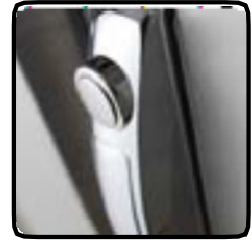




Vor Installation und Inbetriebnahme des Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen



BENUTZER- HANDBUCH

OFFENES ELEKTROFRITTIERGERÄT MIT
GETEILTEM UND UNGETEILTEM BECKEN

MODELL

GVE`071`#? J9`%&I

GVE`072`#? J9`%&I

GVE`073`#? J9`%&I

GVE`074`#? J9`%&I



Anleitung vor der Installation und dem

HENNY PENNY
Engineered to Last

GARANTIE-REGISTRIERUNG ONLINE AUF WWW.HENNYPENNY.COM

Vor Inbetriebnahme des Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen

Dies sind die versionsgesteuerten Originalanleitungen von Henny Penny für die Elektrofrittiergeräte mit geringem Fettbedarf (GVE/KVE) mit 1, 2, 3 und 4 Becken, Modell 71, 72, 73 und 74 (GVE 71, 72, 73 und 74) für den allgemeinen Markt. Dieses Handbuch ist auf der Henny Penny Website (www.hennypenny.com) verfügbar.

Lesen Sie diese Anweisungen bitte vollständig durch, bevor Sie dieses Gerät aufstellen, anschließen und betreiben, damit Sie alle erforderlichen Aufstellungs-, Anschluss-, Betriebs- und Sicherheitsstandards einhalten. Lesen Sie und beachten Sie bitte alle Sicherheitshinweise, um Schaden am Gerät und Verletzungen zu vermeiden.



WARNUNG

- **Diese Frittiermaschine muss so aufgestellt und angeschlossen werden, dass Wasser nicht mit dem Fett in Kontakt kommen kann. Dies könnte zum Verspritzen, Überkochen und Verdampfen des Fetts führen, was Verletzungen verursachen kann (ausgenommen normale Produktfeuchtigkeit).**
- **Verbrennungsgefahr! Die Frittiermaschine oder die Filterauffangwanne nicht bewegen, wenn sie heißes Fett enthält. Verspritztes heißes Fett kann Verletzungen oder schwere Verbrennungen verursachen.**

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz in Küchen von Restaurants, Bäckereien, Krankenhäusern usw. vorgesehen, nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln wie beispielsweise in einer Lebensmittel-Produktionsstätte. Beim Einsatz beträgt der A-gewichtete Schalldruck in der Luft weniger als 70 db(A). Alle Reparaturen müssen vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen vorgenommen werden, um Gefahren zu vermeiden.

Stets eine Kabelzugentlastung verwenden. Installieren Sie das mitgelieferte Netzkabel, wobei der Erdungsdraht so dimensioniert ist, dass er zuletzt ausfällt. Wenn das mitgelieferte Netzkabel oder ein vorhandenes Netzkabel beschädigt wird, darf es nicht mehr weiterverwendet werden; es muss durch ein erwiesenermaßen gutes Netzkabel ersetzt werden. Das Netzkabel muss vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

An diesem Gerät muss die vorgeschriebene tägliche, wöchentliche, monatliche, vierteljährliche und jährliche Wartung ausgeführt werden, um sicheren und kontinuierlichen Betrieb zu gewährleisten. Dieses Gerät darf niemals mit einem Wasserstrahl oder mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Mit dem Gerät werden Reinigungsbürsten mitgeliefert. Die Reinigungsanweisungen sind in diesem Handbuch aufgeführt.

Vorschriftsmäßige Wartung verlängert die betriebliche Nutzungsdauer des Geräts und die Verwendungsdauer des Fetts. Dies wiederum verringert die Betriebskosten über die gesamte Lebensdauer des Geräts. Außerdem erhöht altes Frittierfett die Wahrscheinlichkeit des Überkochens und eines Brands, da der Flammpunkt des Fetts niedriger wird. Die Fetttemperatur darf nie mehr als 450 °F (230 °C) betragen.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen mit fehlender Erfahrung und Kenntnissen bedient werden, ausgenommen sie wurden von einem für ihre Sicherheit verantwortlichen Vorgesetzten an dem Gerät ausgebildet und werden von diesem überwacht. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuerungssystems betrieben zu werden.

INHALTSVERZEICHNIS

Abschnitt	Seite
Abschnitt 1. EINFÜHRUNG	1
1-1 Einführung	1
1-2 Sachgerechte Pflege	1
1-3 Kundendienst	1
1-4 Sicherheit	2
 Abschnitt 2. AUSPACKEN/INSTALLATION	 4
2-1 Einführung	4
2-2 Anweisungen zum Auspacken	4
2-3 Auswahl des Aufstellungsorts der Frittiermaschine	5
2-4 Waagerechtes Ausrichten der Frittiermaschine	5
2-5 Lüftung der Frittiermaschine	6
2-6 Elektrische Anforderungen	6
2-9 Abmessungen	8
 Abschnitt 3. BETRIEB	 10
3-1 Bedienungselemente	10
3-2 Setup-Modus	14
3-3 Fett einfüllen oder hinzufügen	15
3-4 Morgendliche Inbetriebnahme	16
3-5 Frittieren mit dedizierter Anzeige	17
3-6 Frittieren mit Mehrprodukt-Anzeige	18
3-7 Wechsel von Frühstück zu Mittagessen und Mittagessen zu Frühstück	 18
3-8 Wechsel von der Mehrprodukt-Anzeige zur dedizierten Anzeige	 19
3-9 Wechsel von der dedizierten Anzeige zur Mehrprodukt-Anzeige	 19
3-10 Wechsel von der Mehrprodukt-Anzeige zur Mehrprodukt- Anzeige mit unterschiedlichen Solltemperaturen	 19
3-11 Schnellfilterung	20
3-12 Filterwartung	22
3-13 Fettentsorgung aus einem Becken unter Verwendung eines Fettentsorgungswagens	 24
3-14 Wechsel des Filterpads	25
3-15 Abnehmen und Reinigen der Korbstütze	27
3-16 Statistik der Info-Taste	28
3-17 Statistik der Filtertaste	28
3-18 Statistik der Temperatur-Taste	28
3-19 Informationsmodus	29

INHALTSVERZEICHNIS (Fortsetzung)

Abschnitt		Seite
Abschnitt 4.	PROGRAMMIERUNG VON STUFE 1	31
	4-1 Produkteinstellungen verändern	31
	4-2 AIF-Uhr	33
	4-3 Tiefenreinigungsmodus	34
	4-4 Einrichtung der Frittiermaschine	38
Abschnitt 5.	PROGRAMMIERUNG VON STUFE 2	39
	5-1 Erweiterte Produkteinstellungen	39
	5-2 E-Log (Fehlercode-Protokoll)	40
	5-3 Passwort	41
	5-4 Warnsignal	41
	5-5 Filtern nach	42
	5-6 Filterzeit	42
Abschnitt 6.	PROGRAMMIERUNG VON STUFE 3	42
Abschnitt 7.	FEHLERSUCHE	43
	7-1 Anleitung zur Fehlersuche	43
	7-1 Fehlercodes	45

ABSCHNITT 1: EINFÜHRUNG

1-1 EINFÜHRUNG

Die offene Frittiermaschine von Henny Penny ist eine grundlegende Nahrungsmittel-Verarbeitungsmaschine. Diese Maschine wird nur in institutionellen und kommerziellen Gastronomiebetrieben eingesetzt.

1-2 SACHGERECHTE PFLEGE



HINWEIS

Am 16. August 2005 ist die WEEE-Richtlinie über die Rückgewinnung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten in der Europäischen Union in Kraft getreten. Unsere Produkte wurden unter Berücksichtigung der WEEE-Richtlinie bewertet. Wir haben unsere Produkte auch in Hinblick auf die Erfüllung der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe (RoHS) geprüft und sie den Anforderungen entsprechend neu ausgelegt. Um auch weiterhin diese Richtlinie zu erfüllen, darf dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden. Informationen für eine ordnungsgemäße Entsorgung erhalten Sie von Ihrer nächstgelegenen Henny-Penny Vertriebsgesellschaft.

Wie jedes Gerät einer Ausrüstung zur Lebensmittelzubereitung muss die offene Frittiermaschine von Henny Penny gepflegt und gewartet werden. Die Anforderungen für die Wartung und Pflege sind in diesem Handbuch enthalten und müssen immer ein regelmäßiger Bestandteil der Benutzung dieser Vorrichtung sein.

1-3 HILFELEISTUNG

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.

1-4
SICHERHEIT

Die Anweisungen in diesem Handbuch wurden erstellt, um Ihnen beim Erlernen des sachgerechten Umgangs mit ihrem Gerät behilflich zu sein. Besonders wichtige oder sicherheitsbezogene Informationen werden durch die Begriffe HINWEIS, VORSICHT oder WARNUNG hervorgehoben. Ihre Verwendung wird nachfolgend beschrieben.

Falls während des Erstbetriebs eines neuen Geräts ein Problem auftritt, überprüfen Sie bitte die Installation anhand des Installationsabschnitts im Bedienerhandbuch.

Bitte überprüfen Sie vor der Fehlersuche immer den Betriebsabschnitt des Benutzerhandbuchs.

Bei Informationen, die besonders wichtig oder sicherheitsrelevant sind, werden die Begriffe GEFAHR, WARNUNG, VORSICHT oder HINWEIS verwendet.

Ihre Verwendung wird wie folgt 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 schweren Verletzungen oder Todesfällen führen kann.



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

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



Symbol für Potenzialausgleich



Symbol für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE)



ODER



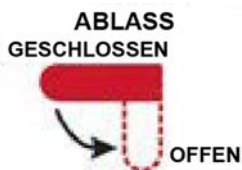
Symbole für Stromschlaggefahr



ODER



Symbole für heiße Oberflächen



Zeigt die Richtung an, in die der rote Griff gedreht werden muss, um das Ablassventil zum Ablassen von Fett aus dem Becken zu öffnen



Zeigt die Richtung an, in die der gelbe Griff gedreht werden muss, um das Füllventil zum Pumpen von Fett in das Becken zu öffnen

ABSCHNITT 2: AUSPACKEN/INSTALLATION

2-1 EINFÜHRUNG

- Die falsche Installation und Wartung führt zum Verlust der Gerätefunktion und zu Personenschäden. Bitte lesen Sie das Handbuch vor der Installation, Bedienung und Wartung sorgfältig durch.
- Dieses Handbuch ist nicht geeignet für: Personen mit mangelnden körperlichen, sensorischen oder intellektuellen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung, Wissen (einschließlich Kinder).

Dieser Abschnitt beschreibt die Installation und das Auspacken der Frittiermaschine für den allgemeine Markt von Henny Penny. Die Aufstellung und der Anschluss dieses Gerätes darf nur von einem qualifizierten Kundendienst-Techniker vorgenommen 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 ANWEISUNGEN ZUM 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 denen das Frittiergerät auf der Palette befestigt ist, zerschneiden und entfernen.

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 muss von der Frittiermaschine entfernt werden, bevor sie von der Palette gehoben wird, da die Frittiermaschine sonst beschädigt werden könnte. Abb. 1.

6. Die Frittiermaschine von der Palette entfernen.



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

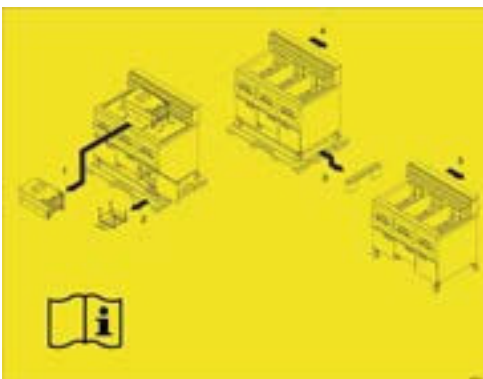


Abb. 1

2-3 AUSWAHL DES STANDORTS DER FRITTIERMASCHINE

Die Frittiermaschine muss mit der Rückseite an die Wand montiert werden:

- Freiraum nach hinten ≤ 100 mm.
 - Keine Produkte von hinten einführen.
 - Freiraum nach vorne ≥ 760 mm.
- Gewährleistet
Raum zum Arbeiten.

Ein geeigneter Aufstellort für das Frittiergerät ist für Betrieb, Arbeitstempo und -komfort von großer Wichtigkeit. Bei der Standortauswahl für die Frittiermaschine müssen Abstände für Wartung und ordnungsgemäßen Betrieb berücksichtigt werden. Wählen Sie einen Standort, der ein einfaches Befüllen und Entleeren ermöglicht, ohne das abschließende Zusammenstellen der Bestellungen zu beeinträchtigen. Das Bedienungspersonal hat festgestellt, dass Frittieren von Anfang bis zur fertigen Speise und anschließendes Aufbewahren in einem Wärmer schnellen, unterbrechungsfreien Service gewährleistet. Es ist zu beachten, dass die beste Arbeitsleistung erbracht wird, wenn die Abwicklung in einer geraden Linie erfolgt; d. h. roher Eingang auf einer Seite, fertige Speise auf der anderen. Die Zusammenstellung der Bestellung kann weiter entfernt vorgenommen werden, was nur einen kleinen Verlust an Arbeitseffizienz zur Folge hat.

VORSICHT
FEUERGEFAHR

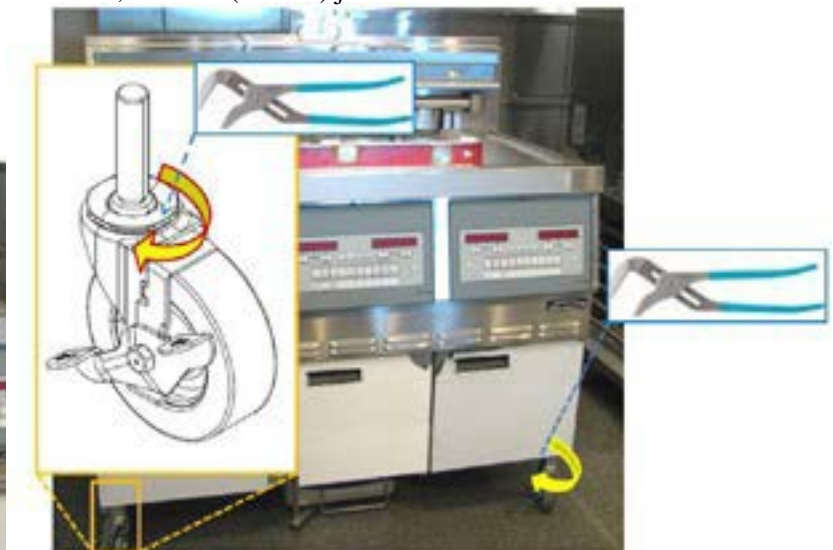
Um Brände und verdorbene Vorräte zu vermeiden, sollte der Bereich unter dem Frittiergerät nicht zum Lagern von Vorräten benutzt werden.

2-4 WAAGERECHTES AUSRICHTEN DER FRITTIERMASCHINE

WARUNG
VERBRENNUNGSGEFAHR

Um schwere Verbrennungen durch spritzendes heißes Fett zu vermeiden, muss das Frittiergerät so positioniert und installiert werden, dass ein Kippen oder Wegrollen vermieden wird. Zur Stabilisierung können Halteriemen verwendet werden.

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



2-5

**BELÜFTUNG DES
FRITTIERGERÄTS**

Die Frittiermaschine sollte mit einer Vorkehrung zur Lüftung unter einer geeigneten Abzugshaube oder in einem Lüftungssystem installiert werden. Das ist erforderlich, damit der Dampf und die Frittiergerüche effizient entfernt werden können. Spezielle Vorsorge muss beim Entwurf des Dunstabzugssystems getroffen werden, um eine Beeinträchtigung des Frittiermaschinenbetriebs zu vermeiden. Wir empfehlen einen örtlichen Lüftungs- oder Heizungsfachbetrieb zu konsultieren, um ein geeignetes System zu entwerfen.

HINWEIS

Die Entlüftung muss örtlichen, bundeslandweiten und nationalen Vorschriften genügen. Konsultieren Sie Ihre örtliche Feuerwehrdienststelle oder Baubehörde.

2-6

**ELEKTRISCHE
ANFORDERUNGEN**

Prüfen Sie das Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür, um die korrekte Stromversorgung zu bestimmen.



Dieses Frittiergerät muss ordnungsgemäß und sicher geerdet sein, andernfalls kann ein elektrischer Schlag die Folge sein. Informationen für die korrekten Erdungsverfahren finden Sie in den örtlichen Elektrovorschriften oder falls solche örtlichen Elektrovorschriften nicht existieren in 'The National Electrical Code, ANSI/NFPA Nr. 70 (die aktuell gültige Version). In Kanada müssen alle Elektroanschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, und/oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Diese Apparatur muss mit einem externen Trennschalter ausgerüstet werden, der alle ungeerdeten Leiter unterbricht. Der Hauptnetzschalter dieses Gerätes schaltet nicht alle stromführenden Leitungen ab.

(NUR FÜR CE-GEKENNZEICHNETE GERÄTE!)

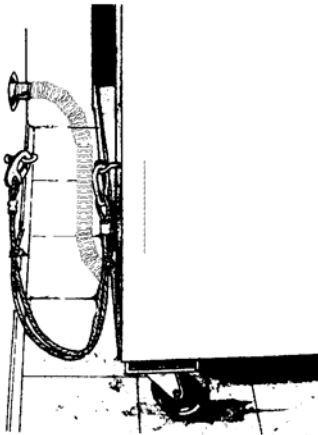
Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, muss dieses Gerät über einen Potenzialausgleichsleiter mit anderen Geräten oder mit einer berührbaren Metalloberfläche in der Nähe dieses Geräts verbunden sein.

Dieses Gerät ist zu dem Zweck mit einer Potenzialausgleichsklemme ausgestattet. Die Potenzialausgleichsklemme ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet.



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

CABLE RESTRAINT



Der Augbolzen muss mittels zugelassener Verfahren am Gebäude befestigt werden.

Zwischen der Frittiermaschine und der Stromversorgung muss an einer leicht zugänglichen Stelle ein eigener allpoliger Schutzschalter mit Sicherungen oder Unterbrechern von ausreichendem Stromstärkewert laut den nationalen und örtlichen Vorschriften eingebaut werden.

Es wird empfohlen, für den Stromkreis der Frittiermaschine einen für 30 mA Reststrom ausgelegten Schutzschalter (RCCB) oder einen Fehlerstromschutzschalter (GFCI) zu verwenden.

Permanent angeschlossene Elektro-Frittiermaschinen mit Laufrollen müssen in den USA mit einem flexiblen Kabelkanal und einer Kabelsicherung installiert werden. Siehe Abbildung links. Löcher im hinteren Frittiermaschinenrahmen sind zum Befestigen des Sicherungskabels an der Frittiermaschine vorgesehen. Die Kabelsicherung schützt die Frittiermaschine nicht gegen Umkippen.

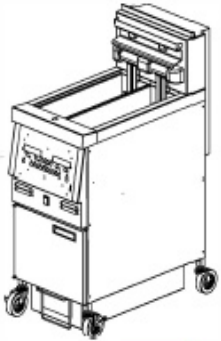
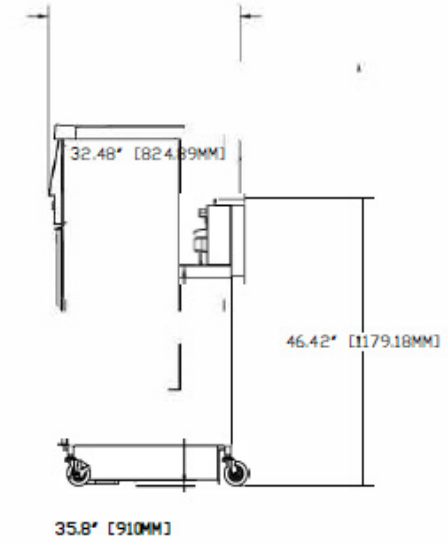
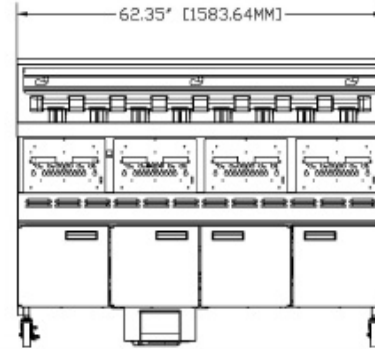
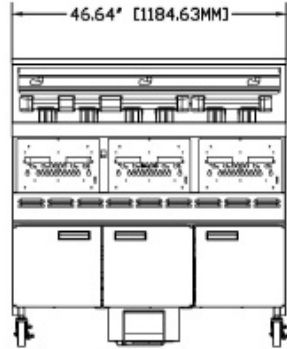
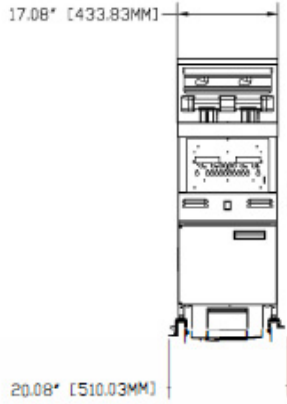
VORSICHT

TROCKENBAU

Den Augbolzen an einer tragenden Gebäudesäule befestigen. Nicht nur an einer Trockenwand befestigen. Der bevorzugte Installationsort liegt bei etwa sechs Zoll auf einer der beiden Seiten des Gasanschlusses. Das Sicherungskabel muss mindestens 15,25 cm kürzer sein als die flexible Gasleitung.

Die Stromversorgungskabel sollen gegen Fett beständige, ummantelte, biegsame Kabel sein, die nicht leichter als herkömmliche Neopren- oder mit einem anderen gleichwertigen synthetischem Elastomer ummantelte Kabel sind. Es muss ein isolierter Kupferleiter für eine Nennspannung von 600 V und 90 °C verwendet werden. Verwenden Sie für Leitungen, die länger als 50 Fuß (15,24 m) sind, die nächst größere Drahtstärke. CE-Geräte benötigen zum Anschluss an die Klemmleiste eine Drahtstärke von mindestens 6 mm.

2-9 ABMESSUNGEN



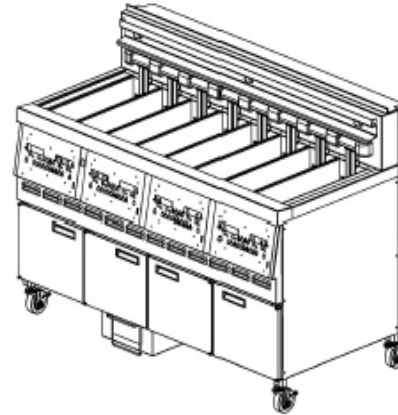
071



072



073



074

ABSCHNITT 3: BETRIEB

3-1. BETRIEBSKOMPONENTEN

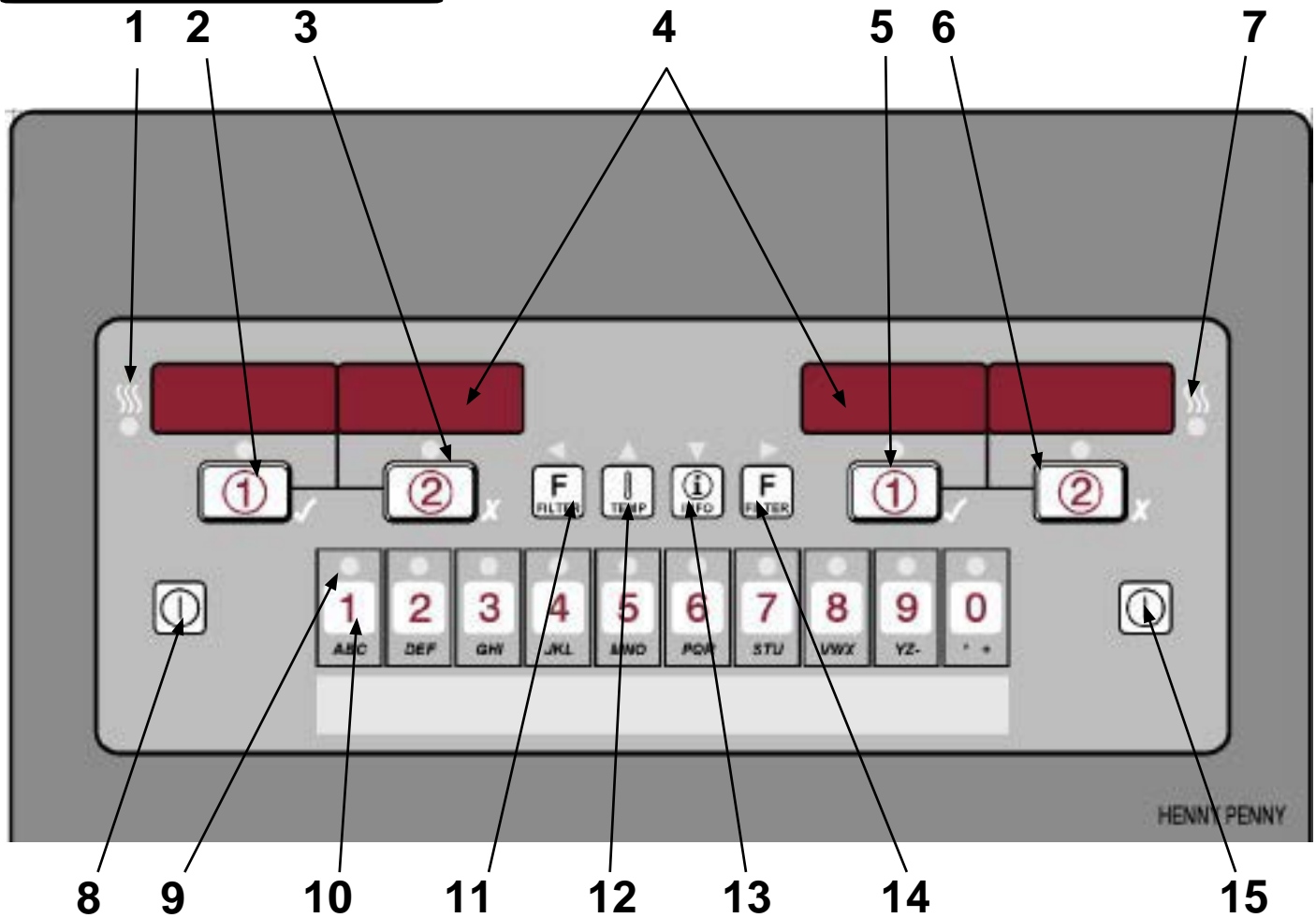


Abb. 3-1

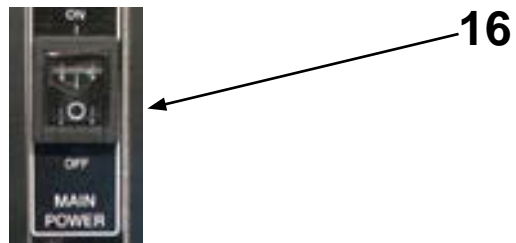





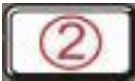











Abbildung 3-2

3-1
BETRIEBSELEMENTE
(FORTS.)

In Verbindung mit der nachfolgenden Funktionsbeschreibung wird Bezug genommen auf die Abbildungen 3-1 und 3-2. Steuerungsversion 1.20.

Abb. Nr.	Teil-Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1		Diese LED leuchtet, wenn die Steuerung ein Aufheizen für das oder die linke(n) Becken anfordert; die Elemente zünden und heizen das Fett.
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 abbrechen.
3-1	4	Digitalanzeige	Die Digitalanzeige zeigt Folgendes an: die Produktcodes, den Countdown des Zeitgebers während der Frittierzyklen, die Aufforderungen im Filtermodus, die getroffene Auswahl im Programmiermodus, die Fetttemperatur bei Drücken von  sowie die Fehlercodes (in mehreren Sprachen)
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 abbrechen.
3-1	7		Diese LED leuchtet, wenn die Steuerung ein Aufheizen für das oder die rechte(n) Becken anfordert; die Elemente zünden und heizen das Fett.
3-1	8		Drücken, um das Heizsystem der (des) linken Becken(s) ein- oder auszuschalten.
3-1	9		Die Produkttasten-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
BETRIEBSELEMENTE
(FORTS.)**

Abb. Nr.	Posten-Nr. Beschreibung		Funktion
3-1	11 & 14		Wird im Programmier- und Filtermodus verwendet; wird auch als ◀ oder ▶-Taste verwendet; drücken, um die folgenden Filterstatistiken anzuzeigen: a. die Anzahl der Frittierzyklen bis zum nächsten Filtern b. Uhrzeit und Datum des letzten Filterzyklus
3-1	12		Wird im Programmier- und Filtermodus verwendet; wird auch als ▲-Taste verwendet; drücken, um die folgenden Filterstatistiken anzuzeigen: a. aktuelle Fetttemperatur 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 mit Strom versorgt.

2

RECHTS GETEILTE BECKEN

Um Abstandsprobleme auszugleichen, sind die Griffe des Ablass- und Rücklaufventils bei Frittiermaschinen mit geteilten Becken anders angeordnet. Siehe Foto unten.

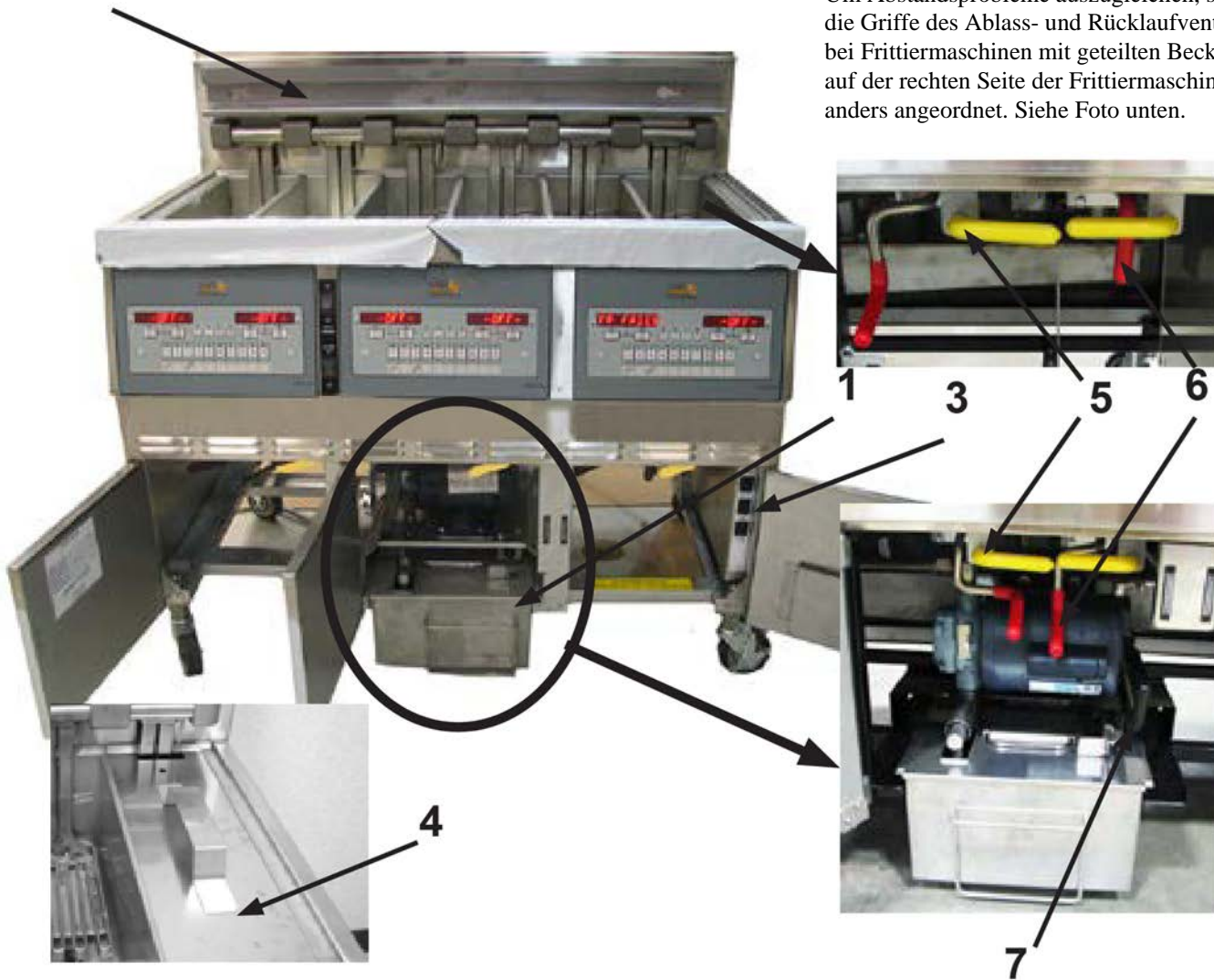



Abb. 3-4

Abb. Nr.	Teil-Nr.	Beschreibung	Funktion
3-4	1	Filterablasswannenbaugruppe	In dieses Becken wird Fett abgelassen und danach durch die Filter gepumpt, um das Fett länger benutzen zu können.
3-4	2	Korbstütze	Die Körbe werden hier aufgehängt, wenn sie nicht in Gebrauch sind oder, um das Produkt nach einem Frittierzyklus abtropfen zu lassen.
3-4	3	Obergrenzenschalter	Rückstellschalter für die Überhitzungsschutzschalter für jeden Behälter
3-4	4	Beckenabdeckungen	Deckt die Becken ab, wenn sie nicht in Gebrauch sind
3-4	5	Filterventilgriffe	Gelbe Griffe öffnen und schließen das Filterventil beim Pumpen von Fett in das Becken
3-4	6	Ablassventilgriffe	Rote Griffe öffnen und schließen die Ablassventile.
3-4	7	Spülgriff	Drehen Sie den schwarzen Griff während des Betriebs in die Frittierposition (offen) und drehen Sie ihn während des Filterns in die Filterposition (geschlossen – siehe oben).

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* *MODE* (SETUP-MODUS) erscheint in den Anzeigen, gefolgt von „LANGUAGE“ (SPRACHE) in der linken Anzeige und „ENGLISH“ (ENGLISCH) in der rechten Anzeige.

Mit den ◀ oder ▶-Tasten kann die Betriebsanzeige auf „FRANCAIS“, „CAN FREN“, „ESPANOL“, „PORTUG“, „DEUTSCH“, „SVENSKA“ oder „РУССКИЙ“ geändert werden.

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

- ZONE: USA, EUROPA, CHINA, SONSTIGE
- TEMP FORMAT (TEMPERATURFORMAT): °F oder °C
- TIME FORMAT (ZEITFORMAT): 12 STUNDEN ODER 24 STUNDEN
- ENTER TIME (UHRZEIT EINGEBEN): aktuelle Uhrzeit (mit den Produkttasten eingeben)
- ENTER TIME (UHRZEIT EINGEBEN): AM ODER PM
- DATE FORMAT (DATUMSFORMAT): US oder INTERNATIONAL
- ENTER DATE (DATUM EINGEBEN): heutiges Datum (mit den Produkttasten eingeben)
- FRYER TYPE (FRITTIERMASCHINENART): GAS oder ELEC (ELEKTRO)
- VAT TYPE (BECKENART): FULL (UNGETEILT) oder SPLIT (GETEILT)
- CONTROL POSITION (STEUERUNGSPPOSITION): 1; 2; 3; 4 (Position von links nach rechts)
- DAYLIGHT SAVING TIME (SOMMERZEIT): 1. AUS; 2. US (2007 und später); 3. EURO; 4. FSA (USA vor 2007), 5. MEXIKO, 6. AUSTRALIEN, 7. NEUSEELAND, 8. CHILE.
- SETUP COMPLETE (SETUP ABGESCHLOSSEN)

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

HINWEIS

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

**FÜLLEN ODER
HINZUFÜGEN VON
FETT**

VORSICHT

Beim Aufheizen der Frittiermaschine muss der Fettfüllstand immer über den Heizelementen und auf Höhe der Fettfüllstandsmarkierungen an der Beckenrückwand liegen. Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann einen Brand oder Schäden an dem Frittiergerät verursachen. Festes Frittierfett wird nicht empfohlen und könnte die Pumpe verstopfen und zum Pumpenausfall führen.

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



Abb. 1



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

2. Fett-Füllvermögen:

Ungeteilte Becken = 19,3 Quarts/37,8 lbs (18,3 Liter/16,5 kg)

Geteilte Becken = 10 Quarts/18,7 lbs (9,5 Liter/8,5 kg).

Alle Becken haben 2 Füllstandsanzigelinien an der Rückwand der Becken, wobei die oberer Linie den geeigneten Füllstands für aufgeheiztes Fett angibt. Abb. 1 und 2.



Abb. 2

3. Die Korbauflage in das Becken legen. Abb. 3.



4. Füllen Sie festes Fett bis zur unteren Füllstandsanzeige in das Becken (Abbildungen 1 und 2). Drücken Sie , um die Hitze einzuschalten und das Fett langsam zu schmelzen. Füllen Sie bei Bedarf mehr Fett nach, bis das heiße Fett auf Höhe der oberen Füllstandsanzeige ist. (Abb. 1 und 2).



Abb. 3

3-4
MORGENDLICHE
INBETRIEBNAHME

1. Vergewissern Sie sich, dass das Becken bis zum entsprechenden Füllstand gefüllt wurde.
2. Den Netzschalter auf EIN stellen und danach  drücken, um die Heizung für das gewünschte Becken einzuschalten. Wenn auf der Anzeige „IS POT FILLED?“ (BECKEN VOLL?) erscheint, müssen Sie sicherstellen, dass das Fett den entsprechenden Füllstand erreicht hat (siehe Abschnitt 3-3), und danach für „JA“ die Taste ✓ drücken.

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

HINWEIS

Auf Wunsch kann der Schmelzzyklus umgangen werden, indem die Taste ✓ oder X 5 Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

Die Steuerung zeigt dann „EXIT MELT“ (SCHMELZEN VERLASSEN) und „YES NO“ (JA NEIN) an. Drücken Sie die Taste ✓ für „JA“ und die Wanne heizt kontinuierlich, bis die Solltemperatur erreicht ist.

VORSICHT



Den Schmelzzyklus nur dann umgehen, wenn genügend Fett geschmolzen ist oder alle Elemente in Fett getaucht sind. Wenn der Schmelzzyklus umgangen wird, bevor alle Elemente bedeckt sind, kann dies eine übermäßige Rauchbildung des Fetts oder einen Brand verursachen.



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

**3-5
FRITTIEREN MIT
DEDIZIERTER
ANZEIGE**

Eine dedizierte Anzeige bedeutet, dass immer ein Produkt auf der Anzeige eines bestimmten Beckens angezeigt wird.

1. Sobald der Schmelzyklus verlassen wird, blinkt „LOW TEMP (TEMP NIEDRIG), bis die Solltemperatur erreicht wird. Solange auf der Anzeige „LOW TEMP“ (TEMP NIEDRIG) angezeigt wird, kann kein Frittierzyklus gestartet werden. Sobald die Solltemperatur erreicht wird, erscheint der Produktname auf der Anzeige, Bsp.: NUGGETS, und dieses Produkt kann jetzt in das Fett gegeben werden.
2. Drücken Sie eine Zeitgebertaste  oder .
3. Auf der Anzeige erscheint der Name des frittierten Produkts (Bsp.: „NUG“) und der Zeitgeber beginnt mit dem Countdown.


HINWEIS

Es kann ein „DUTY“ (EINSATZ)-Alarm zum Hinweis ertönen, dass z. B. der Korb geschüttelt werden soll.

4. Wenn der Frittierzyklus beendet wird, ertönt ein Alarmsignal und auf der Anzeige erscheint „PULL“ (ENTNEHMEN).
5. Drücken Sie die Zeitgebertaste unter PULL (ENTNEHMEN) 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 auf der Anzeige die dreistellige Produktabkürzung gefolgt von „Qn“, wobei „n“ die Anzahl der verbleibenden Minuten ist.
Beispiel: „FRI“ / „Q5“ / „FRI“ / „Q5“ / „FRI“ / „Q4“ usw.

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

HINWEIS

Zur Änderung des dedizierten Produkts die Taste des gewünschten Produkts drücken, z. B.:  und „<<<< >>>>“ erscheint auf der Anzeige.

Danach die Zeitgebertaste  oder  für das verwendete Becken 5 Sekunden lang gedrückt halten. Der Produktname erscheint nun auf der Anzeige, z. B. „HASH BRN“ (KARTOFFELPUFFER).

**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 „LOW TEMP“ (TEMP NIEDRIG), bis die Solltemperatur erreicht wird. Danach erscheint auf der Anzeige „-----“.
2. Eine Produkttaste drücken, z. B.: , und dieses Produkt kann jetzt in das Fett gegeben werden.
3. Die Anzeige zeigt „FR FRIES“ (POMMES FRITES). Wenn auf der Anzeige „<<<< >>>>“ erscheint, ist die Fetttemperatur nicht korrekt für dieses Produkt. Entweder ein anders Produkt wählen oder die Tasten oder 5 Sekunden lang gedrückt halten.
4. Drücken Sie eine Zeitgebertaste oder .
5. Wenn der Frittierzyklus beendet wird, ertönt das Alarmsignal und auf der Anzeige erscheint „PULL“ (ENTNEHMEN).
6. Drücken Sie die Zeitgebertaste unter „PULL“ (ENTNEHMEN), um den Alarm zu stoppen. auf der Anzeige erscheint dann „---“ bzw. bei Programmierung eines Qualitätszeitgebers (Haltezeit) der Countdown des Zeitgebers (siehe Schritt 6, Abschnitt 3-5).

**3-7
WECHSEL VON
FRÜHSTÜCK ZU
MITTAGESSEN ODER
MITTAGESSEN ZU
FRÜHSTÜCK**

Dieses Verfahren ändert im Wesentlichen das in einem Becken mit dedizierter Anzeige zu frittierende Produkt.

Frühstück zu Mittagessen

1. Produkttaste drücken, z. B.: .
2. Die Anzeige zeigt „<<<< >>>>“.
3. Eine Zeitgebertaste oder 5 Sekunden lang gedrückt halten. Auf der Anzeige erscheint anschließend „FR FRIES“ (POMMES FRITES).

Mittagessen zu Frühstück




1. Produkttaste drücken, z. B.: .
2. Die Anzeige zeigt „<<<< >>>>“.
3. Eine Zeitgebertaste oder 5 Sekunden lang gedrückt halten. Auf der Anzeige erscheint anschließend „HASH BRN“ (KARTOFFELPUFFER).

HINWEIS

Falls während eines Frittierzyklus, der erfolglose Versuch unternommen wird, ein Produkt in einer dedizierten 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 ZUR
DEDIZIERTEN
ANZEIGE**

Auf der Anzeige erscheint „-----“ im Mehrprodukt-Anzeigemodus, der zu einer dedizierten Anzeige geändert werden

1. Eine Produkttaste drücken, z. B.: .
2. Wenn die Solltemperatur des Beckens mit der des Produkts übereinstimmt, erscheint auf der Anzeige „FR FRIES“ (POMMES FRITES), anderenfalls „<<<< >>>>“
3. Die Zeitgebertaste  oder  5 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Signal ertönt.
4. Die Zeitgebertaste loslassen. Auf der Anzeige erscheint jetzt „FR FRIES“ (POMMES FRITES), wodurch angezeigt wird, dass der Wechsel zum dedizierten Modus ausgeführt wurde.

**3-9
WECHSEL VON DER
DEDIZIERTEN
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  5 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Signal ertönt.
2. Lassen Sie die Zeitgebertaste los. Auf der Anzeige erscheint „-“, was anzeigt, dass der Wechsel in den Mehrprodukt-Anzeigemodus durchgeführt wurde.

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

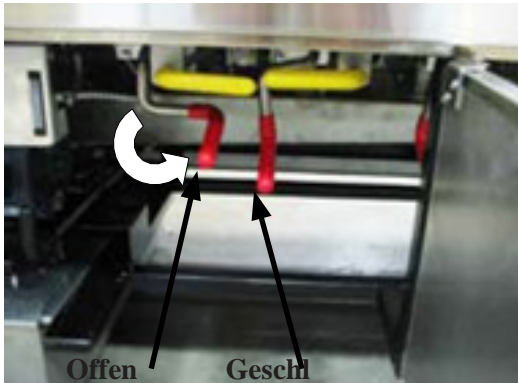
HINWEIS

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

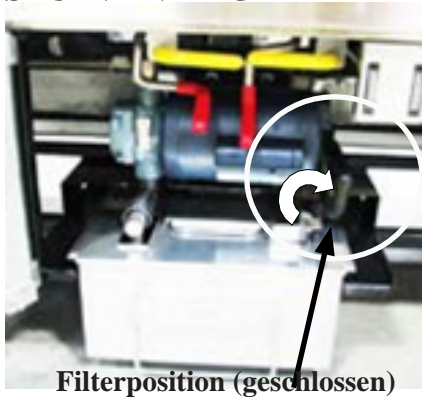
1. Eine Produkttaste drücken, z. B.: .
2. Wenn die Solltemperatur des Beckens mit der des Produkts übereinstimmt, erscheint auf der Anzeige „FR FRIES“ (POMMES FRITES), anderenfalls „<<<< >>>>“
3. Die Zeitgebertaste  oder  5 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Signal ertönt.
4. Die Zeitgebertaste loslassen. Auf der Anzeige erscheint jetzt „FR FRIES“ (POMMES FRITES), wodurch angezeigt wird, dass der Wechsel zum dedizierten Modus ausgeführt wurde.
5. Die Zeitgebertaste  oder  5 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Signal ertönt.
6. Lassen Sie die Zeitgebertaste los. Auf der Anzeige erscheint „-----“, wodurch angezeigt wird, dass der Wechsel zum Mehrprodukt-Anzeigemodus in diesem Beispiel unter Verwendung der Solltemperatur für Pommes Frites ausgeführt wurde.

**3-11
SCHNELLFILTERUNG**

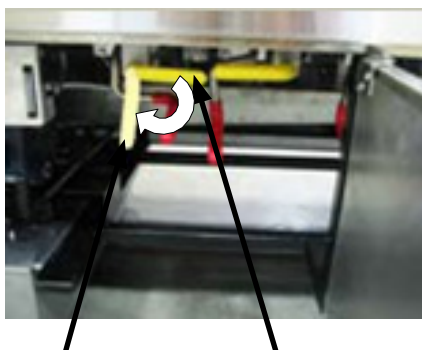
ABLASSVENTILGRIFF




SPÜLVENTILGRIFF



RÜCKLAUFVENTILGRIFF



Offen Geschlossen

1. Halten Sie  (auf einer der Seiten) gedrückt, bis die Anzeige „1.QUICK FILTER?“ „YES NO“ (1. SCHNELLFILTERUNG? JA NEIN) anzeigt. Wenn die Filterung nicht gewünscht ist, drücken Sie die Taste X und die Frittiermaschine nimmt den normalen Betrieb wieder auf.
2. Filterwanne prüfen: Wenn eine Filterung gewünscht wird, drücken Sie die Taste √ für „JA“. Auf der Anzeige erscheint jetzt „DRAINPAN READY?““YES NO“ (ABLAUFWANNE BEREIT? JA NEIN). Vergewissern Sie sich, dass die Filterablaufwanne an ihren Platz geschoben ist und der Filterwannenabdeckung auf der Wanne sitzt. **HINWEIS:** Bei ausgewählten Geräten sind Spülventile für festes Frittierfett verfügbar. Führen Sie Schritt 3 aus, wenn ein Spülventil vorhanden ist, und fahren Sie anderenfalls mit Schritt 4 fort.
3. Auf der Anzeige wird „CLOSE PURGE VALVE“(SPÜLVENTIL SCHLIESSEN) gefolgt von „CONFIRM“ (BESTÄTIGEN) angezeigt. Drehen Sie den schwarzen Spülventilgriff in die (geschlossene) Filterposition und drücken Sie die Taste √. **HINWEIS:** Diese Aufforderung wird nur angezeigt, wenn die Einstellung „Festes Frittierfett“ für das Gerät aktiviert ist. Flüssiges Frittierfett ist das bevorzugte Fett.
4. Drücken Sie die Taste √. Auf der Anzeige erscheint „SKIM VAT“ (BECKEN ABSCHÖPFEN) gefolgt von „CONFIRM“ „YES NO“ (BESTÄTIGEN JA NEIN). Sobald die Krümel von der Oberseite des Fetts abgeschöpft sind, drücken Sie die TASTE √ für JA. Die Anzeige zeigt „OPEN RED DRAIN VALVE“ (ROTES ABLASSVENTIL ÖFFNEN) an. Drehen Sie den roten Ablassgriff, um den Ablass zu öffnen. Die Anzeige zeigt „DRAINING“ (ENTLEEREN) an und das Fett läuft aus dem Becken ab.

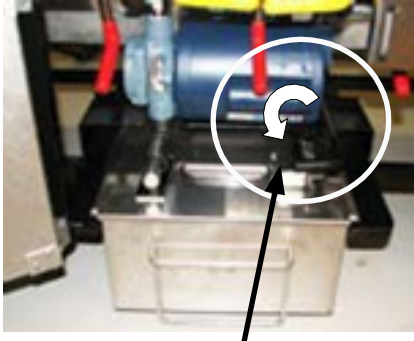


Damit die Ablasswanne nicht überfüllt wird, darf jeweils immer nur ein Becken entleert werden. Die Ablasswanne fasst 1 ungeteiltes und 2 geteilte Becken Fett. Das Überfüllen der Ablasswanne kann rutschige Böden und in Folge Verletzungen verursachen.

5. Die Anzeige zeigt „VAT EMPTY“ (BECKEN LEER) gefolgt von „CONFIRM“ (BESTÄTIGEN). Prüfen Sie, ob der Ablass frei und das Becken leer ist. Drücken Sie die Taste √.
6. Die Anzeige zeigt „OPEN YELLOW RETURN VALVE“ (GELBES RÜCKLAUFVENTIL ÖFFNEN) gefolgt von „CONFIRM“ (BESTÄTIGEN) an. Drehen Sie den Griff des gelben Rücklaufventils nach unten, um das Ventil zu öffnen und die Pumpe zu starten, und drücken Sie dann die Taste √. Die Anzeige zeigt nun „WASHING“ (WIRD GEWASCHEN) an und beginnt mit dem Filterungsprozess.
7. Sobald die Steuerung den Filtrvorgang abgeschlossen hat, zeigt die Anzeige *CLOSE DRAIN* (ABLASS SCHLIESSEN) an. Drehen Sie den roten Ablassgriff, um den Ablass zu schließen. Die Anzeige zeigt „FILLING“ (WIRD GEFÜLLT) an und das Becken füllt sich wieder mit Fett.
8. Sobald das Becken voll ist, erscheint auf der Anzeige „IS POT FILLED?“ „YES NO“ (WANNE GEFÜLLT? JA NEIN). Vergewissern Sie sich, dass das Becken voll ist, und drücken Sie dann die Taste √.

**3-11.
SCHNELLFILTERUNG
(FORTS.)**

SPÜLVENTILGRIFF



Frittierposition (offen)

9. Auf der Anzeige wird „CLOSE RETURN VALVE“(RÜCKLAUFVENTIL SCHLIESSEN) gefolgt von „CONFIRM“ (BESTÄTIGEN) angezeigt. Lassen Sie das Fett 10 bis 15 Sekunden lang sprudeln und schließen Sie dann den gelben Rücklaufventilgriff. Drücken Sie die Taste √. Die Steuerung kehrt nun zum Normalbetrieb zurück.

HINWEIS: Bei ausgewählten Geräten sind Spülventile für festes Frittierfett verfügbar. Führen Sie Schritt 10 aus, wenn ein Spülventil vorhanden ist, und fahren Sie anderenfalls mit Schritt 3-12 fort.

10. Auf der Anzeige wird „OPEN BLACK PURGE VALVE“ (SCHWARZES SPÜLVENTIL ÖFFNEN) gefolgt von „CONFIRM“ (BESTÄTIGEN) angezeigt.

HINWEIS: Diese Aufforderung wird nur angezeigt, wenn die Einstellung „Festes Frittierfett“ für das Gerät aktiviert ist. Flüssiges Frittierfett ist das bevorzugte Fett.

WICHTIG: Lassen Sie das Spülventilventil in der geschlossenen Position, wenn mehr Becken gefiltert werden müssen. Drücken Sie die Taste √ und lassen Sie den Spülgriff in der (geschlossenen) Filterposition.

Nachdem alle Becken gefiltert wurden, öffnen Sie das Spülventil und drücken Sie die Taste √.

HINWEIS

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

**3-12
FILTERWARTUNG
(EINMAL TÄGLICH)**



Schutzkleidung anziehen. Stellen Sie sicher, dass Sie die gesamte zugelassene Schutzausrüstung verwenden, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe. Beginnen Sie niemals eine Filterung, bevor Sie nicht die gesamte Schutzkleidung tragen. Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.

1. Filterwanne prüfen: Täglich sollte 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. Vergewissern Sie sich, dass die Filterablaufwanne an ihren Platz geschoben ist und der Filterwannenabdeckung auf der Wanne sitzt.

2. **Vergewissern Sie sich, dass das Fett heiß ist:** Die besten Ergebnisse erhält man, wenn das Frittierfett bei normaler Frittieretemperatur gefiltert wird. Drücken zum A usschalten der Wärme für das zu filternde Becken drücken.

3. Halten Sie (auf einer der Seiten) gedrückt, bis die Anzeige „1. QUICK FILTER?“ (1. SCHNELLFILTERUNG?) anzeigt.

4. Die Taste ▼ kurz drücken. Auf der Anzeige erscheint jetzt „2. MAINT FILTER?“ (FILTERWARTUNG?).

5. Drücken Sie die Taste √ für JA. Die Anzeige zeigt „DRAIN PAN READY?“ (ABLASSWANNE BEREIT?) an. Vergewissern Sie sich, dass die Ablaufwanne und die Abdeckung an ihrem Platz sind und drücken Sie die Taste √. Die Anzeige zeigt „MNT FLTR“ „YES NO“ (FILTERWARTUNG JA NEIN) an.

HINWEIS: Bei ausgewählten Geräten sind Spülventile für festes Frittierfett verfügbar. Führen Sie Schritt 6 aus, wenn ein Spülventil vorhanden ist, und fahren Sie anderenfalls mit Schritt 7 fort.

6. Auf der Anzeige wird „CLOSE PURGE VALVE“ (SPÜLVENTIL SCHLIESSEN) gefolgt von „CONFIRM“ (BESTÄTIGEN) angezeigt. Drehen Sie den schwarzen Spülventilgriff, um das Ventil zu schließen und drücken Sie √.

7. Drücken Sie die Taste √ für JA. Auf der Anzeige erscheint jetzt OPEN DRAIN“ (ABLASS ÖFFNEN). Drehen Sie den roten Ablaufgriff, um den Ablass zu öffnen. Die Anzeige zeigt „DRAINING“ (ENTLEEREN) an und das Fett läuft aus dem Becken ab. Sie können auch die X-Taste für NEIN drücken, die Steuerung kehrt dann in den Normalbetrieb zurück.

8. Sobald das Fett aus der Becken abgelaufen ist, verwenden Sie das Hebewerkzeug und heben Sie das klappbare Element aus dem Becken, um den Boden des Beckens zu reinigen. Abb. 1.



Für das Anheben des Elements müssen Schutzkleidung und Handschuhe verwendet werden. Das Element kann heiß sein und Verbrennungen verursachen.

ABLASSVENTILGRIFFE



Offen Geschlossen



Abb. 1

**3-12
FILTERWARTUNG
(FORTS.)**

VORSICHT

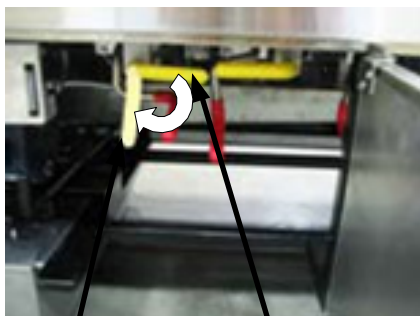
Vermeiden Sie es, das Hebewerkzeug in der Mitte der Elemente im selben Bereich wie die Lampe des Obergrenzsalters zu platzieren, da sonst der Obergrenzsaltler beschädigt werden könnte.

SPÜLVENTILGRIFF



Geschl

RÜCKLAUFVENTILGRIFF



Offen

Geschl


VORSICHT

Keine Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungs-/Desinfektionsmittel verwenden, die Chemikalien mit Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, da diese den Edelstahl beeinträchtigen und die Lebensdauer des Gerätes verringern können. Benutzen Sie keinen Wasserstrahl (Druckreiniger) zum Reinigen des Gerätes, da dies zu Schäden an den Geräteteilen führen kann.

9. Verwenden Sie ein Scheuerwerkzeug, einen Scheuerschwamm aus Nylon und eine kleine Menge Reinigungsmittel für Frittiermaschinen, um das Innere des Beckens zu putzen. Arbeiten Sie sorgfältig, damit die Messsonden nicht beschädigt werden.
10. Sobald das Becken sauber ist, zeigt die Anzeige „SCRUB VATCOMPLETE?“ „CONFIRM“ (BECKEN PUTZEN BEENDET? BESTÄTIGEN) an. Drücken Sie die Taste ✓ für JA. Die Anzeige zeigt „OPEN YELLOW RETURN VALVE TO WASH VAT“ (GELBES RÜCKLAUFVENTIL ZUM REINIGEN DES BECKENS ÖFFNEN) gefolgt von „CONFIRM“ (BESTÄTIGEN) an.
11. Senken Sie das Element und drehen Sie den gelben Rücklaufventilgriff, um das Ventil zu öffnen. Drücken Sie dann die Taste ✓. Die Anzeige zeigt „WASHING“ (WIRD GEWASCHEN). Fett zirkuliert durch das Becken und sobald der Waschzyklus abgeschlossen ist, zeigt die Anzeige „CLOSE DRAIN“ (ABLASS SCHLIESSEN) an. Durch Drehen des roten Ablassgriffs wird der Abfluss geschlossen. Die Anzeige zeigt „IS POT FILLED?“ (WANNE GEFÜLLT?) gefolgt von „YES NO“ (JA NEIN) an.
12. Wenn die Becken voll ist, drücken Sie die Taste ✓. Auf der Anzeige erscheint „CLOSE RETURN VALVE“ (RÜCKLAUFVENTIL SCHLIESSEN) gefolgt von „CONFIRM“ (BESTÄTIGEN). Schließen Sie das Rücklaufventil mit dem gelben Griff und drücken Sie ✓. Auf der Anzeige erscheint jetzt „OPEN RED DRAIN VALVE“ (ROTES ABLASSVENTIL ÖFFNEN). Drehen Sie den roten Griff, um den Ablass zu öffnen. Die Anzeige zeigt „RINSING“ (SPÜLEN) an und das Fett läuft aus dem Becken ab. Sobald der Spülvorgang beendet ist, erscheint auf der Anzeige „RINSE AGAIN?“ „YES NO“ (NOCHMALS SPÜLEN? JA NEIN).
13. Drücken Sie die Taste ✓ für JA drücken, falls nochmals gespült werden muss, andernfalls die X-Taste für NEIN. Die Anzeige zeigt „OPEN YELLOW RETURN VALVE TO POLISH?“ (GELBES RÜCKLAUFVENTIL ZUM VERFEINERN ÖFFNEN?) gefolgt von „CONFIRM“ (BESTÄTIGEN).
14. Drehen Sie den Griff des gelben Rücklaufventils, um das Ventil zu öffnen. Das Fett wird „verfeinert“, indem es durch das Filtersystem zirkuliert. Die Anzeige zeigt „5:00 STOP POLISH“ (5:00 VERFEINERN STOPPEN) an. Falls gewünscht, drücken Sie die Taste ✓, um den Verfeinerungsvorgang zu stoppen, andernfalls wird das Fett 5 Minuten lang verfeinert.
15. Sobald das Fett verfeinert ist, zeigt die Anzeige „CLOSE DRAIN“ (ABLASS SCHLIESSEN) an. Drehen Sie den roten Ablassgriff, um den Ablass zu schließen. Jetzt erscheint auf der Anzeige „FILLING“ (WIRD GEFÜLLT) und das Becken füllt sich mit Fett. Lassen Sie das Fett einlaufen, bis es anfängt zu sprudeln. Lassen Sie das Fett etwa 15 Sekunden lang sprudeln, um sicherzustellen, dass kein Fett mehr in der Wanne ist.

HINWEIS: Sobald sich das Becken gefüllt hat und die Luftblasen austreten, drücken Sie die Häkchen-Taste, um fortzufahren. „Is Pot Filled?“ (IST WANNE GEFÜLLT?) wird angezeigt.

**3-12
FILTERWARTUNG
(FORTS.)**

16. Nach dem Füllen zeigt die Anzeige „IS POT FILLED“ „YES NO“ (WANNE GEFÜLLT? JA NEIN) an. Drücken Sie die Taste √. Auf der Anzeige erscheint „CLOSE RETURN VALVE“ (RÜCKLAUFVENTIL SCHLIESSEN) gefolgt von „CONFIRM“ (BESTÄTIGEN).
17. Drehen Sie den gelben Rücklaufgriff, um das Ventil zu schließen, und drücken Sie die Taste √
. Auf der Anzeige wird „OPEN BLACK PURGE HANDLE“ (SCHWARZEN SPÜLGRIF FÖFFNEN) gefolgt von „CONFIRM“ (BESTÄTIGEN) angezeigt.
HINWEIS: Bei ausgewählten Geräten sind Spülventile für festes Frittierfett verfügbar. Führen Sie Schritt 17 aus, wenn ein Spülventil vorhanden ist, und fahren Sie anderenfalls mit Schritt 18 fort.
18. Schließen Sie den schwarzen Spülgriff und drücken Sie dann die Taste √. Überprüfen Sie den Fettfüllstand im Becken und fügen Sie ggf. frisches Fett hinzu, bis das Fett mit der oberen Anzeigelinie an der Rückwand des Beckens übereinstimmt.
19. Drücken Sie , um die Hitze einzuschalten und den Frittiervorgang fortzusetzen.

**3-13
FETTENTSORGUNG AUS DEM
BECKEN UNTER
VERWENDUNG EINES
FETTENTSORGUNGSWAGENS**



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

1. Die mittlere Tür öffnen, den Ablasswannenanschlag entriegeln und die Ablasswannenbaugruppe unter der Frittiermaschine herausziehen.
2. Den Deckel des Fettentsorgungswagens entriegeln und öffnen. Den Fettentsorgungswagen unter die Frittiermaschine rollen. Abbildungen 2 und 23.
3. Den Ablass mit dem entsprechenden roten Ablassgriff öffnen und das Fett aus dem Becken ablassen.
4. Sobald das Becken leer ist, das Ablassventil schließen, den Fettentsorgungswagen unter der Frittiermaschine herausziehen und die Filterwannenbaugruppe wieder einsetzen.

**3-14
WECHSEL DES
FILTERPADS**



Figure 1

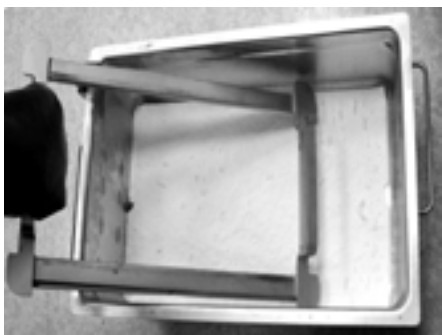
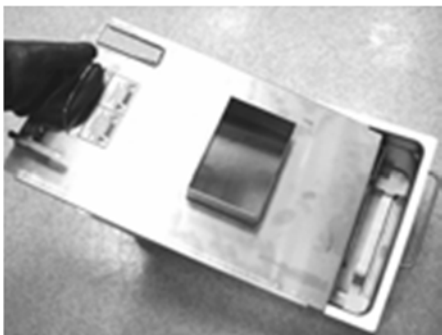


Abb. 4

Um eine gute Fettpumpleistung sicherzustellen, muss das Filterpad (oder -papier) mindestens einmal pro Tag gewechselt und die Filterwann gereinigt werden.

In 24-Stunden-Restaurants sollte das Filterpad jedoch zweimal pro Tag gewechselt werden.

1. Wenn die Ablasswanne leer ist, die Tür öffnen, den Ablasswannenanschlag entriegeln und die Ablasswannenbaugruppe herausziehen. Abb. 1.



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.

2. Die Wannenabdeckung von der Ablasswanne heben. Abb. 2.
3. Den Krümelkorb von der Ablasswanne heben. Fett und Krümel vom Krümelkorb abwischen. Den Krümelkorb mit Seife und Wasser reinigen und sorgfältig mit heißem Wasser abspülen. Abb. 3.
4. Den Rückhaltering für das Filterpad entfernen und sorgfältig mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen. Abb. 4.

**WECHSEL DES
FILTERPADS
(FORTS.)**



Abb. 5

5. Das Filterpad von der Wanne abziehen und entsorgen. Abb. 5.

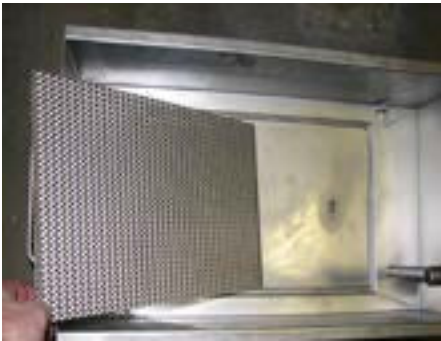


Abb. 6

6. Das Bodensieb von der Wanne entfernen und sorgfältig mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen. Abb. 6.



Abb. 7

7. Fett und Krümel von der Ablasswanne abwischen. Abb. 7.

**WECHSEL DES
FILTERPADS
(FORTS.)**



Abb. 8



Figure 9

**3-15
ABNEHMEN UND
REINIGEN DER
KORBSTÜTZE**



HINWEIS

Die Ablasswanne mit Seife und Wasser reinigen und sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.

Vergewissern Sie sich, 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.

8. 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 O-Ringe (Abb. 8) auf dem Filterrohr mit kaltem Öl geschmiert werden.

9. 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.
10. Vergewissern Sie sich, dass der Ablasswannenriegel einrastet. Danach ist die Frittiermaschine bereit für den Normalbetrieb. Abb. 9

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.

1. Die Korbstütze mit beiden Händen greifen und von den „Keilnuten“ ziehen.
2. Die Korbstütze in einem Spülbecken mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig trocknen.
3. Den Bereich hinter der Korbstütze reinigen und danach die Korbstütze wieder anbringen.

3-16.
STATISTIKEN
INFOTASTEN



Erholungsinformation für jedes Becken

1. Die Taste  kurz drücken. Auf der linken Anzeige erscheint REC (ERHOLUNG) und auf der rechten Anzeige die Erholungszeit, welche die Fetttemperatur benötigte, um sich von 250 °F (121 °C) auf 300 °F (149 °C) zu erhitzen. Beispielsweise bedeutet,

REC	1:05
-----	------

 dass es 1 Minute und 5 Sekunden dauerte, bis sich die Fetttemperatur von 250 °F (121 °C) auf 300 °F (149 °C) erholen konnte.

Ausgewählte Sprachen



2. Drücken Sie zweimal kurz . Jetzt wird die Primärsprache in der linken Anzeige und die Sekundärsprache in der rechten Anzeige angezeigt. Drücken Sie die Taste  unter einer der Sprachen, um die Einheiten auf diese Sprache umzuschalten.

HINWEIS

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

3-17.
STATISTIKEN
FILTERTASTEN

Vor der Filterung verbleibende Frittierzyklen

1. Drücken Sie kurz  oder . Auf der linken Anzeige erscheint „COOKS REMAIN“ (VERBLEIBENDE FRITTIERZYKLEN) und auf der rechten die Anzahl der Frittierzyklen vor dem nächsten automatischen Filtrervorgang. Beispielsweise bedeutet, dass die

REMA IN	3	6
---------	---	---


 Steuerung nach 3 Frittierzyklen im linken Becken den Bediener fragt, ob er zum Filtern bereit sind oder nicht. Aber im rechten Becken verbleiben noch 6 weitere Frittierzyklen.

Uhrzeit und Datum


2. Drücken Sie entweder  oder  zweimal, um die Uhrzeit und das Datum der letzten Filteraktivität auf den Anzeigen anzuzeigen.

3-18.
STATISTIKEN
TEMPERATURTASTEN

Aktuelle Fetttemperatur


1. Drücken Sie , um die aktuelle Fetttemperatur für jedes Becken auf der Anzeige anzuzeigen.

Solltemperatur

2. Drücken Sie  zweimal. Auf der Anzeige erscheint jetzt SP zusammen mit der für jedes Becken voreingestellten Solltemperatur.

**3-19
INFORMATIONSMODUS**

Dieser Modus sammelt und speichert historische Informationen über die Leistung der Frittiermaschine und des Personals. Drücken Sie 3

Sekunden lang , bis *INFO* *MODE* (INFORMATIONSMODUS) auf der Anzeige erscheint.

Drücken Sie die Taste ▲ oder ▼, um zu den Schritten zu gelangen, und dann die Taste √, um die Statistiken innerhalb jedes Schritts anzuzeigen.

Dieser Modus enthält die folgenden Informationen:

- 1. FILTER STATS (FILTERSTATISTIK):** Filterinformation der letzten 7 Tage
- 2. REVIEW USAGE (NUTZUNGSÜBERSICHT):** gesammelte Information seit dem letzten manuellen Zurücksetzen dieser Daten
- 3. LAST LOAD (LETZTE FÜLLUNG):** Information über den letzten Frittierzyklus oder den zurzeit in Bearbeitung befindlichen Zyklus

HINWEIS: X-Taste drücken, um den Informationsmodus zu verlassen.

1. FILTERSTATISTIK

Drücken Sie die Taste √, um die Filterstatistik auszuwählen, und dann ◀ und ▶, um den Tag auszuwählen, für den Sie die Statistik sehen wollen. Drücken Sie dann die Tasten ▲ oder ▼, um die folgenden Statistiken anzuzeigen:

- „FILTERED“ (GEFILTERT) = Anzahl der Filterungen
- „FLT BPSD“ (UMGANGENE FILTERUNGEN) = Anzahl der ausgelassenen Filterungen
- „FLT AVG“ (DURCHSCHNITTLLICHE FILTERUNGEN) = durchschnittliche Anzahl an Frittierzyklen zwischen den Filterungen

2. NUTZUNGSÜBERSICHT

Drücken Sie die Taste √ zur Auswahl der Nutzungsübersicht und dann die Tasten ▲ oder ▼, um die folgenden Daten anzuzeigen:

FUNKTION	ANZEIGEBEISPIEL
Tag, an dem die Auslastungsdaten zuvor zurückgesetzt wurden	SEIT 8:26 UHR 19.04.2010
Summe der Frittierzyklen	SUMME FRITTIERVORGÄNGE 462
Gestoppte Frittierzyklen vor „ENTN“	SCHNELLFRITT 4
Anzahl der Betriebsstunden der Frittiermaschine (links)	L BETSTD 165
Anzahl der Betriebsstunden der Frittiermaschine (rechts)	R BETSTD 160
Nutzungsdaten zurücksetzen	RESET – JA NEIN

**3-19
INFORMATIONSMODUS
(FORTS.)**

3. LETZTE FÜLLUNG

Drücken Sie die Taste √ zur Auswahl der letzten Füllung (z. B.: -P1- = Produkt 1; „L1“ = 1. Produkt links) und dann die Tasten ▲ oder ▼, um die folgenden Daten anzuzeigen:



FUNKTION	ANZEIGEBEISPIEL	
Produkt (letztes frittiertes Produkt)	PRODUKT	P1- L1
Uhrzeit und Datum, als der letzte Frittierzyklus gestartet wurde	GESTARTET 10:25 Uhr	11. AUG
Tatsächlich abgelaufene Frittierzeit (Ist-Sekunden)	IST-ZEIT	7:38
Programmierte Frittierdauer	PROGZEIT	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	DUR TEMP	322 °F
Heizelemente ein (%) während des Frittierzyklus	HEIZ EIN	73 %
Bereit? (War die Frittiermaschine vor dem Start bereit?)	BEREIT?	JA

ABSCHNITT 4: PROGRAMMIERUNG VON STUFE 1



4-1 PRODUKTEINSTELLUNGEN ÄNDERN

Stufe 1 enthält folgende Funktionen:

- Produkteinstellungen ändern
- AIF-Uhr (blockiert die Aufforderungen „FILTER NOW“ (JETZT FILTERN))
- Tiefenreinigungsverfahren durchführen.
- Setup-Modus der Frittiermaschine

1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis „LEVEL - 1“ (STUFE 1) gefolgt von „ENTER CODE“ (CODE EINGEBEN) auf der Anzeige erscheint.
2. Code 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten) eingeben. „PRODUCT“ (PRODUKT) und „SELECTN“ (AUSWAHL) erscheinen auf der Anzeige.
3. Die rechte √-Taste drücken und „SELECT PRODUCT“ (PRODUKT AUSWÄHLEN) sowie „-P 1-“ (z. B.: NUGGETS) erscheinen auf den Anzeigen.


Produktnamen ändern

4. Mit den Tasten ◀ und ▶ durch die 40 Produkte scrollen oder die gewünschte Produkttaste drücken 
5. Die rechte √-Taste drücken. Das Produkt (z. B.: NUGGETS) erscheint auf der linken sowie „MODIFY“ (ÄNDERN) und „YES NO“ (JA NEIN) auf der rechten Anzeige. Die Taste √ drücken, um dieses Produkt zu ändern, oder die X-Taste drücken, um ein anderes Produkt auszuwählen.
6. Falls die Taste √ gedrückt wurde, muss eine Produkttaste kurz gedrückt werden und der blinkende Buchstabe wechselt auf den ersten Buchstaben unter der gerade gedrückten Produkttaste. Falls zum Beispiel  gedrückt wurde, ändert sich der blinkende Buchstabe auf „A“.

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

Halten Sie die rechte X-Taste gedrückt, um den Programmiermodus zu verlassen, oder drücken Sie die Taste ▼, um mit „1. COOK TIME“ (FRITIERZEIT) fortzufahren.

Ändern von Zeiten und Temperaturen

7. Drücken Sie die Taste ▼, bis „COOK TIME“ (FRITIERZEIT) auf der Anzeige erscheint. Ändern Sie anschließend mit den Produkttasten  die Zeit in Minuten und Sekunden bis zu einem Maximum von 59:59.

4-1 PRODUKTEINSTELLUNGEN ÄNDERN (FORTS.)


1. Drücken Sie kurz die Taste ▼. „TEMP“ erscheint auf der Anzeige zusammen mit der voreingestellten Temperatur auf der rechten Seite der Anzeige.

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

Frittier-ID ändern

2. Drücken Sie die Taste ▼, bis „COOK ID“ (FRITTIER-ID) auf 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.

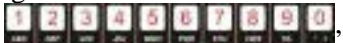
Alarmer (Aufgaben 1 und 2)

3. Drücken Sie die Taste ▼, bis „DUTY 1“ (AUFGABE 1) auf der linken Anzeige zusammen mit einer Alarmzeit rechts  erscheint. Drücken Sie die Produkttasten, 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“ auf der Anzeige eingestellt werden. Wenn der Zeitgeber auf 2:30 zurückgezählt hat, ertönt das Alarmsignal.

Nachdem der Alarm eingestellt wurde, drücken Sie die Taste ▼. Auf der Anzeige erscheint „DUTY 2“ (AUFGABE 2) zum Programmieren eines zweiten Alarms.

Qualitätszeit

4. Drücken Sie die Taste ▼, bis „QUAL TMR“ auf der Anzeige zusammen mit der voreingestellten Haltezeit erscheint. Drücken Sie die Produkttasten , um eine Haltezeit von bis zu 2 Stunden 59 Minuten einzustellen.

AIF deaktivieren

5. Drücken Sie die Taste ▼, bis auf der Anzeige „AIF DISABLE“ (AIF DEAKTIVIEREN) zusammen mit „YES“ (JA) oder „NO“ (NEIN) erscheint. Mit den Tasten ◀ und ▶ kann die Anzeige auf „YES“ (JA) geändert werden, falls dieses Produkt nicht in die automatische periodische Filterung einbezogen werden soll, bzw. mit „NO“ (NEIN) ausgeschlossen werden.

Taste zuordnen

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



**4-2.
AIF-UHR**

Diese Funktion erlaubt es, die Steuerung so einzustellen, das während bestimmter Tageszeiten die automatische Aufforderung „Filter Now“ (Jetzt Filtern) blockiert wird. Die Steuerung könnte zum Beispiel so eingestellt werden, dass die Spitzenzeiten beim Mittagessen und beim Abendessen nicht von der Aufforderung "Jetzt Filtern?" unterbrochen werden.

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. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis „LEVEL - 1“ (STUFE 1) gefolgt von „ENTER CODE“ (CODE EINGEBEN) auf der Anzeige erscheint.
2. Code 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten) eingeben. „PRODUCT“ (PRODUKT) und „SELECTN“ (AUSWAHL) erscheinen auf der Anzeige.
3. Drücken Sie einmal die Taste ▼. „AIF CLOCK“ (AIF UHR) erscheint auf den Anzeigen.
4. Drücken Sie die Taste √ und scrollen Sie mit den Tasten ◀ und ▶ durch „ENABLE“ (AKTIVIEREN) und „DISABLE“ (DEAKTIVIEREN). Drücken Sie dann zur Auswahl wieder die Taste √.
5. Wenn „ENABLE“ (AKTIVIEREN) gewählt wird, können Sie mit den Tasten ▲ und ▼ durch die folgenden Blockierzeiträume scrollen:

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

**4-2.
AIF-UHR
(FORTS.)**

Im 12-Stundenformat gibt es in jeder Zeile drei Einträge: die Startzeit „XX:XX“, die Einstellung A oder P (am/pm) und die Dauer „XX“. Legen Sie diese Einträge mit den Tasten ◀ und ▶ fest, die bei Auswahl blinken.

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

Drücken Sie die Taste ▶, um zur AM/PM-Einstellung zu gelangen. Zwischen A und P kann durch Drücken der ‘0’-Produktaste umgeschaltet werden.

Drücken Sie die Taste ▶ erneut, um zur Einstellung der Dauer (in Minuten)



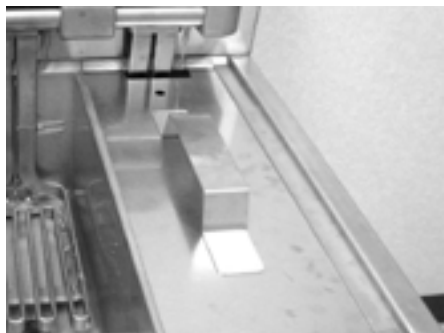
HINWEIS

zu gelangen. Mit den Produkttasten kann ein neuer Wert eingegeben werden.

Bei einem Uhrmodus im 24-Stundenformat hat jede Zeile nur zwei Positionen: die Startzeit „XX:XX“ sowie die Dauer „XX“. Mit den Tasten ◀ und ▶ wechseln Sie zwischen diesen Elementen.

Drücken Sie die rechte X-Taste, um den Programmiermodus der AIF Uhr zu beenden.

**4-3
MODUS
TIEFENREINIGUNG**





⚠️ WARNUNG
VERBRENNUNGSGEFAHR

Die Schutzkleidung anziehen: Stellen Sie sicher, dass Sie die gesamte zugelassene Schutzausrüstung verwenden, einschließlich Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe. Beginnen Sie niemals die Tiefenreinigung, bevor Sie nicht die gesamte Schutzkleidung tragen. Heißes Fett 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 Fetts und der Lebensmittel zu vermeiden.

2. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis „LEVEL - 1“ (STUFE 1) gefolgt von „ENTER CODE“ (CODE EINGEBEN) auf der Anzeige erscheint.
3. Code 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten) eingeben. „PRODUCT“ (PRODUKT) und „SELECTN“ (AUSWAHL) erscheinen auf der Anzeige.
4. Drücken Sie die Taste ▼ zweimal. Auf der Anzeige erscheint jetzt „DEEP CLEAN“ (TIEFENREINIGUNG). Drücken Sie die Taste √. Auf der Anzeige erscheint „DEEP CLN?“ (TEIFENREINIGUNG?) gefolgt von „YES NO“ (JA NEIN). Drücken Sie die Taste √. **Gehen Sie bei Frittiermaschinen mit ungeteiltem Becken direkt zu Schritt 6.**

**4-3
TIEFREINIGUNGSMODUS
(FORTS.)**

5. Nur für Frittiermaschinen mit geteiltem Becken! Die Anzeige zeigt „LEFT RIGHT“ (LINKS RECHTS) und fordert Sie auf auszuwählen, welches Becken gereinigt wird. Für die Auswahl des linken Beckens die Taste √ und für die des rechten Beckens die X-Taste drücken.
6. Auf der Anzeige erscheint „OIL RMVD“ (FETT ENTLEERT“ „YES NO“ (JA NEIN).
7. Falls das Fett bereits entleert wurde, drücken Sie die Taste √. Die Steuerung wechselt dann zum Schritt „Solution Added?“ (Lösung hinzugefügt?).
Wenn sich noch Fett im Becken befindet, drücken Sie die Taste X. Die Anzeige zeigt „MUST DRAIN OIL“ (FETT MUSS ABGELASSEN WERDEN) und „OFF“ (AUS) an und verlässt dann den Tiefenreinigungsmodus. Entsorgen Sie das Fett gemäß Abschnitt 3-13.
Sobald das Becken leer ist, schließen Sie den Ablass, wiederholen Sie die Schritte 2 bis 6 und drücken Sie die Taste √.
8. Die Anzeige zeigt „SOLUTION ADDED?“ (LÖSUNG HINZUGEFÜGT?) „YES NO“ (JA NEIN) an. Die Heavy-Duty-Entfettungslösung im zu reinigenden Becken mischen und das Becken bis auf 1 Zoll (25 mm) über der oberen Fülllinie auffüllen. Danach die Taste √ drücken. Auf der Anzeige erscheint jetzt „START CLEAN?“ (REINIGUNG STARTEN?) „YES NO“ (JA NEIN).
9. Drücken Sie die Taste √. Auf der Anzeige erscheint „CLEANING“ (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 und die Lösung 1 Zoll (25 mm) über der oberen Fülllinie auffüllen.

Um den Reinigungszyklus früher zu stoppen, muss die X-Taste gedrückt werden. Die Anzeige zeigt „QUIT DEEP CLN“ (TIEFENREINIGUNG VERLASSEN“ „YES NO“ (JA NEIN) an. Drücken Sie die Taste √, um den Rest der Countdown-Zeit zu löschen und mit den Spülschritten fortzufahren.

10. Befolgen Sie das Beckenreinigungsverfahren. Nach einer Stunde erscheint auf der Anzeige „CLN DONE“ (REINIGUNG BEENDET) und es ertönt ein Signalton. Drücken Sie die Taste √. Auf der Anzeige erscheint jetzt „REMOVE SOLUTION FROM VAT“ (LÖSUNG AUS DEM BECKEN ENTFERNEN).
11. Die internen Filterkomponenten aus der Filterablasswanne nehmen und in ein Spülbecken zur Reinigung geben. Die leere Filterablasswanne und die Abdeckung wieder in die Frittiermaschine einsetzen.

4-3 TIEFREINIGUNGSMODUS (FORTS.)

12. Die Lösung mit einer 1/2-Gallonen-Kanne (2 l) aus dem Becken entfernen und zur Entsorgung in einen hitzebeständigen Eimer gießen. Die restliche Lösung kann in Schritt 14 zur Entsorgung in die Ablasswanne abgelassen werden. Drücken Sie die Taste √. Auf der Anzeige erscheint „VAT EMTY (BECKEN LEER) „YES NO“ (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 Fettleitungen gepumpt werden.

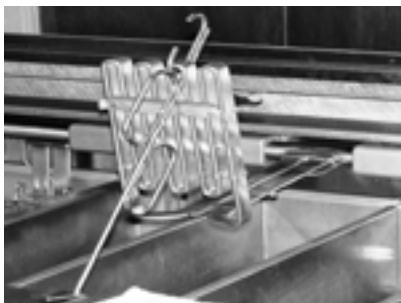
13. Sobald das Becken leer ist, drücken Sie die Taste √. Auf der Anzeige erscheint jetzt „SCRUB VAT COMPLETE“ (BECKEN VOLLSTÄNDIG GEPUTZT) „YES NO“ (JA NEIN). Falls notwendig die Bürste zur Reinigung der Einzelteile und die Scheuerwerkzeuge zur Reinigung des Beckens verwenden.

VORSICHT

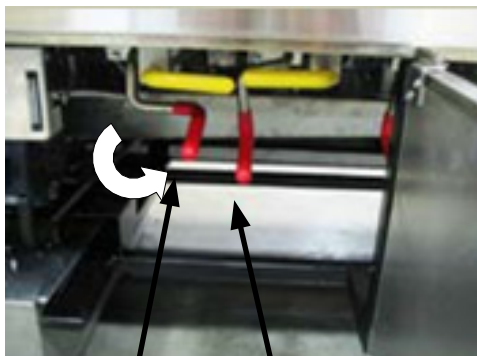
Die elektrischen Elemente der Frittiermaschine dürfen nicht abgeschabt oder mit einem Scheuerpad gereinigt werden. Dies erzeugt Kratzer auf der Oberfläche und verursacht, dass sich Krümel auf der Oberfläche festsetzen und verbrennen.

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

Verwenden Sie keinen Wasserstrahl- (Druck-) Reiniger zum Reinigen des Gerätes, da dies zu Schäden an den Geräteteilen führen kann. Vergewissern Sie sich, dass die Innenseite des Beckens, die Öffnung des Ablassventils und alle Teile, die mit dem neuen Fett in Berührung kommen, so trocken wie möglich sind.



ABLASSVENTILGRIFFE



Offen Geschl

HINWEIS

Verwenden Sie das Hebewerkzeug und heben Sie das klappbare Element gegebenenfalls aus dem Becken.

14. Drücken Sie nach Abschluss des Putzvorgangs die Taste √. Die Anzeige zeigt „DRAIN PAN READY?“ (ABLASSWANNE BEREIT?) an. Vergewissern Sie sich, dass die Ablasswanne und die Abdeckung an ihrem Platz sind, und drücken Sie die Taste √. Die Anzeige zeigt „OPEN RED DRAIN VALVE“ (ROTES ABLASSVENTIL ÖFFNEN) an.

15. Drehen Sie die Griffe des roten Ablassventils, um den Ablass zu öffnen. Die Anzeige zeigt „RINSE VAT“ (BECKEN SPÜLEN) an.

**4-3
TIEFREINIGUNGSMODUS
(FORTS.)**

16. Sauberes Wasser in das Becken gießen, um das Becken auszuspülen, und danach das Spülwasser in die Ablasswanne ablassen. Mindesten 3 Mal ausspülen, aber darauf achten, dass die Ablasswanne nicht überläuft. Auf der Anzeige erscheint jetzt „RINSE COMPLETE“ (SPÜLEN BEENDET) „YES NO“ (JA NEIN).
17. Sobald das Becken vollständig gespült ist, drücken Sie die Taste √. Auf der Anzeige erscheint „VAT DRY?“ (BECKEN TROCKEN?) „YES NO“ (JA NEIN).





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

18. Die Ablasswanne unter der Frittiermaschine herausziehen und mithilfe der 1/2-Gallonenkanne (2 l) zur Entsorgung in einen hitzebeständigen Eimer gießen.
19. Trocknen Sie die Becken gründlich mit einem Handtuch ab und drücken Sie die Taste √. Die Anzeige zeigt „CLOSE DRAIN“ (ABLASS SCHLIESSEN) an. Drehen Sie den roten Griff des Ablassventils, um den Ablass zu schließen. Die Steuerung kehrt zum Normalbetrieb zurück.

Wie Sie das Becken nachfüllen finden Sie in Abschnitt „Fett einfüllen oder hinzufügen“.

4-4 EINRICHTUNG DER FRITTIERMASCHINE

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

1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis „LEVEL - 1“ (STUFE 1) gefolgt von „ENTER CODE“ (CODE EINGEBEN) auf der Anzeige erscheint.
2. Code 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten) eingeben. „PRODUCT“ (PRODUKT) und „SELECTN“ (AUSWAHL) erscheinen auf der Anzeige.
3. Die Taste ▼ dreimal drücken. Auf der Anzeige erscheint jetzt „FRYER SETUP“ (EINRICHTUNG DER FRITTIERMASCHINE).
4. Drücken Sie die Taste √. Auf den Anzeigen erscheint SETUP* *MODE* (SETUP-MODUS) gefolgt von „LANGUAGE“ (SPRACHE) auf der linken Anzeige und „ENGLISH“ (ENGLISCH) auf der rechten Anzeige.

Mit den ◀ oder ▶-Tasten kann die Betriebsanzeige auf „FRANCAIS“, „CAN FREN“, „ESPANOL“, „PORTUG“, „DEUTSCH“, „SVENSKA“ oder „РУССКИЙ“ geändert werden.

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

- ZONE: USA, EUROPA, CHINA, SONSTIGE
- TEMP FORMAT (TEMPERATURFORMAT): °F oder °C
- TIME FORMAT (ZEITFORMAT): 12 STUNDEN ODER 24 STUNDEN
- ENTER TIME (UHRZEIT EINGEBEN): aktuelle Uhrzeit (mit den Produkttasten eingeben)
- ENTER TIME (UHRZEIT EINGEBEN): AM ODER PM
- DATE FORMAT (DATUMSFORMAT): US oder INTERNATIONAL
- ENTER DATE (DATUM EINGEBEN): heutiges Datum (mit den Produkttasten eingeben)
- FRYER TYPE (FRITTIERMASCHINENART): GAS oder ELEC (ELEKTRO)
- VAT TYPE (BECKENART): FULL (UNGETEILT) oder SPLIT (GETEILT)
- DISPOSE BULK OIL – YES/NO (FETTVORRAT ENTSORGEN – JA/NEIN (VORRAT hat RTI-System)
- SUPPLY BULK OIL – YES/NO (FETTVORRAT AUFFÜLLEN – JA/NEIN (VORRAT hat RTI-System)
- CONTROL POSITION (STEUERUNGSPPOSITION): 1; 2; 3; 4 (Position von links nach rechts)
- DAYLIGHT SAVING TIME (SOMMERZEIT): 1.AUS; 2.USA (2007 und später); 3.EU; 4.FSA (US vor 2007)
- MELT CYCLE (SCHMELZZYKLUS) (fest oder flüssig)
- POLISH TIME (VERFEINERUNGSZEIT)
- QUICK CONFIG ITEM (SCHNELLKONFIG ELEMENT)



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

ABSCHNITT 5: PROGRAMMIERUNG VON STUFE 2

5-1 ERWEITERTE PRODUKTEINSTELLUNGEN

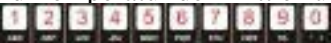

Wird dazu verwendet, um Zugang zu den folgenden Funktionen zu erhalten:

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


1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis „LEVEL - 2“ (STUFE 2) gefolgt von „ENTER CODE“ (CODE EINGEBEN) auf der Anzeige erscheint.
2. Code 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten) eingeben. „PROD“ und „COMP“ (KOMP) werden auf der Anzeige dargestellt.
3. Die rechte √-Taste drücken und „SELECT PRODUCT“ (PRODUKT AUSWÄHLEN) sowie „-P 1-“ erscheinen auf den Anzeigen.
4. Mit den Tasten ◀ und ▶ durch die 40 Produkte scrollen oder die gewünschte Produkttaste drücken.
5. Die rechte √-Taste drücken. Das Produkt (z. B.: NUGGETS) erscheint auf der linken sowie „MODIFY“ „YES NO“ (ÄNDERN) (JA NEIN) auf 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, maximale Hitze, PK-Faktor<

6. Wenn die Taste √ gedrückt wurde, erscheint auf der Anzeige „LD COMP2 (FÜLLUNGSKOMPENSIERUNG)“ gefolgt vom entsprechenden Wert. Dies regelt automatisch die Frittierdauer unter Berücksichtigung von Größe und Temperatur der Frittierfüllung. Drücken Sie die Produkttasten , um diesen Wert von 0 bis 20 zu ändern.
7. Drücken Sie die Taste ▼, bis auf der Anzeige „LCMP REF“ (FÜLLUNGSKOMPENSIERUNG REF) zusammen mit der durchschnittlichen Temperatur derselben erscheint. (Wenn die Füllungskompensierung auf „OFF“ (AUS) eingestellt ist, erscheint auf der Anzeige „_ _ _“, und die Einstellung kann nicht programmiert werden.) Dies ist die durchschnittliche 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
ERWEITERTE
PRODUKTEINSTELLUNGEN
(FORTS.)



8. Drücken Sie die Taste ▼, bis auf der Anzeige „FULL HT“ (MAXIMALE HITZE) zusammen mit dem Wert der maximalen Hitze in Sekunden erscheint, was bedeutet, dass die Heizung für die programmierte Zeitdauer eingeschaltet wird, sobald eine Zeitgebirtaste gedrückt wird. Drücken Sie die Produkttasten , um diesen Wert von 0 bis 90 zu ändern.

9. Drücken Sie die Taste ▼, bis auf der Anzeige „PC FACTOR“ (PK-FAKTOR) zusammen mit der proportionalen Temperatur erscheint, die dabei hilft, das Fett vor dem Überschreiten der Solltemperatur zu bewahren. Drücken Sie die Produkttasten , um diesen Wert von 0 bis 50 zu ändern.

HINWEIS

- Mit der Taste ▲ kehren Sie zurück zu den vorherigen Menüpunkten.
- Taste X drücken, wenn Sie mit dem derzeitigen Produkt fertig sind, um auf den Schritt PRODUCT SELECTN zurückzuspringen.
- Die X-Taste ein zweites Mal drücken, um den PROD-KOMP-Modus zu verlassen.

5-2
E-LOG
(FEHLERCODEPROTOKOLL)




1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis „LEVEL - 2“ (STUFE 2) gefolgt von „ENTER CODE“ (CODE EINGEBEN) auf der Anzeige erscheint.
2. Code 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten) eingeben. „PROD“ und „COMP“ (KOMP) werden auf der Anzeige dargestellt.
3. Drücken Sie die Taste ▼. Auf der Anzeige erscheint jetzt „E-LOG“.
4. Die rechte Taste √ und „A“ drücken. Das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit blinken auf der Anzeige zusammen mit „NOW“ (JETZT).
5. Drücken Sie die Taste ▼. Falls ein Fehler registriert wurde, drücken Sie „B“ und das Datum, die Uhrzeit und die Fehlercodeinformation werden auf der Anzeige dargestellt. Dies ist der letzte Fehlercode, der von der Steuerung registriert wurde.
6. Drücken Sie die Taste ▼. Nun können Informationen über den letzten Fehlercode eingesehen werden. Bis zu 10 Fehlercodes (B bis K) können im Abschnitt F-Prot gespeichert werden.

HINWEIS





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

**5-3
PASSWORT**

Das 4-stellige Passwort für den Zugang zu Einrichtung, Betrieb, Stufe 1, Stufe 2 und Adm.-Def. kann geändert werden.




- Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis „LEVEL - 2“ (STUFE 2) gefolgt von „ENTER CODE“ (CODE EINGEBEN) auf der Anzeige erscheint.
- Code 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten) eingeben. „PROD“ und „COMP“ (KOMP) werden auf der Anzeige dargestellt.
- Drücken Sie die Taste ▼ zweimal. Auf der Anzeige erscheint jetzt „PASSWORD“ (PASSWORT).
- Die rechte √-Taste drücken und auf der Anzeige erscheint „SET UP“. Das Setup-Passwort kann jetzt geändert werden. Sie können auch die Taste ▼ einmal drücken, um das BETRIEBS-Passwort zu ändern, zweimal für das STUFE-1-Passwort, dreimal für das STUFE-2-Passwort oder viermal für das ADM-DEF-Passwort. Danach müssen die nachstehenden Anweisungen befolgt werden.
- Wenn das Passwort für den Setup-Modus (zum Beispiel) geändert werden soll, drücken Sie die rechte √-Taste drücken und auf der Anzeige erscheint „MODIFY?“ (ÄNDERN?) „YES NO“ (JA NEIN) wird auf der Anzeige eingeblendet. Drücken Sie die rechte √-Taste, um mit den Produkttasten  das 4-stellige Passwort für den Setup-Modus zu ändern.
- Sobald das neue Passwort eingegeben wurde, zeigt die Anzeige „CONFIRM PASSWORD“ (PASSWORT BESTÄTIGEN) an. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste √ oder alternativ die X-Taste, um ein anderes Passwort zu wählen.

**5-4
ALARMTON (UND
LAUTSTÄRKE)**

- Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis „LEVEL - 2“ (STUFE 2) gefolgt von „ENTER CODE“ (CODE EINGEBEN) auf der Anzeige erscheint.
- Code eingeben 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten). „PROD“ und „COMP“ (KOMP) werden auf der Anzeige dargestellt.
- Drücken Sie die Taste ▼ dreimal. Auf der Anzeige erscheint jetzt „ALERT TONE“ (ALARMTON).
- Die rechte √-Taste drücken und auf der Anzeige erscheint „VOLUME“ (LAUTSTÄRKE) zusammen mit dem Lautstärkewert. Stellen Sie die Lautstärke  mithilfe der Produkttasten von 1 (am leisesten) bis 10 (am lautesten) ein.
- Sobald die Lautstärke eingestellt ist, drücken Sie die Taste √. Auf der Anzeige erscheint „TONE“ (TONHÖHE) zusammen mit einem Tonwert. Stellen Sie die Tonhöhe mithilfe der Produkttasten  von 50 bis 2000 Hz ein.
- Die X-Taste drücken, um den Warnsignal-Modus zu verlassen.




5-5 FILTERN NACH

Dies ist die Anzahl an Frittierzyklen zwischen den Filterungen.

1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis „LEVEL - 2“ (STUFE 2) gefolgt von „ENTER CODE“ (CODE EINGEBEN) auf der Anzeige erscheint.
2. Code 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten) eingeben. „PROD“ und „COMP“ (KOMP) werden auf der Anzeige dargestellt.
3. Drücken Sie die Taste ▼ viermal, bis „FLTR AFTR“ (FILTERN NACH) zusammen mit dem entsprechenden Wert auf der Anzeige erscheint. Stellen Sie mit den Produkttasten  die Anzahl der durchzuführenden Frittierzyklen auf einen Wert zwischen 0 und 99 ein, bevor die Steuerung die nächste Filterung vorschlägt.
4. Nach der Einstellung zum Bestätigen die Taste ✓ drücken.

5-6 FILTERZEIT

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

1. Halten Sie die Tasten  und  gedrückt, bis „LEVEL - 2“ (STUFE 2) gefolgt von „ENTER CODE“ (CODE EINGEBEN) auf der Anzeige erscheint.
2. Code 1, 2, 3, 4 (die ersten 4 Produkttasten) eingeben. „PROD“ und „COMP“ (KOMP) werden auf der Anzeige dargestellt.
3. Drücken Sie die Taste ▼ fünfmal, bis „FLTR TIME“ (FILTERZEIT) zusammen mit der Wartezeit (Stunden:Minuten) auf der Anzeige erscheint. Stellen Sie mit den Produkttasten  die Zeitdauer der Wartestellung der Frittiermaschine auf einen Wert zwischen 0 und 18:00 (18 Stunden) ein, nach der die Steuerung die nächste Filterung vorschlägt.
4. Nach der Einstellung zum Bestätigen die Taste ✓ drücken.

ABSCHNITT 6: PROGRAMMIERUNG VON STUFE 3



6-1

SONDER


1. Halten Sie die Tasten TEMP und INFO gleichzeitig gedrückt, bis Stufe 3 angezeigt wird. Geben Sie das Passwort 11221122 ein, um die 3 Programmierstufen aufzurufen.
2. Wählen Sie mit den AUF-/AB-Tasten des Menüs die Sonderprogrammierung.
3. Wählen Sie mit den AUF-/AB-Tasten des Menüs die Option SP-17 „User Polish Enabled?“ (Benutzerverfeinerung aktiviert?). Wählen Sie dann „YES“ (JA).
4. Stellen Sie die Verfeinerungszeit ein, der Standardwert ist 15 Minuten.
5. Verlassen Sie das Menü

ABSCHNITT 7: FEHLERSUCHE

7-1 ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE


Problem	Ursache	Abhilfe
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. (Nur außerhalb der USA und an einigen internationalen Standorten) Schutzschalter der Frittiermaschine ausgelöst; linke Tür öffnen und Schutzschalter zurücksetzen; siehe unten 
Fett wird nicht geheizt aber die Leuchten brennen. Fehler „Keine Hitze“ „E-22“	<ul style="list-style-type: none"> Kein Netzkabel eingesteckt 	<ul style="list-style-type: none"> Gerät hat 2 Netzkabel; beide müssen eingesteckt sein; Heizkreis überprüfen lassen
Steuerungsfehlercode „E-10“	<ul style="list-style-type: none"> Obergrenzenschalter offen 	<ul style="list-style-type: none"> Die Heizelemente 15–20 Minuten abkühlen lassen und Obergrenzenschalter zurücksetzen, indem die erhöhte Seite des Schalters für das nicht funktionierende Becken gedrückt und wieder losgelassen wird; die Schalter befinden sich hinter der rechten Tür; falls der Obergrenzenschalter nicht zurückgesetzt werden kann, muss der Obergrenzenschalter ausgetauscht werden. 
Becken ist unzureichend gefüllt.	<ul style="list-style-type: none"> Filterwanne muss gereinigt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> Filterwanne reinigen und Papier oder Pad wechseln.

**7-1
ANLEITUNG ZUR
FEHLERSUCHE (FORTS.)**

Problem	Ursache	Abhilfe
Fett schäumt oder kocht über den oberen Beckenrand.	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser im Fett • Ungeeignetes oder schlechtes Fett • Unsachgemäße Filterung • Unsachgemäßes Spülen nach dem Reinigen des Beckens 	<ul style="list-style-type: none"> • Fett ablassen und reinigen. • Empfohlenes Fett verwenden. • Verfahren zur Filterung beachten. • Becken reinigen und spülen, und danach sorgfältig trocknen
Fett 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 öffnen, Krümel mit gerader weißer Bürste durch das Ablassventil drücken. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">NOTICE</div> <p>Bürste nicht im Ablassventil lassen.</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 Fett 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 Filtrvorgangs sind Luftblasen im Fett.	<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.
Steuerungsfehlercode „E-31“	<ul style="list-style-type: none"> • Heizelemente angehoben 	<ul style="list-style-type: none"> • Heizelemente wieder in das Becken absenken
Filtermotor läuft nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Netzkabel für Becken 1 ist nicht eingesteckt • Offener Stromkreis • Der thermische Rücksetzschalter auf der Rückseite des Pumpenmotors wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzkabel an die Steckdose anschließen • Schutzschalter der Frittiermaschine ausgelöst; linke Tür öffnen und Schutzschalter zurücksetzen. • Motor abkühlen lassen; dann mit einem Schraubendreher fest gegen den Knopf drücken, bis dieser klickt. 

**7-2
FEHLERCODES**

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

ANZEIGE	URSACHE	KORREKTUR
„E-4“	Steuerkonsole überhitzt	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls "E-4" angezeigt wird, erhitzt sich die Steuerkarte zu sehr; überprüfen Sie die Lüftungsschlitze auf beiden Seiten der Einheit auf Hindernisse
„E-5“	Fettüberhitzung	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls "E-5" angezeigt wird, sollten die Heizkreisläufe und der Temperaturfühler geprüft werden
„E-6A“	Temperaturfühler offen	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls "E-6A" angezeigt wird, sollte der Temperaturfühler geprüft werden
„E-6B“	Temperaturfühler kurzgeschlossen	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls „E-6A“ angezeigt wird, sollte der Temperaturfühler geprüft werden
„E-10“	Obergrenzenschalter	Die Heizelemente 15–20 Minuten abkühlen lassen und Obergrenzenschalter zurücksetzen, indem die erhöhte Seite des Schalters für das nicht funktionierende Becken gedrückt und wieder losgelassen wird; die Schalter befinden sich hinter der rechten Tür; falls der Obergrenzenschalter nicht zurückgesetzt werden kann, muss der Obergrenzenschalter ausgetauscht werden. 
„E-15“	Auslassschalter	Sicherstellen, dass der Ablassgriff vollständig in die geschlossene Position gedreht ist; wenn E-15 weiterhin besteht, Ablassschalter prüfen lassen.
„E-21“	Langsame Hitzerrückgewinnung	Frittiermaschine von einem zertifizierten Servicetechniker auf eine korrekte Spannung prüfen lassen; Schütze und Heizelement prüfen lassen; Einheit auf lose oder verschmorte Kabel prüfen lassen.

**7-2
FEHLERCODES**

ANZEIGE	URSACHE	KORREKTUR
„E-22“	Hitzefehler/Keine Hitze	Netzkabel prüfen und Heizkreis prüfen lassen
„E-31“	Heizelemente angehoben	Heizelemente wieder in Becken absenken
„E-41“, „E-46“	Programmierfehler	Schalter auf AUS und dann wieder auf EIN stellen; falls die Anzeige einen dieser Fehlercodes anzeigt, Steuerung neu initialisieren lassen; falls Fehlercodes weiterhin angezeigt werden, Steuerkarte austauschen lassen.
„E-47“	Analogwandlerchip oder 12-Voltversorgung ausgefallen	Schalter auf AUS, dann wieder auf EIN drehen; falls „E-47“ noch immer angezeigt wird, die Leiterplatte ersetzen.
„E-48“	Eingabesystemfehler	Schalter auf AUS und dann wieder auf EIN stellen; Steuerungsleiterplatte austauschen lassen, falls „E-48“ weiterhin angezeigt wird
„E-54C“	Temperatureingabefehler	Schalter auf AUS und dann wieder auf EIN stellen; Steuerungsleiterplatte austauschen lassen, falls „E-54C“ weiterhin angezeigt wird
„E-61“	AIF-Leiterplatte hat keine Verbindung mit der Steuerungsleiterplatte	Schalter auf AUS und dann wieder auf EIN stellen; falls Fehler weiterhin angezeigt wird, 1,5 Ampere Sicherung der AIF-Leiterplatte prüfen lassen; Steckverbinder zwischen den Leiterplatten prüfen lassen; AIF-Leiterplatte oder Steuerungsleiterplatte notfalls austauschen.
„E-70C“	Brückendraht Ablassventil fehlt oder ist getrennt	Brückendraht der Leiterplatte bei der Verriegelungsposition des Ablassschalters prüfen lassen



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

www.hennypenny.com