

Henny Penny Offenes Frittiergerät

Model OFE/OFG-323

Model OFE/OFG-322

Model OFE/OFG-321

Model OFE/OFG-324

Model OEA/OGA-323

Model OEA/OGA-322

Model OEA/OGA-321

Model ODE/ODG-323

FM01-764-B - German

7/8/11

Übersetzung der Originalanleitung

KUNDENDIENST-HANDBUCH

WARNUNG

Gut sichtbar aufhängen! Anweisungen beachten, wenn der Benutzer Gasgeruch wahrnimmt! Sie erhalten die notwendigen Informationen von Ihrem Gaswerk am Ort.



IM INTERESSE IHRER SICHERHEIT

BENZIN ODER ANDERE BRENNBARE FLÜSSIGKEITEN DÜRFEN IN DER NÄHE DIESES ODER ANDERER GERÄTE WEDER AUFBEWAHRT NOCH VERWENDET WERDEN.

Die Zuführung der Verbrennungs- und Kühlluft darf nicht behindert werden. Das Gerät muß so aufgestellt werden, dass genug Verbrennungsluft zur Brennkammer fließen kann.

WARNUNG

WARNUNG: Eine falsche Aufstellung, Einstellung, Änderungen am Gerät und Fehler bei der Wartung und Instandsetzung können Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben. Lesen Sie die Anweisungen für Aufstellung, Betrieb und Wartung sorgfältig durch, bevor dieses Gerät aufgestellt oder gewartet wird.

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

INHALTSVERZEICHNIS

Abschnitt		Seite
Abschnitt 1.	EINLEITUNG.....	1-1
	1-1. Sicherheit.....	1-1
	1-2. Unterstützung.....	1-1
Abschnitt 2.	INSTALLATION.....	2-1
	2-1. Einführung.....	2-1
	2-2. Wahl des Aufstellorts.....	2-1
	2-3. Nivellieren der Frittierstation.....	2-1
	2-4. Entlüftung an der Frittierstation.....	2-1
	2-5. Gasversorgung.....	2-2
	2-6. Gasdichtigkeitsprüfung.....	2-4
	2-7. Gasdruckregler.....	2-4
	2-8. Stromversorgung Gasmodelle der Serie OFG-320.....	2-5
	2-9. Stromversorgung für Elektromodelle der Serie OFE-320.....	2-5
	2-10. Zusammenschliessen von zwei Geräten.....	2-6
Abschnitt 3.	BETRIEB	3-1
	3-1. Betriebssteuerung.....	3-1
	3-2. Ein- oder Nachfüllen von Fett.....	3-4
	3-3. Grundsätzlicher Betrieb und Verfahren (Sechs-Produkt-Steuerung).....	3-4
	3-4. Grundsätzlicher Betrieb und Verfahren (Zwölf-Produkt-Steuerung).....	3-8
	3-5. Filtrieren.....	3-11
	3-6. Probleme mit der Filterpumpe.....	3-13
	3-7. Schutz des Filter-Pumpenmotors.....	3-14
	3-8. Auswechseln des Filterumschlags.....	3-14
	3-9. Reinigen des Frittierkessels.....	3-16
	3-10. Anzünden und Abschalten des Brenners.....	3-19
	3-11. Normale Wartung.....	3-19
Abschnitt 4.	PROGRAMMIEREN.....	4-1
	4-1. Einführung.....	4-1
	4-2. Betriebsart Produkt Programmieren.....	4-1
	4-3. Betriebsart Sonder-Programmierung.....	4-5

ABSCHNITT 1. EINLEITUNG

1-1. SICHERHEIT

Wenn Informationen wichtig sind oder sich auf die Sicherheit beziehen, werden die Worte GEFAHR, WARNUNG, VORSICHT oder ACHTUNG verwendet:



Gefahr schwerer Verletzungen wie z.B. Verbrennungen zweiten oder dritten Grades.

WARNUNG

Ein Verfahren, das bei unsachgemäßer Ausführung Körperverletzungen zur Folge haben könnte.



Ein Verfahren, das bei unsachgemäßer Ausführung Schäden am Gerät verursachen könnte.

ACHTUNG

Wichtige Informationen.

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



Symbol für Potenzialausgleich (Erdung)



WEEE-Symbol (Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten)



Symbole für Elektroschockgefahr



Symbole für heiße Oberflächen

1-2. UNTERSTÜTZUNG

Wenn Sie Fragen haben, rufen Sie bitte an:

- bei Ihrem Händler
- Firmensitz in Eaton, Ohio/USA -001 -937 -456 -8417

ABSCHNITT 2. INSTALLATION

2-1. EINFÜHRUNG

ACHTUNG

Das Gerät ist von einem qualifizierten Kundendiensttechniker zu installieren.

WARNUNG

Das Äußere des Frittiergeräts darf nicht mit einem Bohrer oder mit Schrauben durchbohrt werden, weil dies Bauteile beschädigen oder Elektroschock verursachen könnte.

2-2. WAHL DES AUFSTELLORTS

ACHTUNG

Um ein Spritzen von heißem Frittierfett zu verhüten, ist das Gerät dort aufzustellen, wo es sich nicht bewegen oder umfallen kann. Sonst ist es sicher zu verankern.



Der Mindestabstand zu brennbarem Material hinter und neben Gasgeräten muss 10,16 cm betragen.

2-3. NIVELLIEREN DER FRITTIERSTATION

Zum richtigen Betrieb muss das Gerät von rechts nach links und von vorn nach hinten nivelliert werden. Eine Wasserwaage wird auf eine ebene Fläche am mittleren Frittierkessel aufgelegt und die Laufrollen werden so justiert, dass das Gerät nivelliert ist.

2-4. ENTLÜFTUNG AN DER FRITTIERSTATION

Dampf und Gerüche werden durch eine ausreichende Abzugshaube oder Entlüftungsanlage abgeführt.

ACHTUNG

Wenden Sie sich bezüglich der örtlich und landesweit geltenden Entlüftungsrichtlinien an Ihre örtliche Feuerschutz- und Baubehörden.

2-4. ENTLÜFTUNG DER FRITTIERSTATION (Fortsetzung)



Die Abgasentlüftung darf nicht verlängert werden. Dies könnte die ordnungsgemäße Funktion der Brenner beeinflussen, wodurch Störungen und möglicherweise ein negativer Rückstau verursacht werden könnte.

2-5. GASVERSORGUNG

Das Typenschild an der Innenseite der vorderen Tür enthält Angaben hinsichtlich der richtigen Gasversorgung.

Betriebswert pro Frittierkessel: 85.000 Btu/std. (26,38 Kw/std.).



VERSUCHEN SIE NIE, EINE GASVERSORGUNG ZU VERWENDEN, DIE VON DEN ANGABEN AUF DEM TYPENSCHILD ABWEICHT. EINE INKORREKTE GASVERSORGUNG KÖNNTE EINEN BRAND ODER EINE EXPLOSION VERURSACHEN.

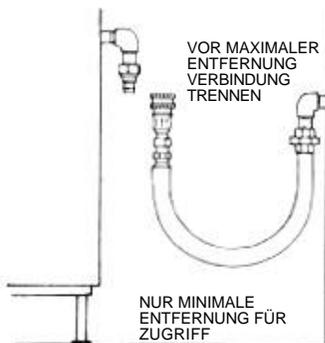


Um mögliche schwere Verletzungen zu vermeiden:

- muss die Installation den örtlichen und landesweiten Bauvorschriften entsprechen.

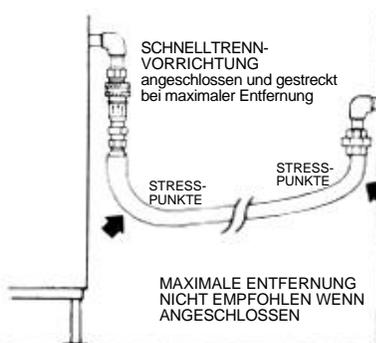
RICHTIG

Nur MINIMALE Entfernung von der Wand erlaubt, um an die Schnelltrennvorrichtung zu gelangen.



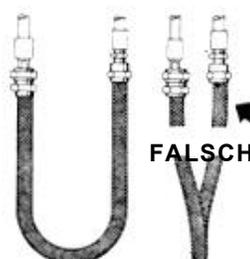
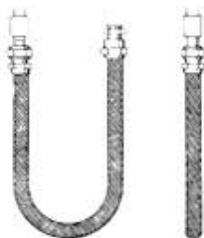
FALSCH

SCHARFE BIEGUNGEN UND KNICKE VERMEIDEN, wenn das Gerät von der Wand weggezogen wird. (Maximale Entfernung knickt Enden, selbst bei richtiger Montage, und verringert die Standzeit der Anschlüsse.)



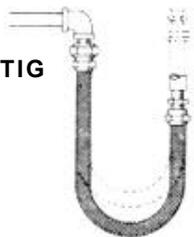
RICHTIG

Kupplungen und Schläuche sollten auf gleicher Höhe wie links gezeigt angeschlossen werden. KUPPLUNGEN NICHT VERSETZT ANBRINGEN - dies führt zu Verdrehung und übermäßiger Belastung, was ein vorzeitiges Versagen bewirkt.



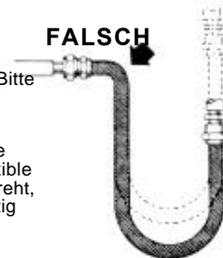
RICHTIG

Dies ist die richtige Weise, ein flexibles Rohr zur vertikalen Überbrückung anzuschließen. Bitte die einzige, natürliche Schleife beachten.



FALSCH

Bei einer scharfen Biegung, wie rechts abgebildet, wird das flexible Rohr so weit gestreckt und gedreht, daß es an der Kupplung vorzeitig versagt.



RICHTIG

Den Mindest- oder einen größeren Biegedurchmesser zwischen den Kupplungen einhalten, um eine lange Standzeit sicherzustellen.

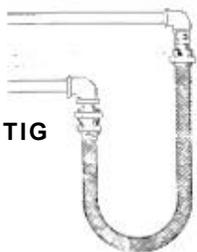


Wird der Durchmesser an den Kupplungen verengt, wie rechts gezeigt, entstehen doppelte Biegungen, die zu frühzeitigem Versagen der Armaturen führen.

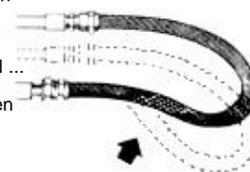


RICHTIG

Bei allen Installationen, wo keine "Selbstentleerung" nötig ist, flexibles Rohr in einer vertikalen Schleife anschließen.

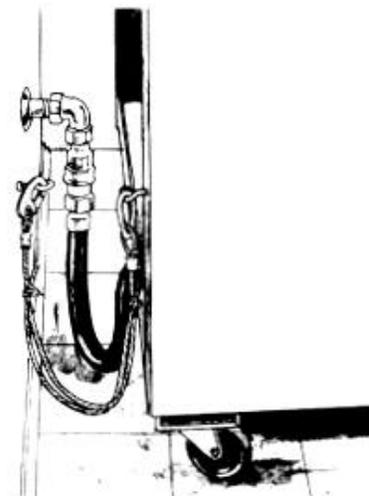


FLEXIBLES ROHR NICHT HORIZONTAL ANSCHLIESSEN ... es sei denn, "Selbstentleerung" ist erforderlich, dann den unteren Teil abstützen.



KABELHALTERUNG

Bitte nachstehende Zeichnung beim Anbringen von Kabelhaltern an allen beweglichen Gasfritteusen beachten.



Augenschraube unter Beachtung akzeptabler Baupraktiken ins Gebäude einschrauben.

VORSICHT

GIPSPLATTENWAND

Augenschraube in einen festen Hintergrund einschrauben. NICHT nur an der Gipsplatte befestigen. Außerdem sollte sich die Augenschraube auf gleicher Höhe wie die Gasleitung befinden. Die bevorzugte Position ist ca. 15 cm auf der einen oder anderen Seite der Gasleitung. Die Kabelhalterung muß mindestens 15 cm kürzer als die flexible Gasleitung sein.

VORSICHT

Bei Bedarf Rohrkrümmer benutzen, um scharfe Knickpunkte oder übermäßige Biegungen zu vermeiden. Zum leichteren Abrücken mit einer flexiblen Schleife montieren. Vor einer maximalen Bewegung des Gerätes muß der Anschluß an die Gasleitung abmontiert werden. (Minimale Bewegung ist zum Abnehmen des Rohres gestattet.)

**2-5. GASVERSORGUNG
(Fortsetzung)**

Um ein Bewegen der Frittierstation zum Reinigen zu erlauben:

1. Installieren Sie ein manuelles Gasventil und eine Trennkupplung.
2. Eine Zugentlastung ist erforderlich, um eine Beschädigung der flexiblen Gasanschlussleitung zu vermeiden. Folgen Sie den Vorschriften des Herstellers der Gasanschlussleitung.



Die Einstellung des Vakuumdruckschalters darf **nicht** verändert werden. Er ist werksseitig auf maximale Effizienz eingestellt.

**2-6. GASDICHTIG-
KEITSPRÜFUNG**

ACHTUNG

Nachdem alle Gasleitungen installiert worden sind, muss eine Dichtigkeitsprüfung durchgeführt werden. Tragen Sie mit einem Pinsel eine Seifenlösung auf alle Verbindungsstücke auf. Falls Blasen eine Leckstelle anzeigen, muss der Anschluss neu installiert werden.



Niemals ein brennendes Streichholz oder eine offene Flamme zur Prüfung auf Undichtigkeit benutzen, da entweichendes Gas eine Explosion und/oder schwere Verletzungen verursachen könnte.

2-7. GASDRUCKREGLER

Der Gasdruck wird auf folgende Werte eingestellt:

- Erdgas: 8,7 mbar
- Propangas: 24,9 mbar

**2-8. STROMVERSORGUNG
GASMODELLE DER
SERIE OFG-320**

- 230 V, 50 Hz, 1-phasig

Wenn ein Stecker verwendet wird, muss dieser allen örtlichen, regionalen und nationalen Bestimmungen entsprechen.

WARNUNG

DER ERDKONTAKT AM STECKER DARF NICHT ENTFERNT WERDEN! Dieses Gerät MUSS ausreichend und sicher geerdet werden, um Elektroschock zu verhindern. Die örtlichen Vorschriften über sachgemäße Erdung müssen beachtet werden.

**2-9. STROMVERSORGUNG
FÜR ELEKTRO-
MODELLE DER SERIE
OFE-320**

Volt	Phase	kW	Ampere
380-415	3	14,4	20

WARNUNG

Ein separater Trennschalter mit Sicherungen der entsprechenden Werte bzw. Sicherungsautomaten sind an gut zugänglicher Stelle zwischen der Frittierstation und der Stromquelle zu installieren.

DER ERDKONTAKT AM STECKER DARF NICHT ENTFERNT WERDEN!

Die Frittierstation muss ausreichend und sicher geerdet werden, um Elektroschock zu vermeiden. Die örtlichen Vorschriften über sachgemäße Erdung müssen beachtet werden.

ACHTUNG

CE-Geräte erfordern Kabel mit einem Mindestdurchmesser von 6 mm zum Anschluss an die Klemmleiste.

**„2-9. STROMVERSORGUNG
FÜR ELEKTRO-
MODELLE DER SERIE
OFE-320 (Fortsetzung)**

- Die Netzkabel müssen ölbeständig, ummantelt und flexibel sein. Das Kabelmaterial darf nicht leichter als gewöhnliches Polychloropren oder ein anderes äquivalentes, mit synthetischem Elastomer ummanteltes Kabel sein.
- Es wird empfohlen, für den einphasigen 230 V Steuerkreis eine für 30 mA ausgelegte Schutzvorrichtung, wie z. B. einen Fehlerstrom-Schutzschalter oder einen und Erdschlussstrom-Unterbrecher, zu verwenden.



**WARNUNG
GEFAHR VON
ELEKTROSCHOCKS**

(NUR FÜR GERÄTE MIT CE-ZEICHEN!)

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

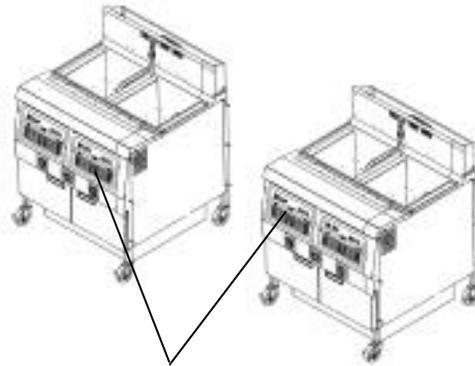


**2-10 ZUSAMMEN-
SCHLIESSEN VON ZWEI
GERÄTEN**

Nachfolgend finden Sie Anleitungen für das Zusammenschließen von zwei Geräten. Abbildung 2-1 illustriert die Geräteteile mit den entsprechenden Teilenummern.

1. Alle Befestigungsteile von den Seiten der beiden Fritteusen entfernen.

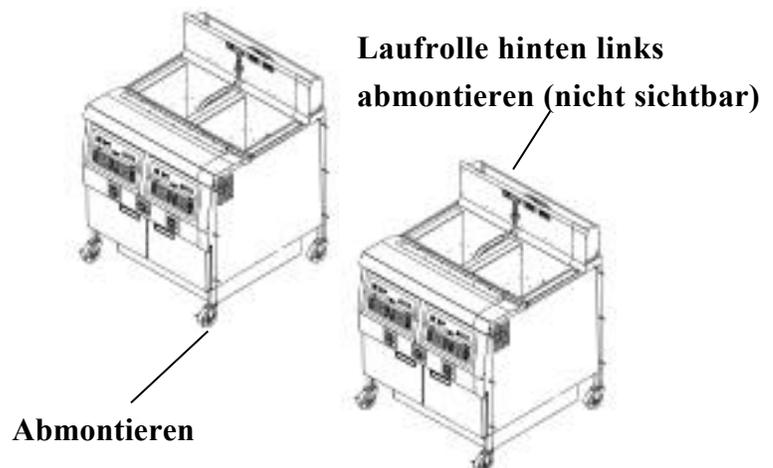
**Abbildung 2-1
Ausbau des Bedienungsfeldes**



Ausbau der Bedienungsfelder

2. Die beiden Geräte dicht nebeneinander stellen.

**Abbildung 2-2
Abmontieren der Laufrollen**

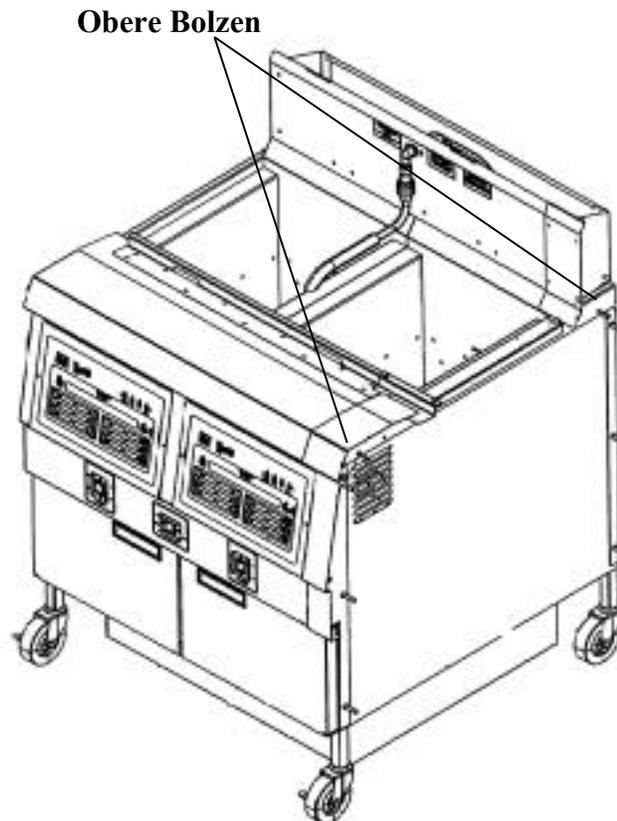


**2-10. ANLEITUNGEN FÜR
DAS ZUSAMMEN-
SCHLIESSEN
(Fortsetzung)**

3. Die abmontierten Laufrollen mit Binddraht (EF02-041) zur späteren Verwendung hinten am Gerät befestigen.
4. a. Unterlegscheibe 5/16 Zoll (7,9 mm – Teilenummer WA01-017) auf einen Schraubbolzen 1/4 -20 x 3 Zoll (76,2 mm – Teilenummer SC01-227) aufstecken und den Bolzen an den in der Abbildung 2-3 bezeichneten Stellen durch beide Geräte hindurchstecken.

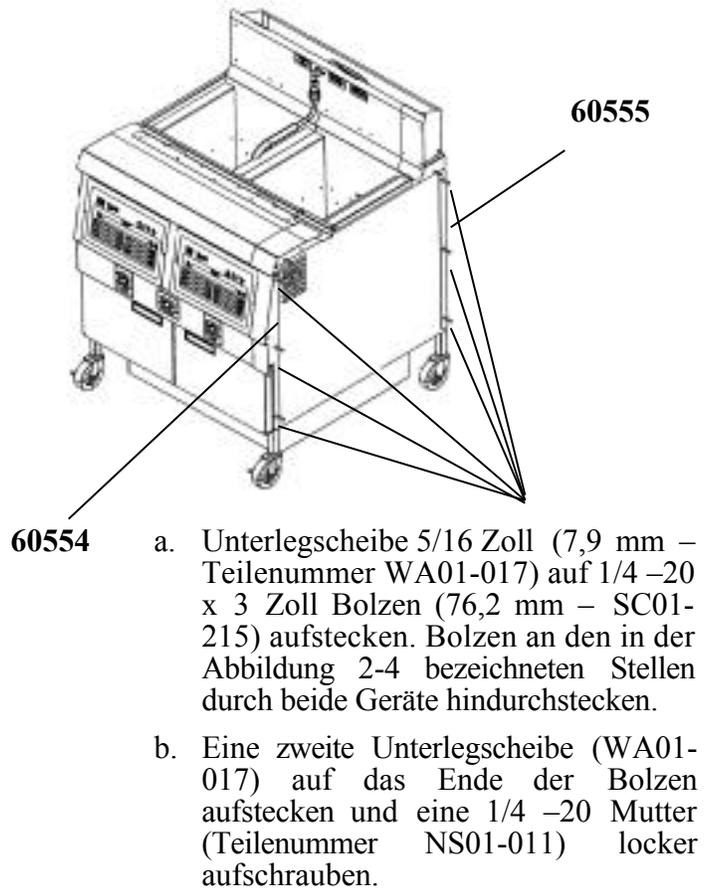
b. Eine zweite Unterlegscheibe (WA01-017) auf das Ende der Bolzen aufstecken und eine 1/4 -20 Mutter (Teilenummer NS02-011) locker aufschrauben.

Abbildung 2-3



**2-10. ANLEITUNGEN FÜR
DAS ZUSAMMEN-
SCHLIESSEN
(Fortsetzung)**

**Abbildung 2-4
Seitliche Bolzen**



- a. Unterlegscheibe 5/16 Zoll (7,9 mm – Teilenummer WA01-017) auf 1/4 –20 x 3 Zoll Bolzen (76,2 mm – SC01-215) aufstecken. Bolzen an den in der Abbildung 2-4 bezeichneten Stellen durch beide Geräte hindurchstecken.
- b. Eine zweite Unterlegscheibe (WA01-017) auf das Ende der Bolzen aufstecken und eine 1/4 –20 Mutter (Teilenummer NS01-011) locker aufschrauben.

5. Alle Verschraubungen gut festziehen
6. Die Abdeckung (60593) über dem Spalt zwischen den beiden Fritteusen anbringen. (Abbildung 2-5)

**Abbildung 2-5
Hintere Abdeckung**



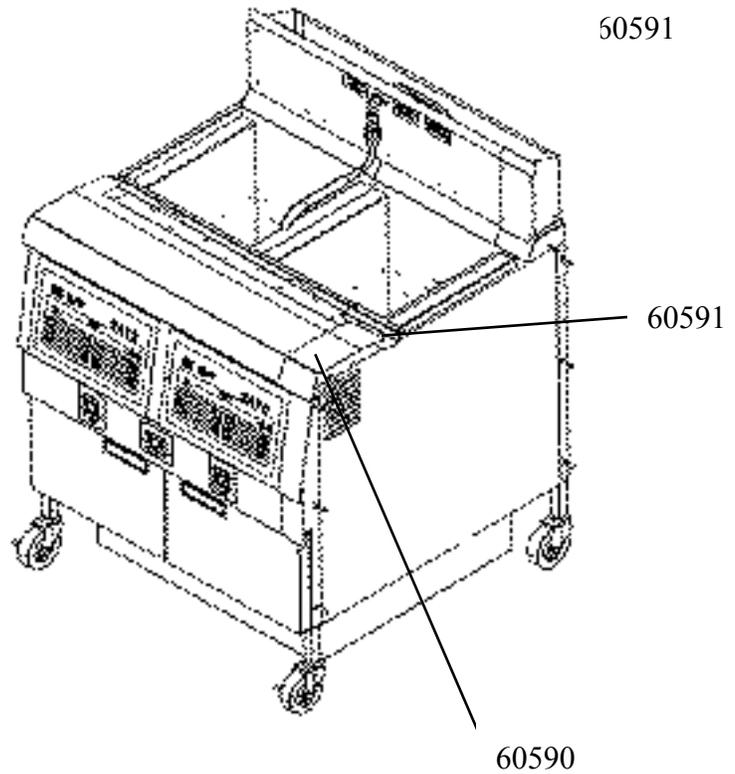
60599
Löcher mit 1/4 Zoll (6 mm) Durchmesser bohren.

Silikon auf die Kante auftragen und mit 4 Muttern 8-32 (NS02-007) befestigen.

**2.10 ANLEITUNGEN FÜR
DAS ZUSAMMEN-
SCHLIESSEN
(Fortsetzung)**

11. Silikon auf die Kanten auftragen und 60591 und 60590 mit Schrauben (8-32 x 1/4 SC01-013) und Muttern (8-32 NS02-007) befestigen.

**Abbildung 2-6
Abdeckungen für die
Korbabstellung**



12. Alle noch offenen Stellen mit Silikon abdichten.

ABSCHNITT 3. BETRIEB

BETRIEBSSTEUERUNG

Abbildung 3-1 zeigt die Funktion der 12 Produkt-
Steuerelemente und
Abbildung 3-2 zeigt die Funktion der 6 Produkt-
Steuerelemente.

Abb. Nr.	Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1	 Heizung An	Leuchtet, wenn das Steuerelement Heizung anfordert.
3-1	2	Digitalanzeige	Zeigt die Frittierfetttemperatur, Timerablauf und die Wahl beim Programmieren an.
3-1	3	 Warten-LED	Blinkt, wenn das Frittierfett NICHT die richtige Temperatur hat.
3-1	4	Bereit-LED	Leuchtet, wenn die Frittierfetttemperatur +/-2,8°C der richtigen Frittiertemperatur beträgt.
3-1	5	 INFO	Drücken, um die derzeitige Fetttemperatur, die Temperatur, die Frittierleistung und die verbleibende Zeit im Haltezyklus anzuzeigen. Zeigt beim Programmieren die vorherigen Einstellungen an.
3-1	6&7	  ABWÄRTS AUFWÄRTS	Dienen zur Änderung der angezeigten Werte beim Programmieren.
3-1	8	 PROG	Drücken, um Programmieren anzuwählen. Beim Programmieren wird diese Taste zum Weitergehen auf die nächste Einstellung benutzt.
3-1	9	 Start/Stop-Taste	Dient zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen und um den Timer am Ende eines Haltezyklus zu stoppen.
3-1	10	Menükartenfenster	Zeigt die Bezeichnung der gewählten Produktart an.
3-1	11	Produktwahltasten	Zum Wählen der zu frittierenden Produktarten. (Bei Auto-Lift Modellen sind die Tasten 6 und 12 Korbhebetasten.)

Abbildung 3.1
Zwölf-Produkte-Steuerung

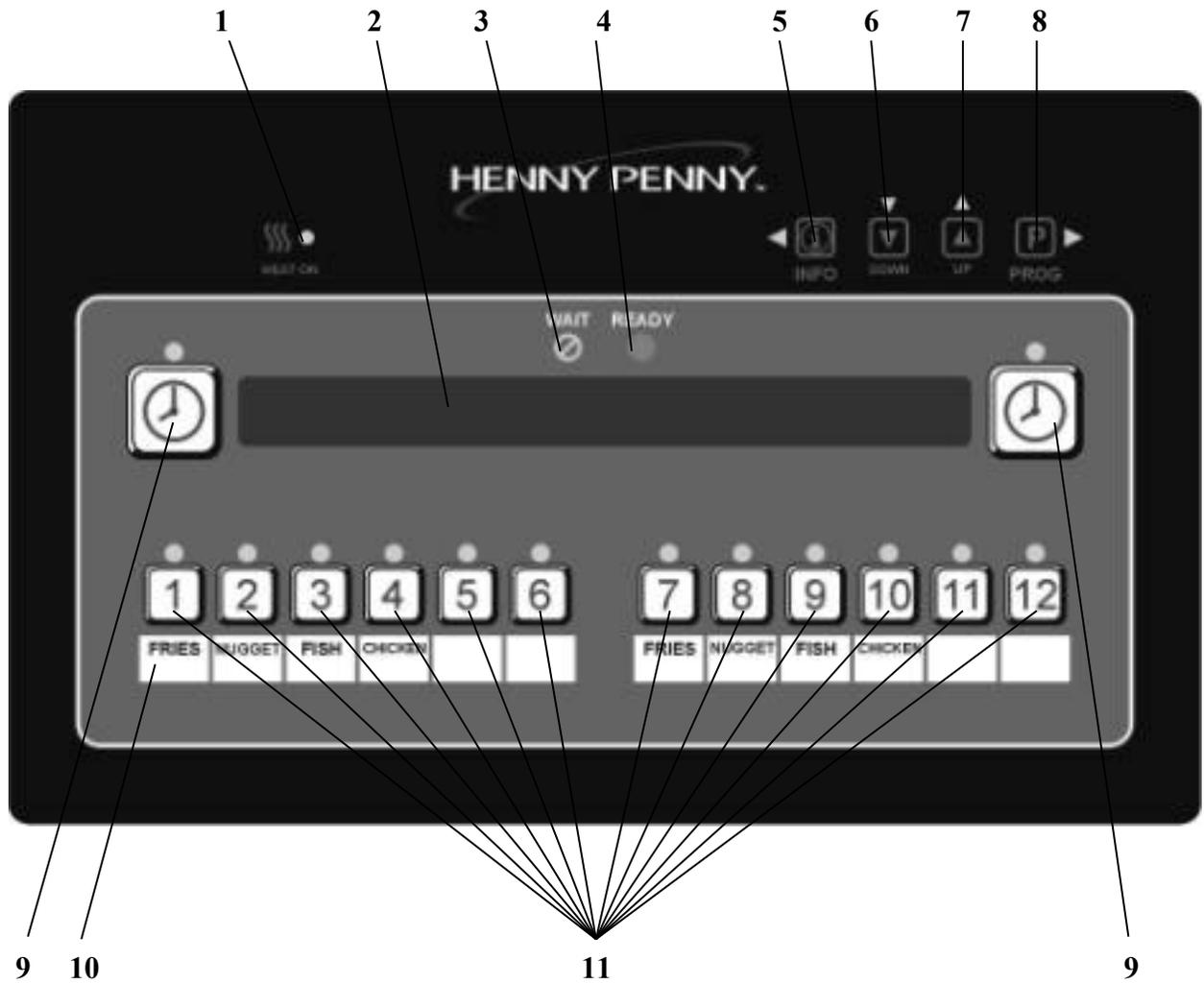
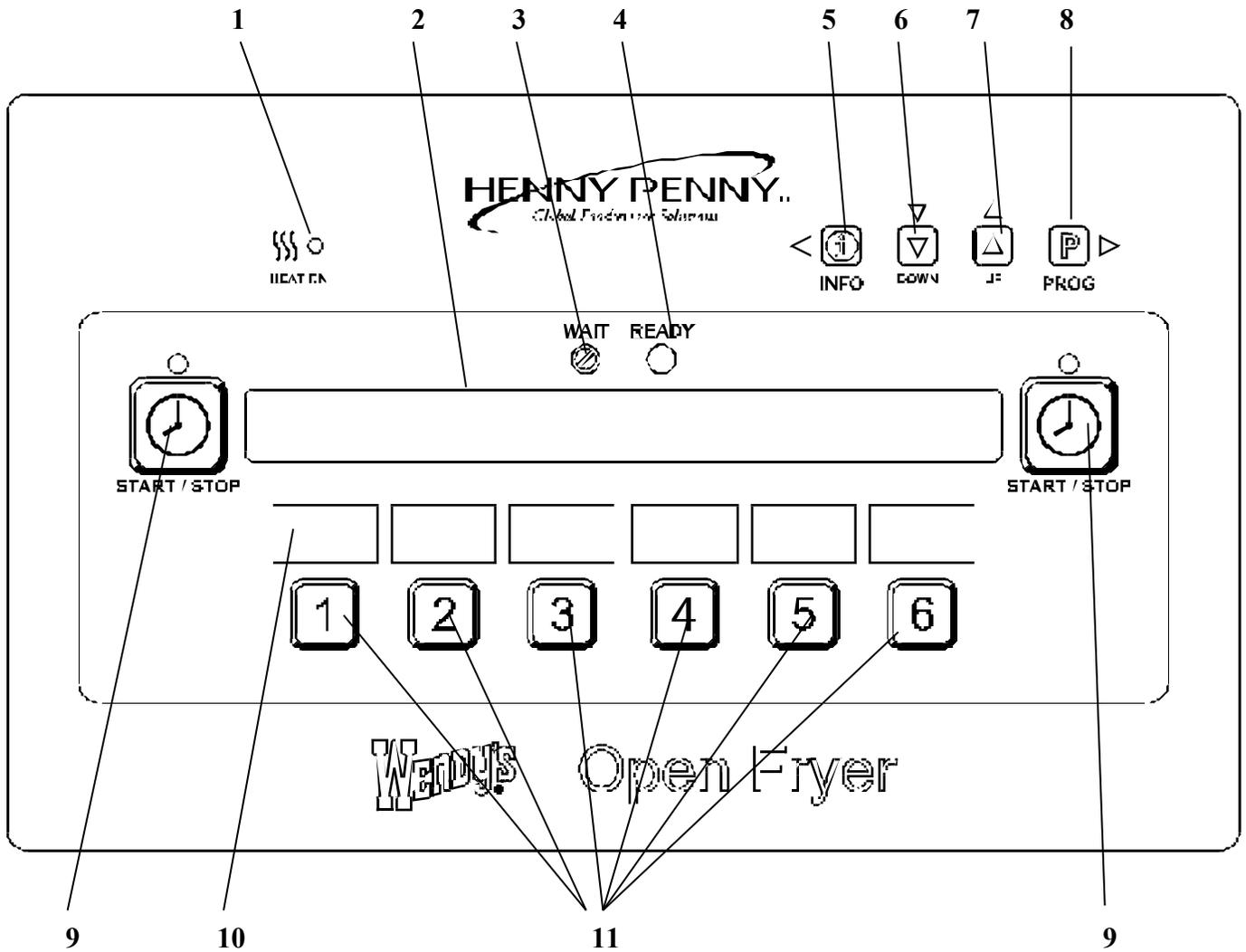


Abbildung 3-2
Sechs-Produkte-Steuerung



1-3 EINSTELLEN DER UHR
(Fortsetzung)

14.  drücken und „CS-6, CLOCK MODE“ (SC-6, Uhrmodus) wird gemeinsam mit „1.AM/PM“ eingeblendet.

„1.AM/PM“ ist das 12-Stundenformat und „2.24-HR“ ist das 24-Stundenformat.   drücken, um hin und her zu wechseln.

15.  drücken und „CS-7, DAYLIGHT SAVINGS ADJ“ (SC-7, Sommerzeit) werden gemeinsam mit „2.US“ eingeblendet.

  drücken, um Folgendes zu ändern:

- Bei „1.OFF“ (aus) erfolgt keine automatische Umstellung auf die Sommerzeit.
- Bei „2.US“ (USA) erfolgt eine automatische Umstellung auf die amerikanische Sommerzeit. Sie wird am ersten Sonntag im April umgestellt. Und sie wird am letzten Sonntag im Oktober wieder zurückgestellt.
- Bei „3.EURO“ erfolgt eine automatische Umstellung auf die europäische Sommerzeit. Sie wird am letzten Sonntag im März umgestellt. Und sie wird am letzten Sonntag im Oktober wieder zurückgestellt.

16.  drücken und „CS-8, BEGIN NEW DAY“ (SC-7, Neuer Tag) wird gemeinsam mit „3:00AM“ eingeblendet.

Diese Einstellung zeigt die Tageszeit, um die die Statistikfunktion mit der Summierung für einen neuen Tag beginnt. Wenn sie z.B. auf 3:00AM

eingestellt wird, werden nächtliche Fritierzyklen und Filterbetrieb zwischen Mitternacht und 3:00 Uhr morgens am Dienstag in der Statistik für Montag berücksichtigt.

Der Wert für CS-8 kann zwischen 12:00AM (Mitternacht) und 8:00AM in Schritten von jeweils einer halben Stunde eingestellt werden (12:00 AM, 12:30 AM, 1:00 AM, 1:30 AM etc.). Der Standardwert für allgemeine Marktsoftware ist 3:00 AM.

Den Knopf   drücken, um den Beginn des neuen Tags zu ändern.

17. Die Einstellung der Uhr ist nun abgeschlossen.  drücken und halten, um diesen Modus zu verlassen.

**1-4. GRUNDLEGENDE
BEDIENUNG UND
VERFAHREN**

Das sind nur grundlegende Verfahren. Detaillierte Anweisungen sind dem Handbuch für die Modelle 500/600/561 zu entnehmen.

1. Darauf achten, dass das Auslassventil in der geschlossenen Stellung ist.
2. Den Fritierkorb aus der Fritierwanne nehmen, und den Deckel geöffnet lassen.
3. Die Fritierwanne mit Fett füllen.



Wir empfehlen, festes Fett zuerst zu schmelzen und erst dann in die Fritierwannen einzufüllen. Die Heizröhren der Gasfritierwanne oder die Heizelemente der elektrischen Wanne müssen vollständig in flüssiges Fett getaucht sein. Andernfalls kann die Fritierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

4. Den Hauptschalter auf „COOK“ (Fritieren) schalten. Die Maschine schaltet sich in den Schmelzzyklus. Wenn die Temperatur 110 °C (230 °F) erreicht, schaltet die Steuerung auf den Heizzyklus um und heizt das Fett solange auf, bis die Solltemperatur erreicht wurde.



Auf Wunsch kann der Schmelzzyklus umgangen werden, indem ein Produktknopf gedrückt und fünf Sekunden lang gehalten wird. Auf der Anzeige wird „EXIT MELT? 1=YES 2=NO“ (Schmelzzyklus verlassen? 1=Ja 2=Nein) eingeblendet. Den Knopf ^{YES} drücken, um den Schmelzzyklus zu verlassen.



Den Schmelzzyklus nur dann umgehen, wenn genügend Fett geschmolzen ist oder alle Heizelemente in Fett getaucht sind, da es ansonsten zu starker Rauchentwicklung und Brandgefahr kommen kann.

4. Nachdem der Schmelzzyklus verlassen wurde, blinkt  ^{WAIT}, bis 2,5 °C (5 °F) vor Erreichen der Solltemperatur. Dann leuchtet  ^{READY} und das ausgewählte Produkt wird auf der Anzeige eingeblendet.

**3-2. EIN- ODER
NACHFÜLLEN VON
FETT**

Verwenden Sie nur hochwertiges Frittierfett! Dieses Gerät wird mit 24,94 kg Fett pro Frittierkessel befüllt.

Alle Frittierkessel haben zwei Füllstandanzeigen auf der hinteren Wand.

- Obere Markierung = Heißes Fett
- Untere Markierung = Kaltes Fett

WARNUNG

Die Fritteuse nicht über die obere Markierung mit heißem Fett befüllen, da sonst ein Brand entstehen könnte. Es wird empfohlen, beim Umgang mit heißem Fett Handschuhe zu tragen. Das Fett und alle Metallteile, die mit dem Fett in Kontakt kommen, sind sehr heiß und können schwere Verbrennungen verursachen.

Die Fritteuse darf nicht bewegt werden, wenn sich heißes Fett im Frittierkessel befindet, da dies schwere Verbrennungen verursachen könnte.

**3-3. GRUNDSÄTZLICHER
BETRIEB UND
VERFAHREN
(Sechs-Produkt-Steuerung)**

1. Ablassventil schließen!
2. Frittierkorbauflage in den Frittierkessel einsetzen!
3. Frittierkessel mit je 24,94 kg Fett befüllen!

WARNUNG

WIR EMPFEHLEN, FETT IN FESTER FORM VOR DEM EINFÜLLEN IN DIE FRITTIERKESSEL ZU SCHMELZEN. DIE HEIZRÖHREN DER GASMODELLE BZW. DIE HEIZELEMENTE DER ELEKTROMODELLE MÜSSEN VÖLLIG VOM FETT BEDECKT SEIN, UM FEUER ODER EINE BESCHÄDIGUNG DES FRITTIERKESSELS ZU VERHÜTEN.

4. Hauptschalter auf EIN (ON) schalten. Der Schmelzzyklus läuft, bis die Temperatur 121 °C erreicht. Dann erhitzt der Heizzyklus das Frittierfett, bis die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

**3-3. GRUNDSÄTZLICHER
BETRIEB UND
VERFAHREN
(Sechs-Produkt-Steuerung)
(Fortsetzung)**

ACHTUNG

DER SCHMELZZYKLUS KANN UMGANGEN WERDEN, INDEM MAN EINE PRODUKTTASTE DRÜCKT UND FÜNF SEKUNDEN LANG GEDRÜCKT HÄLT.

WARNUNG

VOR DEM UMGEHEN DES SCHMELZZYKLUS MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS SICH GENUG FETT IM FRITTIERKESSEL BEFINDET, UM DIE HEIZRÖHREN UND HEIZELEMENTE VOLLKOMMEN ZU BEDECKEN. SONST KANN EINE ERHEBLICHE RAUCHENTWICKELUNG ODER EIN BRAND VERURSACHT WERDEN.

5.  (WARTEN) blinkt, bis die Kochtemperatur erreicht ist. Dann leuchtet die READY (BEREIT) Anzeige.

ACHTUNG

Der linke und rechte Timer kann eingestellt, gestartet und gestoppt werden, ohne dass sich die Timer gegenseitig beeinflussen.

6. Das Fett ist gründlich umzurühren.

7. Wenn die Anzeige  (BEREIT) leuchtet, den Korb mit dem Frittiergut in den Kessel absenken. Den Korb etwas anheben und schütteln, damit die Stücke nicht zusammenkleben. Dadurch verhindert man weiße Flecken auf dem Produkt.

WARNUNG

Der Frittierkorb darf nicht überfüllt oder mit Produkt mit einem zu hohen Feuchtigkeitsgehalt gefüllt werden. Die maximale Füllmenge pro Korb beträgt 5,7 kg; bei Auto-Lift Fritteusen 6,75 kg. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann ein Überkochen des Frittierkessels und damit schwere Verbrennungen oder Schäden an der Fritteuse zur Folge haben.

**3-3. GRUNDSÄTZLICHER
BETRIEB UND
VERFAHREN
(Sechs-Produkt-Steuerung)
(Fortsetzung)**

8. Wenn der rechte Korb ins Frittierfett abgesenkt wird, muss die rechte



Taste gedrückt werden und beim linken Korb die linke



Taste.

9. Die Anzeige auf dem Timer beginnt rückwärts zu zählen.
10. Der Warnton ertönt und das Wort "DONE" (GAR) wird angezeigt.

Die



Taste drücken und den Korb aus dem Fett herausheben. In die Korbhalterung einhängen und etwa 15 Sekunden lang abtropfen lassen, bevor das Produkt ausgeschüttet wird.

11. Falls eine Haltezeit einprogrammiert wurde, blinken nun auf der Anzeige die noch verbleibende Haltezeit sowie das gewählte Produkt.
12. Falls gewünscht, kann während der Zeit im HALTE-Zyklus ein neues Produkt gewählt werden. Auf der Anzeige erscheint das neue Produkt.



INFO

Taste drücken, um die verbleibende Zeit anzuzeigen.

13. Am Ende des HALT-Zyklus ertönt der Warnton und das Wort "QUALITY" (QUALITÄT) blinkt. Taste drücken.



ACHTUNG

Wenn "FILTER SUGGESTED" (FILTRIEREN EMPFOHLEN) angezeigt wird und dann "OR. PRESS 1 – 6 TO GO BACK TO COOK" (ODER 1 – 6 DRÜCKEN, UM WEITER ZU FRITTIEREN), kann das Bedienungspersonal entweder filtrieren oder



bis



drücken und weiter frittieren. Wenn das Bedienungspersonal

weiterhin frittiert, erscheint die Anzeige "FILTER LOCKOUT" (FILTERSPERRE) und dann nach den nächsten ein oder zwei Frittierzyklen "YOU *MUST* FILTER NOW..." (SIE MÜSSEN JETZT FILTRIEREN). Die



PROG

Taste ist die einzige, die bis das Filtrieren durchgeführt worden ist.

3-3. GRUNDSÄTZLICHER BETRIEB UND VERFAHREN (Elektromechanisch)

Die elektromechanische Steuerung besteht aus je einem Timer und einem Thermostaten pro Frittierkessel.

1. Ablassventil geschlossen.
2. Korbhalterung in den Kessel einsetzen.
3. Die Kessel mit je 24,94 kg Fett befüllen.

WARNUNG

WIR EMPFEHLEN, FETT IN FESTER FORM VOR DEM EINFÜLLEN IN DIE FRITTIERKESSEL ZU SCHMELZEN. DIE HEIZRÖHREN DER GASMODELLE BZW. DIE HEIZELEMENTE DER ELEKTROMODELLE MÜSSEN VÖLLIG VOM FETT BEDECKT SEIN, UM FEUER ODER EINE BESCHÄDIGUNG DES FRITTIERKESSELS ZU VERHÜTEN.

4. Hauptschalter (POWER) einschalten (ON).
5. Timer und Thermostat auf gewünschte Werte einstellen.

Das Produkt darf nicht ins Fett abgesenkt werden, ehe dieses die richtige Frittiertemperatur erreicht hat und die TEMPERATUR-Anzeige (TEMPERATURE) erlischt.

6. Produkt in den Korb eingeben und ins Fett absenken. Korb etwas anheben und schütteln, damit die Stücke nicht zusammenkleben. Dadurch verhindert man weiße Flecken auf dem Produkt.

WARNUNG

Korb nicht überfüllen oder Produkt mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt in den Korb geben. Die maximale Füllmenge pro Korb beträgt 5,7 kg; bei Auto-Lift Fritteusen 6,75 kg. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann ein Überkochen des Frittierkessels und damit schwere Verbrennungen oder Schäden an der Fritteuse zur Folge haben.

7. TIMER-Schalter auf ON (EIN) stellen.
8. Wenn der Timer null erreicht, ertönt ein Warnton und die Timer-Leuchtanzeige erlischt.
9. Auf TIMER OFF (AUS) schalten. Der Timer stellt sich automatisch zurück.

**3-3. GRUNDSÄTZLICHER
BETRIEB UND
VERFAHREN
(Elektromechanisch)**

10. Den Korb herausheben und in die vordere Halterung am Frittierkessel einhängen. Etwa 15 Sekunden abtropfen lassen, bevor das Produkt ausgeschüttet wird.
11. Bevor die nächste Portion frittiert wird, ist zu warten, bis die Leuchtanzeige TEMPERATURE (TEMPERATUR) erlischt.

**3-4. GRUNDSÄTZLICHER
BETRIEB UND
VERFAHREN
(Zwölf-Produkt-
Steuerung)**

Das Auto-Lift Modell senkt und hebt die Körbe automatisch.

1. Ablassventil geschlossen.
2. Die Frittierkessel mit je 24.94 kg Fett befüllen.

WARNUNG

Wir empfehlen, Fett in fester Form vor dem Einfüllen in den Frittierkessel zu schmelzen. Die Heizröhren der Gasmodelle bzw. die Heizelemente der Elektromodelle müssen vollständig vom Fett bedeckt sein, um Feuer oder eine Beschädigung des Frittierkessels zu verhüten.

3. Hauptschalter (POWER) einschalten (ON). Der Schmelzzyklus läuft, bis die Temperatur 121°C erreicht. Dann erhitzt der Heizzyklus das Frittierfett, bis die vorgewählte Temperatur erreicht ist.

ACHTUNG

Der Schmelzzyklus kann umgangen werden, indem man eine Produkttaste drückt und fünf Sekunden lang gedrückt hält.

WARNUNG

Vor dem Umgehen des Schmelzzyklus muss sichergestellt werden, dass sich genug Fett im Frittierkessel befindet, um die Heizröhren und Heizelemente vollkommen zu bedecken. Sonst kann eine erhebliche Rauchentwicklung oder ein Brand verursacht werden.

**3-4. GRUNDSÄTZLICHER
BETRIEB UND
VERFAHREN
(Zwölf-Produkt-
Steuerung)
(Fortsetzung)**

4.  (WARTEN) blinkt, bis die Kochtemperatur erreicht ist.
Dann leuchtet die  (BEREIT) Anzeige.

ACHTUNG

Der linke und rechte Timer kann eingestellt, gestartet und gestoppt werden, ohne dass sich die Timer gegenseitig beeinflussen.

ACHTUNG

Die Regler können für 1 oder 2 Körbe eingestellt werden. Die Regler werden werksseitig für 2 Körbe eingestellt.

Zum Umstellen auf  Korb drücken und gedrückt halten.

Zum Umstellen auf  Körbe drücken und gedrückt halten.

5. Frittierfett sorgfältig umrühren.
6. Die Körbe ins Fett absenken. (Bei Auto-Lift Modellen werden die Körbe in die Korbhalter eingehängt.)
7. Produkt in die Körbe einlegen.

WARNUNG

Der Frittierkorb darf nicht überfüllt oder mit Produkt mit einem zu hohen Feuchtigkeitsgehalt gefüllt werden. Die maximale Füllmenge pro Korb beträgt 5,7 kg; bei Auto-Lift Fritteusen 6,75 kg. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann ein Überkochen des Frittierkessels und damit schwere Verbrennungen oder Schäden an der Fritteuse zur Folge haben.

8. Auf die gewünschte Produkt-Taste drücken, um das Produkt ins Frittierfett abzusenken. Die Tasten auf der linken Seite senken den linken Korb ab und die Tasten auf der rechten Seite senken den rechten Korb ab.
9. Auf der Anzeige läuft die Zeit rückwärts ab.

**3-4. GRUNDSÄTZLICHER
BETRIEB UND
VERFAHREN
(Zwölf-Produkt-
Steuerung)
(Fortsetzung)**

ACHTUNG

Während der ersten Minute des Frittierens kann ein anderes Produkt gewählt werden.

- 10. Der Warnton ertönt und das Wort "DONE" (GAR) wird angezeigt.

Die  Taste drücken und den Korb aus dem

Fett herausheben. (Bei Auto-Lift Modellen wird der Korb automatisch aus dem Frittierfett herausgehoben.) In die Korhalterung vorne am Kessel einhängen und etwa 15 Sekunden lang abtropfen lassen, bevor das Produkt ausgeschüttet wird.

- 11. Falls eine Haltezeit programmiert wurde, blinkt auf der Leuchtanzeige die noch verbliebene Haltezeit und das gewählte Produkt.
- 12. Falls gewünscht, kann während der Zeit im HALTE-Zyklus ein neues Produkt gewählt werden. Auf der Anzeige erscheint das neue Produkt.

 Taste drücken, um die verbleibende Zeit **INFO** anzuzeigen.

- 13. Am Ende des HALT-Zyklus ertönt der Warnton und das Wort "QUALITY" (QUALITÄT) sowie das gewählte Produkt blinken.  Taste drücken.

ACHTUNG

Wenn "FILTER SUGGESTED" (FILTRIEREN EMPFOHLEN) angezeigt wird und dann "OR..PRESS 1 – 6 TO GO BACK TO COOK" (ODER 1 – 6 DRÜCKEN, UM WEITER ZU FRITTIEREN), kann das Bedienungspersonal entweder filtrieren oder



drücken und weiter frittieren. Wenn das Bedienungspersonal weiterhin frittiert, erscheint die Anzeige "FILTER LOCKOUT" (FILTERSPERRE) und dann nach den nächsten ein oder zwei Frittierzyklen "YOU *MUST* FILTER NOW..." (SIE MÜSSEN JETZT FILTRIEREN). Die 

PROG

Taste ist die einzige, die noch funktioniert, bis das Filtrieren durchgeführt worden ist.

3-5. FILTRIEREN

Falls das Frittierfett während des Frittierzyklus schäumt, ist es zu entsorgen. Jedes Mal wenn das Fett gewechselt oder filtriert wird, muss der Kessel auf folgende Weise gereinigt werden.

1. Hauptschalter ausschalten (OFF). Der Frittierkorb wird herausgenommen und mit Wasser und Seife gereinigt. Sorgfältig spülen.

ACHTUNG

Das Fett sollte bei normaler Frittiertemperatur gefiltert werden.

2. Zum Abkratzen von Rückständen von den Seitenwänden des Frittierkessels ist ein Metallspachtel zu verwenden. Die Heizröhren bei Gasmodellen bzw. die Heizelemente bei Elektromodellen dürfen nicht abgekratzt werden.

WARNUNG

Die Filterwanne muss sich in der richtigen Position unter dem Ablassventil befinden, um ein Spritzen des Fettes auf den Fußboden zu vermeiden. Spritzendes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.

3. Die Tür(en) unterhalb des Geräts öffnen und das heiße Fett ablaufen lassen, indem das Ablassventil langsam geöffnet wird – zunächst nur eine halbe Umdrehung. Lassen Sie es ein paar Minuten lang stehen und öffnen Sie dann das Ablassventil vollständig. Dadurch wird ein Spritzen des Fettes vermieden.
4. Während das Fett aus dem Kessel abläuft, mit Bürsten die Seitenwände und die Heizröhren bzw. Heizelemente reinigen. Falls sich der Abfluss mit Panaderückständen verstopft, müssen die Krümel mit einer geraden weißen Bürste aus dem Ablassrohr entfernt werden.
5. Wenn das Fett vollständig abgelaufen ist, müssen die Seitenwände und der Boden des Frittierkessels abgekratzt und saubergebürstet werden.
6. Den Frittierkessel wie folgt ausspülen:

3-5. FILTRIEREN (Fortsetzung)

Abbildung 3-3
Filterhandgriff



Standardmodelle

- a. Das Ablassventil schließen.
- b. Rückleitung über der leeren Wanne positionieren.
- c. Pumpenschalter auf "Pumpen" (PUMP) schalten.
- d. Kessel 1/3 füllen und Pumpe abschalten.

Auto-Lift Modelle

- a. Ablassventil schließen.
- b. Filterhandgriff auf Stellung ON (EIN) stellen. Abbildung 3-3.
- c. Kessel 1/3 füllen.
- d. Filterhandgriff auf Stellung OFF (AUS) stellen.

WARNUNG

Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Arm über den mit heißem Fett gefüllten Kessel ausstrecken. Schwere Verbrennungen sind möglich.

- e. Die Seitenwände des Kessels sind mit Bürsten zu säubern.
- f. Wenn die Seitenwände und der Boden des Kessel sauber sind, wird das Ablassventil geöffnet.

WARNUNG

Wenn das Fett nur langsam abfließt, müssen Sie zum Festziehen des Filteranschlusses Handschuhe tragen. Der Anschluss wird heiss sein und dies könnte schwere Verbrennungen verursachen.

7. Das gesamte Fett wird nun in den Kessel zurückgepumpt.
8. Wenn die Pumpe nur noch Luft pumpt, 5 Sekunden warten und dann den Pumpenschalter auf OFF (AUS) schalten.

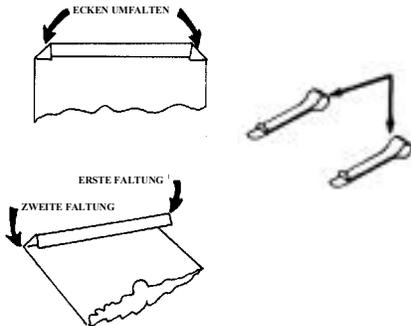
**3-5. FILTRIEREN
(Fortsetzung)**

9. Fettpegel im Kessel überprüfen. Falls erforderlich, frisches Fett nachfüllen, bis die Obere Pegelmarkierung an der Rückseite des Kessel erreicht ist.
10. Hauptschalter auf ON (EIN) schalten, damit das Fett wieder aufgeheizt wird.

**3-6. PROBLEME MIT DER
FILTERPUMPE**

Die folgenden Anweisungen dienen dazu, Probleme mit der Filterpumpe zu vermeiden.

**Abbildung 3-3.
Falt- und Klammerumschläge**



1. Sicherstellen, dass die Papierfilterumschläge über die beiden unteren Siebfilter installiert werden.
2. Das offene Ende des Filterumschlags wird übergefaltet und mit Klammern befestigt. (Siehe Abbildung links)
3. Pumpe laufen lassen, bis kein Fett mehr aus der Öffnung austritt.

**3-7. SCHUTZ DES FILTER-
PUMPENMOTORS**

Wenn der Filterpumpenmotor versagt, versuchen Sie, die Rückstelltaste hinten am Motor zu drücken. Warten Sie etwa 5 Minuten lang, bis Sie diese Rückstelltaste betätigen.

**Abbildung 3-4.
Rückstelltaste am
Filterpumpenmotor**



WARNUNG

Um Verbrennungen durch spritzendes Fett zu vermeiden, muss der Schalter für den Filterpumpenmotor vor dem Betätigen der Rückstelltaste ausgeschaltet werden (OFF).

ACHTUNG

Beim Betätigen der Rückstelltaste ist etwas Kraftaufwand erforderlich. Falls notwendig, kann ein Schraubendreher benutzt werden, um die Rückstelltaste zu drücken.

**3-8. AUSWECHSELN DES
FILTERUMSCHLAGS****ACHTUNG**

Ein Umschlag reicht für etwa 10-12 Filtrierungen je nach:

- Menge und Art des Produktes, das frittiert und gefiltert wurde
- Art der verwendeten Panade
- Krümelmenge, die in der Filterablasswanne verblieb

Wenn die Siebfilter und die Papierfilter verstopft sind und das gepumpte Fett langsamer fließt, sind die Siebfilter zu reinigen und der Filterumschlag ist auszuwechseln.

1. Hauptschalter ausschalten (OFF).
2. Filteranschluss abschrauben und das Filterablassbecken aus dem Gerät herausnehmen.

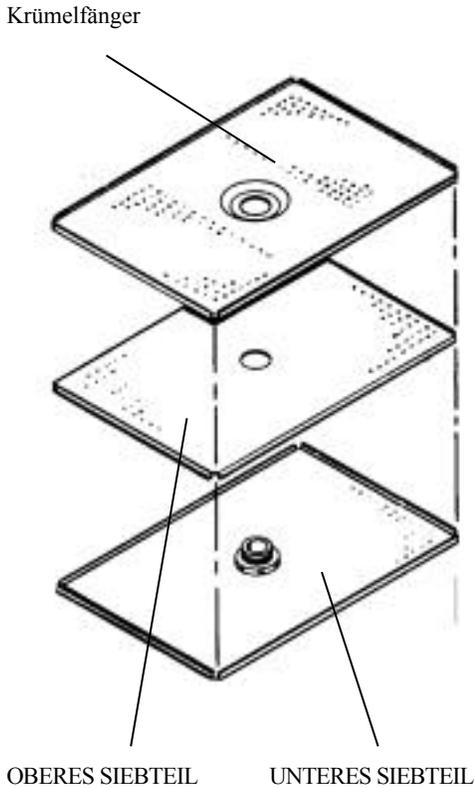
WARNUNG

Die Verschraubung kann heiß sein. Schutzhandschuhe oder Tücher benutzen, um Verbrennungen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen durch spritzendes Fett zu vermeiden.

3. Die Abdeckung von der Ablasswanne entfernen und Siebfilter herausnehmen.
4. Fett und Krümel von der Ablasswanne abwischen. Die Ablasswanne ist mit Wasser und Seife zu reinigen und mit heißem Wasser auszuspülen.
5. Die Absaugleitung muss vom Siebfilter abgeschraubt werden.
6. Krümel fänger herausnehmen und gründlich mit Wasser und Seife reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.
7. Filterklammern entfernen und Filterumschlag entsorgen.
8. Oberes und unteres Siebteil mit Wasser und Seife reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser ausspülen.

3-8. AUSWECHSELN DES FILTERUMSCHLAGS (Fortsetzung)

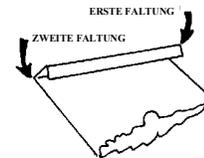
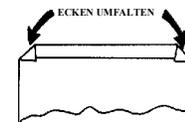
Abbildung 3-5 Siebfilter



Der Krümelfänger, die Filterklammern und die Absaugleitung müssen sorgfältig abgetrocknet werden, da Wasser das Filterpapier auflöst.

9. Oberes und unteres Siebteil zusammensetzen und in den Filterumschlag über die Siebe schieben. (Siehe Abbildung 3-5)
10. Das offene Ende des Filterumschlags falten:

Abbildung 3-6 Filterumschlag überfalten



11. Übergefaltetes Ende mit Klammern sichern.

Abbildung 3-7 Filterklammern



12. Der Krümelfänger wird nun auf das Filterteil aufgelegt und das Absaugrohr wieder eingeschraubt. (Siehe Abbildung 3-5)
13. Der komplette Filtereinsatz wird nun wieder in die Filterwanne eingesetzt, die Abdeckung wird aufgelegt und die Wanne wird wieder eingeschoben.
14. Den Filteranschluss nur mit der Hand festschrauben. Keinen Schraubenschlüssel verwenden!

3-9. REINIGEN DER FRITTIERKESSEL

Nach der Installation der Fritteuse und vor jedem Wechsel des Frittierfetts ist der Frittierkessel wie folgt gründlich zu reinigen:

1. Hauptschalter ausschalten (OFF).

WARNUNG

Die Filterwanne muss sich genau unter dem Ablassventil befinden, um ein Spritzen des Fettes zu vermeiden, was schwere Verbrennungen verursachen könnte.

2. Das heiße Fett ablaufen lassen, indem das Ablassventil langsam geöffnet wird – zuerst nur eine halbe Umdrehung. Lassen Sie es ein paar Minuten lang stehen und öffnen Sie dann das Ablassventil vollständig. Dadurch wird ein Spritzen des Fettes vermieden.
3. Das Ablassventil schließen. Das Fett in der Filterwanne entsorgen, wenn möglich mit einem Fettwagen. Dann wird die Filterwanne ohne den Siebeinsatz unter die Fritteuse gestellt.

WARNUNG

Die mit heißem Fett gefüllte Fritteuse darf nicht bewegt werden. Das Fett könnte überschwappen und schwere Verbrennungen verursachen.

4. Den Frittierkessel bis zur Füllmarke mit heißem Wasser füllen. Etwa 120 ml Reinigungsmittel zum Wasser hinzufügen und gründlich verrühren. Der Frittierkorb kann zum Reinigen in den Frittierkessel eingesetzt werden.

3-9. **REINIGEN DER
FRITTIERKESSEL
(Fortsetzung)**

WARNUNG

Da das Reinigungsmittel sehr alkalisch ist, müssen beim Reinigen des Frittierkessels stets eine Schutzbrille oder ein Gesichtsschutzschild und Gummihandschuhe getragen werden. Spritzen und sonstiger Kontakt mit den Augen oder der Haut ist zu vermeiden. Schwere Verbrennungen können die Folge sein. Lesen Sie sich die Anweisungen auf der Verpackung des Reinigungsmittels sorgfältig durch! Sollte die Lösung mit den Augen in Kontakt kommen, müssen die Augen sofort gründlich mit klarem Wasser ausgespült und ein Arzt konsultiert werden.

5. Den Hauptschalter einschalten (ON) und die Temperatur auf 91 °C einstellen.
6. Sobald die Lösung 91 °C erreicht hat, Hauptschalter ausschalten (OFF).

VORSICHT

Die Reinigungslösung muss ständig überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie NICHT überkocht. Das Gerät darf **nicht** mit Wasser abgespritzt werden, z.B. mit einem Gartenschlauch. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Schäden am Gerät führen.

7. Die Lösung muss 15 bis 20 Minuten im Frittierkessel verbleiben.
8. Mit der Reinigungsbürste (niemals Stahlwolle verwenden!) wird nun das Innere des Frittierkessels gereinigt.

VORSICHT

Keine Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwenden, die Chemikalien wie Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, da sie die Edelstahloberfläche angreifen.

**3-9. REINIGEN DER
FRITTIERKESSEL
(Fortsetzung)**

9. Nach dem Reinigen wird die Reinigungslösung abgelassen und entsorgt.
10. Die leere Ablasswanne wieder einsetzen, das Ablassventil schließen und den Kessel mit heißem Wasser bis zur Füllmarke füllen.
11. Etwa 250 ml destillierten Essig ins Wasser geben und die Lösung wieder auf 91 °C erhitzen.
12. Mit einer sauberen Bürste ist nun das Innere des Frittierkessels zu reinigen.
13. Das Essigspülwasser ablassen und entsorgen.
14. Den Kessel mit frischem heißem Wasser ausspülen.
15. Die Ablasswanne und das Innere des Kessels sorgfältig trockenwischen.

ACHTUNG

Es ist sicherzustellen, dass der Frittierkessel, die Öffnung des Ablassventils und alle anderen Teile, die mit dem frischen Fett in Kontakt kommen, sorgfältig abgetrocknet werden.

16. Die Filtereinheit wird nun wieder in die Ablasswanne eingesetzt, die Abdeckung aufgesetzt und die Ablasswanne wieder unter dem Frittierkessel eingesetzt.
17. Die Fritteuse wird nun mit frischem Fett befüllt.

**3-10. ANZÜNDEN UND
ABSCHALTEN DER
BRENNER**

1. Den Hauptschalter ausschalten (OFF).
2. Den Gasventilknopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf EIN (ON) stellen.
3. Hauptschalter einschalten (ON).
4. Der Brenner zündet und beginnt das Fett aufzuheizen.

Abschalten des Brenners:

1. Hauptschalter ausschalten (OFF).
2. Gasventilknopf im Uhrzeigersinn auf AUS (OFF) stellen.

**3-10. ANZÜNDEN UND
ABSCHALTEN DER
BRENNER
(Fortsetzung)**



Vor der Ausführung von Wartungsarbeiten muss der Brenner abgeschaltet und die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen werden, entweder durch Herausziehen des Steckers aus der Steckdose oder durch Abschalten des Leistungsschalters. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlages.

3-11. NORMALE WARTUNG

Wie alle bei der Lebensmittelverarbeitung eingesetzten Geräte erfordert die Henny Penny Fritteuse Pflege und richtige Wartung. Die nachstehende Tabelle enthält eine Zusammenfassung der empfohlenen Wartungsarbeiten, die vom Bediener auszuführen sind.

Verfahren	Häufigkeit
Filtern des Fettes	Täglich (3-4 Arbeitsgänge) Siehe Abschnitt 3-6
Wechseln des Fettes	Wenn das Fett raucht, aufschäumt oder einen schlechten Geschmack hat.



Das Fett sollte in regelmäßigen Abständen ausgewechselt werden. Bei längerem Gebrauch schäumt das Fett mehr und der Zündpunkt des Fettes wird reduziert, was schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brand und Sachschäden zur Folge haben kann.

Auswechseln des Filterumschlages	Nach 10-12 Filtrierungen oder wenn der Filterumschlag mit Krümeln verstopft ist. Siehe Abschnitt 3-9.
Reinigen des Frittierkessels	Bei jedem Fettwechsel. Siehe Abschnitt 3-10.

ABSCHNITT 4. PROGRAMMIEREN

4-1. EINFÜHRUNG

Die Steuerelemente werden im Werk voreingestellt. Bestimmte Funktionen können aber nach Wunsch am Einsatzort programmiert werden.

4-2. BETRIEBSART PRODUKT PROGRAMMIEREN

1. Die Taste  drücken und gedrückt halten.
PROG

Auf der Anzeige erscheint "PROG".

2. Nach 5 Sekunden erscheint die Aufforderung "ENTER CODE" (CODE EINGEBEN).

3.    drücken. Auf der Anzeige

erscheint "SELECT PROG PRODUCT" (PRODUKT WÄHLEN).

4. Die gewünschte Produkttaste drücken (1 bis 12 bei Zwölf-Produkt Timer-Steuerung oder 1 bis 6 bei Sechs-Produkt Timer-Steuerung).

5. Die Taste  drücken. Die Bezeichnung des
PROG

Produkts erscheint auf der Anzeige, z.B. "NAME"FRIES" (NAME "POMMES FRITES").

Produktbezeichnungen ändern

- a. Die Taste   (RUNTER) oder (RAUF)
DOWN UP

drücken und der erste Buchstabe bzw. die erste Zahl blinkt.

- b. Die Taste   (RUNTER) oder (RAUF)
DOWN UP

drücken, um den blinkenden Buchstaben zu ändern.

- c. Zum nächsten Buchstaben weitergehen. Während der Buchstabe blinkt, die Taste  drücken.

PROG

ACHTUNG

Falls der Buchstabe nicht mehr blinkt, ist Schritt b. zu wiederholen.

- d. Die Schritte a. bis c. sind zu wiederholen, bis alle Buchstaben entsprechend gewählt worden sind.

4-2. **BETRIEBSART
PRODUKT
PROGRAMMIEREN**
(Fortsetzung)

6. Die Taste  drücken. Die “COOK TIME”
PROG

(FRITTIERZEIT) wird angezeigt. Die Taste   drücken, um die Zeit in Minuten und

Sekunden zu verändern. Taste  oder 
DOWN UP

drücken und gedrückt halten. Die Zeit verlängert sich in 5-Sekunden Abschnitten bis auf 59:59.

7. Die Taste  drücken. “TEMP” und die Frittier-
PROG

temperatur wird angezeigt. Die Taste  
DOWN UP

drücken, um die Frittiertemperatur zu wählen.

Die Taste  oder  drücken und
DOWN UP

gedrückt halten. Die Temperatur verändert sich in 5 Grad-Schritten bis maximal 200 °C, aber mindestens auf 100 °C.

8. Die Taste  “COOK ID” und die
PROG
Produktbezeichnung wird angezeigt.

Beispiel: French Fries (Pommes frites)

COOK ID	FF
---------	----

9. Die Taste  drücken. Der “LOAD COMP”
PROG

(LASTKOMPENSATION) Wert wird angezeigt. Die Taste  oder  drücken, um diesen Wert
DOWN UP

zu verändern. Max. 20, Min. 0.

Beispiel:

LOAD COMP	5
-----------	---

**4-2. BETRIEBSART
PRODUKT
PROGRAMMIEREN
(Fortsetzung)**

10. Die Taste  drücken. "LCOMP AVG"

(LKOMP DURCHSCHNITT) und die durchschnittliche Lastkompensationstemperatur wird angezeigt.

Die Taste  oder  drücken, um

diesen Wert auf maximal 50 Grad F (27,8 °C) unter der vorgewählten Temperatur zu verändern.

Beispiel:

LCOMP AVG	320
-----------	-----

11. Die Taste  drücken. "ALARM – 1 AT

0:00" erscheint auf der Anzeige. Die Taste  oder  drücken, um die Zeit für den

Warnton einzustellen.

ACHTUNG

Es können bis zu vier Alarm-Warntöne programmiert werden. Nachdem der erste programmiert wurde, können die anderen durch Drücken der Taste 

aufgerufen werden. Um die Alarm-Warntöne zu umgehen, ist die Taste  zu drücken.

PROG

Für Sechs-Produkt-Steuerung auf Schritt 12 weitergehen.

**4-2. BETRIEBSART
PRODUKT
PROGRAMMIEREN
(Fortsetzung)**

NUR für Zwölf-Produkt-Steuerung

“NONE” (KEINE), “SHAKE” (SCHÜTTELN), “ADD” (HINZUGEBEN) und “PAUSE” werden ebenfalls angezeigt, wenn die entsprechenden Alarm-Warntöne programmiert worden sind.

Die Taste  oder  drücken, um das

DOWN

UP

gewünschte Wort zu wählen. Wenn bei Auto-Lift Modellen “PAUSE” gewählt wird, wird der Korb automatisch aus dem Frittierfett herausgehoben und der Timer-Countdown stoppt.

Die Taste  drücken, um den Korb abzusenken und

den Timer zu starten.

12. Die Taste  drücken und loslassen, bis

PROG

“QUALITY TMR” (QUALITÄT TIMER) und die Haltezeit auf der Anzeige erscheinen. Die Taste



drücken, um die Haltezeit zu

DOWN

UP

bestimmen.

ACHTUNG

Sie können die Betriebsart Programmieren jederzeit verlassen, indem Sie die Taste  drücken und 2

PROG

Sekunden lang gedrückt halten.

13. Betriebsart Filter-Zyklus (wahlweise)

Wenn Filter-Tracking eingeschaltet (ON) ist, erscheint “FILTER AFTER” (FILTERN NACH) auf der Anzeige. Wenn Filter-Tracking ausgeschaltet (OFF) ist, lesen Sie im Abschnitt 4-3 “Sonderprogrammierung” nach!

Zur Einstellung der Anzahl der Frittier-Zyklen zwischen Filtriergängen:

**4-2. BETRIEBSART
PRODUKT
PROGRAMMIEREN
(Fortsetzung)**

- a. Die Taste  drücken und loslassen, bis
FRÜG
“FILTER AFTER” (FILTERN NACH) sowie die Anzahl der Frittier-Zyklen auf der Anzeige erscheinen.

Beispiel:

FILTER AFTER (FILTERN NACH) 4

- b. Die Taste  oder  drücken und
DOWN **UP**
loslassen, bis die gewünschte Anzahl der Frittier-Zyklen zwischen Filtrierzyklen auf der Anzeige erscheint.

**4-3. BETRIEBSART
SONDERPRO-
GRAMMIERUNG**

Die Betriebsart Sonderprogrammierung dient zur Einstellung folgender Parameter:

- SP-1** • Temperaturanzeige in Fahrenheit oder Celsius
- SP-2** • Sprache: Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch oder Portugiesisch
- SP-3** • System-Initialisierung (Herstellereinstellungen)
- SP-4** • Lautstärke (1 – 10)
- SP-5** • Tonhöhe (50 – 2000)
- SP-6** • Audioeffekt (0, 1, 2, 3)
- SP-7** • Fettart (1 = flüssig, 2 = fest)
- SP-8** • Leerlauf (JA/NEIN)
 - SP-8A**
 - SP-8B**
 - SP-8C**
- SP-9** • Filter-Tracking
 - SP-9A**
 - SP-9B**
- SP-10**• Produkt-Tasten
- SP-11**• Frittier-Anzeige
- SP-12**• Qualitäts-Timer Anzeige
- SP-13**• Körbe, 1 oder 2 (nur bei Zwölf-Produkt-Steuerung)
- SP-14**• Auto-Lift Feststellung (nur bei Zwölf-Produkt-Steuerung)

**4-3. BETRIEBSART
SONDERPRO-
GRAMMIERUNG
(Fortsetzung)**

Zugriff auf die Sonderprogrammierung:

1. Die Taste  drücken und 5 Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige "SP PROG" (SONDERPROG) und "ENTER CODE" (CODE EINGEBEN) auf der Anzeige erscheint.
2.    drücken.

SP-1	°F
-------------	-----------

TEMP, UNITS	°F
--------------------	-----------

ACHTUNG

Falls ein unzulässiger Code eingegeben wurde, ertönt ein Warnton und "BAD CODE" (UNZULÄSSIGER CODE) wird angezeigt. Warten Sie ein paar Sekunden auf "cook mode" (Frittierart) und wiederholen Sie die oben angegebenen Schritte.

Sie können die Betriebsart Sonderprogrammieren jederzeit verlassen, indem Sie die Taste  **PROG** drücken und 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Temperaturanzeige in Fahrenheit oder Celsius (SP-1)

SP-1	°F
-------------	-----------

TEMP, UNITS	°F
--------------------	-----------

4. Die Taste  oder  drücken, um von "F" auf "C" oder von "C" auf "F" umzuschalten.

**4-3. BETRIEBSART
SONDERPRO-
GRAMMIERUNG
(Fortsetzung)**

Sprache (SP-2)

5. Die Taste  drücken.
PROG

SP-2	1=ENGL
-------------	---------------

LANGUAGE (SPRACHE) 1=ENGL

6. Die Taste  oder  drücken, um eine andere Sprache zu wählen.

- 1 = ENGL - Englisch
- 2 = FRAN - Französisch
- 3 = DEUT - Deutsch
- 4 = ESPA - Spanisch
- 5 = PORT - Portugiesisch
- 0 = *NUM - Numerisch

System-Initialisierung (SP-3)

7. Die Taste  drücken.
PROG

SP-3	INIT
-------------	-------------

DO SYSTEM INIT(SYSTEM INIT AUSFÜHREN)	INIT
--	-------------

8. Die Taste  drücken und gedrückt halten.
DOWN

“INIT” erscheint auf der Anzeige, der Warnton ertönt und die Anzeige blinkt “IN 3”, “IN 2”, “IN1”.

**4-3. BETRIEBSART
SONDERPRO-
GRAMMIERUNG
(Fortsetzung)**

Wenn "INIT" blinkt, Taste  loslassen.

Die Anzeige "DONE" zeigt an, dass die Initialisierung abgeschlossen ist.

Einstellung für Fett in flüssiger oder fester Form (SP-7)

9. Die Taste  drücken, bis SP-7 auf der Anzeige erscheint.

SP-7 1=LIQ (FLÜSSIG)

MELT CYCLE SELECT
(SCHMELZZYKLUS GEWÄHLT)
1=LIQ (FLÜSSIG)

10. Die Taste  oder  drücken, um die Fettart zu wählen.

1 = LIQ - Flüssiges Fett

2 = SOLID - Festes Fett

WARNUNG

Beim Schmelzen von festem Fett wird beim Schmelzzyklus eine niedrigere Temperatur verwendet als bei flüssigem Fett. Ein zu hoher Hitzeegrad verursacht heftiges Rauchen und ein Brand könnte verursacht werden. Die Fettart muss eingestellt werden, die der im Augenblick verwendeten Fettart entspricht.

4-3. **BETRIEBSART
SONDERPRO-
GRAMMIERUNG
(Fortsetzung)**

WARNUNG

Es wird empfohlen, festes Fett vor dem Einfüllen in die Frittierkessel zu schmelzen. Die Heizröhren der Gasmodelle bzw. die Heizelemente der Elektromodelle müssen vollständig mit Fett bedeckt sein, um Feuer, schwere Verbrennungen oder eine Beschädigung der Fritteuse zu vermeiden.

Leerlauf-Betrieb (SP-8)

11. Die Taste  drücken, bis SP-8 auf der Anzeige erscheint.

SP-8 **NO (NEIN)**

**IDLE MODE ENABLED
(LEERLAUF EINGESCHALTET)**
NO (NEIN)

12. Die Taste  oder  drücken, um von "YES" (JA) auf "NO" (NEIN) bzw. von "NO" (NEIN) auf "YES" (JA) umzuschalten.

YES (JA) = Leerlauf ist eingeschaltet
NO (NEIN) = Leerlauf ist abgeschaltet

13. Wenn YES (JA),

SP-8A **250**

**IDLE SETPT TEMP
(LEERLAUF SOLLWERT TEMP)** **250**

4-3. **BETRIEBSART
SONDERPRO-
GRAMMIERUNG
(Fortsetzung)**

14. Die Taste  oder  drücken, um die Temperatur zu verändern.

15. Die Taste  drücken.
PROG

SP-8B	0
--------------	----------

AUTO-IDLE MINUTES	
(AUTOMAT. LEERLAUF MINUTEN)	0

16. Die Taste  oder  drücken, um die Zeitdauer zu verändern, während der das Gerät nicht in Benutzung ist, bevor das Gerät die Leerlauf-Betriebsart beginnt.
Höchstens = 60 Minuten
Mindestens = OFF (AUS)

17. Um die Produkttaste 6 (P6) als Leerlauf-Taste zu verwenden (P12 für Geräte mit 12-Produkt-Steuerung), ist die Taste PROG zu drücken. Auf der Anzeige erscheint "SP8C" und "USE P 6 FOR ID>E (P 6 FÜR LEERLAUF VERWENDEN>E) – bei Modellen mit Zwölf-Produkt-Steuerung 12 – sowie "NO" (NEIN) oder "YES" (JA).

18. Die Taste  oder  drücken, um von NO (NEIN) auf YES (JA) oder von YES (JA) auf NO (NEIN) umzuschalten. Wenn YES (JA) gewählt wurde, P6 (bzw. P12) drücken, um bei schleppendem Betrieb die Betriebsart Leerlauf zu wählen.

ACHTUNG

Wenn die Betriebsart Leerlauf bei Auto-Lift Modellen gewählt wird, wird die Funktion "Korb herausheben" auf Taste P12 abgeschaltet.

**4-3. BETRIEBSART
SONDERPRO-
GRAMMIERUNG
(Fortsetzung)**

**Filter-Tracking eingeschaltet (SP-9 - Sechs-Produkt-
Steuerung)**

Auf YES (JA) stellen, um die Anzahl der Frittier-Zyklen zwischen Filtrierungs-Zyklen zu programmieren. (Siehe Abschnitt 4-2)

19. Die Taste  drücken, bis SP-9 auf der Anzeige erscheint.

SP-9	YES (JA)
-------------	-----------------

FILTER TRACKING ENABLED (FILTER-TRACKING EINGESCHALTET) YES (JA)

20. Die Taste  oder  drücken, um von "YES" (JA) auf "NO" (NEIN), bzw. von "NO" (NEIN) auf "YES" (JA) umzuschalten.

21. Die Taste  drücken. Auf der Anzeige erscheint:

SP-9A	90%
--------------	------------

SUGGEST FILTER AT... (FILTRIEREN EMPFOHLEN BEI...) 90%

22. Die Taste  drücken. Auf der Anzeige erscheint:

SP-9B	130%
--------------	-------------

FILTER LOCKOUT AT... (FILTERSPERRE BEI...) 130%
--

**4-3. BETRIEBSART
SONDERPRO-
GRAMMIERUNG
(Fortsetzung)**

23. Die Taste  drücken und gedrückt halten, um die Betriebsart Sonderprogrammierung zu verlassen.

PROG

Filter-Tracking eingeschaltet (SP-9 - Zwölf-Produkt-Steuerung)

Dieses ist auf "1,OFF", "2,MIXED" oder "GLOBAL" einzustellen.

MIXED (VERSCHIEDEN) oder GLOBAL erlauben es dem Bedienungspersonal, die Anzahl der Frittier-Zyklen zwischen Filter-Zyklen zu programmieren. (Siehe Abschnitt 4-2)

MIXED = Verschiedene Einstellwerte für jedes Produkt.

GLOBAL = Derselbe Einstellwert für alle Produkte.

24. Die Taste  drücken, bis SP-9 auf der Anzeige erscheint.

PROG

SP-9	1,OFF (AUS)
-------------	--------------------

FILTER TRACKING ENABLED (FILTER-TRACKING EINGESCHALTET) 1,OFF (AUS)
--

MIXED (VERSCHIEDEN)

25. Die Taste  oder  drücken, um von "1,OFF" (AUS) auf "2,MIXED" (VERSCHIEDEN) umzuschalten.

DOWN

UP

26. Die Taste  drücken. Auf der Anzeige erscheint:

PROG

SP-9A	90%
--------------	------------

SUGGESTED FILTER AT... (FILTRIEREN EMPFOHLEN BEI...) 90%

**4-3. BETRIEBSART
SONDERPRO-
GRAMMIERUNG
(Fortsetzung)**

27. Die Taste  drücken.
PROG

SP-9B	130%
--------------	-------------

FILTER LOCKOUT AT... (FILTERSPERRE BEI...)	130%
--	-------------

GLOBAL

25. Die Taste  oder  drücken, um von
DOWN UP

“1,OFF” (AUS) auf “GLOBAL” umzuschalten.

GLOBAL FILTER CYCLES (GLOBALE FILTER-ZYKLEN)	4
--	----------

26. Die Taste  oder  drücken, um die Zahl
DOWN UP
von 1 bis 99 zu verändern.

ACHTUNG

Die Anzahl der Frittier-Zyklen bis zur nächsten Filtrierung wird in der Mitte der Anzeige sichtbar.

----- 5X -----

27. Gehen Sie zum Abschnitt 4-2 und greifen Sie auf die Betriebsart Programmieren zu. Drücken Sie die Taste , bis “FILTER INCL” (FILTER GEWÄHLT)
PROG
auf der Anzeige erscheint (Schritt 13). Geben Sie für jedes Produkt “YES” (JA) ein, das beim Filter-Tracking mit einbezogen sein soll.

**4-3. BETRIEBSART
SONDERPRO-
GRAMMIERUNG
(Fortsetzung)**

Anzahl der Körbe (SP-13 – Zwölf-Produkt-Steuerung)

28. Die Taste  drücken, bis SP-13 auf der Anzeige erscheint.

SP-13	2,BSKT (KÖRBE)
--------------	---------------------------

NUMBER OF BASKETS (ANZAHL DER KÖRBE)	2,BSKT
---	---------------

29. Die Taste  oder  drücken, um von “2,BSKT” (2 Körbe) auf “1,BSKT” (1 Korb) umzuschalten.

30. Die Taste  drücken und gedrückt halten, um die Betriebsart Sonderprogrammierung zu verlassen.

ACHTUNG

Weitere Informationen bezüglich der anderen Einstellungen bei der Sonderprogrammierung erhalten Sie von Ihrem Henny Penny Händler am Ort oder direkt vom Hauptsitz der Firma unter der Rufnummer 001-937-456-8417.