtervorgänge abgebrochen werden.

5. Sobald das Ablassventil sauber und das Becken leer ist, muss die ✓-Taste gedrückt werden. Die Anzeige zeigt "ABLASSSCHLIESST" und springt dann zurück auf "4.IN WANNE ABLASSEN"
6. Die X-Taste drücken, um zum Normalbetrieb zurückzukehren.

ABSCHNITT 4. LEVEL-1-PROGRAMMIERUNG

Level 1 enthält folgende Funktionen:

- Produkteinstellungen ändern.
- Den AIF-Zeitgeber für die Produkte einstellen.
- Tiefenreinigungsverfahren durchführen.
- Setup-Modus der Frittiermaschine


1. Die  und  -Tasten drücken und halten bis LEVEL - 1 und danach CODE EINGEBEN in der Anzeige erscheint.
2. Code eingeben 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten).
“PRODUKT” und “AUSWAHL” wird in der Anzeige dargestellt.
3. Die rechte ✓ -Taste drücken und ‘PRODUKT AUSWÄHLEN’ und “-P 1-” (z. B.: NUGGETS) wird in den Anzeigen dargestellt.

4-1. PRODUKTEINSTELLUNGEN VERÄNDERN

Produktnamen ändern.

4. Die ◀ und ▶ -Tasten verwenden, um durch die 40 Produkte zu scrollen oder die gewünschte Produkttaste drücken.




5. Die rechte ✓ -Taste drücken und das Produkt (z. B.: NUGGETS) wird in der linken Anzeige dargestellt und “ÄNDERN”, und “JA NEIN” erscheint in der rechten Anzeige. Die ✓ -Taste drücken, um dieses Produkt zu ändern oder die X-Taste drücken, um ein anderes Produkt auszuwählen.
6. Wenn die ✓ -Taste gedrückt wurde, muss eine Produkttaste gedrückt und losgelassen werden und der blinkende Buchstabe wechselt auf den ersten Buchstaben unter der gerade gedrückten Produkttaste. Wenn zum Beispiel  gedrückt wird, wechselt der blinkende Buchstabe auf ein “A”.

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

Die rechte X-Taste drücken, um den Programmiermodus zu verlassen oder die ▼ -Taste drücken, um mit der “1. FRITTIERDAUER” weiterzumachen.

Zum Ändern von Zeiten und Temperaturen

7. Die ▼ -Taste drücken, bis die “FRITTIERDAUER” in der Anzeige erscheint, und danach die Produkttasten dazu verwenden,  um die Zeit in Minuten und Sekunden bis zu einem Maximum von 59:59 zu verändern.

4-1. PRODUKTEINSTELLUNGEN VERÄNDERN (Fortsetzung)

8. Die ▼ -Taste drücken und loslassen und "TEMP" erscheint in der Anzeige zusammen mit der voreingestellten Temperatur auf der rechten Seite der Anzeige.

Die Produkttasten drücken, um die Temperatur zu ändern. Der Temperaturbereich reicht von 190°F (88°C) bis 380°F (193°C).

Frittier-ID ändern.

9. Die ▼ -Taste drücken bis "FRITTIER-ID" in der Anzeige zusammen mit der Produkt-ID erscheint. NUG wäre zum Beispiel die ID für Nuggets. Die Produkttasten verwenden, um die ID zu ändern, in dem Sie dasselbe Verfahren, wie oben in Schritt 6 verwenden.

Alarme (Aufgaben 1 und 2)

10. Die ▼ -Taste drücken bis "AUFGABE 1" in der linken Anzeige und eine Alarmzeit in der rechten Anzeige erscheint. Die Produkttasten drücken, um einen Alarm einzustellen.

Wenn zum Beispiel ein Frittierzyklus auf 3 Minuten eingestellt wurde, und ein Alarm nach 30 Sekunden nach Beginn des Frittierzyklus ausgelöst werden muss, würde zu diesem Zeitpunkt "0:30" in der Anzeige eingestellt werden. Wenn der Zeitgeber auf 2:30 zurückgezählt hat, ertönt das Alarmsignal.

Nachdem der Alarm eingestellt wurde, die ▼ -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "AUFGABE 2", und es kann ein zweiter Alarm programmiert werden.

Qualitätszeitgeber

11. Die ▼ -Taste drücken, bis "QUAL ZEITG" in der Anzeige zusammen mit der voreingestellten Haltedauer erscheint. Die Produkttasten drücken, um eine Haltedauer von bis zu 2 Stunden 59 Minuten einzustellen.


AIF deaktivieren.

12. Die ▼ -Taste drücken, bis in der Anzeige "AIF DEAKTIVIEREN" zusammen mit "JA" oder "NEIN" erscheint. Mit den ◀ und ▶ -Tasten wird die Anzeige auf "JA" geändert, falls dieses Produkt nicht in die automatische periodische Filterung einbezogen werden soll, oder auf "NEIN", falls es einbezogen werden soll.

Taste zuordnen.

13. Die ▼ -Taste drücken bis "TASTE ZUORDNEN" zusammen mit dem Produkt in der Anzeige erscheint (z. B.: NUGGETS). Falls diesem Produkt bereits eine Taste zugeordnet wurde, wird die entsprechende LED aufleuchten. Um diesem Produkt noch andere Produkttasten zuzuordnen, muss die Produkttaste gedrückt und 3 Sekunden lang gehalten werden, wodurch diese LED erleuchtet bleibt. Um ein Produkt von einer Produkttaste zu entfernen, muss die Produkttaste mit der leuchtenden LED gedrückt und gehalten werden, bis die LED erlischt.










4-2. AIF-UHR

Diese Funktion erlaubt es die Steuereinheit so einzustellen, das während bestimmter Tageszeiten die automatische Aufforderung "Jetzt Filtern?" blockiert wird. Die Steuereinheit könnte zum Beispiel so eingestellt werden, dass die Spitzenzeiten beim Mittagessen und beim Abendessen nicht von der Aufforderung "Jetzt Filtern?" unterbrochen werden. Aber, wenn während dieser Zeit eine Filterung gewünscht wird, muss eine  -Taste gedrückt und gehalten werden, um in das Filtermenü zu gelangen.

Jede Periode für eine AIF-Blockierung wird durch eine Startzeit (eine Uhrzeit XX:XX A, usw.) und eine Dauer in Minuten definiert.

Die Wochentage Mo-Fr bilden zusammen eine Gruppe. Für Montag - Freitag können pro Tag bis zu vier verschiedene Perioden für AIF-Blockierungen programmiert werden. (Die gleichen Einstellungen gelten für alle Tage.)

Für alle Samstage kann ein eigener Satz von vier Blockierperioden programmiert werden, und ein letzter Satz aus vier Blockierperioden kann für alle Sonntage programmiert werden:

1. Die  und  -Tasten drücken und halten bis LEVEL - 1 und danach CODE EINGEBEN in der Anzeige erscheint.
2. Code eingeben 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten). "PRODUKT" und "AUSWAHL" wird in der Anzeige dargestellt.
3. Die  -Taste einmal drücken und in der Anzeige erscheint "AIF-UHR".
4. Die  -Taste drücken und die  und  -Tasten verwenden, um durch "AKTIVIEREN" und "DEAKTIVIEREN" zu scrollen und danach zur Auswahl wieder die  -Taste drücken.
5. Wenn "AKTIVIEREN" gewählt wird, können danach die  und  -Tasten verwendet werden, um durch die folgende Liste an Blockierperioden zu scrollen:

Linke Anzeige	Rechte Anzeige
MO-FR 1	XX:XX A XX
MO-FR 2	XX:XX A XX
MO-FR 3	XX:XX A XX
MO-FR 4	XX:XX A XX
SA 1	XX:XX A XX
SA 2	XX:XX A XX
SA 3	XX:XX A XX
SA 4	XX:XX A XX
SO 1	XX:XX A XX
SO 2	XX:XX A XX
SO 3	XX:XX A XX
SO 4	XX:XX A XX

4-2. AIF-UHR
(Fortsetzung)

Im 12-Stundenformat gibt es in jeder Zeile drei Einträge: die Startzeit "XX:XX", die Einstellung A oder P (am/pm) und die "XX" Dauer. Die ◀ und ▶-Tasten verwenden, um die jeweiligen Einträge, die bei Auswahl blinken, einzustellen.

Um eine neue Startzeit einzustellen, müssen die Produkttasten verwendet werden, um den neuen Wert einzugeben.

Die ▶-Taste verwenden, um zur AM/PM-Einstellung zu gelangen. Zwischen A und P kann durch Drücken der '0'-Produktstaste umgeschaltet werden.

Die ▶-Taste drücken, um zur Einstellung der Dauer zu gelangen. Mit den Produkttasten kann ein neuer Wert eingegeben werden.



HINWEIS

Im 24-Stundenformat gibt es in jeder Zeile nur zwei Einträge: die Startzeit (XX:XX) und die Dauer (XX). Auch hier dienen die ◀ und ▶-Tasten dazu, um von einem Eintrag zum Nächsten zu gelangen.

Die X-Taste auf der rechten Seite drücken, um den Programmiermodus der AIF-Uhr zu verlassen.

4-3. TIEFENREINIGUNGSMODUS





Die Schutzkleidung anziehen: Stellen Sie sicher, dass Sie die gesamte von McDonald's zugelassene Schutzausrüstung verwenden, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe. Beginnen Sie niemals die Tiefenreinigung, bevor Sie nicht die gesamte Schutzkleidung tragen. Heißes Öl oder Wasser kann schwere Verbrennungen verursachen.

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

HINWEIS

Während der Anwendung der Intensivreinigungslösung dürfen in benachbarten Becken keine Lebensmittel gegart werden, um eine Verunreinigung des Öls und der Lebensmittel zu vermeiden.

2. Die  und  -Tasten drücken und halten bis LEVEL - 1 und danach CODE EINGEBEN in der Anzeige erscheint.
3. Code eingeben 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten). "PRODUKT" und "AUSWAHL" wird in der Anzeige dargestellt.
4. Die ▼-Taste zweimal drücken und in der Anzeige erscheint "TIEFENREINIGUNG". Die ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "TEIFENREIN?" gefolgt von "JA NEIN". Die ✓-Taste drücken. **Bei Frittiermaschinen mit ungeteiltem Becken direkt zu Schritt 6 gehen.**

**4-3. TIEFENREINIGUNGSMODUS
(Fortsetzung)**

5. **Nur für Frittiermaschinen mit geteiltem Becken!** Die Anzeige zeigt "LINKS RECHTS", und bittet Sie damit auszuwählen, welches Becken gereinigt wird. Für die Auswahl des linken Beckens die ✓-Taste drücken oder die X-Taste für das rechte Becken.
6. In der Anzeige erscheint "ÖL ENTLEERT" "JA NEIN".
7. Falls das Öl bereits entleert wurde, die ✓-Taste drücken und die Steuerung springt zum Schritt "Lösung hinzugefügt?".

Wenn sich noch Öl im Becken befindet, die X-Taste drücken und die Anzeige zeigt "ENTSORGEN" "JA NEIN". Die ✓-Taste drücken, um das Öl zu entsorgen oder die X-Taste drücken, um den Tiefenreinigungsmodus zu verlassen. (Falls die Steuereinheit Öl in der Ablasswanne vermutet, kann in der Anzeige "VORSICHT, IST ÖL IN DER WANNE? JA NEIN" erscheinen. Sicherstellen, dass die Ablasswanne leer ist, bevor Sie weitermachen.)



Nur für JIB-Systeme! Die Anzeige zeigt "IST DIE ENTSORGUNGSEINHEIT AN IHREM PLATZ?" "JA NEIN". Falls "NEIN" gewählt wird, erscheint in der Anzeige "ENTSORGUNGSEINHEIT EINSETZEN". Sobald die Entsorgungseinheit angebracht wurde, die ✓-Taste für JA drücken und in der Anzeige erscheint "ENTLEERUNG" und das Öl läuft aus dem Becken.

Nur für Vorratssysteme! "Die Anzeige zeigt "WANNE PRÜFEN", falls die Filterablasswanne nicht vorhanden ist. Sobald die Wanne an ihrem Platz ist, erscheint in der Anzeige "ENTLEERUNG" und das Öl läuft aus dem Becken. Sobald das Becken der Frittiermaschine leer ist, die Tür mit dem RTI-Schalter (links) öffnen und die Taste "ENTSORGEN" auf dem RTI-Schalter drücken, bis die Ablasswanne leer ist.

In der Anzeige erscheint dann "BECKEN LEER" "JA NEIN". Sobald fertig, die ✓-Taste drücken.

8. Die Anzeige zeigt "LÖSUNG HINZUGEFÜGT?" "JA NEIN". Die McD-Heavy-Duty-Entfetterlösung im zu reinigenden Becken mischen und das Becken bis auf 1 Zoll (25 mm) über der oberen Fülllinie auffüllen. Danach die ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "REINIGUNG STARTEN" "JA NEIN":
9. Die ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "REINIGUNG" gefolgt von einem Countdown-Zeitgeber. Die Heizung wird für diesen Schritt für eine Stunde auf 195°F (91°C) geregelt.

HINWEIS

Während der Reinigung nach Bedarf Wasser hinzufügen, um die Lösung 1 Zoll (25 mm) über der oberen Füllstandlinie zu halten.

Um den Reinigungszyklus früher zu stoppen, muss die X-Taste gedrückt werden. Die Anzeige zeigt "TIEFENREIN: VERLASSEN?" "JA NEIN". Die ✓-Taste drücken, um den Rest der Countdown-Zeit zu löschen und mit dem Spülschritt weiterzumachen.

4-3. TIEFENREINIGUNGSMODUS
(Fortsetzung)

10. Befolgen Sie das Beckenreinigungsverfahren von McDonald's und nach einer Stunde erscheint in der Anzeige "REINIGEN BEENDET" und es ertönt ein Signalton. Die ✓-Taste drücken und die Anzeige zeigt danach "LÖSUNG AUS DEM BECKEN ENTFERNEN".
11. Die internen Filterkomponenten aus der Filterablasswanne nehmen und in einem Spülbecken reinigen. Die leere Filterablasswanne und die Abdeckung wieder in die Frittiermaschine einsetzen.
12. Mithilfe einer 1/2-Gallonenkanne (2 l) die Lösung aus dem Becken entfernen und zur Entsorgung in einen hitzebeständigen Eimer gießen. Die restliche Lösung kann zur Entsorgung, unten in Schritt 14, in die Ablasswanne abgelassen werden.. Die ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN LEER" "JA NEIN".



- **Um beim Ausgießen der heißen Lösung Verbrennungen zu vermeiden, müssen Handschuhe und Schutzkleidung getragen werden; außerdem muss mir größter Vorsicht vorgegangen werden, um ein Verspritzen zu vermeiden.**
 - **Um während des Betriebs Verbrennungen zu vermeiden, darf weder Reinigungslösung noch Wasser aus der Ablasswanne in die Becken oder die Ölleitungen gepumpt werden.**
13. Sobald das Becken leer ist, die ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN VOLLSTÄNDIG GEPUTZT" "JA NEIN". Falls notwendig die Bürste zur Reinigung der Einzelteile und die Scheuerwerkzeuge zur Reinigung des Beckens verwenden.



Die Brennröhren dürfen nicht abgeschabt werden, und es dürfen auch keine Scheuerwerkzeuge auf den Brennröhren verwendet werden. Dies erzeugt Kratzer auf der Oberfläche und verursacht, dass sich Krümel auf der Oberfläche festsetzen und verbrennen.

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

*Es **darf** kein Wasserstrahl (Druckreiniger) zum Reinigen des Gerätes verwendet werden, da dies zu Schäden an den Bauteilen führen kann. Sicherstellen, dass die Innenseite des Beckens, die Öffnung des Ablassventils und alle Teile, die mit dem neuen Öl in Berührung kommen, so trocken wie möglich sind.*

14. Sobald das Becken sauber ist, die ✓-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN AUSSPÜLEN" und das Ablassventil wird geöffnet.

4-3. TIEFENREINIGUNGSMODUS (Fortsetzung)

15. Sauberes Wasser in das Becken gießen, um das Becken auszuspülen, und danach das Spülwasser in die Ablasswanne ablassen. Mindestens 3 Mal ausspülen, aber darauf achten, dass die Ablasswanne nicht überläuft. In der Anzeige erscheint dann "SPÜLEN BEENDET" "JA NEIN".

16. Sobald das Becken vollständig gespült wurde, die ✓-Taste drücken und die Anzeige zeigt "LÖSUNG AUS DEN ÖLLEITUNGEN ENTFERNEN" "✓=PUMPEN" "X=FERTIG"

Um sicherzustellen, dass sich keine Reinigungslösung mehr in den Ölleitungen befindet, die ✓-Taste drücken und einige Sekunden lang halten. Sobald die Leitungen leer sind, die X-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN TROCKEN?" "JA NEIN".



Um Verbrennungen zu vermeiden, muss sichergestellt werden, dass das Wasser und die Reinigungslösung vollständig aus den Becken und Ölleitungen entfernt wurden.

17. Die Ablasswanne unter der Frittiermaschine herausziehen und mithilfe der 1/2-Gallonenkanne (2 l) zur Entsorgung in einen hitzebeständigen Eimer gießen.
18. Das Becken sorgfältig mit einem Handtuch trocknen und danach die ✓-Taste drücken.

Manuell füllen.

19. Das Ablassventil schließt sich und die Anzeige zeigt "BECKEN MANUELL FÜLLEN" gefolgt von "BECKEN VOLL" "JA NEIN". Das Becken bis zur unteren Füllstandslinie an der Rückwand des Beckens füllen und dann die ✓-Taste drücken. (Siehe **die Anweisungen zum Füllen oder Hinzufügen von Öl (Standorte ohne RTI)** im Abschnitt 3-2).





Die Steuereinheit kehrt zum Normalbetrieb zurück.



Becken aus dem Vorrat füllen.

19. Das Ablassventil schließt sich und die Anzeige zeigt "BECKEN AUS VORRAT FÜLLEN" "JA NEIN".
20. Um das Becken erneut zu füllen, die ✓-Taste drücken und halten, bis das kalte Öl gemäß Abschnitt 3-3 die untere Ölmarkierung im Becken erreicht.
21. Die X-Taste drücken und in der Anzeige erscheint "BECKEN VOLL" "JA NEIN". Falls das Becken voll ist, die ✓-Taste drücken und die Steuereinheit kehrt zum Normalbetrieb zurück. Falls das Becken nicht voll ist, die X-Taste drücken und die Steuereinheit kehrt zum vorherigen Schritt zurück.

4-4. SETUP DER FRITTIERMASCHINE



Dieser Modus hat die gleichen Einstellungen, wie bei der Erstinbetriebnahme der Frittiermaschine. Siehe Setup-Modus, Abschnitt 3-3.

1. Die  und  -Tasten drücken und halten bis LEVEL - 1 und danach CODE EINGEBEN in der Anzeige erscheint.
2. Code eingeben 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten).
“PRODUKT” und “AUSWAHL” wird in der Anzeige dargestellt.
3. Die -Taste 3 Mal drücken und in der Anzeige erscheint “SETUP DER FRITTIERMASCHINE”.
4. Die  -Taste drücken und *SETUP* *MODUS* erscheint in den Anzeigen, gefolgt von “SPRACHE” in der linken Anzeige und “ENGLISH” in der rechten Anzeige.

Mit den  oder  -Tasten die Betriebsanzeige auf “FRANCAIS”, “CAN FREN”, “ESPANOL”, “PORTUG”, “DEUTSCH”, “SVENSKA”, “РУССКИЙ” ändern.

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

- ZONE - USA oder NICHT-USA
- TEMP-FORMAT - °F oder °C
- ZEITFORMAT - 12-STD ODER 24-STD
- UHRZEIT EINGEBEN - Aktuelle Uhrzeit (mit den Produkttasten eingeben)
- UHRZEIT EINGEBEN - AM ODER PM
- DATUMFORMAT - US ODER INTERNATIONAL
- DATUM EINGEBEN - Heutiges Datum (mit den Produkttasten eingeben)
- FRITTIERMASCHINENART - GAS oder ELEKTRO
- BECKENART - UNGETEILT ODER 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)
- ÖLVORRAT ENTSORGEN - JA/NEIN (VORRAT hat RTI-System)
- ÖLVORRAT AUFFÜLLEN - JA/NEIN (VORRAT hat RTI-System)
- SOMMERZEIT - 1.AUS; 2.US (2007 & später); 3.EU; 4.FSA (US vor 2007)



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

ABSCHNITT 5. LEVEL-2-PROGRAMMIERUNG



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

- Fortgeschrittene Änderungen der Produkteinstellungen
- Fehlercodeprotokoll
- Passwortprogrammierung
- Warnsignal/Lautstärke
- Anzahl der Frittierzyklen, bevor eine Filterung vorgeschlagen wird.
- Automatische Wartezeit vor der nächsten Filterung



5-1. FORTGESCHRITTENE PRODUKTEINSTELLUNGEN

1. Die  und  -Tasten drücken und halten bis LEVEL - 2 und danach CODE EINGEBEN in der Anzeige erscheint.
2. Code eingeben 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten). "PROD" und "KOMP" werden in der Anzeige dargestellt.
3. Die rechte ✓ -Taste drücken und 'PRODUKT AUSWÄHLEN' und "-P 1-" erscheint in der Anzeige.
4. Die ◀ und ▶ -Tasten verwenden, um durch die 40 Produkte zu scrollen oder die gewünschte Produkttaste drücken.
5. Die rechte ✓ -Taste drücken und das Produkt (z. B.: NUGGETS) wird in der linken Anzeige dargestellt und "ÄNDERN" "JA NEIN" erscheint in der rechten Anzeige. Die ✓ -Taste drücken, um dieses Produkt zu ändern oder die X-Taste drücken, um ein anderes Produkt auszuwählen.

>Füllungskompensierung, Bezug der Füllungskompensierung Volle Heizung, PK-Faktor<

6. Wenn die ✓ -Taste gedrückt wurde, erscheint in der Anzeige "FÜLL KOMP" gefolgt vom Wert der Füllungskompensierung. Dies regelt automatisch die Frittierdauer unter Berücksichtigung von Größe und Temperatur der Frittierfüllung. Die Produkttasten drücken,  um den Wert zwischen 0 und 20 zu ändern.
7. Die ▼ -Taste drücken, bis "BEZ F-KOMP" in der Anzeige erscheint gefolgt von der mittleren Temperatur für die Füllungskompensierung. (Wenn die Füllungskompensierung auf "AUS" gestellt ist, zeigt die Anzeige "___" und diese Einstellung kann nicht programmiert werden.) Dies ist die mittlere Frittiertemperatur für jedes Produkt. Bei Temperaturen über dieser Einstellung verkürzt der Zeitgeber die Frittierdauer und bei Temperaturen unter dieser Einstellung, verlängert der Zeitgeber die Frittierdauer. Die Produkttasten  drücken, um diesen Wert zu ändern.



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

8. Die ▼ -Taste drücken, bis in der Anzeige "VOLLE HZ" zusammen mit dem Wert für 'Volle Heizung' in Sekunden erscheint, was bedeutet, dass die Heizung für die programmierte Zeitdauer eingeschaltet wird, sobald eine Zeitgebertaste gedrückt wurde. Die Produkttasten  drücken, um diesen Wert zwischen 0 und 90 Sekunden zu verändern.
9. Die ▼ -Taste drücken, bis in der Anzeige "PK FAKTOR" zusammen mit der Proportionaltemperatur erscheint, die dabei hilft, das Öl vor dem Überschreiten der Solltemperatur zu bewahren. Die Produkttasten  drücken, um diesen Wert zwischen 0 und 50 Grad zu verändern.

HINWEIS

- Mit der ▲ -Taste kehren Sie zurück zu den vorherigen Menüpunkten.
- Nach Beendigung des aktuellen Produkts, die X-Taste drücken, um zum Schritt PRODUKT AUSWAHL zurückzukehren.
- Die X-Taste ein zweites Mal drücken, um den PROD-KOMP-Modus zu verlassen.

**5-2 F-PROTOKOLL
(Fehlercodeprotokoll)**




1. Die  und  -Tasten drücken und halten bis LEVEL - 2 und danach CODE EINGEBEN in der Anzeige erscheint.
2. Code eingeben 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten). "PROD" und "KOMP" werden in der Anzeige dargestellt.
3. Die ▼ -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "F-PROT".
4. Die rechte ✓ -Taste und "A" drücken und das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit blinken in der Anzeige zusammen mit *JETZT*.
5. Die ▼ -Taste und, falls ein Fehler registriert wurde, "B" drücken und das Datum, die Uhrzeit und die Fehlercodeinformation werden in der Anzeige dargestellt. Dies ist der letzte Fehlercode, der von der Steuereinheit registriert wurde.
6. Die ▼ -Taste drücken und die vorletzte Fehlercodeinformation wird angezeigt. Bis zu 10 Fehlercodes (B bis K) können im Abschnitt F-Prot gespeichert werden.

NOTICE

Die rechte ✓ -Taste drücken und halten, um eine Kurzbeschreibung des Fehlers anzuzeigen.

5-3. PASSWORT



Das 4-stellige Passwort für den Zugang zum Setup, Betrieb, Level 1, Level 2 und Adm.-Def. kann geändert werden.


1. Die  und  -Tasten drücken und halten bis LEVEL - 2 und danach CODE EINGEBEN in der Anzeige erscheint.
2. Code eingeben 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten). "PROD" und "KOMP" werden in der Anzeige dargestellt.
3. Die ▼ -Taste zweimal drücken und in der Anzeige erscheint "PASSWORT".
4. Die rechte ✓ -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "SETUP". Das Setup-Passwort kann jetzt geändert werden oder die ▼ -Taste einmal drücken, um das BETRIEB-Passwort zu ändern, zweimal für das LEVEL-1-Passwort, 3 Mal für das LEVEL-2-Passwort oder 4 Mal für das ADM-DEF-Passwort. Danach müssen die nachstehenden Anweisungen befolgt werden.
5. Wenn das Passwort für den Setup-Modus (zum Beispiel) geändert werden soll, die rechte ✓ -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "VERÄNDERN? "JA NEIN" zusammen mit . Die rechte ✓ -Taste drücken, um mit den Produkttasten das 4-stellige Passwort für den Setup-Modus zu ändern.




6. Sobald das neue Passwort eingegeben wurde, zeigt die Anzeige "PASSWORT BESTÄTIGEN". Zum Bestätigen die ✓ -Taste drücken oder die X-Taste drücken, um ein anderes Passwort zu wählen.

5-4. WARNSIGNAL (und Lautstärke)

1. Die  und  -Tasten drücken und halten bis "LEVEL - 2" und danach "CODE EINGEBEN" in der Anzeige erscheint.
2. Code eingeben 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten). "PROD" und "KOMP" werden in der Anzeige dargestellt.
3. Die ▼ -Taste 3 Mal drücken und in der Anzeige erscheint "WARNSIGNAL".




4. Die rechte ✓ -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "LAUTSTÄRKE" zusammen mit dem Lautstärkewert. Mit den Produkttasten  wird die Lautstärke von 1 (am leisesten) bis 10 (am lautesten) eingestellt.

5. Sobald die Lautstärke eingestellt ist, die ✓ -Taste drücken und in der Anzeige erscheint "TONHÖHE" zusammen mit einem Tonwert. Mit den Produkttasten  Tonhöhe zwischen 50 bis 2000 Hz eingestellt.

6. Die X-Taste drücken, um den Warnsignal-Modus zu verlassen.




5-5. FILTERN NACH

Dies ist die Anzahl an Frittierzyklen zwischen den Filterungen.

1. Die  und  -Tasten drücken und halten bis LEVEL - 2 und danach CODE EINGEBEN in der Anzeige erscheint.
2. Code eingeben 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten). "PROD" und "KOMP" werden in der Anzeige dargestellt.
3. Die ▼ -Taste 4 Mal drücken und in der Anzeige erscheint "FLTR NACH" zusammen mit dem Wert für "Filtern nach". Mit den Produkttasten  die Anzahl der Frittierzyklen, die durchgeführt werden, bevor die Steuereinheit die nächste Filterung vorschlägt, auf einen Wert zwischen 0 und 99 einstellen.
4. Nach der Einstellung zum Bestätigen die ✓ -Taste drücken.


5-6. WARTEZEIT BIS ZUM FILTERN

Dies ist die Zeitdauer, welche die Frittiermaschine in Wartestellung ist, bevor eine Filterung vorgeschlagen wird.



1. Die  und  -Tasten drücken und halten bis LEVEL - 2 und danach CODE EINGEBEN in der Anzeige erscheint.
2. Code eingeben 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten). "PROD" und "KOMP" werden in der Anzeige dargestellt.
3. Die ▼ -Taste 5 Mal drücken und in der Anzeige erscheint "FLTR ZEIT" zusammen mit der Wartezeit (Stunden:Minuten). Mit den Produkttasten  die Zeitdauer der Wartestellung der Frittiermaschine auf einen Wert zwischen 0 und 18:00 (18 Stunden) einstellen, nach der die Steuereinheit die nächste Filterung vorschlägt.
4. Nach der Einstellung zum Bestätigen die ✓ -Taste drücken.

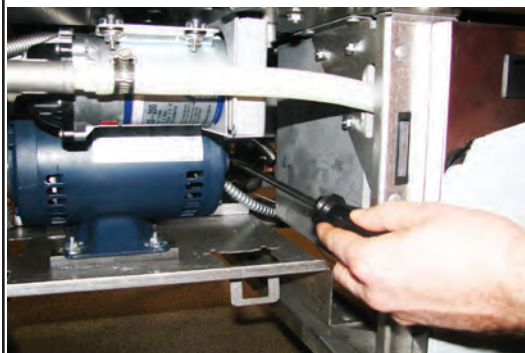
ABSCHNITT 6. FEHLERSUCHE

6-1. ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Problem	Ursache	Lösung
NETZSCHALTER steht auf EIN, aber die Frittiermaschine ist vollständig außer Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> • Offener Stromkreis 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzkabel der Frittiermaschine anschließen. • Trennschalter und Sicherung im Schaltkasten prüfen.
Öl wird nicht geheizt aber die Leuchten brennen. Fehler 'Keine Heizung' "E-22"	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner zünden nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gasventil und Heizungskreislauf überprüfen.
Fehlercode der Steuerung "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> • Öltemperatur zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Frittiermaschine 15-20 Minuten abkühlen lassen und den Obergrenzenschalter zurücksetzen, indem die erhöhte Seite des Schalters für das nicht funktionierende Becken gedrückt und wieder losgelassen wird; hinter der Tür jedes Beckens befindet sich jeweils ein einziger Rücksetzschalter; falls der Obergrenzenschalter nicht zurückgesetzt werden kann, muss der Obergrenzenschalter ausgetauscht werden. 
Becken ist unzureichend gefüllt.	<ul style="list-style-type: none"> • JIB ist leer oder fast leer. • JIB-Ölleitung ist verstopft oder abgeklemmt. • Filterwanne muss gereinigt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • JIB auffüllen. • JIB-Leitung prüfen. • Filterwanne reinigen und Papier oder Pad wechseln.

6-1. ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE
(Fortsetzung)

Problem	Ursache	Lösung
Öl schäumt oder kocht über den oberen Beckenrand.	<ul style="list-style-type: none"> Wasser im Öl Ungeeignetes oder schlechtes Öl Unschlagmäßige Filterung Unschlagmäßiges Spülen nach dem Reinigen des Beckens 	<ul style="list-style-type: none"> Öl ablassen und reinigen. Empfohlenes Öl verwenden. Verfahren zur Filterung beachten. Becken reinigen und spülen, und danach sorgfältig trocknen
Öl läuft nicht aus dem Becken ab.	<ul style="list-style-type: none"> Ablassventil mit Krümel verstopft Ablasswanne verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> Ventil unter Verwendung des Modus "IN WANNE ABLASSEN" im Filtermenü öffnen; Krümel mithilfe der Bürste durch das Ablassventil drücken. <div style="text-align: center;">  </div> <p><i>Um Schäden an der Frittiermaschine zu vermeiden, müssen vor Anwendung der Bürste alle Filter-Modi abgebrochen werden und die Bürste darf nicht im Ablassventil vergessen werden.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Die rechte Seitenwand entfernen, den Spund aus der Wanne ziehen und die Wanne reinigen.
Filtermotor läuft, aber das Öl wird nur langsam abgepumpt.	<ul style="list-style-type: none"> Anschlüsse der Filterleitung sind locker. Filterpapier oder -pad verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> Alle Anschlüsse der Filterleitung festziehen. Filterpapier oder -pad wechseln.
Während des gesamten Filtervorgangs sind Luftblasen im Öl.	<ul style="list-style-type: none"> Filterwanne nicht vollständig eingerastet Filterwanne verstopft Beschädigter Dichtungsring am Sammelbehälter für die Filterleitung der Frittiermaschine 	<ul style="list-style-type: none"> Sicherstellen, dass die Rücklaufleitung des Filters vollständig in den Sammelbehälter der Frittiermaschine geschoben wurde. Wanne reinigen und Papier oder Pad wechseln. Dichtring wechseln.
Filtermotor läuft nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Der thermische Rücksetzschalter auf der Rückseite des Pumpenmotors wurde ausgelöst. <div style="text-align: center;">  </div> <p>Um durch spritzendes Öl verursachte Verbrennungen zu vermeiden, muss der NETZSCHALTER des Geräts in die AUS-Position gebracht werden, bevor die manuelle Rücksetzschutzeinrichtung des Filterpumpenmotors zurückgesetzt wird.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Dem Motor zum Abkühlen Zeit lassen. Die halbhohe Tür öffnen und mit einem mindestens 12 Zoll (305 mm) großen Kreuzschlitzschraubendreher die thermische Rücksetztaste drücken, indem fest zwischen Taste und Türrahmen gehebelt wird, bis die Taste klickt.



6-2. FEHLERCODES

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

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
“E-4”	Steuerkarte überhitzt	Schalter auf AUS drehen und danach wieder auf AN; falls die Anzeige weiterhin “E-4” zeigt, wird die Steuerkarte zu heiß; die Lüftungsgitter auf beiden Seiten des Geräts auf Verstopfung überprüfen.
“E-5”	Ölüberhitzung	Schalter auf AUS drehen und danach wieder auf AN; falls die Anzeige weiterhin “E-5” zeigt, müssen die Heizungskreisläufe und die Temperatursonden überprüft werden.
“E-6A”	Temperatursonde offen	Schalter auf AUS drehen und danach wieder auf AN; falls die Anzeige weiterhin “E-6A” zeigt, muss die Temperatursonde überprüft werden.
“E-6B”	Temperatursonde abgeschaltet	Schalter auf AUS drehen und danach wieder auf AN; falls die Anzeige weiterhin “E-6B” zeigt, muss die Temperatursonde überprüft werden.
“E-10”	Obergrenzenschalter	Die Frittiermaschine 15-20 Minuten abkühlen lassen und den Obergrenzenschalter zurücksetzen, indem die erhöhte Seite des Schalters für das nicht funktionierende Becken gedrückt und wieder losgelassen wird er; hinter der Tür jedes Beckens befindet sich jeweils ein einziger Rücksetzschalter; falls der Obergrenzenschalter nicht zurückgesetzt werden kann, muss der Obergrenzenschalter ausgetauscht werden.
“E-15”	Ablassventil offen	Ablassventil des Fischbeckens reinigen und/oder schließen; falls sauber und geschlossen, muss die Funktionsfähigkeit des Ablassschalters überprüft werden.
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	Linker Pegelsensor offen Rechter Pegelsensor offen Beide Sensoren offen	Schalter auf AUS drehen und danach wieder auf AN; falls die Anzeige, weiterhin einen ausgefallenen Sensor anzeigt, müssen die Anschlüsselemente an der Steuerkarte überprüft und falls notwendig ausgetauscht werden.
“E-20-A” “GEBLÄSESENSOR STECKT GESCHLOSSEN FEST”	Ausfall des Druckschalters Verkabelungsproblem	Falls das Gebläse nicht läuft, muss der Druckschalter überprüft werden; falls kein Luftdruck vorhanden ist, sollte es eine offene Schaltung sein. Falls das Gebläse läuft, ist es ein Verkabelungsfehler.



6-2. FEHLERCODES (Fortsetzung)

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
"E-20-B" "KEIN ABSAUGEN" "GEBLÄSE PRÜFEN"	Ausfall des Druck- schalters/loser Schlauch Ausfall des Abzugsgebläses/ niedrige Spannung Abgasleitung oder Haube verstopft	Netzschalter für das Becken auf aus drehen und danach wieder auf an; falls E-20-B weiterhin angezeigt wird, muss der Druckschalter überprüft werden; falls kein Luftdruck vorhanden ist, sollte es eine offene Schaltung sein.; sicherstellen, dass der Schlauch an das Gebläse und den Druckschalter angeschlossen ist Absauggebläse überprüfen; Gebläse erhält zu niedrige Spannung; Das Abgas- und Haubensystem der Frittiermaschine auf Verstopfungen überprüfen.
"E-20-D" "AUSFALLDER" "ZÜNDUNG"	Keine Zündung/ keine Flamme erkannt	Netzschalter für das Becken auf aus drehen und danach wieder auf an; falls E-20-D weiterhin angezeigt wird, müssen die Anschlüsse der Gasleitung überprüft werden; Gassperrventil überprüfen; Zündmodul überprüfen; Gasventil überprüfen; Abstand des Flammensensors überprüfen; Verkabelung von Gasventil und Zündmodul überprüfen.
"E-21"	Langsame Heizungserholung	Ein zertifizierter Kundendiensttechniker muss die Korrekte Gasversorgung und den korrekten Gasdruck zur Frittiermaschine überprüfen; die Gasventile überprüfen; Gerät auf lose oder verbrannte Kable überprüfen
"E-22" "KEINE HEIZUN G"	Brenner zündet nicht	Gasventil und Heizungsschaltkreis überprüfen.
"E-41", "E-46"	Programmier- fehler	Netzschalter für das Becken auf aus drehen und danach wieder auf an; falls einer der beiden Fehlercodes weiterhin angezeigt wird, muss die Steuereinheit neu initialisiert werden; falls der Fehlercode auch weiterhin angezeigt wird, muss die Steuerkarte ausgetauscht werden.
"E-47"	Ausfall des Analogumwandlerchips 12V	Netzschalter für das Becken auf aus drehen und danach wieder auf an; falls "E-47" auch weiterhin angezeigt wird, muss die PC-Karte ausgetauscht werden oder der 12-V-Stromversorgung
"E-48"	Fehler im Eingangssystem	PC-Karte austauschen.
"E-54C"	Temperatureingang	Netzschalter auf aus drehen und danach wieder auf an; falls "E-54C" auch weiterhin angezeigt wird, muss die PC-Steuerkarte ausgetauscht werden.
"E-60"	AIF-PC-Karte kommuniziert nicht mit der PC-Steuerkarte	Netzschalter auf aus drehen und danach wieder auf an; falls "E-60 auch weiterhin angezeigt wird, müssen die Anschlüsse zwischen den PC-Karten überprüft werden; falls notwendig AIF-PC-Karte oder PC-Steuerkarte 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"	Jumperkabel des Ablassventilschalters fehlt oder ist nicht angeschlossen	Jumperkabel auf der PC-Karte an der Verriegelungsposition des Ablassschalters überprüfen.

6-2. FEHLERCODES (Fortsetzung)

ANZEIGE	URSACHE	LÖSUNG
“E-82A”	Wahlventil nicht erkannt	Verkabelung zwischen dem Wahlventil und der AIF-Karte überprüfen.
“E-82B”	Ausfall des Wahlventils	Den “Home”-Schalter am Wahlventil überprüfen.
“E-82C”	Ausfall des Wahlventils	Verkabelung zwischen den Schaltern “Home” und “Position” und dem Wahlventil überprüfen; Wahlventilmotor überprüfen; Antriebskette überprüfen.
“E-83” “DRUCK” “ZU HOCH”	Druckmesswandler misst zu hohen Druck im AIF-System	Das AIF-System überprüfen oder die RTI-Schnelltrennvorrichtung überprüfen; Einzelheiten siehe unten;
“E-83-A”	Druck zu hoch	AIF-System in Becken #1 überprüfen.
“E-83-B”	Druck zu hoch	AIF-System in Becken #2 überprüfen.
“E-83-C”	Druck zu hoch	AIF-System in Becken #3 überprüfen.
“E-83-D”	Druck zu hoch	AIF-System in Becken #4 überprüfen.
“E-83-E”	Druck zu hoch	AIF-System in Becken #5 überprüfen.
“E-83-J”	RTI “JIB FÜLLEN” auf EIN schalten, wenn der Druck zu hoch ist	Wahlventil überprüfen
“E-83-R”	RTI “ENTSORGEN” auf EIN schalten, wenn der Druck zu hoch ist	Die RTI-Schnelltrennvorrichtung auf der Rückseite der Frittiermaschineüberprüfen; RTI-Telefonnummer, falls erforderlich: +1-888-796-4997.
“E-93-A”	24VDC ausgelöst	Stellantrieb des Ablassventils überprüfen.



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

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

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

*FMO\$ | † £! | ' |

Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Überarbeitet 2-15-18

www.hennypenny.com