



**OFFENE FRITTEUSE
MODELL OFE-290
MODELL OFE-292**

SERVICE-HANDBUCH



Vor Installation und Inbetriebnahme des
Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen

ÜBEREINSTIMMUNG

Dies ist die original versionskontrollierte Henny Penny Anleitung für die Elektro (OFE) Modell 29X (OFE 290,292). Diese Anleitung ist auf der öffentlichen Website von Henny Penny (www.hennypenny.com) verfügbar.

Lesen Sie diese Anleitung vor der Installation und dem Betrieb dieses Geräts vollständig durch, um die Einhaltung aller erforderlichen Installations-, Betriebs- und Sicherheitsstandards sicherzustellen. Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden am Gerät und Personenschäden zu vermeiden.

ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG UND WARTUNG

- Diese Fritteuse muss so installiert und verwendet werden, dass kein Wasser mit dem Öl in Berührung kommt, was zu Spritzern und Überkochen von Öl und Dampf führen kann, was wiederum zu Verletzungen führen kann; ausgenommen ist die normale Produktfeuchtigkeit.

- Verbrennungsgefahr! Bewegen Sie die Fritteuse oder die Filterauffangwanne nicht, wenn sie heißes Öl enthält. Personenschäden oder schwere Verbrennungen können durch spritzendes heißes Öl verursacht werden.

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz in Küchen von Restaurants, Bäckereien, Krankenhäusern usw. vorgesehen, jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln, wie z. B. in einer Fabrikumgebung. Während des Betriebs liegt der luftgetragene A-bewertete Emissionsschalldruck des Geräts unter 70 db(A). Alle Reparaturen müssen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen durchgeführt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Verwenden Sie immer eine Zugentlastung. Das mitgelieferte Netzkabel muss mit einer Zugentlastung so installiert werden, dass bei einem Versagen der Zugentlastung die Drähte L1, L2, L3 und N stromlos werden und zuerst ausfallen. Wenn das mitgelieferte oder ein vorhandenes Netzkabel beschädigt wird, verwenden Sie es nicht, sondern ersetzen Sie es durch ein bekanntermaßen gutes Netzkabel mit einem Drahtdurchmesser von 4 mm, das mit dem Klemmenblock zu verdrahten ist. Wenn ein flexibles Netzkabel verwendet wird, muss es vom Typ HO7RN sein.

Außerdem muss das Netzkabel ein ölbeständiges, ummanteltes, flexibles Kabel sein, das nicht leichter ist als ein gewöhnliches Kabel mit Polychloropren- oder einem anderen gleichwertigen synthetischen Elastomer-Mantel. Der Austausch des Netzkabels muss durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen erfolgen, um eine Gefährdung zu vermeiden. Es wird empfohlen, eine Schutzvorrichtung mit einem Nennwert von 30 MA, wie z. B. einen Fehlerstromschutzschalter (RCCB) oder einen Fehlerstromschutzschalter (GFCI), für den Stromkreis der Fritteuse zu verwenden. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen. Ziehen Sie den Schutzkontaktstecker nicht ab. Diese Fritteuse muss angemessen und sicher geerdet sein, da es sonst zu einem elektrischen Schlag kommen kann. Beziehen Sie sich für die korrekte Erdung auf die örtlichen Elektrovorschriften oder, falls keine örtlichen Vorschriften vorliegen, auf The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-(die aktuelle Ausgabe). Die elektrische Fritteuse ist ab Werk verdrahtet für:

- U.S. (UL): 208, 220 oder 440 Volt, ein- oder dreiphasig, 60-Hertz-Betrieb.

- International (CE): 220, 230, 240, 380, 400, 415 Volt, ein- oder dreiphasig, 50-Hertz-Betrieb.

Wenn es nicht mit der Fritteuse bestellt wurde, muss das richtige Netzanschlusskabel als Zubehör bestellt oder bei der Installation bereitgestellt werden. Prüfen Sie das Datenschild auf der Innenseite der Friteusentür, um die richtige Stromversorgung zu ermitteln.

ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Seit dem 16. August 2005 ist in der Europäischen Union die Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte in Kraft getreten. Unsere Produkte sind nach der WEEE-Richtlinie bewertet worden. Wir haben unsere Produkte auch daraufhin überprüft, ob sie der RoHS-Richtlinie (Restriction of Hazardous Substances) entsprechen, und haben unsere Produkte entsprechend umgestaltet, um die Anforderungen zu erfüllen. Um diese Richtlinien weiterhin zu erfüllen, darf dieses Gerät nicht als unsortierter Hausmüll entsorgt werden. Für die ordnungsgemäße Entsorgung wenden Sie sich bitte an Ihren nächsten Henny Penny-Händler.

WARTUNG

Dieses Gerät muss täglich, wöchentlich, monatlich, vierteljährlich und jährlich ordnungsgemäß gewartet werden, um einen sicheren und kontinuierlichen Betrieb zu gewährleisten. Dieses Gerät darf niemals mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfreinigungsgerät gereinigt werden. Reinigungsbürsten werden mit dem Gerät mitgeliefert, und die entsprechenden Reinigungsanweisungen sind in dieser Anleitung enthalten. Eine ordnungsgemäße Wartung erhöht auch die Lebensdauer des Geräts und des Öls, was die Betriebskosten über die gesamte Lebensdauer reduziert. Außerdem erhöht sich bei altem Öl die Möglichkeit eines Anstiegs und eines Brandes aufgrund des reduzierten Flammpunktes des Öls. Die Öltemperatur darf niemals 450° F (230° C) überschreiten.

PERSONALEINSCHRÄNKUNGEN

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihren Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

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

BELÜFTUNG

Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers installiert und darf nur an einem angemessen belüfteten Ort in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und den geltenden Vorschriften verwendet werden, um das Auftreten unzulässiger Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Stoffen zu verhindern. Ein angemessener Luftstrom ist wichtig, um eine effiziente Beseitigung der Dampf- und Frittgerüche zu ermöglichen. Der Luftstrom für dieses Modell beträgt 33,3 cfm (56,6 m³/h) Luftstrom. Lesen Sie die Anweisungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.



Symbol für Potenzialausgleich



Symbol für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE)



ODER



Symbole für Stromschlaggefahr



ODER



Symbole für heiße Oberflächen

HENNY PENNY

ELEKTRO-FRITTIERGERÄT FÜR 6 HÜHNER

SPEZIFIKATIONEN

Höhe 155	cm
Breite 61	cm
Tiefe 107	cm
Stellfläche 0,65	m ²
Füllmenge	6 Hühner – 9,5 kg 45 kg Frittierfett
Elektrische Daten	208 VAC, 3-phasig, 50/60 Hz, 17 KW, 47,2 Amp. 240 VAC, 3-phasig, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amp. 200 VAC, 3-phasig (Delta), 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 Amp. 240 VAC, 3-phasig (Delta), 50 Hz, 17 KW, 40,9 Amp. 380 VAC, 3-phasig, 50 Hz, 17 KW, 25,8 Amp. 415 VAC, 3-phasig, 50 Hz, 17 KW, 23,7 Amp.
Heizung	Zwei 8.500 Watt elektrische Tauchheizelemente
Versandgewicht	Ca. 360 kg

ACHTUNG

Ein Typenschild an der rechten Seitenwand enthält Angaben über Gerätetyp, Seriennummer, Gewährleistungsdatum und weitere Angaben über das Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

Abschnitt	Seite
Abschnitt 1. EINFÜHRUNG.....	1-1
1-1. EINFÜHRUNG.....	1-1
1-2. SACHGEMÄSSE WARTUNG.....	1-1
1-3. UNTERSTÜTZUNG	1-1
1-4. SICHERHEIT	1-2
 Abschnitt 2. INSTALLIERUNG	 2-1
2-1. AUSPACKEN.....	2-1
2-2. WAHL DES RICHTIGEN STANDORTES.....	2-4
2-3. NIVELLIEREN DER FRITTIERSTATION	2-5
2-4. ENTLÜFTUNG AN DER FRITTIERSTATION.....	2-5
2-5. VORSCHRIFTEN FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS.....	2-6
2-6. ÜBERPRÜFEN DER FRITTEUSE.....	2-6
2-7. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS INTERNATIONAL	2-7
 Abschnitt 3. BETRIEB	 3-1
3-1. BEDIENUNGSELEMENTE	3-1
3-2. BEDIENUNG DES DECKELS.....	3-2
3-3. SCHMELZZYKLUS-BETRIEB	3-2
3-4. SCHALTER UND ANZEIGEN	3-3
3-5. FRITTIERFETT EINFÜLLEN ODER HINZUFÜGEN	3-6
3-6. GRUNDSÄTZLICHER BETRIEB	3-7
3-7. HANDHABUNG DES FRITTIERFETTS	3-8
3-8. FILTRIEREN	3-9
3-9. AUSWECHSELN DES FILTERUMSCHLAGS	3-11
3-10. FILTERPUMPEN-MOTORSCHUTZ – “MANUELLE RÜCKSTELLUNG”	3-14
3-11. REINIGEN DES FRITTIERBECKENS	3-14
3-12.. NORMALE WARTUNG	3-16
3-13. PROGRAMMIEREN	3-16

ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

1-1. EINFÜHRUNG

Die offene Henny Penny Fritteuse ist ein Grundgerät für die Nahrungsmittelzubereitung. Dieses Gerät wird ausschließlich von Institutionen und kommerziellen Kochunternehmen verwendet.

1-2. SACHGEMÄSSE WARTUNG

Wie alle Geräte für die Speisezubereitung erfordert auch das Offene Frittegerät von Henny Penny Pflege und Wartung. Dieses Handbuch enthält die Vorschriften für die Wartung und Reinigung, die in den täglichen Betrieb des Gerätes integriert werden müssen.

1-3. UNTERSTÜTZUNG

Wenn Sie weitere Hilfe benötigen, rufen Sie bitte 937-456-8405 an.

1-4. SICHERHEIT

Das Ofene Frittier gerät von Henny Penny ist mit vielen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Jedoch nur genaue Kenntnisse über die richtige Installation, den Betrieb und die Wartungsverfahren garantieren den sicheren Betrieb. Die Anweisungen in diesem Handbuch sollen Ihnen beim Erlernen der richtigen Verfahren behilflich sein. Besonders wichtige und sicherheitsbezogene Informationen werden mit den Begriffen GEFÄHR, WARNUNG, VORSICHT und ACHTUNG gekennzeichnet. Diese Begriffe haben folgende Bedeutung:



Das Wort GEFÄHR weist auf eine Gefahrenquelle hin, die schwere Verletzungen wie Verbrennungen zweiten oder dritten Grades, Blindheit sowie weitere Dauerschäden verursachen kann.

WARNUNG

Das Wort WARNUNG wird verwendet, um auf eine Tätigkeit aufmerksam zu machen, bei der Verletzungen auftreten können, wenn sie nicht ordnungsgemäß ausgeführt wird.



Das Wort VORSICHT wird verwendet, um auf eine Tätigkeit aufmerksam zu machen, bei der das Gerät beschädigt werden kann, wenn sie nicht richtig ausgeführt wird.

ACHTUNG

Das Wort ACHTUNG wird verwendet, um auf besonders wichtige Informationen aufmerksam zu machen.

ABSCHNITT 2. INSTALLIERUNG

2-1. AUSPACKEN

ACHTUNG

Die Installation dieses Geräts sollte nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker ausgeführt werden.

1. Verpackungsbänder aufschneiden und vom Karton entfernen.
2. Kartondeckel entfernen und den Karton durch Hochheben vom Gerät entfernen.
3. Verpackungsstücke von den Kanten entfernen (4).
4. Metallbänder aufschneiden, mit denen das Gerät an der Palette befestigt ist.

Der Deckel darf erst nach Ausführung der Schritte 5, 6 und 7 entriegelt werden.

5. Frittiergerät von der Palette entfernen.

WARNUNG

Das Gerät wiegt etwa 405 kg. Zur Vermeidung von Verletzungen muss beim Bewegen des Geräts mit äußerster Vorsicht verfahren werden.

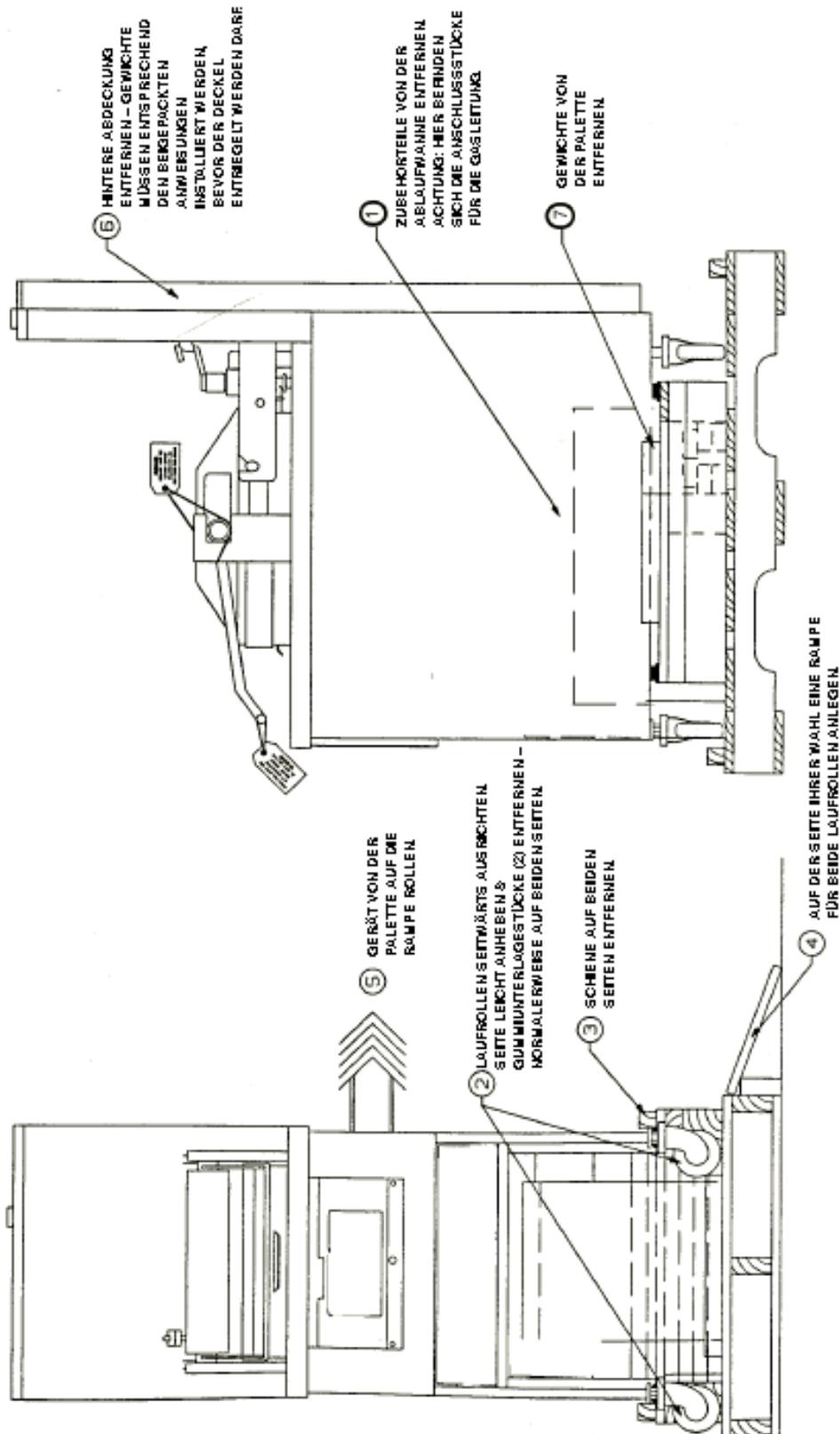
6. Hintere Abdeckung entfernen.

WARNUNG

Die Gewichte für das Gegengewicht sind beim Versand getrennt unter dem Gerät verpackt. Sie wiegen je etwa 8,1 kg. Es muss vorsichtig vorgegangen werden, um Verletzungen zu vermeiden. Alle Teile müssen installiert werden, bevor der Deckel entriegelt werden darf.

7. Die fünf Gewichte werden in die Gegengewichtshalterung eingesetzt. Nun werden die Bolzen an der oberen linken und rechten Ecke entfernt und entsorgt.
8. Die hintere Abdeckung wird wieder montiert.
9. Warnetiketten vom Deckel entfernen. Der Deckel darf nun entriegelt werden.

Nach Wunsch Ausladen über Rampen



2-2. WAHL DES RICHTIGEN STANDORTES

Der richtige Standort der Frittierstation ist für einen schnellen und bequemen Betrieb sehr wichtig. Der Standort der Frittierstation muss genügend Raum für ein leichtes Beladen und Entladen des Gerätes bieten, ohne dass dadurch die endgültige Zusammenstellung der bestellten Speisen behindert wird. Erfahrung hat gezeigt, dass ein schneller, ununterbrochener Service gewährleistet wird, wenn die Speisen vom rohen bis zum servierbereiten Zustand frittiert und dann im Warmhaltegerät bereitgehalten werden. Auf einer Seite der Frittierstation sollte sich ein Tisch zum Abstellen von Gegenständen befinden. Bitte bedenken Sie, dass die höchste Effizienz durch einen ununterbrochenen Arbeitsablauf erreicht wird, d.h. auf einer Seite roh hinein und auf der anderen Seite fertig heraus. Die Zusammenstellung der bestellten Speisen kann an einer anderen Stelle mit nur geringem Effizienzverlust erfolgen. Zur richtigen Wartung ist ein Freiraum von etwa 60 cm rund um das Gerät erforderlich. Der Wartungszugang ist durch Entfernen der Seitenwand gewährleistet.

ACHTUNG

Das Gerät ist so aufzustellen, dass es nicht umkippen oder sich bewegen kann, was ein Herausschwappen von heißem Frittierfett verursachen könnte. Dies kann durch die richtige Wahl des Standortes und durch Haltevorrichtungen erreicht werden.

Die Friteuse muss so installiert und betrieben werden, dass kein Wasser mit Fett in Kontakt kommen kann.



Der Raum unter dem Modell 290 darf nicht als Abstellraum benutzt werden. Die Filterwanne befindet sich unter der Friteuse und unter dem Gerät aufgehobene Vorräte können ruiniert werden oder eine Brandgefahr darstellen.

2-3. NIVELLIEREN DER FRITTIERSTATION

Für den ordnungsgemäßen Betrieb muss die Frittierstation von rechts nach links und von vorne nach hinten nivelliert werden. Eine Wasserwaage wird auf die ebene Fläche oben am Frittierkessel aufgelegt und die Nivellierbolzen bzw. die Laufrollen werden so justiert, dass das Gerät waagrecht steht.



Falls diese Nivellieranweisungen nicht beachtet werden, kann Frittierfett aus der Fritteuse überlaufen, was schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brände oder Sachschäden zur Folge haben könnte.

2-4. ENTLÜFTUNG AN DER FRITTIERSTATION

Die Fritteuse sollte so aufgestellt werden, dass eine Entlüftung in eine zweckentsprechende Abzugshaube oder Entlüftungsanlage möglich ist. Dies ist notwendig, um ein wirksames Entlüften von Heißdampf und Bratdunst zu erlauben. Besondere Aufmerksamkeit muss auf die richtigen Konstruktion der Abzugshaube gerichtet werden, damit sie den Betrieb der Fritteuse nicht behindert. Wir empfehlen, dass Sie sich mit einer örtlichen Entlüftungs- oder Heizungsfirma in Verbindung setzen, die Ihnen bei der Konstruktion einer entsprechenden Anlage behilflich sein kann.

ACHTUNG

Die Entlüftungsanlage muss den örtlichen und landesweiten Vorschriften entsprechen. Wenden Sie sich deshalb an Ihre örtliche Brandschutz- oder Baubehörde.

2-5. VORSCHRIFTEN FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Die Fritteuse für Elektrobetrieb benötigt folgende Anschlusswerte: 208 oder 240 Volt, dreiphasig, 50/60 Hz. Das Stromversorgungskabel kann sich entweder bereits an der Fritteuse befinden oder es muss zum Anschließen bereitgestellt werden. Die richtigen Anschlusswerte finden Sie auf dem Typenschild an der linken Seite der hinteren Abdeckung, unmittelbar oberhalb des Deckels.

Internationale Elektranforderungen sind in Abschnitt 2-7 zu finden.

WARNUNG

Die Fritteuse MUSS ausreichend und sicher geerdet werden, um Elektroschock zu vermeiden. Beachten Sie die örtlich oder landesweit geltenden Erdungsvorschriften bezüglich des sachgemäßen Erdungsverfahrens.

Ein separater Trennschalter mit Sicherungen entsprechender Werte oder Sicherungsautomaten müssen an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen der Fritteuse und der Stromquelle installiert werden. Es sollte ein isoliertes Kupferkabel für 600 Volt und 90 °C verwendet werden. Bei Kabellängen über 15 m ist ein Kabel mit den nächsthöheren Werten zu verwenden. Falls ein biegsames Stromversorgungskabel verwendet wird, muss es dem Typ HO7RN entsprechen und einen Mindestdurchmesser von 4 mm haben.

VORSICHT

Der Hauptschalter an diesem Gerät schaltet NICHT alle Leiter ab. Das Gerät muss mit einem externen Trennschalter ausgestattet werden, der alle nicht geerdeten Leiter abschaltet.

2-6. ÜBERPRÜFEN DER FRITTEUSE

Jede Ofene Fritteuse von Henny Penny wird vor dem Versand vollständig überprüft und getestet. Es ist jedoch ratsam, das Gerät nach dem Installieren nochmals zu überprüfen.

2-7. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS INTERNATIONAL

Geräte zur Verwendung außerhalb der USA werden wegen der unterschiedlichen Anschlussvorschriften oft ohne eingebautes Stromversorgungskabel ausgeliefert. Die Fritteusen sind ab Werk für folgende Anschlusswerte lieferbar: 208, 240, 380 oder 415 V, dreiphasig, 50 Hz. Innerhalb der Fritteuse befindet sich ein Anschlussblock für das Anschließen des Stromversorgungskabels. Ein Etikett auf der Innenseite der rechten Seitenwand wird Ihnen bei der Verkabelung des Gerätes behilflich sein.

Beim Installieren des Stromversorgungskabels ist wie folgt zu verfahren:

1. Seitenwand auf der rechten Geräteseite entfernen.
2. Vorderwand hinter dem Filterknopf entfernen und trennen.
3. Kabel durch die Zugentlastung am Anschlussblock einführen.
4. Kabeladern entsprechend dem Schaltbild auf der Seitenwand anschließen.
5. Durchhängendes Kabel stramm ziehen und die Schrauben an der Zugentlastung festziehen.
6. Durchhängendes Kabel stramm ziehen und mit der Klemmschelle hinten am Gerät befestigen.
7. Durchhängendes Kabel stramm ziehen und mit der Klemmschelle am Rahmen am rechten hinteren Bein des Gerätes befestigen.



Sicherstellen, dass das Kabel stramm genug ist,

damit es der Filterwanne nicht im Weg ist und evtl. verhindert, dass die Filterwanne vollständig eingeschoben werden kann. Dies könnte ein Überfließen von heißem Frittierfett auf den Fußboden verursachen.

8. Die Verkabelung der Fritteuse ist nun abgeschlossen.

2-7. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS INTERNATIONAL (Fortsetzung)

ACHTUNG

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 Stromkreis der Fritteuse eine für 30 mA ausgelegte Schutzvorrichtung, wie z. B. einen Fehlerstrom-Schutzschalter oder einen Erdschlussstrom-Unterbrecher, zu verwenden.

Symbol für Potenzialausgleich (Erdung) =



WARNUNG

GEFAHR VON ELEKTROSHOCKS

(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:

**ÜBERKOCH-VERHÜTUNG BEI HENNY PENNY FRITTEUSEN
FÜR SECHS HÜHNER**



FALLS DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEACHTET WERDEN, KÖNNTE FRITTIERFETT AUS DER FRITTEUSE ÜBERFLIESSEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, FEUER UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

3. DAS FRITTIERFETT DARF **NUR** WÄHREND DER INBETRIEBNAHME MORGENS UMGERÜHRT WERDEN. **DAS FETT DARF ZU KEINER ANDEREN ZEIT UMGERÜHRT WERDEN!**
4. DAS FRITTIERFETT IST MINDESTENS ZWEIMAL TÄGLICH ZU FILTRIEREN.
5. NUR BEI ANZEIGE “COOL” (KÜHL) FILTRIEREN.
6. BEIM FILTRIEREN SIND ALLE BRATRÜCKSTÄNDE VON DER FRITTIERKESSELOBERFLÄCHE UND DER KALTEN ZONE ABZUBÜRSTEN.
7. SICHERSTELLEN, DASS DIE FRITTEUSE NIVELLIERT IST.
8. SICHERSTELLEN, DASS DAS FRITTIERFETT NIE OBERHALB DER OBEREN “FÜLL”-LINIE (FILL) IST.
9. SICHERSTELLEN, DASS DAS GASREGELVENTIL UND DIE BRENNER RICHTIG EINGESTELLT SIND. (NUR BEI GASMODELLEN)
10. EMPFOHLENES FÜLLGEWICHT – 9,5 kg.

WEITERE INFORMATIONEN ÜBER DIESE ANWEISUNGEN FINDEN SIE IM HENNY PENNY WARTUNGSHANDBUCH.

**WEITERE HILFE ERHALTEN SIE TELEFONISCH VON DER HENNY PENNY
KUNDENDIENSTABTEILUNG UNTER DER RUFNUMMER**

001-937-456-8405.

ABSCHNITT 3. BETRIEB

3-1. BEDIENUNGSELEMENTE

Hauptschalter / Pumpenschalter

Der Haupt-/Pumpenschalter ist ein Dreiwegschalter mit Mittelstellung AUS ("OFF"). Zum Betrieb der Fritteuse wird der Schalter auf EIN ("POWER") geschaltet. Zum Betrieb der Filterpumpe wird der Schalter auf PUMPE ("PUMP") geschaltet. Vor dem Betrieb der Filterpumpe müssen bestimmte Bedingungen erfüllt sein. Diese Bedingungen werden weiter unten in diesem Abschnitt beschrieben.

Frittierbecken

Das Becken enthält das Frittierfett und ist so konstruiert, dass es die Heizelemente, 6 Hühner und eine ausreichend große Kaltzone zum Aufnehmen der Bratrückstände enthält.

Frittiergestell

Dieses Gestell aus Edelstahl besteht aus fünf Ablagen, auf denen die Speisen während des Frittierens und danach liegen.

Ablassventil

Das Ablassventil ist ein Zweiwege-Kugelventil. Es ist normalerweise in der geschlossenen Stellung. Zum Ablassen des Frittierfettes aus dem Kessel in die Filterablasswanne wird der Ventilhebel betätigt.

Ablass- Verriegelungsschalter

Der Ablass-Verriegelungsschalter ist ein Mikroschalter, der den Kessel schützt, falls das Bedienungspersonal versehentlich das Frittierfett vom Kessel ablässt, während der Hauptschalter auf EIN ("POWER") steht. Der Schalter funktioniert so, dass er automatisch die Heizung abschaltet, sobald das Ablassventil geöffnet wird.

Frittierfett-Mischsystem

Das Gerät ist mit einem Frittierfett-Mischsystem ausgestattet, um sicherzustellen, dass das Fett gut gemischt wird, damit eine Ansammlung von Feuchtigkeit und ein Aufkochen im Kessel vermieden wird. Die Steuerelemente schalten in vor gegebenen Zeitabständen die Filterpumpe ein, um das Frittierfett zu mischen.

Deckelverriegelung

Der Deckel ist vorne mit einer mechanischen Verriegelung ausgestattet, die in eine Lasche vorne am Kessel eingreift. Diese Vorrichtung verriegelt den Deckel während des Frittierens.

Grenzwertabschaltung

Die Temperatursteuerung überwacht die Temperatur des Frittierfetts und schaltet die Heizung des Kessels ab, falls die Temperatur des Fettes 230 °C überschreitet. Wenn die Temperatur des Frittierfetts in den sicheren Betriebsbereich absinkt, muss die Steuerung manuell zurückgestellt werden.

3-2. BEDIENUNG DES DECKELS

Schließen des Deckels:

1. Deckel absenken, bis die Verriegelung das Frittierbecken berührt.

Öffnen des Deckels:

2. Deckelverriegelung vorn entriegeln.
3. Deckel am Handgriff hochheben.

3-3. SCHMELZZYKLUS-BETRIEB

Wenn die Temperatur des Frittierfetts weniger als 85 °C beträgt und der Hauptschalter auf EIN ("POWER") steht, beginnt die Fritteuse den Schmelzzyklus. Das Frittierfett wird langsam aufgeheizt, um ein Anbrennen zu vermeiden. Die Heizung wird ein- und ausgeschaltet, um das Frittierfett langsam zu schmelzen. Wenn eine Temperatur von 85 °C erreicht ist, bleibt die Heizung eingeschaltet, bis 121 °C erreicht wird und damit die Betriebsart KÜHL ("COOL"). Zum Verlassen der Betriebsart KÜHL ("COOL") wird die Taste KÜHL gedrückt.

3-4. SCHALTER UND ANZEIGEN**Temperaturanzeige**

Sobald der Hauptschalter eingeschaltet ist, erscheint auf der Anzeige die Temperatur im Frittierbecken, bis ein Kochzyklus eingeleitet wird. Während des Frittierens erfolgt beim Drücken der Temperaturtaste die Anzeige der Temperatur.

“KÜHL”-Betrieb

Nach dem Frittieren oder dem Filtrieren des Fettes geht die Temperatur automatisch auf die Betriebsart KÜHL über, bei der das Frittierfett auf einer kühleren Temperatur gehalten wird. Dies verlängert die Haltbarkeit des Frittierfettes und verkürzt die Aufheizzeit des Fettes für den nächsten Frittierzyklus.

Zykluswahl

Drücken Sie die Produkt-Taste, um ein Kochgut zu wählen. Das Frittierfett wird nun auf die dafür vorgewählte Temperatur erhitzt.

Drücken Sie die Produkt-Taste nochmals, um den Frittierzyklus einzuleiten. Die auf der Anzeige erscheinende Zeit beginnt in Minuten und Sekunden rückwärts zu zählen.

Am Ende des Frittierzyklus drücken Sie die Timer-Taste nochmals, wenn auf der Anzeige “Fertig” (“DONE”) leuchtet und der Alarmton ertönt.

ACHTUNG

Sie können jederzeit eine Produkt-Taste drücken, um einen Frittierzyklus abubrechen.

Zeit-/Temperaturanzeige

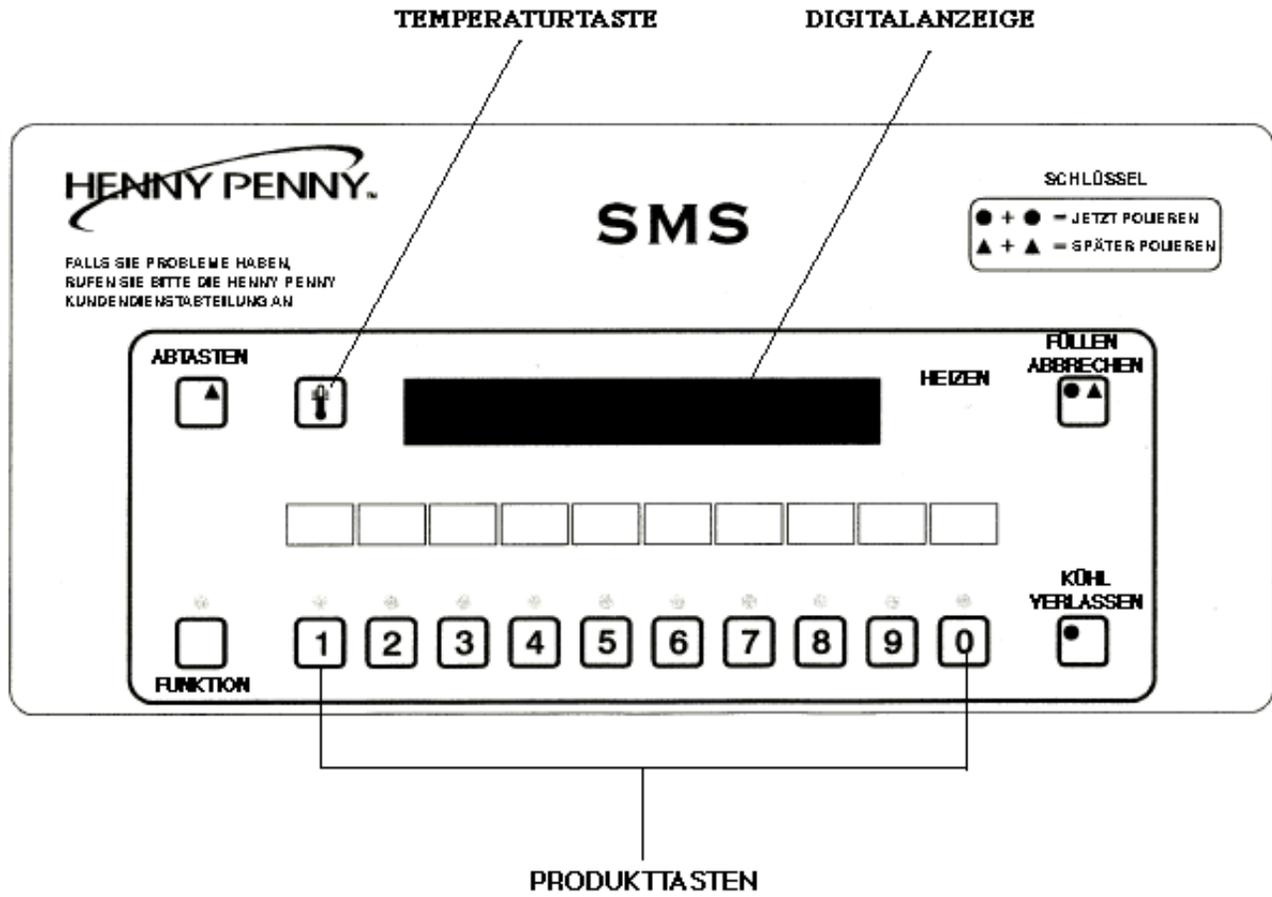
Eine vierstellige (4) LED-Anzeige, die während des Frittierzyklus die noch verbleibende Frittierzeit anzeigt und auf Verlangen auch die Frittierfetttemperatur.

Heizleuchtanzeige

Die Heizleuchtanzeige leuchtet immer, solange die Steuerung Heizung anfordert. Sobald die richtige Frittierfetttemperatur erreicht ist, erlischt die Heizleuchtanzeige.

3-4. SCHALTER UND ANZEIGEN (Fortsetzung)

Übertemperaturanzeige	Auf der Anzeige erscheint "HI", sobald die Frittierfetttemperatur einen Wert erreicht, der 22 °C über dem Sollwert liegt.
Abfallanzeige	Auf der Anzeige erscheint "Bereit" ("Ready"), sobald das Frittierfett die Sollwerttemperatur (+2° bis 1 °) erreicht hat.
Fertig ("Done")-Anzeige	Am Ende des Frittierzyklus erscheint auf der Anzeige "FERTIG" ("DONE").
Temperaturtaste	Während des Frittierzyklus drücken Sie diese Taste, um die Frittierfetttemperatur abzulesen.
Abtast-Taste	Drücken Sie die Abtast-Taste, um durch alle laufenden Mehrfach-Timer durchzuschalten.
Funktionstaste	Drücken Sie die Funktionstaste, um auf die Programmierung der Steuerung zuzugreifen.
Füllen-Abbrechen	Nach dem Filtrieren erscheint in der Betriebsart Filtersperre auf der Anzeige "FÜLLEN" ("FILL") und die Taste Füllen-Abbrechen" muss betätigt werden.
Mehrfach-Timer	Die Steuerung ist in der Lage, mehrere Timer laufen zu lassen. Wenn mehr als ein Produkt frittiert wird, kann ein Timer eingeschaltet werden, indem man an mehr als eine Produkt-Taste pro Frittierzyklus drückt.

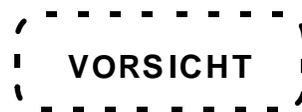


**3-5. FRITTIERFETT
EINFÜLLEN ODER
HINZUFÜGEN**

1. Es wird empfohlen, dass im offenen Frittierbecken ein Frittierfett hoher Qualität verwendet wird. Manche Frittierfette niedriger Qualität haben einen hohen Feuchtigkeitsgehalt, was Schäumen und Überkochen verursacht.
2. Wenn ein festes Frittierfett verwendet wird, kann man es zuerst durch Schmelzen verflüssigen und es dann in den Kessel gießen. Der Versuch festes Frittierfett zu schmelzen kann dazu führen, dass frisches Frittierfett brennt oder anbrennt.
3. Das Elektro-Modell benötigt 45 kg. Der Kessel hat drei Füllmarken an der Rückwand, die den richtigen Füllstand anzeigen.
4. Kaltes Frittierfett bis zu den unteren beiden Füllmarken einfüllen.



Das Frittierbecken **DARF NICHT** mit Frittierfett bis über die obere Füllmarke ("Fill") befüllt werden. Dies könnte die Folge haben, dass Frittierfett überkocht, was zu schweren Verbrennungen, Verletzungen, Feuer und/oder Sachschäden führen kann.



Beim Aufheizen muss der Frittierfettpegel oberhalb der Heizelemente bleiben. Falls diese Anweisung nicht befolgt wird, kann Feuer ausbrechen und/oder die Fritteuse beschädigt werden.

3-6. GRUNDSÄTZLICHER BETRIEB

Beachten Sie die folgenden Anweisungen bei der erstmaligen Inbetriebnahme der Fritteuse und jedes Mal, wenn die Fritteuse im kalten oder abgeschalteten Zustand wieder in Betrieb genommen wird. Hier sind die grundsätzlichen Anweisungen:

1. Frittierfett bis zur richtigen Höhe im Kessel einfüllen; 1,25 cm unterhalb der unteren Fülllinie.



Sicherstellen, dass das Frittierfett niemals über der oberen Fülllinie ("fill") steht. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zur Folge haben, dass das Frittierfett aus dem Frittierbecken überfließt, was schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brand und/oder Schäden am Gerät verursachen kann.

2. Den Haupt-/Pumpenschalter einschalten und die entsprechende Produkttaste drücken, um die zu frittierende Produktmenge zu wählen.
3. Beim "Kalt"-Start ist das Frittierfett während des Aufheizens umzurühren. Sicherstellen, dass es bis unten in die "Kaltzone" umgerührt wird.



Das Frittierfett DARF NUR während des Aufheizens vom "Kaltstart" umgerührt werden. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zur Folge haben, dass das Frittierfett aus dem Frittierbecken überfließt, was schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brand und/oder Schäden am Gerät verursachen kann.

4. Fritteuse aufheizen lassen, bis auf der Digitalanzeige "ABFALLEN" ("DROP") angezeigt wird.

3-6. GRUNDSÄTZLICHER BETRIEB (Fortsetzung)

ACHTUNG

Die Heizung schaltet sich etwa 10 Grad vor der eingestellten Solltemperatur abwechselnd ein und aus, um zu verhüten, dass der Temperatursollwert überschritten wird. (Proportionalsteuerung)

5. Frittierroste mit paniertem Frittier gut in die Halterung am Deckel einschieben, der unterste Rost zuerst.

ACHTUNG

Vor dem Beladen mit Frittier gut sind die Roste ins heiße Frittierfett einzutauchen, um zu verhüten, dass das Produkt daran kleben bleibt.

6. Deckel schließen und verriegeln und die entsprechende Produkttaste drücken.
7. Am Ende des Zyklus ertönt ein Alarm und auf der Anzeige erscheint "FERTIG" ("DONE"). Nun ist die entsprechende Produkttaste zu drücken.
8. Deckel entriegeln und schnell öffnen.
9. Mit Hilfe der Handgriffe werden die Produktroste aus dem Halter herausgenommen, der oberste Rost zuerst.

3-7. HANDHABUNG DES FRITTIERFETTS

1. Die Fritteuse sollte auf die Betriebsart "KÜHLEN" ("COOL") geschaltet werden, um das Frittierfett zu schonen, wenn die Fritteuse nicht unmittelbar in Betrieb ist.
2. Das Frittieren von paniertem Produkt erfordert Filtrieren, um das Frittierfett sauber zu halten. Das Frittierfett sollte mindestens zweimal täglich gefiltert werden, und zwar nach dem Kundenansturm zum Mittagessen und am Ende des Tages.

3. Das Frittierfett ist auf der richtigen Füllhöhe zu halten. Nach Bedarf ist Frittierfett nachzufüllen.
4. Den Frittierkorb nicht mit Frittiergut überladen oder mit Frittiergut mit sehr hohem Feuchtigkeitsgehalt füllen.



Falls diese Anweisungen nicht befolgt werden, kann das Frittierfett über den Rand des Frittierkessels überfließen oder ein Brand ausbrechen. Bei längerem Gebrauch des Frittierfetts sinkt der Flammpunkt. Das Frittierfett ist zu entsorgen, wenn erhebliches Rauchen oder Schäumen auftritt. Die Folge könnte sonst schwere Verbrennungen, Verletzungen, Feuer und/oder Sachschäden sein.

3-8. FILTRIEREN

Die Henny Penny Elektrofritteuse für 6 Hühner, Modell 290, muss täglich gereinigt und das Frittierfett muss mindestens zweimal täglich filtriert werden, und zwar nach dem Kundenansturm zum Mittagessen und am Ende des Tages.



Das Frittierfett sollte unmittelbar nach einem Frittierzyklus filtriert werden, wenn sich die Fetttemperatur in der Betriebsart "KÜHLEN" ("COOL") befindet: 121 °C oder niedriger. Die hohe Temperatur kann bewirken, dass Bratrückstände an der Oberfläche des Edelstahlkessels anbrennen, nachdem das Frittierfett abgelassen worden ist.



Nur dann Filtrieren, wenn auf der Anzeige "KÜHLEN" ("COOL") erscheint. Wenn diese Anweisung nicht beachtet wird, kann dies dazu führen, dass das Frittierfett überkocht, was schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brand und/oder Schäden am Gerät verursachen könnte.

Falls das Frittiervolumen dies notwendig macht, kann ein öfteres Reinigen erforderlich werden. Ein Teil des Verfahrens erfordert, dass die Bratrückstände vom kalten Bereich des Frittierbeckens entfernt werden. Ein hohes Frittiervolumen kann zur Folge haben, dass sich der kalte Bereich schneller mit Bratrückständen füllt. In diesem Fall ist ein Reinigen erforderlich. DIE OBERFLÄCHE DER FRITTEUSE UND DES FRITTIERKORBES SIND DANN SEHR HEISS. VORSICHTIG VORGEHEN, UM VERBREN-NUNGEN ZU VERMEIDEN.

3-8. **FILTRIERN** (Fortsetzung)

1. Vor dem Ablassen des Frittierfettes den Haupt-/Pumpenschalter auf AUS (OFF) stellen.
2. Sicherstellen, dass sich die Ablasswanne unter der Fritteuse befindet und die Rohrkupplung am Standrohr festgezogen ist, das aus der Ablasswanne herausragt.



Beim Festziehen der - Molkereiverschraubung des Filters oder dem Öffnen des Ablassventils sind Schutzhandschuhe oder ein Lappen zu verwenden, um schwere Verbrennungen zu vermeiden. Die Filterwanne mit Abdeckung muss soweit wie möglich unter die Fritteuse eingeschoben werden. Sicherstellen, dass das Loch in der Abdeckung genau auf das Ablassrohr ausgerichtet ist, bevor das Ablassventil geöffnet wird. Wenn diese Anweisung nicht beachtet wird, kann das Frittierfett spritzen und schwere Verbrennungen verursachen.

3. Die Bratrückstände entfernen und die Unterseite des Deckels abwischen.
4. Ziehen Sie den Ablassventilhebel auf sich zu, um das Ablassventil zu öffnen. Der Ventilhebel muss vorne an der Fritteuse gerade herausstehen. Mit einer L-förmigen Bürste werden die Bratrückstände von den Heizrohren, den Seitenwänden und dem Boden des Frittierbeckens entfernt, während das Frittierfett abläuft. Falls erforderlich werden die Bratrückstände mit einer geraden Bürste durch die Ablassöffnung im Boden des Frittierbeckens entfernt und die Zwischenräume zwischen den Wärmetauscherschlangen und den Kesselwänden gereinigt.

3-8. FILTRIEREN
(Fortsetzung)

ALLE Bratrückstände müssen beim Filtrieren von der Kesseloberfläche und dem kalten Bereich abgebürstet werden. Falls dies nicht erfolgt, kann das Frittierfett aus dem Frittierbecken überkochen, was schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brand und/oder Schäden am Gerät verursachen könnte.

5. Bratrückstände und den Bratrückstandring vom Frittierbecken abkratzen und entsorgen. Die Bratrückstände dürfen NICHT in die Filterwanne abgelassen werden. Diese Bratrückstände können einen angebrannten Geschmack in der Bratensoße verursachen. Alle Oberflächen sind mit einem sauberen feuchten Tuch abzuwischen. Falls sich Wassertropfen im kalten Bereich zeigen, sind diese mit einem Handtuch wegzuwischen, bevor das Frittierfett wieder in das Frittierbecken eingepumpt wird.
6. Den Ablassventilhebel in die geschlossene Stellung schieben, um das Ablassventil zu schließen.
7. Den Haupt-/Pumpenschalter auf PUMPEN (PUMP) stellen.
8. Sobald das gesamte Frittierfett in das Frittierbecken gepumpt worden ist, den Haupt-/Pumpenschalter auf AUS (OFF) stellen.

3-9. AUSWECHSELN DES FILTERUMSCHLAGS

Der Filterumschlag sollte nach 10-12 Filtrierungen ausgewechselt werden, bzw. immer dann, wenn er durch Krümel verstopft ist. Es ist folgendermaßen zu verfahren.

1. Hauptschalter auf AUS (OFF) stellen.
2. Kondensatablasswanne entfernen und ausleeren.
3. Die Anschlussverschraubung des Filters abschrauben und die Filterablasswanne unter dem Frittierbecken herausnehmen.



Die Verschraubung wird heiß sein. Schutzhandschuhe oder Tücher benutzen, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.

4. Siebabdeckung von der Ablasswanne abnehmen.

WARNUNG

Vorsichtig vorgehen, um Verbrennungen durch überschwappendes Frittierfett zu vermeiden.

5. Frittierfett und Krümel aus der Ablasswanne entfernen. Die Wanne muss mit Seifenwasser gereinigt und sorgfältig mit heißem Wasser nachgespült werden.
6. Anschlussverschraubung am Standrohr vom Sieb abschrauben.
7. Krümel fänger herausnehmen und gründlich mit heißem Wasser reinigen.
8. Filterklammern entfernen und den Filterumschlag entsorgen.
9. Oberes und unteres Filtersieb mit Wasser und Seife reinigen. Gründlich mit heißem Wasser abspülen.

3-9. AUSWECHSELN DES FILTERUMSCHLAGS (Fortsetzung)



Sicherstellen, dass die Filtersiebe, Krümelfänger, Filterklammern und das Saugstandrohr gründlich abgetrocknet wurden, bevor der neue Filterumschlag eingesetzt wird, da Wasser das Filterpapier auflöst.

10. Oberes Filtersiebteil am unteren Filtersieb befestigen.
11. Filtersiebe in einen sauberen Filterumschlag einschieben.
12. Die Ecken umfalten und dann das offene Ende zweimal umfalten.
13. Der Filterumschlag wird mit den zwei Filterklammern befestigt.
14. Das Krümelfängersieb wird wieder auf das Filterpapier aufgelegt. Saugstandrohr aufschrauben.
15. Das komplette Filtersieb wieder in die Ablasswanne einlegen und die Wanne wieder unter die Fritteuse einschieben.
16. Filteranschluss mit der Hand festschrauben. Zum Festziehen darf kein Schraubenschlüssel verwendet werden!
17. Die Kondensatablasswanne wieder einsetzen. Die Fritteuse ist nun wieder betriebsbereit.

3-10. FILTERPUMPEN- MOTORSCHUTZ – “MANUELLE RÜCKSTELLUNG” (“MANUAL RESET”)

Der Filterpumpenmotor ist mit einer manuellen Rücksteltaste ausgerüstet für den Fall, dass der Thermalschutz des Motors ausgelöst wird. Diese Rücksteltaste befindet sich hinten am Motor. Warten Sie etwa 5 Minuten, bevor Sie versuchen, diese Schutzvorrichtung zurückzustellen.

WARNUNG

Um Verbrennungen durch überschwappendes Frittierfett zu verhindern, muss sich der Hauptschalter des Geräts in der Stellung AUS (OFF) befinden, bevor die manuelle Rückstellvorrichtung des Filterpumpenmotors zurückgestellt wird.

3-11. REINIGEN DES FRITTIERBECKENS

Nach der ursprünglichen Installierung der Fritteuse sowie vor jedem Auswechseln des Frittierfettes ist das Frittierbecken wie folgt zu reinigen:

1. Den Hauptschalter auf AUS (OFF) schalten und den Stecker des Stromversorgungskabels herausziehen.



Die Filterablasswanne muss sich genau unter dem Ablassventil befinden, um ein Spritzen oder Überlaufen von heißen Flüssigkeiten zu verhindern. Bei Nichtbeachtung verursacht spritzendes Fett schwere Verbrennungen.

2. Wenn die Fritteuse heißes Frittierfett enthält, muss es langsam abgelassen werden, indem man an den Ventilhandgriff auf sich zu zieht.
3. Ablassventil schließen und das Frittierfett entsorgen.
4. Deckel hochheben und die Roste und die Halterung herausnehmen
5. Die Reinigungsanweisungen finden Sie in der KFC Standard-Bücherei.

**3-11. REINIGEN DES
FRITTIERBECKENS
(Fortsetzung)**

WARNUNG

Die Reinigungslösung DARF NICHT kochen. Sollte die Reinigungslösung schäumen und überkochen, IST DER HAUPTSCHALTER SOFORT AUF AUS (OFF) ZU STELLEN.

VORSICHT

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwenden, die Chemikalien wie Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, da diese die Edelstahloberfläche angreifen und damit die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

ACHTUNG

Sicherstellen, dass das Innere der Fritteuse, die Ablassventilöffnung und alle Teile, die mit dem frischen Frittierfett in Berührung kommen, so trocken wie möglich sind.

6. Die Fritteuse mit frischem Frittierfett füllen.

VORSICHT

Das Gerät nicht mit Wasser abspritzen, wie z.B. mit einem Gartenschlauch. Nichtbeachtung dieser Anweisung könnte das Gerät ausfallen lassen.

3-12. NORMALE WARTUNG

Wie alle bei der Lebensmittelverarbeitung eingesetzten Geräte erfordert die Henny Penny Offene Fritteuse Pflege und richtige Wartung. Die nachstehende Tabelle enthält eine Zusammenfassung der turnusmäßigen Wartung. Die folgenden Abschnitte beschreiben schrittweise die Wartungsarbeiten, die vom Bedienungspersonal durchzuführen sind.

Verfahren	Häufigkeit
Filtrieren des Frittierfettes	Täglich (nach 3-4 Kochgängen)
Wechseln des Frittierfettes	Wenn das Fett raucht, schäumt oder schlecht schmeckt
Auswechseln des Filterumschlags	Nach jeweils 10 – 12 Filtrierungen
Reinigen der Fritteuse	Bei jedem Wechsel des Frittierfettes
Schmierdienst an den Deckelrollen	Jährlich

3-13. PROGRAMMIEREN

1. Funktionstaste drücken und zwei Sekunden lang gedrückt halten. Auf der Anzeige erscheint zuerst "REG PROGRAM" und dann "CODE".
2. Code 1,2,3, drücken. "PRODUKT WÄHLEN" ("SELECT PRODUCT") läuft über die Anzeige.

ACHTUNG

Wenn innerhalb von etwa 1 Minute in der Betriebsart Programmieren keine Taste gedrückt wird, geht die Steuerung wieder auf Frittierbetrieb zurück.

3. Die entsprechende Produkttaste drücken (1 – 10), um das Produkt zu wählen, das Sie programmieren wollen.

3-13. PROGRAMMIEREN
(Fortsetzung)

4. "INT1" und "ZEIT" ("TIME") blinken nun auf der linken Seite der Anzeige. Auf der rechten Seite wird die Startzeit des Frittierzyklus angezeigt, die durch Eingeben der entsprechenden Zahlen verändert werden kann. Beispiel: Drücken Sie 1,0,0,0 und auf der rechten Seite der Anzeige blinkt 10:00. Dies programmiert die Startzeit in Minuten.
5. Nach dem Einstellen der Zeit drücken Sie die Funktionstaste und lassen sie los. "INT1" und "ZEIT" ("TIME") blinken auf der linken Seite der Anzeige. Auf der rechten Seite erscheint die Starttemperatur, die durch Drücken der entsprechenden Zahlen geändert werden kann. Beispiel: Drücken Sie 2,5,0 und "250 °F" erscheint auf der rechten Seite der Anzeige. Damit ist die Starttemperatur auf 250 °F eingestellt.
6. Nach dem Einstellen der Temperatur die Funktionstaste drücken und loslassen. "INIT", "LADUNG" ("LOAD") UND "COMP" blinken auf der linken Seite der Anzeige. Der im Werk eingestellte Ladungskompensierungswert erscheint auf der rechten Seite der Anzeige.
7. Nach dem Einstellen der Ladungskompensierung die Funktionstaste drücken und loslassen. "PROP" und "STEUERUNG" ("CONTROL") erscheinen auf der linken Seite der Anzeige und die im Werk eingestellte Proportionalsteuerungstemperatur erscheint auf der rechten Seite der Anzeige.
8. Nach der Proportionalsteuerung die Funktionstaste drücken und loslassen. "ALM1" und "ZEIT" ("TIME") blinken auf der linken Seite der Anzeige, während auf der rechten Seite der Anzeige die erste Alarmzeit erscheint. Zur Änderung der Zeit, zu der der Alarm ertönt, drücken Sie die entsprechenden Produkttasten, um den Alarm einzustellen. Beispiel: Drücken Sie 1,0,0,0. Auf der rechten Seite der Anzeige blinkt 10:00. Dies bedeutet, dass der Alarmton ertönt, wenn der Timer von 10 Minuten zurückgezählt hat.

3-13. PROGRAMMIEREN (Fortsetzung)

9. Nach der Alarmeinstellung die Funktionstaste drücken und loslassen. "ALM1", "SELBST" ("SELF-") und "ABBRECHEN" ("CANCEL") blinken auf der linken Seite der Anzeige während auf der rechten Seite der Anzeige "JA" ("YES") oder "NEIN" ("NO") angezeigt wird. Man kann zwischen "JA" und "NEIN" hin- und herschalten, wenn man die entsprechenden Produkttasten drückt (1-0). "JA" ("YES") bedeutet, dass der Alarmton nach mehreren Pieptönen abgestellt wird. "NEIN" ("NO") bedeutet, dass jemand die entsprechende Produkttaste manuell drücken muss, um den Alarmton abzustellen.

10. Die Schritte 9 und 10 werden für die Alarmer 2 und 3 wiederholt.

11. Nach dem Einstellen von Alarm 3 die Funktionstaste drücken. "FILTER" und "ZYKLEN" ("CYCLES") erscheinen auf der linken Seite der Anzeige während der Filterzykluswert auf der rechten Seite der Anzeige erscheint. Dieser Wert bedeutet die Anzahl der Frittierzyklen, die ausgeführt werden müssen, bevor die Steuerung das Bedienungspersonal darüber informiert, dass das Frittierfett filtriert werden muss.

12. Nach dem Einstellen des Filterwertes die Taste "FUNKTIONSWAHL" ("SELECT FUNCTION") drücken und loslassen. "ENDZEITPUNKT" ("EOC") und "AUSGANG" ("EXIT") blinken auf der linken Seite der Anzeige, während auf der rechten Seite "KÜHLEN" ("COOL") angezeigt wird. Der Endzeitpunkt ("EOC") kann durch Drücken der Funktionstaste ("EOC") auf "LEERLAUF" ("IDLE"), "Sollwert" ("SETP") oder "FILTRIEREN" ("FITR") eingestellt werden. Am Ende des Frittierzyklus kann die Steuerung auf Leerlauf ("IDLE"), Sollwerttemperatur ("SETP") gestellt werden, oder das Bedienungspersonal bekommt das Signal zum Filtrieren des Frittierfettes.

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

13. Nach dem Einstellen des Endzeitpunkts die Funktionstaste ("FUNCTION") drücken und loslassen. Auf der linken Seite der Anzeige blinkt "HÜHNER" ("HEAD") sowie eine Zahl auf der rechten Seite der Anzeige. Die Zahl rechts bedeutet die Anzahl der Hühner, die gleichzeitig frittiert werden sollen, wenn diese Produkttaste gedrückt wird. Diese Zahl kann durch Drücken der entsprechenden Produkttaste geändert werden. Die Steuerung ist auf Grund der gezählten Frittierzyklen in der Lage, die Gesamtzahl der Hühner (Betrieb) zu erfassen.

ACHTUNG

In der Betriebsart Programmieren kann gleichzeitig ein anderes Produkt programmiert werden, indem man folgendes Verfahren anwendet:

Die Taste "ABT ASTEN" ("SCAN") während der Betriebsart Programmieren drücken und gedrückt halten. Über die Anzeige laufen die Buchstaben "PRODUKT WÄHLEN" ("SELECT PRODUCT"). Drücken Sie dann beliebige Produkttasten (1-0); jetzt kann das Produkt programmiert werden.

14. Die Taste "ABT ASTEN" ("SCAN") in der Betriebsart Programmieren drücken und loslassen, um ein zweites Intervall zu programmieren, während sich Gerät noch in der Einstellphase für das erste Intervall befindet. "INIT2" und "ZEIT" ("TIME") blinken auf der linken Seite der Anzeige. Führen Sie dann die obigen Schritte durch, angefangen mit Schritt 4.