

HENNY PENNY®

Engineered to Last

Offene Henny Penny Frittiermaschine – Elektrisch

Modell OFE-291

Vor Installation und Inbetriebnahme des
Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen



BENUTZER-HANDBUCH

Dies ist die Originalversion der Abweisungen von Henny Penny für das elektrische offene Frittiermaschinen-Modell (OFE) 291. Dieses Handbuch ist auf der Henny Penny Website (www.hennypenny.com) verfügbar. Lesen Sie diese Anweisungen bitte vollständig durch, bevor Sie dieses Gerät aufstellen, anschließen und betreiben, damit Sie alle erforderlichen Aufstellungs-, Anschluss-, Betriebs- und Sicherheitsstandards einhalten. Lesen Sie und beachten Sie bitte alle Sicherheitshinweise, um Schaden am Gerät und Verletzungen zu vermeiden.



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

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

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

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

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

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

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

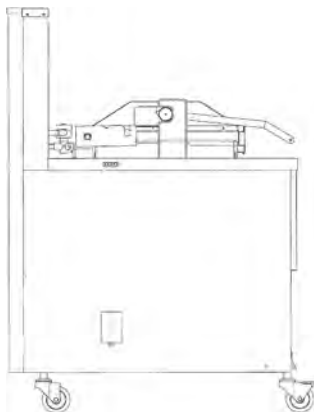
HENNY PENNY – ELEKTRISCHE OFFENE FRITTIERMASCHINE FÜR 8 HÜHNER

TECHNISCHE DATEN

Höhe	155 cm
Breite	61 cm
Tiefe	107 cm
Standfläche	Etwa 0,65 m ²
Fassungsvermögen der Wanne	8 Hühner – 9,5 kg 45 kg Fett
Stromanschluss	208 V, Dreiphasenwechselstrom, 50/60 Hz, 17 kW, 47,2 A 240 V, Dreiphasenwechselstrom, 50/60 Hz, 17 kW, 40,9 A 200 V, Dreiphasenwechselstrom (Dreieckschaltung), 50/60 Hz, 17 kW, 49,1 A 240 V, Dreiphasenwechselstrom (Dreieckschaltung), 50 Hz, 17 kW, 40,9 A 380 V, Dreiphasenwechselstrom, 50 Hz, 17 kW, 25,8 A 415 V, Dreiphasenwechselstrom, 50 Hz, 17 kW, 23,7 A 400 V, Dreiphasenwechselstrom, 50 Hz, 17 kW, 25,0 A (CE)
Beheizen	Zwei elektrische 8.500 W
Tauchheizelemente	Etwa 269 kg
Versandgewicht	

HINWEIS

Ein Datenschild befindet sich auf der rechten Seitenwand und enthält Informationen über die Art der Frittiermaschine, die Seriennummer, das Garantiedatum und andere Informationen über die Frittiermaschine. Darüber hinaus ist die Seriennummer an der Außenseite der Frittierwanne markiert. Siehe Abbildung unten.



INHALTSVERZEICHNIS

Abschnitt	Seite
Abschnitt 1. EINFÜHRUNG	1-1
1-1 Einführung	1-1
1-2 Sachgerechte Pflege	1-1
1-3 Kundendienst	1-1
1-4 Sicherheit	1-2
Abschnitt 2. INSTALLATION	2-1
2-1 Einführung	2-1
2-2 Auspacken	2-1
2-3 Auswahl des Aufstellungsorts der Frittiermaschine.....	2-4
2-4 Waagrechtes Ausrichten der Frittiermaschine.....	2-4
2-5 Lüftung der Frittiermaschine.....	2-5
2-6 Elektrische Anforderungen	2-5
2-7 Internationale elektrische Anforderungen.....	2-6
Abschnitt 3. BETRIEB	3-1
3-1 Bedienungselemente	3-1
3-2 Bedienung des Deckels	3-2
3-3 Schalter und Anzeigen	3-3
3-4 Einstellen der Uhr	3-6
3-5 Füllen oder Hinzufügen von Fett	3-8
3-6 Empfehlungen zum Anordnen von Produkten auf den Rosten	3-9
3-7 Grundlegende Bedienung.....	3-10
3-8 Pflege des Frittierfetts	3-13
3-9 Anweisungen zum Filtern	3-13
3-10 Wechseln der Filterhülle	3-16
3-11 Filterpumpenmotorschutz – Manuell Zurücksetzen.....	3-18
3-12 Reinigen der Frittierwanne.....	3-18
3-13 Regelmäßige Wartung.....	3-21
3-14 Vorbeugende Wartung	3-21
3-15 Programmierung.....	3-23
3-16 Sonderprogrammiermodus	3-29
3-17 Datenprotokollierung, Wärmeregulung, Tech-Modus und Statistikmodus...	3-37
3-18 Informationsmodus	3-38
Abschnitt 4. FEHLERSUCHE.....	4-1
4-1 Anleitung zur Fehlersuche	4-1
4-2 Fehlercodes	4-2
BEGRIFFSVERZEICHNIS	G-1

Liste der Vertriebsgesellschaften – USA und International

ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

1-1. EINFÜHRUNG

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



HINWEIS

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

1-2. SACHGERECHTE PFLEGE

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

1-3. HILFELEISTUNG

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

1-4. SICHERHEIT

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



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

HINWEIS wird dazu verwendet, um besonders wichtige Informationen hervorzuheben.

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

***VORSICHT** mit dem Sicherheitswarnsymbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die bei Nichtvermeidung zu leichten oder geringfügigen Verletzungen führen kann.*

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

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

ABSCHNITT 2. INSTALLATION

2-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt beschreibt die Installation und das Auspacken des Henny Penny Modells OFE-291.

HINWEIS

Die Aufstellung und der Anschluss dieses Gerätes darf nur von einem qualifizierten Kundendienst-Techniker vorgenommen werden.



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

2-2. ANWEISUNGEN ZUM AUSPACKEN

HINWEIS

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

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



Alle Gegengewichte müssen geladen sein, bevor der Deckel entriegelt werden kann, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Die Frittiermaschine von der Palette entfernen.



Die Frittiermaschine muss vorsichtig bewegt werden, um Verletzungen zu vermeiden. Die Frittiermaschine wiegt etwa 270 kg.

2-2. ANWEISUNGEN
ZUM AUSPACKEN
(Forts.)

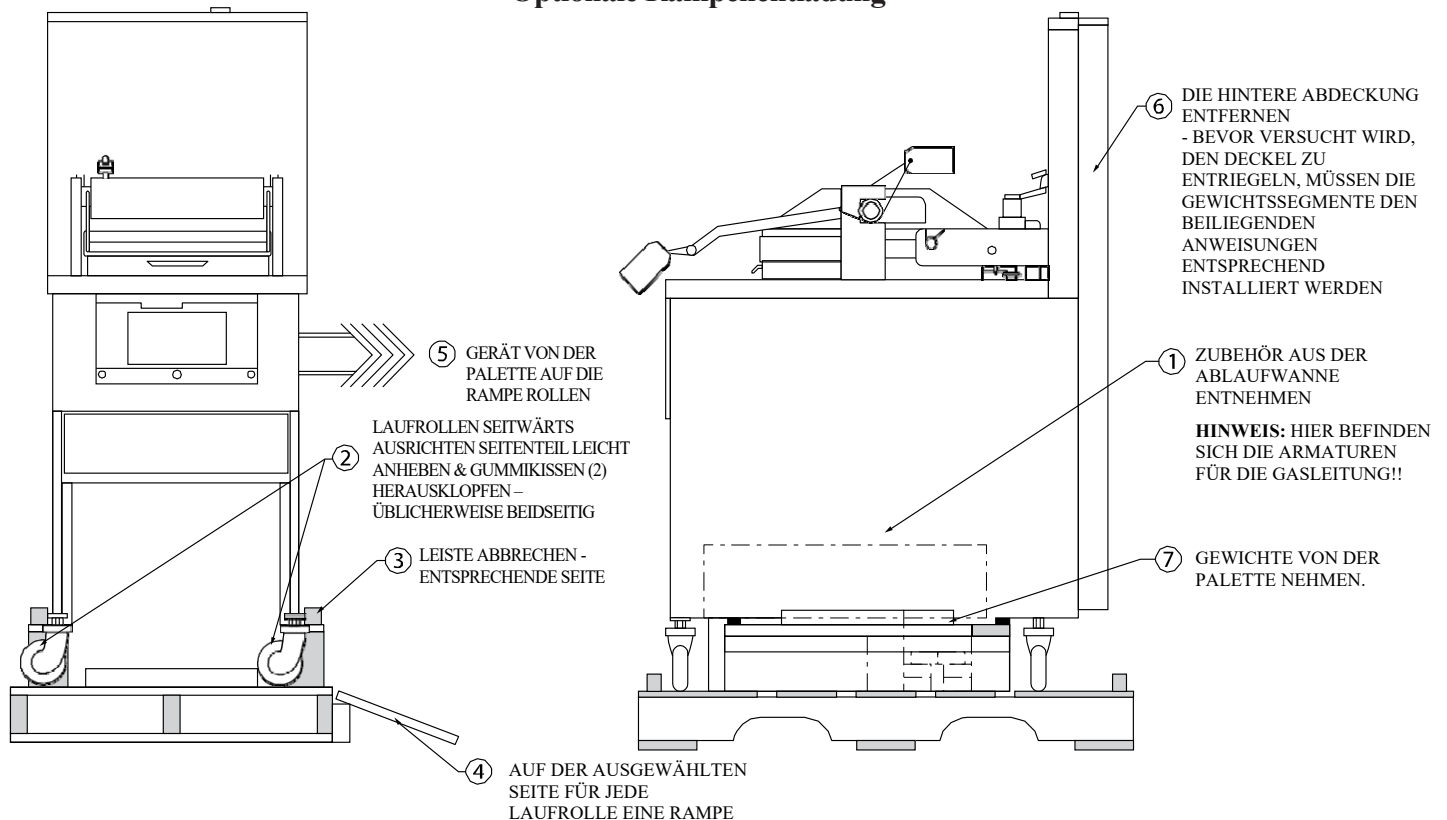
7. Die Gegengewichte von der Palette entfernen, die unter dem Frittiergerät an der Palette befestigt sind.

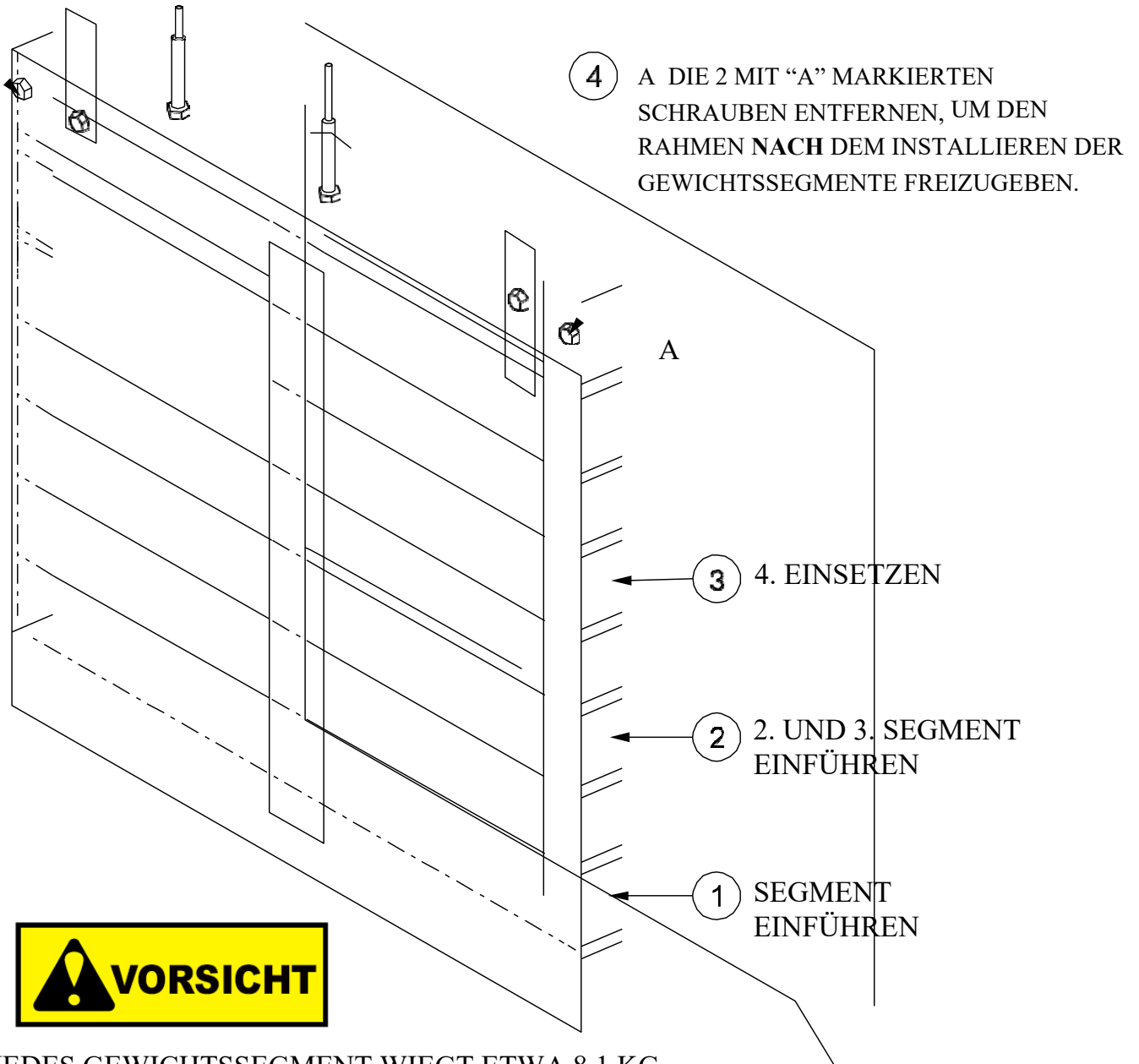


Nicht fallen lassen. Die Gegengewichte wiegt jeweils etwa 8,1 kg. Sie müssen vorsichtig gehandhabt werden, damit es zu keinen Verletzungen kommt.

8. Die hintere Abdeckung entfernen.
9. Die vier Gewichte in die Gegengewichtsbaugruppe einsetzen. Siehe nächste Seite.
10. Die hintere Abdeckung wieder anbringen.
11. Die Warnschilder von der Deckelbaugruppe abschneiden. Der Deckel kann nun entriegelt werden.
12. Die Zubehörteile aus dem Inneren der Filterablasswanne entfernen.
13. Das Schutzpapier aus dem Frittiermaschinenschrank entfernen. Die Außenfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.

Optionale Rampenentladung





* JEDES GEWICHTSSEGMENT WIEGT ETWA 8,1 KG – VORSICHTIG BEHANDELN.

* ALLE SEGMENTE SIND IDENTISCH.

* ALLE SEGMENTE MÜSSEN VOR DEM ENTRIEGELN DES DECKELS IM RAHMEN INSTALLIERT UND GESICHERT SEIN.

12160007

2-3. AUSWAHL DES STANDORTS DER FRITTIERMASCHINE

Ein geeigneter Aufstellort für die Frittiermaschine ist für Betrieb, Arbeitstempo und -komfort von großer Wichtigkeit. Wählen Sie einen Standort, der ein einfaches Füllen und Entleeren erlaubt, ohne das abschließende Zusammenstellen der Bestellungen zu beeinträchtigen. Das Bedienungspersonal hat festgestellt, dass Frittieren von Anfang bis zur fertigen Speise und anschließendes Aufbewahren in einem Wärmer schnellen, unterbrechungsfreien Service gewährleistet. Vorbereitungs- und Abstellische sollten zumindest auf einer Seite der Frittiermaschine aufgestellt werden. Es ist zu beachten, dass die beste Arbeitsleistung erbracht wird, wenn die Abwicklung in einer geraden Linie erfolgt; d.h. roher Eingang auf einer Seite, fertige Speise auf der anderen. Die Zusammenstellung der Bestellung kann weiter entfernt vorgenommen werden, was nur einen kleinen Verlust an Arbeitseffizienz zur Folge hat. Zum sachgerechten Service der Frittiermaschine muss an allen Seiten mindestens 61 cm Freiraum bleiben. Der Zugang für Servicearbeiten wird durch Entfernen einer Seitenwand erhalten.



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



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

2-4. WAAGERECHTES AUSRICHTEN DER FRITTIERMASCHINE

Für sachgerechten Betrieb muss die Frittiermaschine von vorne nach hinten und von Seite zu Seite waagrecht sein. Eine Wasserwaage auf die flachen Stellen um den Frittierwanne rand legen und die Nivellierschraube oder die Nivellierrollen solange einstellen, bis die Maschine nivelliert ist.



WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KANN DAS FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

2-5. BELÜFTUNG DER

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

HINWEIS

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

2-6. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Die elektrische Frittiermaschine erfordert eine Stromversorgung mit 240 oder 50/60 V, drei Phasen, 50/60 Hz. Das Netzkabel kann an der Frittiermaschine bereits angeschlossen sein oder bei der Installation bereitgestellt werden. Prüfen Sie das Typenschild direkt über dem Deckel auf der linken Seite der hinteren Abdeckung, um die korrekte Stromversorgung zu bestimmen.



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

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

Ein eigener Trennschalter mit Sicherungen oder Unterbrechern von ausreichendem Stromstärkewert muss an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen der Frittiermaschine und der Stromversorgung eingebaut werden. Es muss ein isolierter Kupferleiter für eine Nennspannung von 600 V und 90 °C verwendet werden. Verwenden Sie für Leitungen, die länger als 15,24 m sind, die nächst größere Drahtstärke.

**2-7. INTERNATIONALE
ELEKTRISCHE
ANFORDERUNGEN**

HINWEIS

- Die Stromversorgungskabel sollen gegen Fett beständige, ummantelte, biegsame Kabel sein, die nicht leichter als herkömmliche Neopren- oder mit einem anderen gleichwertigen synthetischem Elastomer ummantelte Kabel sind.
- Es wird empfohlen, für den Stromkreis der Frittiermaschine eine für 30 mA ausgelegte Schutzvorrichtung, wie einen Fehlerstromschutzschalter (RCCB), zu verwenden.

Geräte, die außerhalb der Vereinigten Staaten verwendet werden, werden aufgrund der unterschiedlichen Verkabelungsvorschriften eventuell nicht mit angeschlossenem Netzkabel geliefert. Fabrikseitig sind die Frittiermaschinen mit einer Verkabelung für 208, 240, 380 und 415 V, 50 Hz, und einen Dreiphasenwechselstrom lieferbar. Eine Klemmleiste für den Kabelanschluss ist im Innern der Frittiermaschine montiert. Ein Aufkleber an der Innenseite des rechten Seitenpaneels hilft bei der Verkabelung des Geräts.

HINWEIS

CE-Geräte benötigen zum Anschluss an die Klemmleiste eine Drahtstärke von mindestens 4 mm. Wird ein flexibles Stromkabel verwendet, muss es vom Typ HO7RN sein.

Zum Anschluss des Netzkabels befolgen Sie bitte diese Verfahren:

1. Rechtes Seitenpaneel des Geräts entfernen.
2. Kabel mit einer Zugentlastung an der Verteilerdose anschließen.
3. Die Leitungen gemäß dem Schaltdiagramm am Seitenpaneel an der Klemmenleiste anschließen.
4. Den Schlupf aus dem Kabel ziehen und das Kabel durch die Klemme am Rahmen (am hinteren linken Bein der Frittiermaschine) führen. Das Kabel dann unter der Rahmen hindurch- und an der Rückseite aus der Frittierausslasswanne herausführen.



Die Filterauslasswanne muss so weit wie möglich unter die Frittiermaschine geschoben und der Deckel angebracht sein. Darauf achten, dass das Loch im Deckel mit dem Auslass ausgerichtet ist, bevor der Auslass geöffnet wird. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, wird Fett heraus spritzen, was Verletzungen verursachen kann.



(NUR FÜR CE-GEKENNZEICHNETE GERÄTE!)

Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, muss dieses Gerät über einen Potenzialausgleichsleiter mit anderen Geräten oder mit einer berührbaren Metalloberfläche in der Nähe dieses Geräts verbunden sein. Dieses Gerät ist zu dem Zweck mit einer Potenzialausgleichsklemme ausgestattet. Die Potenzialausgleichsklemme ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:



5. Die Verkabelung der Frittiermaschine ist jetzt abgeschlossen.

VERHINDERUNG EINES ÜBERKOCHENS BEI HENNY PENNY FRITTIERMASCHINEN



WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KANN DAS FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

- **DAS FETT DARF AUSSCHLIESSLICH WÄHREND DER INBETRIEBNAHME AM MORGEN UMGERÜHRT WERDEN. DAS FETT ZU KEINEM ANDEREN ZEITPUNKT UMRÜHREN.**
- **DAS FETT MINDESTENS ZWEIMAL TÄGLICH FILTERN.**
- **DAS FETT NUR FILTERN, WENN DESSEN TEMPERATUR UNTER 135°F (275°F) IST.**
- **WÄHREND DES FILTERVORGANGS ALLE KRUSTEN VON DEN OBERFLÄCHEN DER FRITTIERWANNE UND DER KALTZONE BÜRSTEN.**
- **SICHERSTELLEN, DASS DIE FRITTIERMASCHINE WAAGERECHT AUSGERICHTET IST.**
- **SICHERSTELLEN, DASS DAS FETT NIE HÖHER ALS DIE OBERE FÜLLSTANDSLINIE DER FRITTIERWANNE IST.**
- **ACHTEN SIE DARAUF, DASS DAS GASVENTIL UND DIE BRENNER ORDNUNGSGEMÄSS EINGESTELLT SIND. (NUR BEI GASGERÄTEN)**
- **DIE EMPFOHLENE BELADUNG VERWENDEN**

WEITERE INFORMATIONEN ZU DIESEN ANLEITUNGEN KÖNNEN SIE DEM BENUTZER-HANDBUCH UND DER „STANDARDS LIBRARY“ VON KFC ENTNEHMEN.

FÜR UNTERSTÜTZUNG WENDEN SIE SICH BITTE AN DIE HENNY PENNY DIENSTLEISTUNGSABTEILUNG UNTER

1-800-417-8405.

oder

1-937-456-8405

ABSCHNITT 3. BETRIEB

3-1. BETRIEBSKOMPONENTEN

Frittierwanne	Dieser Behälter fasst das Frittierfett und ist dazu ausgelegt die Heizelemente und 6 Stücke des Produktes sowie eine ausreichende Kaltzone zum Einsammeln der Krusten zu fassen.
Träger	Dieser Träger aus rostfreiem Stahl besteht aus fünf Rosten, die das Produkt während und nach dem Frittieren aufnehmen.
Ablassventil	Ein Zweiwege-Kugelhahn, normalerweise in der geschlossenen Position; drehen Sie den Griff, um das Fett aus der Frittierwanne in die Filterauslasswanne abzulassen.
Auslass-Verriegelungsschalter	Ein Mikroschalter, der die Frittierwanne schützt, sollte der Bediener versehentlich das Fett aus der Frittierwanne entleeren, während der Hauptschalter in der Stellung „COOK“ (FRITTIEREN) ist. Der Schalter ist dazu ausgelegt, die Hitze automatisch auszuschalten, wenn das Auslassventil geöffnet wird.
Fettmischsystem	Das Fettmischsystem sorgt dafür, dass das Frittierfett gut gemischt und die Ansammlung von Feuchtigkeit und damit wallendes Kochen in der Wanne verhindert wird. Die Filterpumpe wird von der Steuerung in vordefinierten Intervallen aktiviert, um das Fett zu vermischen.
Deckelverriegelung	Eine mechanische Verriegelung an der Deckelvorderseite greift in eine Halterung auf der Vorderseite der Wanne ein, wenn der Deckel abgesenkt wird.
Luftventil	Pumpt regelmäßig Luft in das Frittierfett, um das Fett auf einer gleichmäßigen Temperatur zu halten. Diese Funktion arbeitet nur dann, wenn das Gerät während einiger Zeit nicht benutzt wurde und aus einem kalten Zustand erhitzt wird.

3-1. BETRIEBSELEMENTE (Forts.)

Obergrenzenschalter

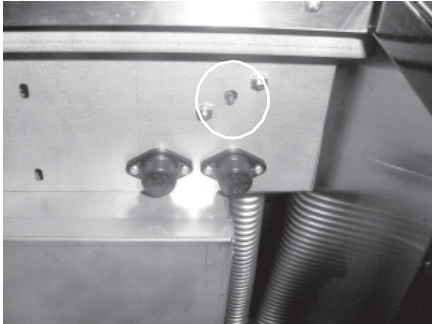


Abbildung 3-1

Hierbei handelt es sich um eine Hochtemperaturregelung, die die Fetttemperatur misst. Wenn die Fetttemperatur 230 °C überschreitet, öffnet sich diese Steuerung und schaltet die Beheizung der Frittierwanne ab. Wenn die Fetttemperatur unter die sichere Betriebsgrenze abfällt, muss die Steuerung manuell zurückgesetzt werden, indem die rote Taste unter dem Bedienfeld vorne rechts an der Frittiermaschine gedrückt wird.

Filterauslasswanne

Das ist die entnehmbare Wanne, in welcher der Filter untergebracht ist und die das Fett aufnimmt, wenn dieses aus der Frittierwanne abgelassen wird; sie dient auch zum Entfernen und Entsorgen von altem Fett.



Bitte gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn sich heißes Fett in dieser Wanne befinden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Filter-Verbindungsstück

Verbindet den Filter mit der Filterpumpe und ermöglicht die einfache Entnahme von Filter und Ablasswanne.

Sicherungen

Eine Schutzvorrichtung, die den Stromkreis unterbricht, wenn die Stromstärke höher als der Nennwert ist.

3-2. BEDIENUNG DES DECKELS










Schließen des Deckels:

1. Den Deckel absenken, bis die Verriegelung Kontakt mit der Wanne hat.





Öffnen des Deckels:

1. Die vordere Deckelverriegelung entriegeln.
2. Den Deckel am Griff nach oben ziehen und öffnen.

3-3. SCHALTER UND ANZEIGEN Bitte sehen Sie hierzu das Bild am Ende dieses Abschnitts.

Abbildung-Nr.	Posten-Nr.	Beschreibung	Funktion
3-2	1	 HEAT ON	Leuchtet, wenn die Steuereinheit ein Aufheizen anfordert; die Brenner zünden und heizen das Fett.
3-2	2	Digitalanzeige	Zeigt alle Funktionen des Frittierzyklus, der Programmiermodi, Diagnosemodi und Alarme
3-2	3	 PRESSURE ON	Wird nur an Modellen verwendet, bei denen in der Frittierwanne Druck entsteht; dies sollte nicht aufleuchten
3-2	4	 WAIT	Blinkt, wenn die Fetttemperatur <u>nicht</u> die korrekte Temperatur zum Frittieren des Produkts ist.
3-2	5	 READY	Leuchtet, wenn die Fetttemperatur innerhalb von 2,5 °C unter bis 7,5 °C über der Sollwert-Temperatur liegt; das zeigt dem Bediener, dass die Fetttemperatur nun <u>für</u> das Einlegen des Produktes in die Frittierwanne geeignet ist.
3-2	6	 INFO	<p>Drücken, um die folgenden Frittiermaschinen-Informationen und den Status anzuzeigen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Die Fetttemperatur Die Sollwerttemperatur Filterstatus Die Anzahl der heutigen Filterungen Die durchschnittliche Anzahl täglicher Filterungen Wie oft der Frittierzyklus heute vorzeitig gestoppt wurde Wie oft der Frittierzyklus in der vergangenen Woche vorzeitig gestoppt wurde Anzeige der Fettlebensdauer (nur wenn die Funktion „Fett wechseln“ aktiviert ist) Datum und Uhrzeit <p>Wenn diese Taste im Programmiermodus  gedrückt wird, werden die vorherigen Einstellungen eingeblendet.</p> <p>Wenn diese Taste gemeinsam mit  gedrückt wird, erscheint der Informationsmodus,</p> <p>der historische Informationen über das Personal und die Leistung der Frittiermaschine einblendet.</p>
3-2	7 & 8	 DOWN  UP	Diese Tasten dienen zum Einstellen der aktuell dargestellten Einstellung in den Programmiermodi.

3-3. SCHALTER UND ANZEIGEN (Forts.)

Abbildung-Nr.	Posten-Nr.	Beschreibung	Funktion
3-2	9		Drücken, um auf die Programmiermodi zuzugreifen. Einmal im Programmiermodus dient er zum Weitergehen zur nächsten Einstellung.  Wenn er zusammen mit gedrückt wird, wird der Informationsmodus aufgerufen, der historische Informationen über das Personal und die Leistung der Frittiermaschine enthält.
3-2	10		Dient zum Starten und Stoppen der Frittierzyklen und zum Stoppen des Zeitgebers am Ende eines Haltezyklus.
3-2	11	Speisekarten-Fenster	Der Name der Speise für jede Produktauswahl Taste; der Speisekartenstreifen befindet sich hinter dem Schild.
3-2	12	Produktauswahl Tasten	Dienen zum Auswählen des Produkts zum Frittieren; Um mit ihnen Frittierzyklen zu starten, siehe Abschnitt 3, Spezieller Programmiermodus Punkt SP-10
3-2	13	FRITTIEREN/PUMP EN-Schalter	Ein Drei-Wege-Schalter mit der mittleren Position OFF (AUS). Drehen Sie den Schalter auf COOK (Frittieren), um die Frittiermaschine zu betreiben, drehen Sie den Schalter auf PUMP (PUMPE), um die Filterpumpe zu betätigen. Zur Betätigung der Filterpumpe müssen bestimmte Bedingungen erfüllt werden, die weiter unten im Abschnitt Filterung behandelt werden.
3-2	14		Dient zum manuellen Aufrufen eines Leerlaufmodus oder Entleerungsmodus.

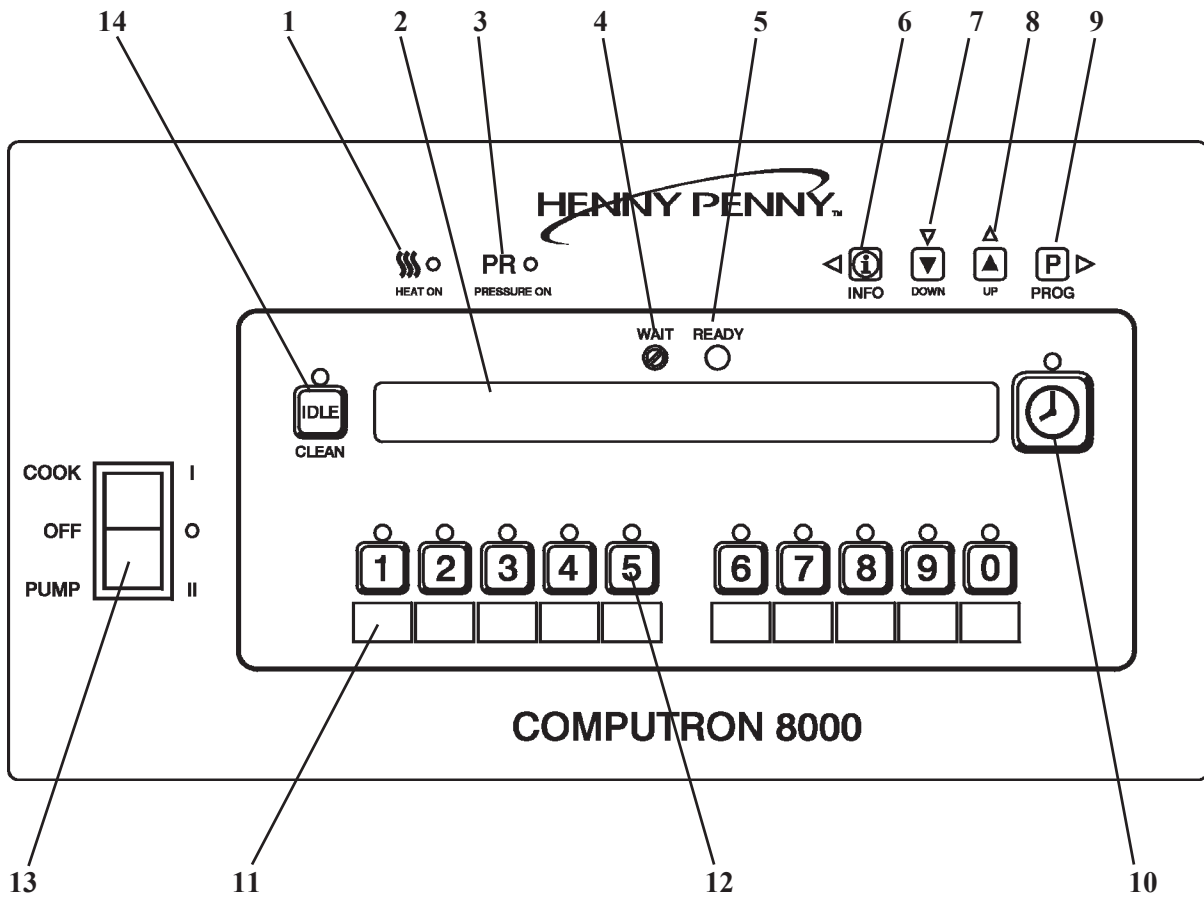









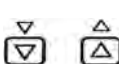




Abbildung 3-2


**3-4. EINSTELLEN
DER UHR**



HINWEIS


Nach der anfänglichen Inbetriebnahme oder dem Austausch der PC-Karte muss mit Schritt 4 begonnen werden, wenn „CLOCK SET“ (Uhr einstellen) automatisch auf der Anzeige eingeblendet wird.

1.  drücken und 5 Sekunden lang halten, bis „LEVEL 2“ (Ebene 2) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2.  drücken und „CLOCK SET“, „ENTER CODE“ (Uhr einstellen, Code eingeben) wird auf der Anzeige eingeblendet.
3.  drücken.
4. „CS-1, SET, MONTH“ (CS-1, einstellen, Monat) und der Monat blinken auf der Anzeige.
5.  drücken, um den Monat zu ändern.
6.  drücken und „CS-2, SET, DATE“ (SC-2, einstellen, Datum) werden eingeblendet, wobei das Datum blinkt.
7.  drücken um das Datum zu ändern.
8.  drücken und „CS-3, SET, YEAR“ (SC-3, einstellen, Jahr) werden eingeblendet, wobei das Jahr blinkt.
9.  drücken, um das Jahr zu ändern.
10.  drücken und „CS-4, SET, HOUR“ (SC-3, einstellen, Stunde) werden eingeblendet, wobei die Stunde und „AM“ oder „PM“ blinken.
11.  drücken, um die Stunde und AM/PM-Einstellung zu ändern.
12.  drücken und „CS-5, SET, MINUTE“ (SC-5, einstellen, Minute) werden eingeblendet, wobei die Minuten blinken.
13.  drücken, um die Minuten zu ändern.

3-4. EINSTELLEN DER UHR (Forts.)


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

„1.AM/PM“ ist das 12-Stundenformat und „2.24-HR“ ist das 24-Stundenformat. Zur Änderung   drücken.

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 Frittlerzyklen 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.

  drücken, um den Beginn des neuen Tags zu ändern.

17. Die Einstellung der Uhr ist nun abgeschlossen. Die Taste gedrückt halten,  um zu beenden.

**3-5. FÜLLEN ODER
HINZUFÜGEN VON FETT**

VORSICHT

Beim Aufheizen der Frittiermaschine muss der Fettfüllstand immer über den Heizelementen und auf Höhe der Fettfüllstandslinien an der Wannrückwand liegen (Abbildung 3-3). Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann einen Brand oder Schäden an der Frittiermaschine verursachen.

Bei Verwendung von festem Fett ist es empfehlenswert, das Fett zuerst zu erwärmen, bevor es in die Frittierwannen gegeben wird. Die Brennröhren müssen vollständig im Fett eingetaucht sein. Andernfalls kann die Frittierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

1. Es wird empfohlen, in der Frittiermaschine ein hochwertiges Frittierfett zu verwenden. Einige minderwertige Frittierfettarten haben einen hohen Feuchtigkeitsgehalt, der Schaumbildung und Überkochen verursachen wird.



Um beim Einfüllen von heißem Fett in die Frittierwanne schwere Verbrennungen zu vermeiden, müssen Handschuhe getragen werden; außerdem muss mit größter Vorsicht vorgegangen werden, um ein Verspritzen zu vermeiden.

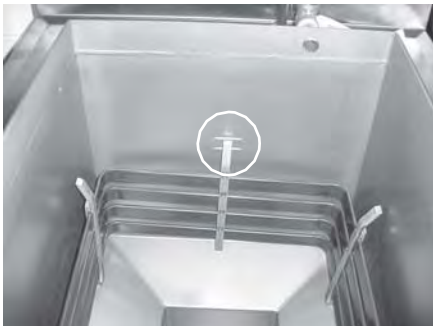


Abbildung 3-3

2. Das elektrische Modell erfordert 45 kg Fett. Die Frittierwanne verfügt über 2 Füllstandslinien auf der Rückwand der Frittierwanne, die den korrekten Fettfüllstand des erhitzten Fetts anzeigen.
3. Kaltes Fett sollte nur bis zur unteren Linie eingefüllt werden.



STELLEN SIE SICHER, DASS DAS FETT NIE HÖHER ALS DIE OBERE FÜLLSTANDSLINIE DER FRITTIERWANNE IST. EIN NICHTBEACHTEN DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU EINEM ÜBERFLIESSEN VON FETT AUS DER FRITTIERWANNE FÜHREN UND SCHWERE VERBRENnungen, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER MATERIALSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.

**3-6. EMPFEHLUNGEN ZUM
ANORDNEN VON
PRODUKTEN
AUF DEN ROSTEN**

Die Rostpositionen sind von unten nach oben referenziert:

- 4 _____
- 3 _____
- 2 _____
- 1 _____

Bei kleinen Füllmengen sollte die unterste Position vermieden werden, weil sie die kühlsste ist. (Das Fett ist am Boden der Frittierwanne kühler und oben heißer.) Bei größeren Füllmengen gibt es hingegen genügend Verwirbelungen im Fett, dass der untere Rost ausreichend Hitze erhält.

Die obere Position sollte bei kleinen Füllmengen vermieden werden, weil die Bedeckung mit Fett unzureichend ist. Bei größeren Füllmengen wird der obere Rost gut mit Fett überdeckt, weil der Fettstand durch das Volumen der Produkte auf den unteren Rosten angehoben wird.

Frittieren mit EINEM
Rost (2 Hühnchen)

- 4 _____
- 3 _____
- 2 OOOOOOOOOO
- 1 _____

Frittieren mit ZWEI
Rosten (4 Hühnchen)

- 4 _____
- 3 OOOOOOOOOO
- 2 OOOOOOOOOO
- 1 _____

Frittieren mit DREI
Rosten (6 Hühnchen)

- 4 _____
- 3 OOOOOOOOOO
- 2 OOOOOOOOOO
- 1 OOOOOOOOOO

Frittieren mit VIER
Rosten (8 Hühnchen)

- 4 OOOOOOOOOO
- 3 OOOOOOOOOO
- 2 OOOOOOOOOO
- 1 OOOOOOOOOO

3-7. GRUNDLEGENDE BEDIENUNG

Beim ersten Starten der Frittiermaschine und jedesmal, wenn die Frittiermaschine aus einem kalten Zustand oder nach dem Abschalten wieder in Betrieb genommen werden soll, müssen die nachfolgenden Abläufe befolgt werden. Das sind grundlegende Anweisungen.

1. Füllen Sie die Frittierwanne korrekt bis zur unteren Linie der Füllstandsanzeige mit Fett.



SICHERSTELLEN, DASS DAS FETT NIE HÖHER ALS DIE OBERE FÜLLSTANDSLINIE DER FRITTIERWANNE IST. WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KANN DAS FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

2. Den FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter auf COOK (FRITTIEREN) stellen und die entsprechenden Produkttaste drücken, um die Produktmenge auszuwählen, die frittiert werden soll. Die Maschine schaltet sich in den Schmelzzyklus. Wenn die Temperatur 121 °C erreicht, schaltet die Steuerung auf den Heizzyklus um und heizt das Fett bis zur Solltemperatur.
3. Das Frittierfett beim Aufheizen aus dem „kalten“ Zustand umrühren. Darauf achten, dass bis hinunter in die „Kaltzone“ umgerührt wird.




DAS FETT DARF ZU KEINEM ANDEREN ZEITPUNKT AUSSER BEIM AUFHEIZEN MORGENS UMGERÜHRT WERDEN. WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KANN DAS FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

**3-7. GRUNDLEGENDE
BEDIENUNG (Forts.)**

4. Frittiermaschine aufheizen lassen bis  aufleuchtet.

HINWEIS

Auf Wunsch kann der Schmelzzyklus umgangen werden, indem eine Produkttaste gedrückt und fünf Sekunden lang gehalten wird. Die Anzeige zeigt dann „EXIT MELT“ (SCHMELZEN VERLASSEN) und „1=YES 2=NO“ (1=JA 2=NEIN) an. Drücken,  um den Schmelzzyklus zu verlassen.





VORSICHT

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

HINWEIS

Die Hitze wird etwa 5 Grad vor der Solltemperatur ein- und ausgeschaltet, damit die Solltemperatur nicht überschritten wird (proportionale Steuerung).

Nachdem der Schmelzzyklus verlassen wurde, blinkt , bis 2,5 °C vor Erreichen der Solltemperatur. Dann  leuchtet und das ausgewählte Produkt wird auf der Anzeige eingeblendet.



5. Die Roste mit dem panierten Produkt auf der unteren Ebene beginnend auf den Träger in dem Deckel schieben, um beschädigte Produkte zu vermeiden.

HINWEIS

Vor dem Laden des Produktes auf die Roste müssen diese in das heiße Fett eingetaucht werden, damit das Produkt nicht an den Rosten haften bleibt.


6. Den Deckel absenken und verriegeln und die Taste  drücken.

HINWEIS

Während der ersten Minute des Frittierzyklus kann ein anderes Produkt ausgewählt werden, für den Fall, dass eine falsche Produkttaste gedrückt wurde. Um die Fetttemperatur zu prüfen,  drücken; um einen Frittierzyklus zu  stoppen, drücken.

7. Am Zyklusende ertönt ein Signal und auf der Anzeige wird „DONE“ (fertig) eingeblendet. Danach  drücken.

**3-7. GRUNDLEGENDE
BEDIENUNG (Forts.)**

8. Den Deckel entriegeln und vorsichtig anheben.
9. Die Roste mit dem Produkt an den Rostgriffen aus dem Träger nehmen (mit dem obersten Rost beginnen), um eine Beschädigung des Produkts zu verhindern.
10. Wenn eine Qualitätszeit (Haltezeit) programmiert wurde, startet der Controller automatisch den Haltezeitgeber. Die Anzeige wechselt zwischen dem ausgewählten Produkt und der verbleibenden Qualitätszeit (in Minuten). Wenn während des Haltezyklus ein anderes Produkt ausgewählt wird, erscheint auf der Anzeige nur das ausgewählte Produkt.
11. Am Ende des Haltezyklus ertönt ein Alarm, auf der Anzeige blinkt „QUALITY“ (Qualität) und das Produkt, das zeitgemessen wurde .


HINWEIS


Wenn im Frittiermodus „SUGGESTED“ (Filter empfohlen) eingeblendet wird, kann das Personal das Fett zu diesem Zeitpunkt filtern oder den Frittierzyklus fortsetzen. Wenn das Personal den Frittierzyklus fortsetzt, wird innerhalb des nächsten oder der nächsten zwei Frittierzyklen der Filtersperremodus aktiviert.


Wenn „FILTER LOCKOUT“ (Filtersperre), dann „YOU *MUST* FILTER NOW.....“ (Sie müssen jetzt filtern...)  eingeblendet

wird, ist die einzige Taste, die funktioniert, bis die Maschine gefiltert wurde. Befolgen Sie die Anweisungen zum Filtern in diesem Handbuch.

Sobald die Filterung abgeschlossen wurde und der FRITTEREN/PUMPEN-Schalter wieder eingeschaltet wurde, erscheint „IS POT FILLED“ (Ist Wanne gefüllt) gefolgt von „1=YES 2=NO“ (1=Ja 2=Nein) auf der Anzeige.

Falls das Fett die korrekte Füllstandshöhe in der Frittierwanne erreicht hat,  drücken und die Steuerung startet einen normalen Heizvorgang.

Falls das Fett NICHT die korrekte Füllstandshöhe erreicht hat,  drücken und „TURN OFF UNTIL FILLED...“ (Ausschalten, bis Wanne gefüllt ist...) läuft über die Anzeige. Den FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter auf die Position AUS drehen, die Frittierwanne bis zum korrekten Füllstand füllen und den FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter dann wieder zurück auf die Position „COOK“ (Frittieren) drehen.

Es erscheint erneut „IS POT FILLED (Ist Wanne gefüllt) gefolgt von „1=YES 2=NO“ (1=Ja 2=Nein) auf der Anzeige. Jetzt drücken  und das Gerät nimmt den normalen Heizbetrieb wieder auf.

VORSICHT

Der Fettfüllstand muss immer über den Heizelementen liegen, wenn die Frittierwanne beheizt wird. Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann einen Brand oder Schäden an der Frittiermaschine verursachen.

3-8. PFLEGE DES FRITTIERFETTS



DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN EINHALTEN, DAMIT KEIN FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLÄUFT. DIES KÖNNTE ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, EINEM BRAND UND/ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN.

1. Um das Fett bei Nichtverwendung der Frittiermaschine zu schützen, muss die Frittiermaschine in den Leerlaufmodus geschaltet werden.
2. Das Frittieren paniierter Produkte erfordert Filtern, damit das Frittierfett sauber gehalten wird. Das Fett sollte mindestens zweimal täglich gefiltert werden: nach dem Ansturm zur Mittagszeit und am Ende jeden Tages.
3. Das Fett muss auf dem geeigneten Füllstand gehalten werden. Gegebenenfalls frisches Fett nachfüllen.
4. Die Körbe nicht mit Produkt überfüllen und keine Produkte mit übermäßigem Feuchtigkeitsgehalt in die Körbe setzen.



BEI LÄNGERER NUTZUNG SINKT DER FLAMMPUNKT DES FETTS. FETT MUSS ENTSORGT WERDEN, SOBALD ZEICHEN EINER ÜBERMÄSSIGEN RAUCH- ODER SCHAUMBILDUNG AUFTRETEN. DADURCH KÖNNEN ERNSTHAFTE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHT WERDEN.

3-9. ANWEISUNGEN ZUM FILTERN

Die elektrische Frittiermaschine für 8 Hühner von Henny Penny (Modell 291) muss mindestens zweimal täglich nach dem Ansturm zur Mittagszeit und am Ende jeden Tages gesäubert und das Fett gefiltert und gereinigt werden.



Lassen Sie das Fett bei 135 °C oder weniger ab. Bei höheren Temperaturen können Krusten die Stahlflächen der Frittierwanne brünnieren, nachdem das Fett abgelassen wurde.

3-9. ANWEISUNGEN ZUM FILTERN (Forts.)



FILTERN SIE NUR, WENN DIE FETTTEMPERATUR UNTER 135 °C LIEGT. ANDERNFALLS KANN DAS FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

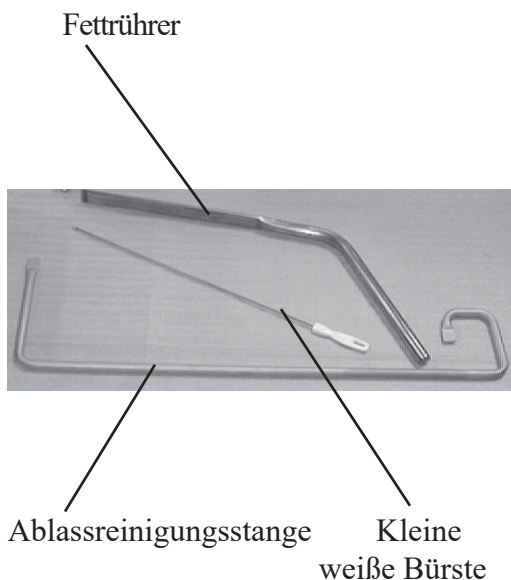
Ein Frittieren bei höheren Temperaturen kann dazu führen, dass sich die Frittierwanne schneller mit Krusten füllt und daher öfter gereinigt werden muss. Ein Teil des Filtervorgangs besteht darin, alle Krusten aus der Kaltzone des Frittierwanne zu entfernen.

1. Den FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter auf „OFF“ (AUS) stellen.
2. Darauf achten, dass die Auslasswanne unter der Frittiermaschine und das Verbindungsstück sicher am Filterstandrohr befestigt sind, das aus der Wanne hervorsteht.



Die Filterwanne muss so weit wie möglich unter die Frittierwanne geschoben sein; der Deckel muss angebracht sein. Darauf achten, dass das Loch im Deckel mit dem Auslass ausgerichtet ist, bevor der Auslass geöffnet wird. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, wird Fett heraus spritzen, was Verletzungen verursachen kann.

Die Flächen der Frittiermaschine und der Roste werden heiß sein. Bei der Filtrierung vorsichtig arbeiten, um Verbrennungen zu vermeiden.



3. Roste und Träger entfernen und den Boden des Deckels abwischen. Deckel weg schwenken, um die Frittierwanne zu reinigen.
4. Den Auslassgriff zu sich hin ziehen, um das Ablassventil zu öffnen. Der Griff sollte gerade zur Vorderseite der Frittiermaschine zeigen. Die Krusten mit der L-förmigen Bürste von den Heizelementen sowie den Seiten und dem Boden der Frittierwanne reinigen, während das Fett abgelassen wird. Die Krusten mit der geraden Bürste gegebenenfalls durch die Ablassöffnungen im Boden der Frittierwanne schieben und ebenfalls zwischen den Heizelementen und der Wand der Frittierwanne reinigen.

**3-9. ANWEISUNGEN ZUM
FILTERN (Forts.)**



WÄHREND DES FILTERVORGANGS ALLE KRUSTEN VON DEN OBERFLÄCHEN DER FRITTIERWANNE UND DER KALTZONE BÜRSTEN. WENN DIES VERABSÄUMT WIRD, KANN DAS FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

5. Nachdem das gesamte Fett abgelassen wurde, die Seiten und den Boden der Frittierwanne mit dem Schaber oder Bürste abkratzen und den Griff des Ablassventils in die geschlossene Position drehen.
6. Falls die Frittiermaschine einen optionalen Filterspülschlauch hat, kann folgendes Reinigungsverfahren angewendet werden. Andernfalls fahren Sie mit dem Schritt 7 fort.
 - a. Den Filterspülschlauch mit dem Schnellverschluss am Anschluss mit Außengewinde neben dem Filterventilgriff anschließen. Dazu den Federring an der Seite mit dem Innengewinde des Schnellverschlusses zurückschieben und auf dem Anschlussstück mit dem Außengewinde einrasten lassen.
 - b. Sicherstellen, dass die Schlauchdüse nach unten in Richtung Frittierwannenboden gerichtet und das Filterventil in der geschlossenen Position ist. Den FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter auf die Position „PUMP“ (Pumpe) stellen. Die Düse vorsichtig halten, damit das Fett nicht zu stark spritzt.



Vorsichtig arbeiten, um Verbrennungen durch verspritztes heißes Fett zu vermeiden.

3-9. ANWEISUNGEN ZUM FILTERN (Forts.)

- c. Das Innere der Frittierwanne spülen. Bereiche wie der Frittierwannenboden und die Brennerleitungen müssen besonders gut gereinigt werden.
- d. Nach ausreichendem Spülen mit Fett das Auslassventil schließen.
- e. Den FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter auf die Position „OFF“ (Aus) stellen.



DEN FILTERSPÜLSCHLAUCH NUR DANN ANSCHLIESSEN UND ABTRENNEN, WENN DER NETZSCHALTER AUF AUS GESTELLT IST. EIN TROCKENES TUCH VERWENDEN ODER HANDSCHUHE TRAGEN, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN. ANDERNFALLS KANN HEISSES FETT, DASS AUS DEM ANSCHLUSSSTÜCK MIT AUSSENGEWINDE SPRITZT, SCHWERE VERLETZUNGEN VERURSACHEN.

- f. Den Schlauch entfernen und das Schlauchende mit dem Anschlussstück ausreichend anheben, damit Restfett im Schlauch in die Frittierwanne auslaufen kann.
7. Den FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter auf „PUMP“ (Pumpe) stellen.
8. Sobald alles Fett in die Frittierwanne gepumpt wurde, den FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter ausschalten.

3-10. WECHSELN DER FILTERHÜLLE

Die Filterhülle muss alle 10-12 Filtrvorgänge gewechselt werden oder immer dann, wenn sie mit Krusten verstopft ist. Vorgehensweise:

1. Den FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter auf die Position „OFF“ (Aus) stellen.
2. Die Kondensatauslasswanne entnehmen und leeren.
3. Das Filter-Verbindungsstück abtrennen und die Filterauslasswanne unter der Frittierwanne entfernen.



Benutzen Sie ein Schutztuch oder Handschuhe, wenn Sie die Filtereinheit abnehmen, sonst können schwere Verbrennungen die Folge sein.

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

**3-10. WECHSELN DER
FILTERHÜLLE (Forts.)**

4. Die Filtersiebbaugruppe aus der Ablasswanne heben.
5. Fett und Krusten von der Filterauslasswanne abwischen. Filterauslasswanne mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.
6. Das Saugrohr von der Filtersiebbaugruppe abschrauben.
7. Den Krustenfänger entfernen und sorgfältig mit Seife und heißem Wasser reinigen.
8. Die Filterspangen entfernen und die Filterhülle wegwerfen.
9. Das obere und untere Filtersieb mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.

HINWEIS

Sicherstellen, dass Filtersiebe, Krustenfänger, Filterspangen und Saugrohr ganz trocken sind, bevor die Filterhülle wieder zusammengebaut wird, da Wasser das Filterpapier auflösen wird.

10. Das obere Filtersieb mit dem unteren zusammenbauen.
11. Die Siebe in eine saubere Filterhülle einschieben.
12. Die Ecken umfalten und dann das offene Ende doppelt falten.
13. Die Hülle mit den beiden Filter-Haltespangen festklemmen.
14. Das Krustenfängersieb auf das Filterpapier setzen. Die Saugstandrohr-Baugruppe festschrauben.
15. Die vollständige Filtersieb-Baugruppe zurück in die Filterauslasswanne setzen und die Wanne wieder unter der Frittiermaschine schieben.
16. Das Filter-Verbindungsstück von Hand anschließen. Nicht mit einem Spannschlüssel festziehen.
17. Die Kondensatauslasswanne wieder einschieben. Die Frittiermaschine ist nun betriebsbereit.

3-11. FILTERPUMPENMOTORSCHUTZ- MANUELL ZURÜCKSETZEN



Der Filterpumpenmotor ist an der Motorrückseite mit einer manuellen Rücksetztaste ausgestattet, für den Fall dass sich der Motor überhitzen sollte. Falls der Motor nicht läuft, 5 Minuten warten, damit sich der Motor abkühlen kann, bevor versucht wird, diese Schutzvorrichtung zurückzusetzen. Die Abdeckung am linken Seitenpaneel des Geräts entfernen, um die Taste zurückzusetzen. Die Rücksetztaste muss fest gedrückt werden; zur Erleichterung kann dazu auch ein Schraubendreher verwendet werden.



Um durch spritzendes Fett verursachte Verbrennungen zu vermeiden, muss der Netzschalter des Geräts auf AUS gestellt werden, bevor die manuelle Rücksetzschutzeinrichtung des Filterpumpenmotors zurückgesetzt wird.

3-12. REINIGEN DER FRITTIERWANNE

Nach der erstmaligen Installation der Frittiermaschine und ebenso vor jedem Fettwechsel sollte die Frittierwanne wie folgt gründlich gereinigt werden:

1. Den FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter auf „OFF“ (AUS) stellen und das Gerät von der Steckdose trennen.



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

Die Filterwanne muss so weit wie möglich unter die Frittierwanne geschoben werden und der Deckel muss angebracht sein. Sicherstellen, dass die Öffnung im Deckel auf den Auslass ausgerichtet ist, bevor der Auslass geöffnet wird. Nicht Befolgen dieser Anweisungen kann ein Verspritzen von Fett verursachen und Verletzungen zur Folge haben.

3-12. REINIGEN DER FRITTIERWANNE (Forts.)


2. Wenn in der Frittierwanne heißes Fett ist, muss dieses abgelassen werden, indem Sie den Auslassventilgriff langsam zu sich hin nach außen ziehen.
3. Das Ablassventil schließen und das Fett entsorgen.
4. Den Deckel anheben, die Roste und den Träger von dem Deckel entfernen, und den Deckel so kippen, dass der Deckel das Reinigen nicht beeinträchtigt.
5. Die Frittierwanne bis zur Füllstandsanzeige mit heißem Wasser füllen. 0,12 bis 0,25 Liter Frittiermaschinenreiniger (Henny Penny Teilenummer 12101) dem Wasser zugeben und gründlich mischen.




Beim Reinigen der Frittierwanne stets eine Schutzbrille oder Gesichtsmaske sowie Gummischutzhandschuhe tragen, da die Reinigungslösung eine starke Lauge ist. Spritzen und anderen Kontakt der Lösung mit Augen oder Haut vermeiden.

Schwere Verbrennungen und mögliches Erblinden sind die Folgen. Lesen Sie sorgfältig die Anweisungen für das Reinigungsmittel. Falls die Lösung in Kontakt mit Ihren Augen kommt, spülen Sie gründlich mit kühlem Wasser und suchen Sie sofort einen Arzt auf.



6. Den FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter auf „COOK“ (Frittieren) stellen und den Reinigungsmodus aufrufen, in dem solange gedrückt gehalten wird, bis  „CLEAN OUT?“

(Reinigung), „1=YES 2=NO“ (1=Ja 2=Nein) auf der Anzeige

erscheint.  drücken, um den Reinigungsmodus zu starten. Die Frittiermaschine zeigt „*CLEAN-OUT MODE*“ (Reinigungsmodus) und erwärmt sich auf eine vorprogrammierte Temperatur (max. 91 °C), dann beginnt der Zeitgeber automatisch eine voreingestellte Zeit herunter zu zählen. Mit den Tasten bei Bedarf die Temperatur korrigieren und darauf achten, dass die Reinigungslösung nicht überkocht.



Von Henny Penny sind die folgenden Reinigungsmittel erhältlich: Schaum-Entfetter - Teilenummer 12226
PHT-Flüssigreiniger - Teilenummer 12135
PHT-Pulverreiniger - Teilenummer 12101
Näheres erfahren Sie bei Ihrem örtlichen Henny-Penny-Händler.

**3-12. REINIGEN DER
FRITTIERWANNE (Forts.)**

7. Das Innere der Frittierwanne, den Deckelrahmen und die Tischfläche rund um die Frittiermaschine mit der Frittiermaschinenbürste (Henny Penny Teilenummer 12105) abbürsten.

VORSICHT

Behalten Sie die Reinigungslösung stets im Blick und achten Sie darauf, dass sie nicht überkocht und Schäden an Bedienelementen verursacht.

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

Benutzen Sie keinen Wasserstrahl (Druckreiniger) zum Reinigen des Gerätes, da dies zu Schäden an den Geräteteilen führen kann.

8. Nach der Reinigung den FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter ausschalten. Das Auslassventil öffnen und die Reinigungslösung aus der Frittierwanne in die Auslasswanne entleeren und entsorgen.
9. Das Ablassventil schließen und die Frittierwanne bis zur angemessenen Füllstandslinie wieder mit reinem heißen Wasser auffüllen.
10. Ca. 0,5 Liter destillierten Essig hinzufügen und erneut den Reinigungsmodus aufrufen (siehe Schritt 6).
12. Das Innere der Frittierwanne und der Deckelauskleidung mit einer sauberen Bürste abbürsten. Das neutralisiert Laugerückstände des Reinigungsmittels.
13. Die Essig-Wasser-Mischung entleeren und entsorgen.
14. Die Frittierwanne mit sauberem, heißen Wasser spülen.
15. Die Filterauslasswanne und das Innere der Frittierwanne gründlich trocknen.

HINWEIS

Sicherstellen, dass die Innenseite der Frittierwanne, die Öffnung des Ablassventils und alle Teile, die mit dem neuen Fett in Berührung kommen, so trocken wie möglich sind.

16. Die saubere Filtersiebbaugruppe wieder in die Filterauslasswanne einsetzen und diese unter der Frittiermaschine installieren.
17. Die Frittiermaschine mit frischem Fett füllen.

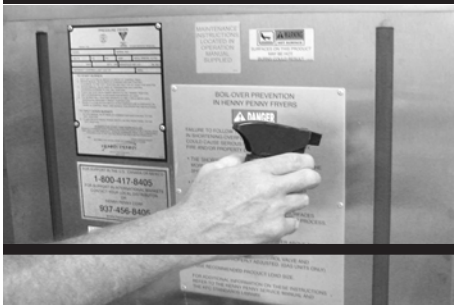
3-13. REGELMÄSSIGE WARTUNG

Wie alle in der Gastronomie eingesetzten Geräte erfordert die offene Frittiermaschine von Henny Penny Pflege und sachgemäße Wartung. Die Tabelle unten bietet eine Zusammenstellung von regelmäßigen Wartungsarbeiten. In den folgenden Absätzen finden Sie schrittweise Wartungsmaßnahmen, die vom Bediener auszuführen sind.

Verfahren Häufigkeit

Fettfiltrierung	Täglich (mindestens zweimal täglich)
Fettwechsel	Nach Bedarf
Wechseln der Filterhülle	Nach 10-12 Filterungen oder bei Verstopfung
Reinigen der Frittierwanne	Bei Erstinstallation und nach jedem Fettwechsel
Reinigen der Nylatron-Teile	Monatlich
Deckelwalzen schmieren	Jährlich
Prüfung der Gegengewichtskabel	Jährlich

3-14. VORBEUGENDE WARTUNG

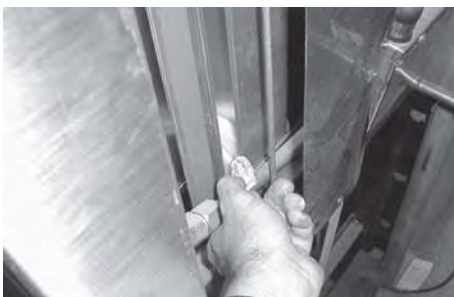


Reinigen der Nylatron-Teile - Monatlich

1. Den biologisch abbaubaren, lebensmittelechten Schaumreiniger von Henny Penny (Teile-Nr. 12226) auf die Nylatron-Teile sprühen.
2. Den Deckel mehrmals auf- und zuklappen, um das Entfettungsmittel zu verteilen.
3. Nylatron-Teile abwischen, um Speisereste, Fett und Entfettungsmittelrückstände zu entfernen.

Deckelwalzen schmieren

Die Deckelwalzen an der Rückseite der Frittiermaschine sollte mindestens einmal jährlich geschmiert werden, um damit sich der Deckel leicht bewegen lässt.



1. Die Rückwand der Frittiermaschine entfernen.
2. Eine geringe Menge Spindelschmiermittel (Teile-Nr. 12124) auf die oberen und unteren Walzen aufbringen. Sicherstellen, sowohl die linken als auch die rechten Walzen zu schmieren.

3-13. VORBEUGENDE WARTUNG (Forts.)



Abbildung 1



Abbildung 2

Überprüfung der Gegengewichtskabel-Jährlich

Henny Penny 8-Hähnchen-Frittiermaschinen verwenden zwei Kabel für den Gegengewichtsmechanismus, der das Anheben und Absenken des Deckels erleichtert. Die Kabel sollten entweder als Teil des geplanten Wartungsprogramms oder während eines routinemäßigen Service-Anrufs visuell geprüft werden. Kabel, die mehr als 10 Jahre alt sind, sollten ungeachtet des Ergebnisses der Überprüfung ersetzt werden.

HINWEIS

Sollte die Bedienung des Deckels schwierig werden, stellen Sie die Verwendung der Frittiermaschine ein und rufen Sie einen Reparaturdienst herbei. Die Kabel müssen ersetzt werden.

1. Mit einem 3/8-Zoll-Steckschlüssel die sechs Muttern rund um das Äußere der hinteren Abdeckung entfernen, wie auf der Abbildung 1 dargestellt wird.
2. Heben Sie die hintere Abdeckung an und ziehen Sie unten, um sie von den Gewindestiften zu lösen. Abbildung 2. (Die Entfernung der oberen Rückwand erleichtert die Entfernung der Abdeckung, ist aber nicht erforderlich.)



Ansicht der Gegengewichte bei abgenommener Abdeckung

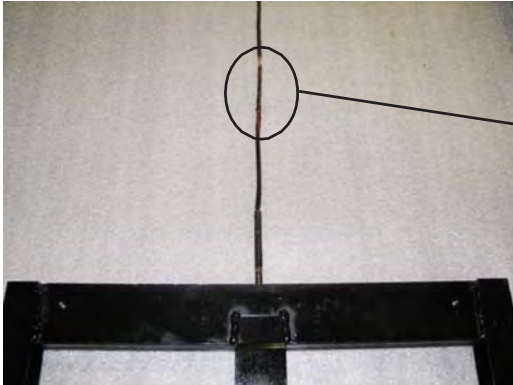
**3-14. VORBEUGENDE
WARTUNG (Forts.)**

Prüfung der Gegengewichtskabel - Jährlich (Forts.)

3. Prüfung der Gegengewichtskabel. Falls die Ummantelung der Kabel Risse aufweist, Teile der Ummantelung fehlen oder andere offensichtliche Verschleißspuren vorhanden sind, bitte den Service rufen, um beide Kabel auszutauschen.

NICHT OK - AUSTAUSCHEN


Risse und offensichtliche Verschleißspuren der Ummantelung.



OK


**Keine Anzeichen von Rissen
oder Verschleiß.**


3-15. PROGRAMMIERUNG

1. Die Taste  eine Sekunde gedrückt halten, bis „PROG“ (Programmieren) gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Code 1, 2, 3 eingeben. „SELECT PRODUCT...PRESS PROG“ (Produkt wählen...Prog drücken) läuft über die Anzeige.
3. Die gewünschte Produkttaste (1 – 10) drücken und loslassen.

HINWEIS



















Falls innerhalb von 2 Minute im Programmiermodus keine Taste gedrückt wird, wechselt die Steuerung wieder zurück in den Frittiermodus.

Drücken , um ein Produkt zu kopieren, löschen, voreinzustellen, alle Produkte zu löschen oder voreinzustellen.






4. Drücken  und loslassen. Der Name dieses Produkts wird auf der Anzeige eingeblendet. Beispiel: „NAME“ „FRIES“ (Bezeichnung, Pommes).

3-15. PROGRAMMIERUNG (Fort.)

Produktnamen ändern




- a. Drücken und loslassen  ; der erste Buchstabe oder die erste Ziffer beginnt zu blinken.
 - b.   drücken und loslassen, um den blinkenden Buchstaben zu ändern.
 - c. Um zum nächsten Buchstaben zu gelangen,  drücken. Dann drücken  , um diesen Buchstaben zu ändern.
 - d. Schritt c solange wiederholen, bis maximal 7 Buchstaben eingegeben wurden.
 - e.  drücken und loslassen, um den Programmmodus zu beenden. Oder  drücken und loslassen, bis „PRELOAD“ (Vorladen) auf der Anzeige eingeblendet wird, um mit dem Programmiermodus fortzufahren.
5. In diesem Modus kann das Personal bei geöffnetem Deckel erst große Stücke und dann den Rest des Produkts laden. Der Vorladezyklus läuft immer auf die Frittieretemperatur für Schritt 1 eingestellt.   drücken, um eine Vorladezeit festzulegen, oder  drücken, wenn keine Vorladung erwünscht ist.
 6.  drücken und loslassen. „1. COOK TIME“ (1. Frittierzeit) wird gemeinsam mit der eingestellten Zeit angezeigt. Zur Änderung der Zeit   drücken. Die Zeit wird in Minuten und Sekunden dargestellt. Die Tasten drücken und halten; die Zeit springt in Schritten von 5 Sekunden bis maximal 59:59.
 7.  drücken und loslassen. „1. TEMP“ (1. Temperatur) wird gemeinsam mit der voreingestellten Temperatur auf der rechten Seite der Anzeige eingeblendet.   drücken, um die Temperatur zu ändern.
Die Tasten drücken und halten; die Temperatur springt in Schritten von 2,5 Grad bis maximal 193 °C und minimal 88 °C.





3-15. PROGRAMMIERUNG
(Forts.)

8.  drücken und loslassen und „2. STEP 2 AT“ (2. Schritt bei) wird gemeinsam mit einer Zeit für Schritt 2 eingeblendet. Wenn kein Schritt 2 gewünscht wird, die Zeit auf „0:00“ einstellen und  drücken. Wenn Schritt 2 gewünscht wird,   drücken und eine Zeit festlegen. Dann  drücken, um die Temperatur zu ändern.

HINWEIS




Für ein Produkt können bis zu 10 Schritte programmiert werden, wobei der obige Schritt für jeden Frittierschritt wiederholt wird.

9.  drücken und loslassen und „ALARM – 1 AT 0:00“ (Alarm 1 um 0:00) wird auf der Anzeige eingeblendet.   drücken und loslassen, um einen Alarm einzustellen. Beispiel: Wenn ein Frittierzyklus auf 3 Minuten eingestellt wurde und ein Alarm nach 30 Sekunden des Frittierzyklus ausgelöst werden soll, würde zu diesem Zeitpunkt „2:30“ auf der Anzeige eingestellt werden. Wenn der Zeitgeber auf 2:30 zurückgezählt hat, ertönt das Alarmsignal.


Nach der Festlegung der Alarmzeit  drücken; „ALARM“ und „TYPE“ (Typ) blinken auf der Anzeige – der Alarmtyp auf der rechten Seite der Anzeige. „TIME“ (Zeit), „SHAKE“ (Schütteln), „STIR“ (Rühren), „ADD“ (Hinzufügen) und „LID“ (Deckel) können eingestellt werden, indem   gedrückt wird. Ein Alarm ertönt und der Alarmtyp blinkt und fordert den Bediener auf, den Korb zu schütteln, das Produkt umzurühren oder Produkt hinzuzufügen. Falls „TIME“ (Zeit) ausgewählt wird, blinkt die verbleibende Zeit auf der Anzeige. Bei Auswahl von „LID“ (Deckel) blinkt „CLOSE LID“ (Deckel schließen) auf der Anzeige. Der Zeitgeber wird angehalten, bis der Deckel geschlossen und  gedrückt wird, um den Zeitgeber neu zu starten.

HINWEIS




Es können bis zu 4 Alarme programmiert werden. Nachdem der erste festgelegt wurde, kann auf die anderen zugegriffen werden, indem  noch einmal gedrückt wird.




10.  drücken und loslassen, bis „QUALITY TMR“ (Qualitätszeitgeber) gemeinsam mit der voreingestellten Haltezeit auf der Anzeige   eingeblendet werden. drücken und loslassen, um die Haltezeit auf bis zu 59:59 einzustellen.


HINWEIS

Zum Beenden des Programmiermodus kann jederzeit  2 Sekunden lang gedrückt werden.




3-15. PROGRAMMIERUNG
(Forts.)

11.  drücken und loslassen; „LOAD COMP“ (Ladeausgleich) wird gemeinsam mit dem Ladeausgleichswert eingeblendet. Dies regelt automatisch die Frittierdauer unter Berücksichtigung von Größe und Temperatur der Frittierfüllung.   drücken und loslassen, um diesen Wert auf maximal 20 und minimal 0 oder „AUS“ zu ändern. Der Wert ist ab Werk auf 5 eingestellt.

12.  drücken und loslassen; „LCOMP REF“ (Ladeausgleich-Referenz) (falls der Ladeausgleich auf „AUS“ gestellt wurde, wird „_ _ _“ angezeigt) wird gemeinsam mit der durchschnittlichen Ladeausgleichswert-Temperatur eingeblendet. Das ist die durchschnittliche Frittiertemperatur für die frittierten Produkte. Bei Temperaturen über diesem Wert läuft der Zeitgeber schneller ab und bei Temperaturen unter diesem Wert läuft er langsamer ab.   drücken, um diesen Wert zu ändern.

Oder, zur Verwendung der Frittersollwerttemperatur als Füllungskompensierung  drücken, bis „STEP-X“ (Schritt-x) und „TEMP“ (Temperatur) auf der Anzeige blinken. Wenn beispielsweise die Frittiertemperatur 177 °C beträgt, wird der Zeitgeber beschleunigt, wenn die Fetttemperatur über 177 °C liegt, und verlangsamt, wenn die Temperatur unter 177 °C liegt.

13. Wenn fertig in Leerlaufmodus wechseln?

 drücken und loslassen; und „GO TO IDLE, AFTER DONE“ (Wenn fertig in Leerlaufmodus wechseln?) wird auf der Anzeige gemeinsam mit „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) eingeblendet.   drücken, um zwischen „YES“ und „NO“ zu wechseln.



14. Filterzyklusmodus (Optional)

Damit „FILTER AFTER“ (Filtern nach) im Produktprogrammiermodus erscheint, muss Filterverfolgung im Sonderprogrammiermodus aktiviert sein. Es gibt Optionen zur Programmierung von „mixed“ (gemischten – jedes Produkt hat seinen eigenen Filterzähler) oder „global“ (globalen – alle Produkte haben den gleichen Zähler) Zykluszahlern.



 drücken.

3-15. PROGRAMMIERUNG (Forts.)

„2,Mixed“


- a. „FILTER AFTER“ (Filtern nach) wird auf der Anzeige gemeinsam mit den voreingestellten Frittierzyklen angezeigt.
- b.   drücken und loslassen, bis die gewünschte Anzahl der Frittierzyklen zwischen den Filtervorgängen auf der Anzeige eingeblendet wird. Beispiel: Wenn für ein Produkt 4 festgelegt ist, wird bei jeder Wahl dieses Produkts 1/4 oder 25% gezählt. Bei jedem Frittieren eines Produkts wird der Prozentsatz erhöht, bis 100% oder mehr erreicht wird. Dann wird auf der Anzeige „FILTER SUGGESTED“ (Filtern empfohlen) eingeblendet.



„3,GLOBAL“

- a. „FILTER INCL“ (Filtern inkl.) wird auf der Anzeige gemeinsam mit „NO“ (Nein) oder „YES“ (Ja) eingeblendet.
- b.   drücken und bei „YES“ (Ja) loslassen, wenn dieses Produkt bei der Filterzählung berücksichtigt werden soll, oder „NO“ (Nein), wenn nicht.

Voreingestellte Produkte kopieren/löschen


Produkte und deren Sollwerte können von einer Menüstelle im Controller an eine andere Stelle kopiert werden; außerdem können die Werkseinstellungen wieder hergestellt oder Produkte und alle deren Werte gelöscht werden.

1.  drücken und 5 Sekunden lang halten, bis „PROG“ (Programmieren) gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Code 1, 2, 3 eingeben. „SELECT PRODUCT...PRESS PROG“ (Produkt wählen...Prog drücken) läuft über die Anzeige, gefolgt von „DOWN FOR OPTIONS“ (für Optionen abwärts).


3.  drücken; „*OPTION*“ gefolgt von „*1. COPY A PROD“ (Produkt kopieren) wird auf der Anzeige eingeblendet. 

nochmals drücken, um bei jedem Drücken eine der folgenden Optionen anzuzeigen:

- *1. COPY A PROD (Produkt kopieren)
- *2. ERASE A PROD (Produkt löschen)
- *3. PRESET A PROD (Produkt voreinstellen)
- *4. ERASE ALL (alle löschen)
- *5. PRESET ALL (alle voreinstellen)

4. Um eine der obigen Optionen auszuwählen,  drücken, während die gewünschte Option auf der Anzeige eingeblendet ist. Bei der Auswahl von PRESET A PROD (Produkt voreinstellen) oder PRESET ALL PROD (alle Produkte voreinstellen) werden für diese Menüeinträge die im Werk eingestellten Sollwerte wiederhergestellt. Bei der Auswahl von PRESET A PROD oder PRESET ALL PROD werden für diese Menüeinträge die im Werk eingestellten Sollwerte wiederhergestellt.

HINWEIS

Zu einem beliebigen Zeitpunkt  drücken, um das Optionsmenü zu verlassen, oder 30 Sekunden lang warten, bis der Controller dieses Menü automatisch verlässt.

3-15. PROGRAMMIERUNG
(Forts.)

Es folgen Beispiele zum Kopieren und Löschen von Produkten: Wird kopiert drücken, um die derzeit angezeigte Option „COPY A PROD“



auszuwählen. „COPY TO 2“ (2 kopieren nach 2) erscheint auf der Anzeige. Der erste Satz „2“ blinkt. Das Produkt auswählen, das kopiert werden soll. Beispielsweise folgende Taste drücken:

„COPY 2 TO 2“ (2 kopieren nach 2) erscheint auf der Anzeige.


Nun das Produkt drücken, das durch den kopierten Wert ersetzt werden soll, beispielsweise durch 0. Drücken der Taste. Die Steuerung blendet eine Bestätigung ein:




„COPY 2 TO 0?“
„1=YES 2=NO“



drücken (YES) und die Steuerung kopiert Produkt 2 zu Produkt 0 (Produkt 2 bleibt unverändert); auf der Anzeige wird „* COPIED *“ (kopiert) eingeblendet. Danach kehrt die Anzeige zum Schritt „Select Prog Product“ (Prog. Produkt wählen) zurück, wobei Produkt 0 bereits ausgewählt ist.


„NO“ (Nein)  drücken, oder 20 Sekunden lang keine Taste drücken. Die Steuerung zeigt „X CANCELED X“ (X abgebrochen X) an und bricht den Kopiervorgang ab. In diesem Fall wurden keine Änderungen vorgenommen.

Löschen

Im Schritt „Select Prog Product“ (Prog. Produkt wählen)  drücken.

„*OPTION*“ gefolgt von „*1. COPY A PROD“ (1. Produkt kopieren) wird auf der Anzeige eingeblendet.



Die Taste noch dreimal  drücken, um zur Option „Erase All“ (alle löschen) zu gelangen:

- „*2. ERASE A PROD“ (PRODUKT LÖSCHEN)
- „*3. PRESET A PROD“ (PRODUKT VOREINSTELLEN)
- „*4. ERASE ALL“ (alle löschen)



drücken, um die derzeit angezeigte Option „Erase All“ (alle löschen) auszuwählen. Die Steuerung blendet eine Bestätigung ein:

„ERASE ALL PROD ?“ (Alle Produkte löschen?)
„1=YES 2=NO“ (1=Ja 2=Nein)




„YES“ (Ja) drücken, um zu bestätigen, dass alle Produkte gelöscht und durch Leerwerte ersetzt werden sollen. Der Controller löscht alle Produkte einzeln...

- „ERASING 1“ (0 wird gelöscht)
- „ERASING 2“ (0 wird gelöscht)
- „ERASING 3“ (0 wird gelöscht)
- „ERASING 4“ (0 wird gelöscht)
- „ERASING 5“ (0 wird gelöscht)

Dann wird kurz „* ALL ERASED *“ (alle gelöscht) eingeblendet, und die Anzeige kehrt zu „Select Prog Product“ (Prog. Produkt wählen) zurück.



3-16. SONDERPROGRAMMIERMODUS Der Sonderprogrammiermodus dient zum Festlegen der im Folgenden angeführten Parameter.

- SP-1 · Grad Fahrenheit oder Celsius
- SP-2 · Sprache: Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch und Portugiesisch
- SP-3 · Systeminitialisierung
- SP-4 · Audio-Lautstärke
- SP-5 · Audio-Ton
- SP-6 · Art des zu schmelzenden Fetts – flüssig, fest
- SP-7 · Leerlaufmodus
- SP-8 · Filterverfolgung
- SP-9 · Produkttasten
- SP-10 · Entleerung – Minuten
- SP-11 · Entleerung – Temperatur
- SP-12 · Stromstärke – Nennwert (Ampere)
- SP-13 · Stromstärke untere Grenze (Prozentsatz)
- SP-14 · Stromstärke obere Grenze (Prozentsatz)
- SP-15 · Programmcodeänderung
- SP-16 · Nutzungscode ändern
- SP-17 · Fett wechseln - A-Frittierzyklen
- SP-18 · Fett wechseln - B-Stunden



1.  drücken und 5 Sekunden lang halten, bis „L-2“ und „LEVEL 2“ (Stufe 2) gefolgt von „SP PROG“ (Sonderprog.) und „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige eingeblendet werden.
2. Code 1, 2, 3 eingeben und „SP- 1“, „TEMP, UNITS“ (Temp, Einheiten) wird auf der Anzeige eingeblendet.

HINWEIS

Wenn ein ungültiger Code eingegeben wird, ertönt ein Alarm und auf der Anzeige wird „BAD CODE“ (ungültiger Code) eingeblendet. Einige Sekunden lang warten, bis die Steuerung in den Frittierzyklus zurück kehrt, und dann die obigen Schritte wiederholen.


Um den Sonderprogrammiermodus zu verlassen, die Taste 2 Sekunden  drücken und halten; oder um zurück zur vorherigen Einstellung zu navigieren,  drücken.

Grad Fahrenheit oder Celsius (SP-1)

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b. Auf der Anzeige blinken „SP- 1“ und „TEMP, UNITS“ (Temp., Einheiten) gemeinsam mit „°F“ oder „°C“. Taste   drücken, um zwischen „°F“ und „°C“ oder umgekehrt zu wechseln.





**3-16. SONDERPRO-
GRAMMIERMODUS
(Forts.)**

Sprache (SP-2)

- Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- Taste  drücken und loslassen. „SP-2“ und „LANGUAGE“ (Sprache) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit der Sprache (z. B: „1.ENGL“).
- Um die gewünschte Sprache aufzurufen, drücken und loslassen.




Systeminitialisierung (SP-3)

Dieser Schritt setzt die Steuerungen zurück, löscht jedoch nicht die Produkteinstellungen.

- Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- Zweimal  drücken und loslassen. „SP-3“ und „DO SYSTEM INIT“ (System initialisieren) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit „INIT“ (initialisieren).
- Die Taste  gedrückt halten. „INIT“ (initialisieren) erscheint auf der Anzeige, ein Ton erklingt und „IN 3“, „IN 2“, „IN 1“ blinken auf der rechten Seite der Anzeige. Wenn „INIT“ links auf der Anzeige  zu blinken beginnt, loslassen . Wenn „DONE“ (fertig) auf der Anzeige eingeblendet wird, ist die Initialisierung abgeschlossen, und es sind nun die Werkparameter eingestellt.




Audio-Lautstärke (SP-4)

Die Lautstärke des Lautsprechers kann eingestellt werden.

- Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- _ 3 Mal  drücken. „SP-4“ und „AUDIO VOLUME“ (Audio-Lautstärke) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit dem Lautstärkewert.
- Taste   drücken, um die Lautstärke einzustellen; 10 ist der Maximalwert und 1 der Minimalwert.

Audio-Ton (SP-5)

Die Tonhöhe des Lautsprechers kann eingestellt werden.

- Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- Taste 4 Mal  drücken. „SP-5“ und „AUDIO VOLUME“ (Audio-Lautstärke) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit dem Lautstärkewert.
- Taste   drücken, um die Tonhöhe des Lautsprechers einzustellen; 2000 ist der Maximalwert, 50 der Minimalwert.

**3-16. SONDERPROGR-
AMMIERMODUS
(Forts.)**



Art des zu schmelzenden Fetts – flüssig oder fest (SP-6)

Der Schmelzzyklus kann auf die Art des vorgesehenen Fettes eingestellt werden.

a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.

b. Taste 5 Mal  drücken und loslassen. „SP-6“

und „MELT CYCLE SELECT“ (Schmelzzyklus gewählt) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit „1=LIQ“ (Flüssig) oder „2=SOLID“ (Fest).

c. Taste   drücken, um von einer Art zur anderen umzuschalten.

VORSICHT


Die Art des in der Frittierwanne verwendeten Fettes bestimmt die Heizleistung, die im Schmelzzyklus angefordert wird. Wenn die Steuerung auf „Fest“ eingestellt ist, wird weniger Hitze angefordert, als für die Einstellung „Flüssig“. Zuviel Hitze kann übermäßige Rauchbildung zur Folge haben und einen Brand verursachen. Diese Einstellung muss mit der jeweils verwendeten Art des Fettes abgestimmt werden.



Bei Verwendung von festem Fett ist es empfehlenswert, das Fett zuerst zu schmelzen, bevor es in die Frittierwanne gegeben wird. Falls die Elemente nicht vollständig mit Fett bedeckt sind, kann es zu einem Brand oder einer Beschädigung der Frittierwanne kommen.

Leerlaufmodus (SP-7)


Ein programmierter Leerlaufmodus erlaubt den Abfall der Fetttemperatur auf einen niedrigeren Wert, sofern nichts frittiert wird. Das spart Fett und Stromkosten.

a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.



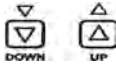


b. Taste 6 Mal  drücken und loslassen. „SP-7“ und „IDLE MODE ENABLED?“ (Leerlaufmodus aktivieren?) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit „NO“ (Nein) oder „YES“ (Ja).

c. Drücken und loslassen.   um zwischen „NO“ und „YES“ bzw. umgekehrt zu wechseln.

d. Bei „YES“ auf der Anzeige ist der Leerlaufmodus aktiviert.



 drücken und loslassen. „SP-7A“ und „IDLE SETPT TEMP“ (Leerlauf-Solltemperatur) erscheinen auf der Anzeige gemeinsam mit der voreingestellten Temperatur.

**3-16. SONDERPRO-
GRAMMIERMODUS (Forts.)**

- e. Die Leerlauf-Solltemperatur ändern, indem gedrückt wird. 
- f.  drücken und loslassen. „SP-7B“ und „AUTO-IDLE MINUTES“ (Autom. Leerlauf – Minuten) erscheinen auf der Anzeige gemeinsam mit der voreingestellten Zeit.
- g. Taste  drücken, um die Minuten einzustellen, welche die Frittiermaschine im Leerlauf bleibt, bevor der automatische Leerlauf aktiviert wird. Beispiel: „30“ auf der Anzeige bedeutet, dass wenn 30 Minuten lang nichts in der Frittierwanne frittiert wird, automatisch die oben programmierte Leerlauf-Solltemperatur aktiviert wird.
- h.  drücken und loslassen. „SP-7C“ und „GO IDLE AT MELT ?“ (Leerlauf bei Schmelzpunkt?) erscheinen auf der Anzeige.
- i. Taste  drücken, um zwischen „NO“ und „YES“ bzw. umgekehrt zu wechseln. Bei „YES“ auf der Anzeige wechselt die Frittiermaschine automatisch in den Leerlaufmodus, sobald der Schmelzmodus beendet wird.

Filterverfolgung aktiviert (SP-8)


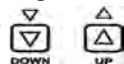

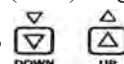
Die Steuerung kann so eingestellt werden, dass das Personal benachrichtigt wird, wenn das Fett gefiltert werden muss. Die Filterverfolgung muss aktiviert sein, damit die Anzahl der Frittierzyklen zwischen den Filterverfahren programmiert werden kann. (Siehe Filterzyklen, Abschnitt 2-2.)

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  drücken und loslassen, bis „SP-8“ und „FILTER TRACKING ENABLED“ (Filterverfolgung aktiviert) auf der Anzeige gemeinsam mit „1,OFF“ (1, aus) blinken.
- c. Zur Aktivierung der Filterverfolgung  drücken, um von „1,OFF“ (1, aus) auf „2,MIXED“ (2, gemischt) oder „3,GLOBAL“ umzuschalten.




HINWEIS



Die Mischeinstellung ermöglicht dem Personal das Festlegen einer verschiedenen Anzahl von Frittierzyklen zwischen den Filtervorgängen für die einzelnen Produkte. Wenn das Personal eine Einstellung für alle Produkte verwenden möchte, mit Schritt h fortfahren.

MIXED

- d. Wenn „2,MIXED“ (gemischt) ausgewählt wird,  drücken. „SP-8A“ wird auf der Anzeige gefolgt von „SUGGEST FILTER AT ...“ (Empfohlenes Filtern bei ...) und einem Wert zwischen 75% und 100% eingeblendet.  drücken und loslassen, um diesen Wert zu ändern.
- e.  drücken. „SP-8B“ wird auf der Anzeige gefolgt von „LOCKOUT ENABLED?“ (Sperrung aktiviert?) gemeinsam mit „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) eingeblendet.  drücken und loslassen, um „YES“ oder „NO“ auszuwählen.



**3-16. SONDERPROGR-
AMMIERMODUS
(Forts.)**

f.  drücken; „SPC-8C“ wird auf der Anzeige angezeigt, falls in Schritt e „YES“ (Ja) ausgewählt wurde. „FILTER LOCKOUT AT...“ (Filtersperre) und ein Wert zwischen 100% und 200% wird auf der Anzeige angezeigt.   drücken, um diesen Wert zu ändern.

g.  drücken; „SPC-8D“ wird auf der Anzeige gefolgt von „LOCKOUT-HEAT OIL...“ (SPERRE-FETT ERHITZEN...) und einer Temperatur angezeigt (voreingestellt auf 149 °C. Bei einer Filtersperre wird die Frittiermaschine auf diese Solltemperatur erhitzt und auf der Anzeige erscheint „FILTERLOCKOUT/WAIT“ (Filtersperre/warten). Bei Erreichen der Solltemperatur wird dann „FILTER LOCKOUT“/ „YOU *MUST* FILTER NOW“ (Filtersperre/Sie müssen jetzt filtern) angezeigt.  verwenden, um diese Temperatureinstellung zu ändern.

h. Gehen Sie nun zurück zum Schritt Filterzyklusmodus des Abschnitt Programmierung und programmieren Sie die Anzahl der Frittierzyklen zwischen den Filtervorgängen programmieren.

GLOBAL


i. Wenn „3,GLOBAL“ ausgewählt ist, erscheint „SP-8A“ auf der Anzeige gefolgt von „GLOBAL FILTER CYCLES“ (Globale Filterzyklen). Die rechte Seite der Anzeige enthält eine Ziffer zwischen 1 und 99. Taste   drücken, um die gewünschte Anzahl von

Frittierzyklen zwischen den Filtervorgängen einzustellen.



HINWEIS



Im Frittiermodus wird die Anzahl der verbliebenen globalen Frittierzyklen in der Mitte der Anzeige dargestellt.


Beispiel: „----- 5x -----“.

j.  drücken. „SP-8B“ wird auf der Anzeige gefolgt von „LOCKOUT ENABLED?“ (Sperre aktiviert?) gemeinsam mit „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) eingeblendet.




  drücken und loslassen, um „YES“ oder „NO“ auszuwählen.

k.  drücken. „SP-8D“ wird auf der Anzeige gefolgt von „LOCKOUT HEAT OIL“ (Sperre - Fett erhitzen) eingeblendet, gefolgt von einer Temperatur (voreingestellt auf 149 °C). Bei einer Filtersperre wird die Frittiermaschine auf diese Solltemperatur erhitzt und auf der Anzeige erscheint „FILTERLOCKOUT/WAIT“ (Filtersperre/warten). Bei Erreichen der Solltemperatur wird dann „FILTER LOCKOUT“/ „YOU *MUST* FILTER NOW“ (Filtersperre/Sie müssen jetzt filtern) angezeigt.  verwenden, um diese Temperatureinstellung zu ändern.



l. Gehen Sie nun zurück zum Schritt Filterzyklusmodus des Abschnitt Programmierung.  drücken, bis „FILTER INCL“ (Filter inkl.) auf der Anzeige eingeblendet wird. Jedes Produkt muss auf „YES“ (Ja) gesetzt werden, damit es bei der Filterverfolgung berücksichtigt wird.

3-16. SONDERPROGRAMMIERMODUS (Forts.)

PLAN

m. Wenn „4,SCHED“ (PLAN) ausgewählt ist, erscheint „SP-8A“ auf der Anzeige gefolgt von „SCHEDULE“. Die Taste  drücken.

Dadurch können bis zu 4 unterschiedliche Zeiten am Tag programmiert

werden, indem   gedrückt wird.

Beispiel:


SP-8A „PLAN“	F1: 10.00A
SP-8A „PLAN“	F2: 2.00P
SP-8C „PLAN“	F3: 2.00P
SP-8D „PLAN“	F4: - - - -




Nicht benötigte Zeiten sollten ----- als „- - -“ stehen gelassen werden. Anderenfalls wird „Filtern empfohlen“ angezeigt und der Bediener aufgefordert, ein Filterung zu starten.




HINWEIS

Frittieren ist während der „empfohlenen“ Phase weiterhin möglich.

Falls jedoch die Sperre aktiviert wurden und die Frittiermaschine nach einer Stunde immer noch nicht gefiltert wurde, aktiviert die Steuerung den Sperrmodus und die Aufforderung „FILTERSPERRE - SIE *MÜSSEN* JETZT FILTERN“ erscheint.

n.  drücken, und „SP-8E“ „SKIP IF LESS THAN...“ (überspringen in weniger als ...) erscheint auf der Anzeige, gefolgt von der Anzahl der Füllungen zwischen Filterungen, z. B.: „LOAD 4“ (Füllung 4). Falls bei diesem Beispiel die empfohlene Filterzeit auftritt, bevor 4 Füllungen frittiert wurden, wird der Filtervorgang übersprungen. Falls mehr als 4 Füllungen frittiert wurden, erscheint auf der Anzeige „Filter Suggested“ (Filtern empfohlen). Die Anzahl der Füllungen durch Drücken von einstellen.

o.  drücken. „SP-8F“ wird auf der Anzeige gefolgt von „LOCKOUT ENABLED?“ (Sperre aktiviert?) eingeblendet. Taste   drücken, um „YES“ oder „NO“ auszuwählen.


p. Taste  drücken; „SPC-8G“ wird auf der Anzeige gefolgt von „LOCKOUT-HEAT OIL...“ (SPERRE-FETT ERHITZEN...) und einer Temperatur angezeigt. Wenn diese Temperatur erreicht wird, kann der Bediener filtern. Beispiel: „LOCKOUT - HEAT OIL. 300F“ (Sperre - Fett erhitzen...300F) bedeutet beispielsweise, dass die Anzeige „FILTER LOCKOUT“/“YOU *MUST* FILTER NOW“ (Filtersperre, Sie *müssen* jetzt filtern) angezeigt und ein hoch-tiefer Signalton aktiviert werden. Dies weist den Bediener darauf hin, dass das Fett jetzt gefiltert werden muss. Zur Änderung   drücken.

3-16. SONDERPROGRAMMIERMODUS (Forts.)




Produkttasten (SP-9)

Mit diesem Modus kann festgelegt werden, wie Produkte ausgewählt und im Frittiermodus Frittierzyklen gestartet werden.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.

- b.  drücken und loslassen, bis auf der Anzeige „SP-9“ und „PRODUCT BUTTONS“ (Produkttasten) blinken.

- c. Wenn die erste Option, „1,COOK“ (1, Frittieren) verwendet und eine Produkttaste gedrückt wird, erscheint dieses Produkt und der Frittierzyklus beginnt. Wenn nichts frittiert wird, sind keine Produkte eingeblendet.


- d.   drücken, um die zweite Option einzublenden. Wenn „2,SELECT“ (2, Wählen) verwendet und eine Produkttaste gedrückt wird, wird nur das Produkt angezeigt.  drücken,



um den Frittierzyklus zu starten.

Entleerung – Temperatur (SP-10)

Dadurch kann die Dauer des Entleerungsmodus in Minuten festgelegt werden.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.


- b.  drücken, bis „SP-10“ und „CLEAN-OUT MINUTES“ (Entleeren – Minuten) gemeinsam mit der voreingestellten Dauer (in Minuten) auf der Anzeige eingeblendet werden.



- c.   drücken, um die Anzahl der Minuten zu ändern, und zwar bis zu 99.

Entleerung – Temperatur (SP-11)

Dadurch kann die Temperatur des Entleerungsmodus festgelegt werden.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.

- b.  drücken, bis „SP-11“ und „CLEAN-OUT TMP“ (Entleeren – Temp.) gemeinsam mit der voreingestellten Temperatur auf der Anzeige eingeblendet werden.

- c.   drücken, um die Temperatur zu ändern, und zwar auf bis zu 100 °C.

Stromstärke – Nennwert (Ampere) (SP-12) wird bei Modell 291 nicht verwendet. „SP-12“, „AMPS RDG, NOMINAL“ (Nennwert Ampere) sollte links und „OFF“ (Aus) rechts auf der Anzeige eingeblendet werden.

Stromstärke – Untere Grenze (SP-13) wird bei Modell 291 nicht verwendet. „SP-13“, „AMPS RDG, LOW LIMIT“ (Untere Grenze Ampere) sollte links und „OFF“ (Aus) rechts auf der Anzeige eingeblendet werden.


Stromstärke – Obere Grenze (SP-14) wird bei Modell 291 nicht verwendet. „SP-14“, „AMPS RDG, HIGH LIMIT“ (Obere Grenze Ampere) sollte links und „OFF“ (Aus) rechts auf der Anzeige eingeblendet werden.


3-16. SONDERPROGRAMMIERMODUS (Forts.)

Programmcode ändern (SP-15)

Mit dieser Option kann das Personal den Programmcode (im Werk eingestellt auf 1, 2, 3) ändern, mit dem auf die Modi Produktprogrammierung, Sonderprogrammierung, Uhreinstellung, Datenkommunikation und Wärmeregung zugegriffen wird.


a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.

b.  drücken, bis „SP-15“ und „CHANGE, MGR CODE, 1=YES“ (Wechseln, Managercode 1=Ja) gemeinsam mit „CODE“ (Code) auf der Anzeige eingeblendet werden.


c.  drücken. „ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT“ (Neuen Code eingeben, P=fertig, I=beenden) erscheint auf der Anzeige. Die Produkttasten mit dem neuen Code drücken.

d. Wenn der Code passt,  „REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT“ wird (Neuen Code wiederholen, P=fertig, I=beenden) auf der Anzeige eingeblendet. Die gleichen Codetasten wie in Schritt c drücken.

e. Wenn der Code passt,  drücken. *CODE CHANGE* (Code ändern) wird angezeigt.

f. Wenn der Code nicht passt,  drücken. *CANCELLED* (Abgebrochen) erscheint auf der Anzeige. Dann kehrt die Anzeige zu „SP-15“ und „CHANGE, MGR CODE, 1=YES“ zurück. Nun können die obigen Schritte wiederholt werden.


HINWEIS


Die Taste  jederzeit gedrückt halten, um den Sonderprogrammiermodus zu verlassen.


Nutzungscode ändern (SP-16)

Hiermit kann der Bediener den Nutzungscode (ab Werk als 1, 2, 3 eingestellt) ändern, um die Auslastungsdaten eines jeden Produkts zurückzusetzen. Siehe Schritt „Auslastungsprüfung“ unter „Informationsmodus“.



a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.

b.  drücken, bis „SP-16“ und „CHANGE, USG CODE? 1=YES“ (Ändern, Auslastungs-Code, 1=Ja) gemeinsam mit „USAGE“ auf der Anzeige eingeblendet werden.

c. Taste  drücken. „ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT“ (Neuen Code eingeben, P=fertig, I=beenden) erscheint auf der Anzeige. Die Produkttasten mit dem neuen Code drücken.




d. Wenn der Code passt,  „REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT“ wird (Neuen Code wiederholen, P=fertig, I=beenden) auf der Anzeige eingeblendet. Die gleichen Codetasten wie in Schritt c drücken.

3-16. SONDERPROGRAMMIERMODUS (Forts.)

- e. Wenn der Code passt,  drücken. „*CODE CHANGE*“ (Code-Änderung) wird auf der Anzeige eingeblendet.
- f. Wenn der Code nicht passt,  drücken. „*CANCELLED*“ (Abgebrochen) erscheint auf der Anzeige. Dann kehrt die Anzeige zu „SP-16“ und „CHANGE, USG CODE, 1=YES“ zurück. Nun können die obigen Schritte wiederholt werden.




Fett wechseln - A-Frittierzyklen (SP-17)

Der Bediener kann eine Erinnerung zum Filtern des Fetts festlegen, und zwar basierend auf der Anzahl der Zyklen insgesamt. Auf der Anzeige erscheint „CHANGE OIL SOON“ (Fett bald wechseln), wenn die festgelegte Anzahl Frittierzyklen erreicht wurde, „OFF“ auf 5000, in Schritten von 10.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  drücken, bis „SP-17“ und „CHANGE OIL A-COOK CYCLES“ (Fett wechseln A-Frittierzyklen) gemeinsam mit der Anzahl der Frittierzyklen eingeblendet wird.
- c. Drücken und loslassen,   Anzahl der Frittierzyklen zu ändern.


Fett wechseln - A-Frittierzyklen (SP-18)

Der Bediener kann eine Erinnerung zum Filtern des Fetts festlegen, und zwar basierend auf der Anzahl der Zyklen insgesamt. Auf der Anzeige erscheint „CHANGE OIL SOON“ (Fett bald wechseln), wenn die festgelegte Anzahl von Stunden erreicht wurde, „OFF“ (Aus) auf 999 Stunden.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  drücken, bis „SP-18“ und „CHANGE OIL B-HOURS“ (Fett wechseln B-Stunden) neben der Anzahl der Stunden angezeigt wird.
- c.   drücken und loslassen, um die Anzahl der Betriebsstunden zu ändern.

HINWEIS



Nachdem das Fett gefiltert wurde, kann „CHANGE OIL SOON“ (Fett bald wechseln) (SP-17 & SP-18) von der Anzeige gelöscht werden, um die Auslastungsdaten im Informationsmodus zurückzusetzen. Siehe Abschnitt „Informationsmodus“ in diesem Handbuch.

 jederzeit gedrückt halten, um den Sonderprogrammiermodus zu verlassen.


3-17. DATENPROTOKOLLIERUNG, WÄRMEREGELUNG, TECH-MODUS UND STATISTIKMODUS

Datenprotokollierung, Wärmeregung, Tech-Modus und Statistikmodus sind fortschrittliche Diagnose- und Programmiermodi, die hauptsächlich von Henny Penny verwendet werden. Weitere Informationen über diese Funktionen sind von der Service-Abteilung unter der Rufnummer 1-800-417-8405 oder 1-937-456-8405 zu erhalten.

3-18. INFORMATIONSMODUS


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

gleichzeitig drücken, damit „*INFO MODE*“ (Info-Modus) auf der Anzeige eingeblendet wird. oder  drücken,  um zu den Schritten zu

gelangen, dann  drücken, um die Statistiken in den einzelnen Schritten anzuzeigen. Der Informationsmodus ist für Techniker vorgesehen, aber auch das Bedienungspersonal kann die folgenden Informationen abrufen:


1. **E-LOG (Fehlerprotokoll):** die letzten 10 Fehler und Zeit, zu der sie auftraten.
2. **LAST LOAD (Letzte Füllung):** Informationen über den letzten Frittierzyklus oder den zurzeit in Bearbeitung befindlichen Zyklus.
3. **DAILY STATS (Tagesstatistik):** Informationen über die letzten 7 Tage.
4. **REVIEW USAGE (Nutzungsübersicht):** gesammelte Information seit dem letzten manuellen Zurücksetzen dieser Daten.
5. **INPA VHDSF M (Eing. A VHDSF M) – Test** der Frittiermaschineneingaben.
6. **OUTP (Ausgabe):** zeigt den Status der Heizelemente und den Druck.
7. **OIL TMP (Fett-Temp.):** zeigt die Fetttemperatur.
8. **CPU TMP (CPU-Temp.):** zeigt die Temperatur der PC-Karte.
9. **ANALOG:** zeigt den Status des A/D-Wandlers in der Steuerung.


HINWEIS

Die Taste  jederzeit drücken und halten, um den Informationsmodus zu verlassen; oder die Steuerungen kehren nach 2 Minuten automatisch in den normalen Betriebsmodus zurück.

1. **E-LOG (Fehlercode-Protokoll)**  Drücken und „1A“ (Datum u. Zeit) „*NOW*“ (Jetzt) wird

auf der Anzeige eingeblendet. Das ist das gegenwärtige Datum und die Uhrzeit.

 drücken. Falls ein Fehler registriert wurde, wird „1B“ (Datum, Uhrzeit und Fehlercodeinformationen) wird auf der Anzeige dargestellt. Dies ist der letzte Fehlercode, der von der Steuerung registriert wurde.


 drücken. Nun können Informationen über den letzten Fehlercode eingesehen werden. Im Abschnitt „E-LOG“ können bis zu 10 Fehlercodes (1B bis 1K) gespeichert werden.

 drücken, um mit „LAST LOAD“ (letzte Füllung) fortzusetzen.

3-17. INFORMATIONSMODUS

(Forts.)

2. LETZTE FÜLLUNG

 drücken, um die folgenden Informationen aus dem letzten Frittierzyklus anzuzeigen.

FUNKTION	ANZEIGE-BEISPIEL:
Tageszeit, um die der letzte Frittierzyklus gestartet wurde	GESTARTET 10:25 Uhr
Produkt (letztes frittiertes Produkt)	PRODUKT -2-
Bereit? (War die Frittiermaschine vor dem Start bereit?)	BEREIT? JA
Gestoppt: Verbleibende Zeit, oder Sekunden nach Fertig	*DONE* + 9 SECS
Tats. abgelaufene Frittierzeit (Ist-Sekunden)	ACTUAL TIME 7:38
Programmierte Frittierdauer	PROG TIME 7:00
Tatsächliche Zeit vs. Prog.Zeit (Prozentsatz)	ACT / PROG 109%
Max. Temp. während des Frittierzyklus	MAX TEMP 327°F
Min. Temp. während des Frittierzyklus	MIN TEMP 313°F
Durchschn. Temp. während des Frittierzyklus	AVG TEMP 322°F
Heizelemente ein (%) während des Frittierzyklus	HEAT ON 73 %

Nur wenn gerade frittiert wird:

Aktueller Frittierschritt, Sollwert und verbleibende Zeit	STEP 1:325°F 6:47
Ist-Fett-Temp., Grad unter Ladungsausgl.- Durchschnitt, aktuelle Expansionsdauer (Ist-Sek./ Frit.Zyk-Sek.)	313°F LC-12° 1.06



drücken, um mit „DAILY STATS“ (Tagesstatistik) fortzusetzen.

3. DAILY STATS (Tagesstatistik, wird jeden Tag zurückgesetzt)

 drücken, um die folgenden Betriebsinformationen für einen der

letzten 7 Tage anzuzeigen.  drücken, um den Tag auszuwählen.

FUNKTION	ANZEIGE-BEISPIEL:
Tag, an dem die Daten aufgezeichnet wurden	TUE* APR-30
Anz. der Std. und Min., die die Frittiermaschine eingeschaltet war	TUE* ON HRS 13:45
Anz. der Fett-Filterungen an diesem Tag	TUE* FILTERED 3
Summe der Frittierzyklen an diesem Tag	TUE* TOTAL CK 38
Gestoppte Frittierzyklen an diesem Tag vor „FERTIG“	TUE* QUIT COOK 4
Frittierzyklen für Produkt 1	TUE* COOK -1- 17
Frittierzyklen für Produkt 2	TUE* COOK -2- 9
Frittierzyklen für Produkt 3	TUE* COOK -3- 5
Frittierzyklen für Produkt 4	TUE* COOK -4- 0
Frittierzyklen für Produkt 5	TUE* COOK -5- 0
Frittierzyklen für Produkt 6	TUE* COOK -6- 6
Frittierzyklen für Produkt 7	TUE* COOK -7- 0
Frittierzyklen für Produkt 8	TUE* COOK -8- 0
Frittierzyklen für Produkt 9	TUE* COOK -9- 1
Frittierzyklen für Produkt 0	TUE* COOK -0- 0



drücken, um mit „REVIEW USAGE“ (Auslastungsprüfung) fortzusetzen.

3-18. 3-21. INFORMATIONSMODUS 4. NUTZUNGSÜBERSICHT

(Forts.)



drücken, um die seit dem letzten manuellen Zurücksetzen dieser

Daten gesammelten Informationen anzuzeigen:

FUNKTION	ANZEIGE-BEISPIEL:	
Tag, an dem die Auslastungsdaten zuvor zurückgesetzt wurden	SINCE	APR-19
Anz. der Std., die die Frittiermaschine eingeschaltet war	PWR ON HRS	165
Anz. der Fett-Filterungen	FILTERED	34
Summe der Frittierzyklen	TOTAL CK	462
Gestoppte Frittierzyklen vor „FERTIG“	SCHNELLFRIIT	4
Prozentsatz der Frittierzyklen vor einem Fettwechsel	OIL WEAR -A-	73%
Prozentsatz der Stunden vor einem Fettwechsel	OIL WEAR -B-	47%
Frittierzyklen für Produkt 1	COOKED -1-	193
Frittierzyklen für Produkt 2	COOKED -2-	107
Frittierzyklen für Produkt 3	COOKED -3-	58
Frittierzyklen für Produkt 4	COOKED -4-	0
Frittierzyklen für Produkt 5	COOKED -5-	13
Frittierzyklen für Produkt 6	COOKED -6-	69
Frittierzyklen für Produkt 7	COOKED -7-	0
Frittierzyklen für Produkt 8	COOKED -8-	7
Frittierzyklen für Produkt 9	COOKED -9-	15
Frittierzyklen für Produkt 0	COOKED -0-	0
Auslastungsdaten zurücksetzen: Mgr-Code (1, 2, 3, es sei denn, dies wurde geändert) in diesem Schritt eingeben, um alle Auslastungsinformationen auf Null zurückzusetzen.	RESET USG/ ENTER CODE----	



drücken, um mit „INP A_CVHDSF_M“ (Eing. A CVHDSF_M) fortzusetzen.

5. INP A_CVHDSF_M



drücken, um den Status der Komponenten und Eingaben zu prüfen.

Wenn das Eingabesignal erkannt wird, wird ein Kennbuchstabe (siehe unten) eingeblendet. Wenn kein Signal erkannt wird, wird „_“ eingeblendet.

Wenn der FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter in der Stellung „COOK“ (Frittieren) ist und alle Eingabesignale erkannt werden, erscheint „H_P_A_CVHDSF_M“ auf der Anzeige. Diese Codes werden weiter unten erläutert.

A = FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter in der Stellung „COOK“ (Frittieren).

B = FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter in der Stellung „PUMP“ (Pumpen).

C = Kontinuität des Magnetventils, wird bei offenen Frittiermaschinen nicht angezeigt.

V = Volt - 24 V~ erkannt.

H = Obergrenze – Wenn „H“ angezeigt wird, ist die Obergrenze in Ordnung. Wenn „H“ fehlt, wurde die Obergrenze ausgelöst (Übertemperatur) oder es liegt ein Fehler vor.

D = "DRAIN SWITCH" (Auslassschalter) - Wenn "D" angezeigt wird, ist der Auslassgriff geschlossen. Wenn „D“ fehlt, ist der Auslass offen oder fehlerhaft.


S = FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter schaltet Verriegelungsschaltkreis EIN: Wenn

„S“ angezeigt wird, ist der FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter in der Stellung „COOK“ (Frittieren). Wenn „S“ fehlt, ist der FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter entweder ausgeschaltet, fehlerhaft oder falsch verdrahtet.

F = FAN (Gebläse)

M = MV – Stellt 24-V-Brückendraht zur Klemme MV fest

3-18. 3-21. INFORMATIONSMODUS
(Forts.)

Taste  drücken, um den jeweiligen Status der einzelnen Eingaben

anzuzeigen. Ein Unterstreichungszeichen („_“) zeigt an, dass die Eingabe derzeit nicht erkannt wird. Ein Häkchen („√“) zeigt an, dass das Signal eine normale Eingabe erkennt. Ein blinkendes („X“) zeigt an, dass das Signal erkannt wird, aber nur als Halbwelleneingabe (teilweise fehlerhaft).

HINWEIS

Die Signale V, H, D, S, F, P und M unten sind in Serie geschaltet. Das erste Signal, das in dieser Folge fehlt, führt in der Regel dazu, dass alle Signale rechts davon auch fehlen.



drücken, um mit „OUTP H* P_“ (Ausgabe H* P_) fortzusetzen.

6. OUTP H* P_ (Ausgabe H* P_)

Dieser Modus zeigt den Status der Komponenten und Ausgaben. Wenn das Ausgabesignal erkannt wird, wird ein Kennbuchstabe (siehe unten), gefolgt von einem „*“ eingeblendet. Wenn die Ausgabe aus ist, wird „_“ eingeblendet.

H = Heizausgabe

P = Druckausgabe (nur Druckfrittiermaschinen)

Wenn die Heizelemente eingeschaltet sind, wird auf der Anzeige „H*“ eingeblendet. Wenn die Heizelemente ausgeschaltet sind, wird auf der Anzeige „H_“ eingeblendet. Wenn Steuerungen ein Problem mit der Heizausgabe feststellen, wird auf der Anzeige „H*“ eingeblendet, wobei „*“ blinkt.

Wenn Druck aktiviert ist, wird auf der Anzeige „P*“ eingeblendet.

Wenn Druck deaktiviert ist, wird auf der Anzeige „P_“ eingeblendet.


Wenn Steuerungen ein Problem mit der Druckausgabe feststellen, wird auf der Anzeige „P*“ eingeblendet, wobei „*“ blinkt.



drücken, um den „ABNAHME“-Status der einzelnen


Ausgaben anzuzeigen. „H √“ und „√ P“ auf der Anzeige bedeuten, dass die Stromstärke in Ordnung ist. Ein blinkendes „X“ hinter dem H oder P weist auf eine zu hohe Stromstärke hin.



Taste  drücken, um den „NC/GD“-Status

(Unterbrechung/Masseschluss) der einzelnen Ausgaben anzuzeigen. Das überwacht ein mögliches Problem an den Relais auf der Ausgabe-PC-Karte.

„H √“ und „√ P“ auf der Anzeige bedeuten, dass die PC-Karte in Ordnung ist. Ein blinkendes „X“ hinter dem H oder P weist auf ein Problem hin.

Taste  drücken, um die Ausgaben und Eingaben (siehe Schritt 10) gemeinsam anzuzeigen.

3-18. 3-21. INFORMATIONSMODUS

(Forts.)

Taste  drücken und „6. PMP_ AIR_“ (Luft pumpen) erscheint auf der Anzeige.



drücken, um den „ABNAHME“-Status der Pumpenmotorausgabe und der Luftventilausgabe anzuzeigen. „PMP ✓“ und „AIR ✓“ auf der Anzeige bedeuten, dass die Stromstärke in Ordnung ist. Ein blinkendes „X“ hinter „PMP“ oder „AIR“ weist auf eine zu hohe Stromstärke hin.



Taste drücken, um den „NC/GD“-Status

(Unterbrechung/Masseschluss) der einzelnen Ausgaben anzuzeigen. Das überwacht ein mögliches Problem an den Relais auf der Ausgabe-PC-Karte.



drücken, um mit „OIL TMP“ (Fett-Temp.) fortzusetzen.


7. OIL TMP (Fett-Temp.)

Dieser Schritt zeigt die aktuelle Erdnussöl-Temperatur. Auf der Anzeige erscheint „7. OIL TMP (temp)“ (Fett-Temp.).




drücken, um mit „CPU TMP“ (CPU-Temp.) fortzusetzen.

8. CPU TMP (CPU-Temp.)

Dieser Schritt zeigt die aktuelle Temperatur der PC-Karte.  drücken, um mit der Anzeige „ANALOG“ fortzusetzen.

9. ANALOG <1> 2,86 V

Dieser Schritt zeigt den aktuellen Status eines beliebigen Kanals des A/D-Wandlers im Controller an. Diese Funktion hilft dem Techniker beim Beheben eines Problems an der Frittiermaschine oder dem Controller.

Der eingeblendete Wert kann durch Drücken von  zwischen „Volt“ und „Bits“ umgeschaltet werden. Wenn der eingeblendete Wert einen

HINWEIS

Dezimalpunkt enthält, ist er ein Spannungswert (0 bis 5 V Gleichstrom). Wenn kein Dezimalpunkt vorhanden ist, ist der Wert ein A/D-Bitwert (0 - 4095).



Jederzeit drücken und halten, um den Informationsmodus zu verlassen; oder die Steuerungen kehren nach 2 Minuten automatisch in den normalen Betriebsmodus zurück.

ABSCHNITT 4. FEHLERSUCHE

4-1. ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Problem	Ursache	Abhilfe
Netzschalter ist eingeschaltet, aber die Frittiermaschine ist vollständig außer Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> • Offener Stromkreis 	<ul style="list-style-type: none"> • Frittiermaschine angeschlossen • Trennschalter oder Sicherung an der Wand prüfen
Fett erhitzt sich nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Ablassventil offen • Temperatur-Obergrenzenschalter ausgelöst 	<ul style="list-style-type: none"> • Ablassventil schließen • Obergrenzenschalter zurücksetzen; siehe Abschnitt Bedienungselemente.
Schäumen oder Überkochen	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Überkochdiagramm auf der Frittiermaschine und am Anfang des Abschnitts „Betrieb“ in diesem Handbuch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gehen Sie entsprechend den Überkoch-Verfahren laut Tabelle vor.
Fett lässt sich nicht entleeren	<ul style="list-style-type: none"> • Verstopftes Ablassventil 	<ul style="list-style-type: none"> • Einen Reinigungsdraht durch das offene Ablassventil schieben.
Filtermotor läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Motor überhitzt 	<ul style="list-style-type: none"> • Motor-Reset durchführen; siehe Abschnitt „Filtermotor-Schutzvorrichtung - Manueller Reset“.
Produktfarbe stimmt nicht: A. Zu dunkel	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur zu hoch • Zu früh paniert 	<ul style="list-style-type: none"> • Im Programmiermodus Temperatureinstellung prüfen. • Produkt näher zum Frittierzeitpunkt panieren.
B. Zu hell	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur zu niedrig • Frittiermaschine falsch vorgeheizt • Falsche Produkttaste gedrückt 	<ul style="list-style-type: none"> • Im Programmiermodus Temperatureinstellung prüfen. • Angemessene Vorheizzeit zulassen. • Darauf achten, dass die korrekte Produkttaste betätigt wird.
C. Produkt fettig	<ul style="list-style-type: none"> • Fett ist alt • Temperatur zu niedrig • Frittierwanne überladen • Produkt wurde nicht sofort nach Ablauf des Zyklus aus der Frittierwanne entfernt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fett wechseln • Im Programmiermodus Temperatureinstellung prüfen. • Produktfüllung verringern. • Produkt sofort aus der Frittierwanne entfernen.

HINWEIS

Weitere Informationen und Einzelheiten zur Fehlersuche sind im technischen Handbuch zu finden, erhältlich bei www.hennypenny.com oder unter den Telefonnummern +1-800-417-8405 oder +1-937-456-8405.

4-2. TABELLE DER FEHLERCODES

Im Falle eines Ausfalls des Steuersystems, zeigt die Digitalanzeige eine Fehlermeldung. Diese Meldungen sind wie folgt codiert: E4, E5, E6, E10, E15, E-25, E-26, E-27, E41, E46, E47, E48, E70A & B und E92. Wenn ein Fehlercode angezeigt wird, ertönt auch ein Alarm; dieser kann durch Drücken einer beliebigen Taste quittiert werden.

ANZEIGE URSACHE

KORREKTUR AUF DER TAFEL

E4	Steuerkonsole überhitzt	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls „E4“ angezeigt wird, erhitzt sich die Steuerkarte zu sehr; die Lüftungsschlitze auf beiden Seiten der Einheit auf Hindernisse überprüfen; Kühlgebläse prüfen, falls vorhanden.
E5	Fett überhitzt	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls „E5“ angezeigt wird, sollten die Heizkreisläufe und der Temperaturfühler geprüft werden
E6-A	Temperaturfühler offen	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls „E6“ angezeigt wird, sollte der Temperaturfühler geprüft werden
E6-B	Temperaturfühler kurzgeschlossen	Schalter auf die Position OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; falls „E6“ angezeigt wird, sollte der Temperaturfühler geprüft werden
E10	Obere Grenze	Den Obergrenzenschalter manuell zurücksetzen, indem die Rücksetztaste hinauf gedrückt wird; wenn er nicht zurückgesetzt werden kann, muss der Schalter ersetzt werden; siehe Technisches Handbuch.
E15	Ablasswannenschalter ausgefallen	Auslass mit dem Auslassventilgriff schließen; falls noch immer „E-15“ angezeigt wird, den Auslass-Mikroschalter prüfen lassen.
E-25	Heizen, Ampere zu hoch	Heizelemente nehmen zu viel Strom ab. Heizschaltkreis prüfen lassen.
E-26	Heizen, Ampere unverändert	Heizelemente nehmen Strom ab, wenn die Steuerungen <u>keine</u> Hitze anfordern. Steuerungen und Heizschaltkreis prüfen lassen.
E-27	Heizen, Ampere zu niedrig	Stromstärke der Heizelemente ist niedriger als erwartet; Heizschaltkreis prüfen lassen.

4-2. TABELLE DER FEHLERCODES (Forts.)

<u>ANZEIGE</u>	<u>URSACHE</u>	<u>KORREKTUR AUF DER TAFEL</u>
E41, E46	Programmierfehler	Schalter auf AUS und dann wieder auf EIN stellen; falls die Anzeige einen dieser Fehlercodes anzeigt, die Steuerung neu initialisieren; falls der Fehlercode weiterhin angezeigt wird, die Steuerkarte austauschen lassen.
E47	Analogwandlerchip oder 12-Voltversorgung ausgefallen	Schalter auf AUS, dann wieder auf EIN drehen; falls „E-47“ noch immer angezeigt wird, die Leiterplatte austauschen lassen; Wenn die Lautsprecher stumm sind, ist wahrscheinlich die E/A-Karte ausgefallen.
E48	Eingabesystemfehler	PC-Karte ersetzen lassen.
E-70-A	Draht an Stiften 1 und 2 des Steckverbinders P11 fehlen oder sind unterbrochen, oder defekter Steckverbinder	Verbindungsdraht zwischen Stiften 1 und 2 prüfen lassen.
	Fehlerhafte E/A-Karte	E/A-Karte prüfen und nach Bedarf ersetzen lassen.
E-70-B	Fehlerhafter Netzschalter oder Schalterverdrahtung; fehlerhafte E/A-Karte	Netzschalter und dessen Verdrahtung prüfen lassen. E/A-Karte nach Bedarf ersetzen lassen.
E-92	24-V~-Sicherung auf E/A-Karte offen	24-V~-Sicherung auf E/A-Karte offen; Komponenten des 24-V-Schaltkreises (d. h. Obergrenzen-, Auslassschalter) auf Kurzschluss prüfen lassen.

BEGRIFFSVERZEICHNIS

OFFENE HENNY PENNY FRITTIERMASCHINEN

Abstelltisch	Ein Tisch, auf dem das frittierte Produkt nach der Entnahme aus der Frittierwanne abgelegt wird.
Auslassgriff	Der Griff, mit dem das Auslassventil geöffnet und geschlossen wird.
Auslassventil	Ein Ventil, das das Entleeren des Fetts in die Filterablaufwanne ermöglicht. Der Netzschalter der Frittiermaschine muss ausgeschaltet sein, bevor das Auslassventil geöffnet wird. Das Auslassventil muss zu allen anderen Zeiten geschlossen sein.
Auslass-Verriegelungsschalter	Ein Mikroschalter, der die Frittiermaschinenhitze automatisch abschaltet, wenn das Auslassventil versehentlich geöffnet wird und der Netzschalter der Frittiermaschine eingeschaltet ist.
Außentisch	Eine andere Bezeichnung für einen Abstelltisch (<i>siehe Abstelltisch</i>).
Brennerbaugruppe (<i>nur Gasfrittiermaschinen</i>)	In Gasfrittiermaschinen ist dies eine Baugruppe mit der Zündflamme, die das Gas zum Erhitzen der Frittiermaschine entzündet.
Brennerrohre (<i>nur Gasfrittiermaschinen</i>)	Die Rohre, durch die erhitzte Luft geleitet werden, um das Fett zu erhitzen.
Bürste in „L“-Form	Eine mit der Frittiermaschine mitgelieferte Bürste zum Reinigen des Bereichs um die Brennerrohre und der Heizelemente.
Deckel	Ein Schutzdeckel für die Frittierwanne, wenn diese nicht in Betrieb ist.
Deckelbaugruppe	Eine Baugruppe bestehend aus Deckel, Deckelgriff und Deckelverriegelung, mit der bei Frittiermaschinen für acht Hühnchen Produkt in das Fett abgesenkt werden kann.
Deckelgriff	Ein am Deckel befestigter Griff, mit dem der Deckel auf die Frittierwanne abgesenkt wird; anschließend wird am Griff nach vorn gezogen und nach unten gedrückt, um den Deckel zu verriegeln (<i>siehe Deckelverriegelung</i>).
Deckelverriegelung	Eine mechanische Verriegelung an der Deckelvorderseite greift in eine Halterung auf der Vorderseite der Frittierwanne ein; die Verriegelung hält den Deckel geschlossen.
Fettentsorgungswagen	Ein optionaler Rollwagen zum Entsorgen von Fett.
Fettmischsystem	Ein automatisches System von Frittiermaschinen für acht Hühnchen, das die Filterpumpe regelmäßig einschaltet, um das Fett in der Frittierwanne zu mischen. Dies verhindert die Ansammlung von Feuchtigkeit und minimiert dadurch wallendes Kochen in der Frittierwanne.
Filterauslasswanne	Eine Wanne, die unter der Frittiermaschine eingeschoben und in die das Fett entleert wird.
Filterhülle	Eine Faserstoffhülle, in die der Filter eingesetzt wird; das Ende der Hülle wird umgefaltet und mit Filterspannen geschlossen gehalten; dies ist Teil der Filtersiebbaugruppe.
Filterpumpenmotor	Der Motor, der das Filtersystem antreibt.

	<p>Eine Baugruppe, die das Fett filtert, wenn es aus der Frittierwanne gepumpt wird; die Baugruppe besteht aus zwei Filtersieben, einer Filterhülle, zwei Filterspangen und einem Krümfänger (<i>Hinweis: Frittiermaschinen für acht Hühnchen verfügen über zwei Filtersiebe und haben keinen Krümfänger</i>).</p>
Filterspangen	<p>Die Spangen sind Teil der Filterbaugruppe, mit der die Filterhülle geschlossen gehalten wird.</p>
Filterventil	<p>Dieses Ventil muss geöffnet werden, damit Fett während des Filterzyklus zurück in die Frittierwanne gepumpt werden kann (<i>Modelle OFE-320 und 340</i>).</p>
Filter-Verbindungsstück	<p>Die Verschraubung zwischen der Frittiermaschine und dem Filtersystem, die ohne Werkzeuge hergestellt bzw. gelöst werden kann.</p>
Filterwannen-Rollwagen	<p>Ein optionaler Rollwagen für den Transport der Filterauslasswanne.</p>
Flammensensoren (<i>nur Gasfrittiermaschinen</i>)	<p>Die Sensoren, die die Gasversorgung zu den Gasfrittiermaschinen abschalten, wenn die Zündflammen erlöschen oder nicht zünden.</p>
Frittiermaschinenbürste	<p>Eine Bürste, die mit der Frittiermaschine mitgeliefert wird, mit der das Innere der Frittierwanne gereinigt werden kann.</p>
Frittierwanne	<p>Die Wanne der Frittiermaschine, die das Fett und Produkt zum Frittieren aufnimmt.</p>
Frittierwannenrand	<p>Der obere, flache Rand der Frittierwanne rund um den Frittierwannendeckel.</p>
Frittierzyklus	<p>Ein programmierter Zyklus zum Frittieren eines bestimmten Produkts bei einer festgelegten Temperatur und Zeitdauer.</p>
Fülllinien	<p>Die vier Linien, die auf der hinteren Innenwand der Frittierwanne angezeichnet sind und den korrekten Fettfüllstand zeigen (<i>auch als Fettstandanzeigen bezeichnet</i>).</p>
Füllstandslinien	<p>Die Linien, die auf der hinteren Innenwand der Frittierwanne angezeichnet sind und den korrekten Fettfüllstand zeigen (<i>auch als Fülllinien bezeichnet</i>).</p>
Gasdruckregler (<i>nur Gasfrittiermaschinen</i>)	<p>Eine Vorrichtung am Gasregelventil zum Regulieren des Gasdrucks; die Drucknennwerte werden im Werk eingestellt.</p>
Gasregelventil	<p>Ein automatischer Doppelregler, der in der Frittiermaschine die Gaszufuhr zu den zwei Zündflammen und den Gasdruck zu den Brennern regelt; wenn eine Zündflamme erlischt, schaltet der Regler auch die Gaszufuhr zur anderen Zündflamme ab.</p>
Gasventilknopf (<i>nur Gasfrittiermaschinen</i>)	<p>Mit diesem Knopf wird das Gasregelventil geöffnet bzw. geschlossen.</p>
Gebläse (<i>nur Gasfrittiermaschinen</i>)	<p>Befindet sich an der Rückseite einer Gasfrittiermaschine. Das Gebläse zieht Abgas durch den Luftabzug und versorgt die Brennerrohre mit der richtigen Luftmenge für effiziente Verbrennung.</p>
Gegengewicht	<p>Die mit der Frittiermaschine mitgelieferten Gewichte; nach der Installation in der Gegengewichtsbaugruppe kann der Deckel der Frittiermaschine für acht Hühnchen einfach angehoben werden.</p>
Gegengewichtsbaugruppe	<p>Eine Baugruppe aus Gewichten und Seilen, durch die der Deckel der Frittiermaschine für acht Hühnchen einfach angehoben werden kann.</p>
Gerade Bürste	<p>Eine mit der Frittiermaschine mitgelieferte Bürste zum Reinigen des Abflusses am Boden der Frittierwanne.</p>
Heizelemente	<p>Hauptabsperrentil des Restaurants. Die Heizschlangen in der Frittierwanne von elektrischen Frittiermaschinen, mit denen das Fett erhitzt wird.</p>

	Diese Anzeigeleuchte leuchtet auf, wenn das Fett erhitzt wird; sie erlischt, wenn die eingestellte Fetttemperatur erreicht worden ist.
Hitzeschutzschalter	Dies ist der Hitzeschutzschalter für den Filtermotor; wenn er ausgelöst wurde, muss er manuell zurückgesetzt werden.
Kaltzone	Ein Bereich unten in der Frittierwanne, in der das Fett kühler als im Bereich darüber ist; in dieser Zone können sich Krümel absetzen, ohne anzubrennen.
Krümelfänger	Das Teil der Filterbaugruppe an Frittiermaschinen für vier Hühnchen, das Krümel aus dem Fett filtert, bevor das Fett wieder zurück in die Frittierwanne gepumpt wird.
Krusten	Die Panadenkrümel, die beim Frittierzyklus vom Produkt abfallen.
Laufrollen	Die Laufrollen unten an der Frittiermaschine, damit diese verschoben werden kann; die Laufrollen müssen arretiert sein, wenn die Frittiermaschine in Betrieb ist; die Laufrollen können justiert werden, um die Frittiermaschine zu nivellieren.
Luftstromschalter <i>Gasfrittiermaschinen</i>)	Ein Schalter, der den Luftstrom vom Gebläse erkennt; wenn der Luftstrom (<i>nur</i> unter einen bestimmten Wert abfällt, unterbricht der Schalter die
Luftventil	Ein Ventil der Frittiermaschine für acht Hühnchen, das Luft in die Filterleitungen leitet, wenn die Pumpe im Mischbetrieb eingeschaltet ist.
Manuelles Absperrventil <i>(nur Gasfrittiermaschinen)</i>	Ein Ventil zwischen Frittiermaschine und Gebäudegasversorgung, mit der die Gaszufuhr aus der Versorgungsleitung unterbrochen werden kann; dies ist nicht das
NETZ/PUMPEN-Schalter	Ein Dreiwegeschalter auf dem vorderen Bedienfeld der Frittiermaschine, der als Ein/Aus-Schalter und Filterschalter dient (wird auch als FRITTIEREN/PUMPEN-Schalter bezeichnet).
Obergrenzenschalter	Ein Temperaturregler, der sich öffnet und die Hitze zur Frittierwanne abschaltet, wenn eine Fetttemperatur von mehr als 212 °C gemessen wird.
Panade aussieben	Der Vorgang zum Entfernen von Klumpen aus der Panade.
Panade	Eine Mischung aus Mehl und Gewürzen, mit der das Produkt vor dem Frittieren paniert wird.
Produkt	Das in der Frittiermaschine frittierte Produkt.
Produktfüllung	Die Produktmenge, die in einem Frittierzyklus frittiert wird.
Reinigungslösung	Eine Mittel zum Reinigen der Frittierwanne; siehe empfohlene Reinigungsverfahren.
Rost	Der Drahtrost, der in den Träger geschoben wird, um das Produkt während des Frittierzyklus aufzunehmen.
Schmelzyklus	Ein Heizmodus, der sich laufend ein- und ausschaltet, um das Fett langsam zu schmelzen. Dazu muss der Netzschalter eingeschaltet sein und die Fetttemperatur muss unter einem bestimmten Wert liegen; der Schmelzyklus verhindert ein Verbrennen des Fetts.
Sollwert	Eine voreingestellte Frittiertemperatur; der Sollwert ist ein programmierbarer Wert.
Standrohr	Das Rohr, durch das Fett nach Abschluss des Filtervorgangs zurück in die Frittierwanne gepumpt wird.
Standrohr-Baugruppe	Das Rohr und die Armaturen, die Teil des Fettfilterungsvorgangs sind. Stromversorgung zum Gasregelventil, das die Brenner ausschaltet.
Temperaturfühler	Ein runder Fühler im Inneren der Frittierwanne, der die Temperatur des Fetts in der Frittierwanne misst; dieser Messwert wird an das Bedienfeld übertragen.

Träger	Ein Drahtrahmen in der Frittierwanne für acht Hühnchen, der im Frittierzyklus fünf Roste mit Produkt aufnimmt.
Typenschild	Ein Aufkleber oder Schild auf der rechten Seitenwand der Frittiermaschine, der bzw. das den Frittiermaschinentyp, die Seriennummer, das Garantiedatum und andere Informationen enthält.
Zünderelemente (<i>nur Gasfrittiermaschinen</i>)	Die Zünderelemente von Gasfrittiermaschinen erzeugen Funken, um die Zündflammen zu zünden (<i>siehe Zündmodule</i>).
Zündflamme (<i>nur Gasfrittiermaschinen</i>)	Eine kleine Flamme, die auch brennt, wenn die Frittiermaschine nicht in Betrieb ist; die Flamme entzündet das Gas, wenn die Frittiermaschine eingeschaltet wird.
Zündflammenöffnung (<i>nur Gasfrittiermaschinen</i>)	Eine geregelte Öffnung für die Zündflamme in der Brennerbaugruppe.
Zündmodule	Zwei Module, die elektrischen Strom zu den Zünderelementen leiten, die bei Gasfrittiermaschinen die Zündflammen zünden.



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

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

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

www.hennypenny.com