

**Offene Fritteuse
Modell OFG-390**



SERVICE-HANDBUCH

WARNUNG

Dieses Handbuch ist als Nachschlagewerk an einer gut zugänglichen Stelle aufzubewahren.

Eine Schaltskizze für dieses Gerät befindet sich innen an der rechten Gehäusewand.

Anweisungen für das Verhalten beim Wahrnehmen von Gasgeruch sind gut sichtbar anzubringen. Diese Anweisungen bekommen Sie von Ihrem örtlichen Gaswerk.



IM INTERESSE IHRER SICHERHEIT

BENZIN UND ANDERE BRENNBARE FLÜSSIGKEITEN DÜRFEN IN DER NÄHE DIESER ODER ANDERER GERÄTE WEDER AUFBEWAHRT NOCH BENUTZT WERDEN.

In der Umgebung des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Stoffe befinden.

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

ACHTUNG

Die Fritteuse Modell 390 ist mit einer Dauerzündflamme ausgestattet. Die Fritteuse kann jedoch bei Stromausfall nicht benutzt werden. Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, kehrt die Fritteuse automatisch in den Normalbetrieb zurück.

WARNUNG

WARNUNG: Falsche Installierung, Einstellung, Veränderungen, Reparaturen oder Wartung können Schäden am Gerät, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben. Vor dem Installieren oder Warten dieses Geräts sind die

HENNY PENNY
OFFENES GAS-FRITTIERGERÄT FÜR 6 HÜHNER

SPEZIFIKATIONEN

Höhe	155 cm
Breite	61 cm
Tiefe	107 cm
Stellfläche	0,65 m ²
Füllmenge	6 Hühner – 9 kg 59 kg Frittierfett
Elektrische Daten	120VAC, 1-phasig, 50/60 Hz, 10 Amp., 2 Adern + Erdung 230 VAC, 1-phasig, 50/60 Hz, 5 Amp., 2 Adern + Erdung
Heizung	Propan- oder Erdgas; 100.000 BTU/Std (29,3 KW)
Versandgewicht	Etwa 425 kg

ACHTUNG

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

FM01-808
Revised 9-00

INHALTSVERZEICHNIS

Abschnitt	Seite
Abschnitt 1. EINFÜHRUNG.....	1-1
1-1. EINFÜHRUNG.....	1-1
1-2. SACHGEMÄSSE WARTUNG.....	1-1
1-3. BERATUNG	1-1
1-4. SICHERHEIT	1-2
Abschnitt 2. INSTALLIERUNG	2-1
2-1. AUSPACKEN.....	2-1
2-2. WAHL DES RICHTIGEN STANDORTES.....	2-4
2-3. NIVELLIEREN DER FRITTIERSTATION	2-5
2-4. ENTLÜFTUNG AN DER FRITTIERSTATION.....	2-5
2-5. GASVERSORGUNG	2-6
2-6. GASANSCHLUSS	2-6
2-7. EINSTELLEN DES GASDRUCKREGLERS	2-9
2-8. VORSCHRIFTEN FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS (GASFRITTEUSE).....	2-9
2-9. ÜBERPRÜFEN DER FRITTEUSE.....	2-10
2-10. DICHTIGKEITSPRÜFUNG	2-10
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. FRITTIERFETT EINFÜLLEN ODER HINZUFÜGEN	3-6
3-5. GRUNDSÄTZLICHER BETRIEB	3-7
3-6. HANDHABUNG DES FRITTIERFETTS	3-9
3-7. FILTRIEREN	3-9
3-8. AUSWECHSELN DES FILTERUMSCHLAGS	3-12
3-9. ZÜNDEN UND ABSCHALTEN DER BRENNER	3-14
3-10. REINIGEN DES FRITTIERBECKENS	3-15
3-11. FILTERPUMPEN-MOTORSCHUTZ – MANUELLE RÜCKSTELLUNG	3-16
3-12. NORMALE WARTUNG	3-17
3-13. PROGRAMMIEREN	3-17

ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

1-4. SICHERHEIT

Formatted

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



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



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



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

ACHTUNG

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

ABSCHNITT 2. INSTALLIERUNG

2-1. AUSPACKEN

ACHTUNG

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

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

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

5. Frittiergerät von der Palette entfernen.

WARNUNG

Das Gerät wiegt etwa 270 kg. Zur Vermeidung von Verletzungen muss beim Bewegen des Geräts mit äußerster Vorsicht verfahren werden.

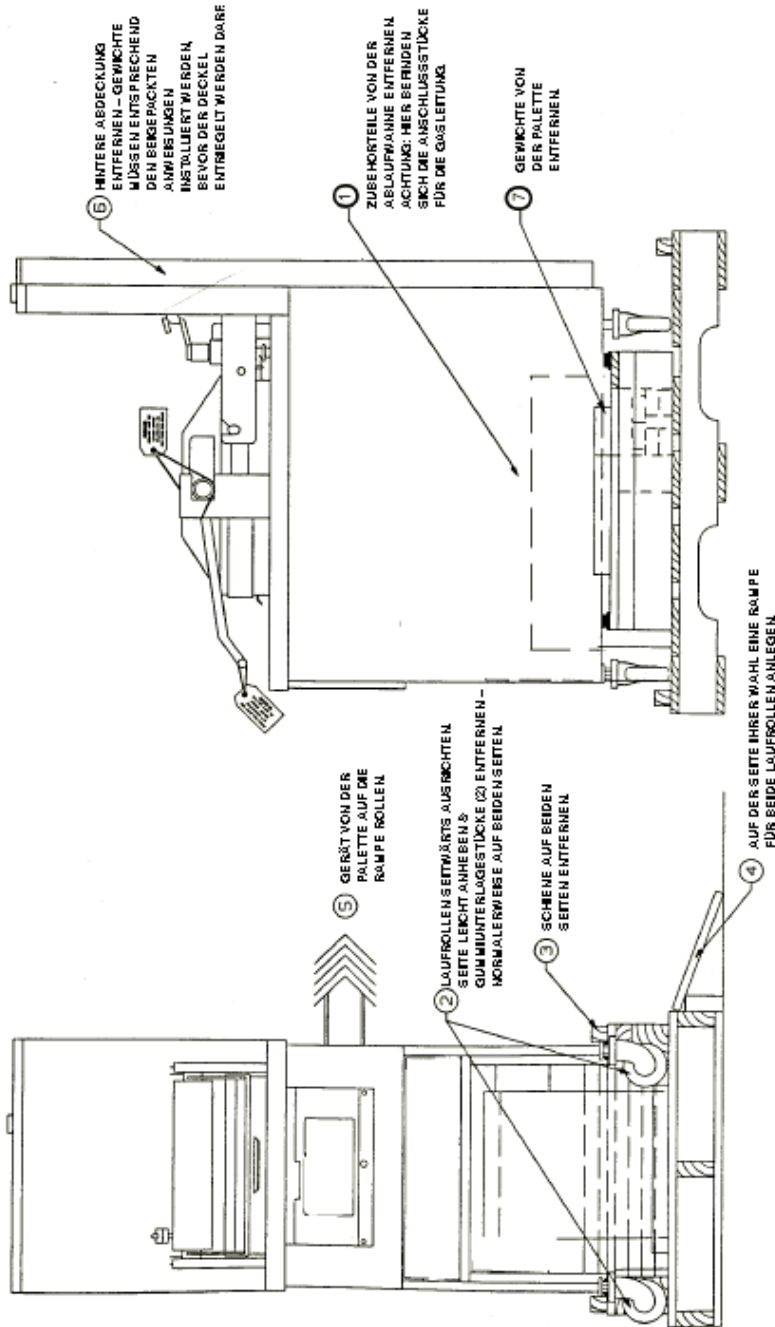
6. Hintere Abdeckung entfernen.

WARNUNG

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

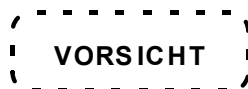
7. Die fünf Gewichte werden in die Gegengewichtshalterung eingesetzt. Nun werden die Bolzen an der oberen linken und rechten Ecke entfernt und entsorgt.
8. Die hintere Abdeckung wird wieder montiert.
9. Warnetiketten vom Deckel entfernen. Der Deckel darf nun entriegelt werden.

Nach Wunsch Ausladen über Rampen



2-2. WAHL DES RICHTIGEN STANDORTES

Der richtige Standort der Frittierstation ist für einen schnellen und bequemen Betrieb sehr wichtig. Der Standort der Frittierstation muss genügend Raum für ein leichtes Beladen und Entladen des Gerätes bieten, ohne dass dadurch die endgültige Zusammenstellung der bestellten Speisen behindert wird. Erfahrung hat gezeigt, dass ein schneller, ununterbrochener Service gewährleistet wird, wenn die Speisen vom rohen bis zum servierbereiten Zustand frittiert und dann im Warmhaltegerät bereitgehalten werden. Auf einer Seite der Frittierstation sollte sich ein Tisch zum Abstellen von Gegenständen befinden. Bitte bedenken Sie, dass die höchste Effizienz durch einen ununterbrochenen Arbeitsablauf erreicht wird, d.h. auf einer Seite roh hinein und auf der anderen Seite fertig heraus. Die Zusammenstellung der bestellten Speisen kann an einer anderen Stelle mit nur geringem Effizienzverlust erfolgen. Zur richtigen Wartung ist ein Freiraum von etwa 60 cm rund um das Gerät erforderlich. Der Wartungszugang ist durch Entfernen der Seitenwand gewährleistet. Außerdem wird am unteren Ende des Geräts ein Freiraum von 15 cm benötigt, damit genug Luft zum Verbrennungsraum fließen kann.



Die Gasfritteuse ist so konstruiert, dass sie auf brennbaren Fußböden und in der Nähe von Wänden aus brennbarem Material installiert werden kann. Die Fritteuse ist mit einem Mindestabstand von 15 cm zu Wänden aus brennbaren und nicht brennbaren Baustoffen zu installieren.

ACHTUNG

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



Der Raum unter dem Modell 390 darf nicht als Abstellraum benutzt werden. Die Filterwanne steht unter der Fritteuse und darin aufgehobene Vorräte können ruiniert werden oder eine Brandgefahr darstellen.

2-3. NIVELLIEREN DER FRITTIERSTATION

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



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

2-4. ENTLÜFTUNG AN DER FRITTIERSTATION

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

ACHTUNG

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

2-5. GASVERSORGUNG

Die Gasfritteuse ist ab Werk für Erdgas oder Propangas lieferbar. Das Typenschild an der Innenseite der rechten Wand des Gehäuses enthält Angaben über die richtige Gasart.



Verwenden Sie nie eine Gasart, die nicht den Angaben auf dem Typenschild entspricht. **Eine falsche Gasversorgung könnte einen Brand oder eine Explosion auslösen, was schwere Verletzungen und/oder Schäden am Gerät zur Folge haben könnte.**

2-6. GASANSCHLUSS

Der empfohlene Anschluss der Fritteuse an die Hauptgasleitung ist im Folgenden beschrieben.

WARNUNG

Um mögliche schwere Verletzungen zu vermeiden:

- Muss die Installation den örtlichen und landesweiten Vorschriften für das Anschließen von Gasgeräten entsprechen.
- Muss die Fritteuse und ihr individuelles Absperrventil von der Gasversorgungsleitung beim Drucktest getrennt werden, wenn der Testdruck einen Wert von 3,45 kPa oder höher erreicht.
- Muss die Fritteuse von der Gasversorgungsleitung isoliert werden, indem das individuelle manuelle Gasventil während eines Drucktests der Gasversorgungsleitung bei einem Testdruck von 3,45 kPa oder höher geschlossen wird.
- Sind für den Gasanschluss ein standardmäßiges 3/4 Zoll schwarzes Stahlrohr und verformbare Anschlussstücke zu verwenden.
- Keine gusseisernen Anschlussstücke verwenden!
- Obwohl ein 3/4-Zoll Rohr empfohlen wird, sollte der Rohrdurchmesser ausreichend groß sein und so installiert werden, dass genügend Gas geliefert wird, um den Höchstbedarf zu garantieren, ohne dass ein zu großer Druckverlust zwischen der Gasuhr und der Fritteuse entsteht. Der Druckverlust in der Rohrleitung darf 7,6 mm Wassersäule nicht übersteigen.

2-6. GASANSCHLUSS (Fortsetzung)

Es sollten Vorkehrungen zum Bewegen der Fritteuse zum Reinigen und Warten getroffen werden. Dies kann auf folgende Weise geschehen:

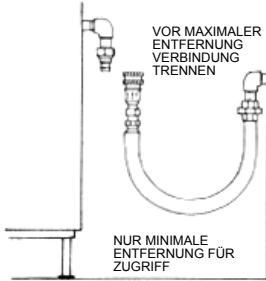
1. Durch den Einbau eines manuellen Gasventils und einer Trennkupplung, oder
2. Durch den Einbau eines hochleistungsfähigen (mindestens 3/4 Zoll) DVGW-zertifizierten Anschlusses, der den Bestimmungen für Standardanschlüsse für bewegliche Gasgeräte entspricht oder eine Schnelltrennkupplung, die den Bestimmungen für Schnelltrennkupplungen für Gasgeräte gemäß ANSI 21.41 (in der neuesten Fassung) oder CAN 16.9M79 entspricht. Es müssen außerdem entsprechende Vorrichtungen vorgesehen werden, um eine Bewegung der Fritteuse zu begrenzen, ohne dazu von dem Anschluss und der Schnellekupplung bzw. angeschlossenen Gasleitungen abhängig zu sein.
3. Auf der nächsten Seite zeigen Abbildungen das richtige Anschließen des flexiblen Gasanschlusses und des Zugentlastungskabels.

ACHTUNG

Das Zugentlastungskabel begrenzt, wie weit die Fritteuse von der Wand abgerückt werden kann. Zum Reinigen und Warten der Fritteuse muss das Kabel vom Gerät abgenommen und die Gasleitung abmontiert werden. Dadurch wird ein leichter Zugang zur Fritteuse auf allen Seiten ermöglicht. Die Gasleitung und das Zugentlastungskabel müssen nach Abschluss der Reinigungs- und Wartungsarbeiten wieder installiert werden.

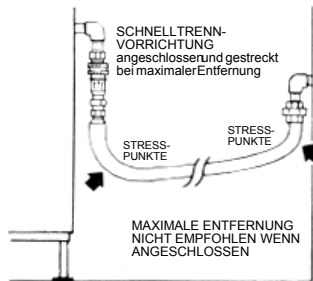
RICHTIG

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



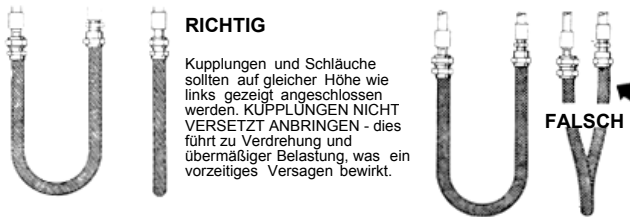
FALSCH

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



RICHTIG

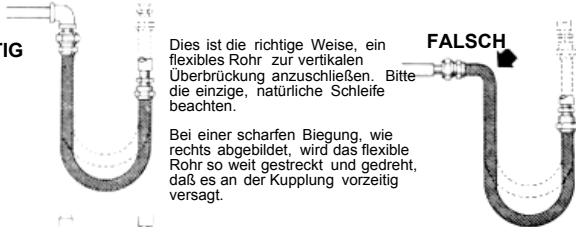
Kupplungen und Schläuche sollten auf gleicher Höhe wie links gezeigt angeschlossen werden. KÜPLÜNGEN NICHT VERSETZT ANBRINGEN - dies führt zu Verdrehung und übermäßiger Belastung, was ein vorzeitiges Versagen bewirkt.



RICHTIG

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

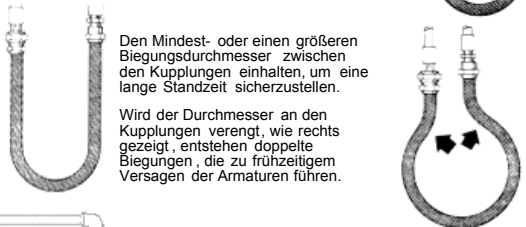
Bei einer scharfen Biegung, wie rechts abgebildet, wird das flexible Rohr so weit gestreckt und gedreht, daß es an der Kupplung vorzeitig versagt.



RICHTIG

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

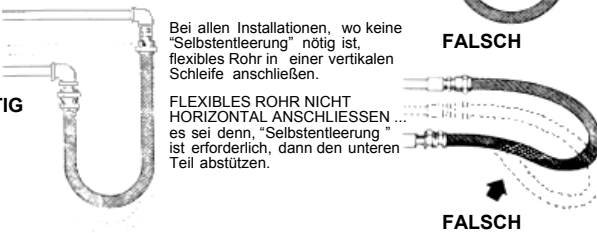
Wird der Durchmesser an den Kupplungen verengt, wie rechts gezeigt, entstehen doppelte Biegungen, die zu frühzeitigem Versagen der Armaturen führen.



RICHTIG

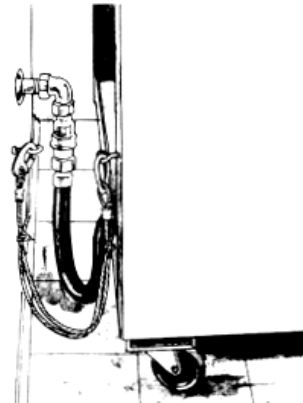
Bei allen Installationen, wo keine "Selbstentleerung" nötig ist, flexibles Rohr in einer vertikalen Schleife anschließen.

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



KABELHALTERUNG

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



Augenschraube unter Beachtung akzeptabler Baupraktiken ins Gebäude einschrauben.

VORSICHT

GIPSPLATTENWAND

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

VORSICHT

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

2-7. EINSTELLEN DES GASDRUCKREGLERS

Der Gasdruckregler am automatischen Gasventil wird im Werk wie folgt eingestellt:

Erdgas: 8,7 mbar

Propangas: 24,9 mbar



Sicherstellen, dass der Gasdruck richtig eingestellt ist. Eine Unterlassung kann bedeuten, dass Frittierfett überläuft, was schwere Verbrennungen, Verletzungen, Brand und/oder Schäden am Gerät zur Folge haben kann.

2-8. VORSCHRIFTEN FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS (GASFRITTEUSE)

Die Fritteuse für Gasbetrieb benötigt folgende Anschlusswerte: 120 oder 240 Volt, einphasig, 50/60 Hz, 10 oder 5 A, 2 Adern + Erdung. Die Gasfritteuse ist werksseitig zum Schutz vor Elektroschock mit einem geerdeten Stromversorgungskabel ausgestattet, das in eine geerdete Steckdose eingesteckt werden muss. Der Erdkontakt darf nicht entfernt werden. Eine Schaltskizze finden Sie hinter der rechten seitlichen Abdeckung, die nach dem Entfernen der Seitenwand zugänglich ist.

WARNUNG

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



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

2-9. ÜBERPRÜFEN DER FRITTEUSE

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

2-10. DICHTIGKEITS-PRÜFUNG

ACHTUNG

Vor dem Öffnen des Gasventils sicherstellen, dass sich der Gashahn am Fritteusengasventil in der Stellung AUS (OFF) befindet.

Nach der Installierung aller Gasleitungen und Anschlussstücke auf Gaslecks überprüfen. Eine einfache Methode besteht darin, dass das Gasventil geöffnet wird und alle Anschlussstellen mit Seifenwasser eingebürstet werden. Wenn sich Blasen bilden, bedeutet dies, dass Gas entweicht. In diesem Fall muss der Anschluss neu installiert werden.



Bei Gasdichtigkeitsprüfungen darf nie ein brennendes Streichholz oder eine andere offene Flamme verwendet werden. Entweichendes Gas könnte eine Explosion bedeuten, die schwere Verletzungen und/oder Schäden am Gerät zur Folge haben könnte.

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



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

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

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

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

001-937-456-8405.

ABSCHNITT 3. BETRIEB

3-1. BEDIENUNGSELEMENTE

Hauptschalter / Pumpenschalter

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

Frittierbecken

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

Frittiergestell

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

Ablassventil

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

Ablass- Verriegelungsschalter

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

Frittierfett-Mischsystem

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

Deckelverriegelung

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

3-1. BEDIENUNGSELEMENTE (Fortsetzung)

Grenzwertabschaltung	Die Temperatursteuerung überwacht die Temperatur des Frittierfetts und schaltet die Heizung des Kessels ab, falls die Temperatur des Fettes 230°C überschreitet. Wenn die Temperatur des Frittierfetts in den sicheren Betriebsbereich absinkt, muss die Steuerung manuell zurückgestellt werden.
Zündermodule	Die beiden Zündermodule leiten 24 Volt zum Gasventil und Hochspannung zu den Zündvorrichtungen.
Funkenzünder	Wenn die Zündbrenner gezündet werden, werden die Funkenzünder mit Strom versorgt und die Spitze des Zünders erzeugt Funken, um die Zündbrenner anzuzünden.
Flammensensoren	Die Flammensensoren nehmen die Zündbrenner wahr, wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist. Falls die Zündbrenner erlöschen oder nicht angezündet wurden, schalten die Sensoren mit Hilfe der Moduln das Gas ab.
Gassteuerventil	Das Gasventil ist eine Doppelsteuerung, bei der eine Seite des Ventils den Zündbrenner und die andere Seite den Hauptbrenner steuert.
Luftstromschalter	Der Luftstromschalter nimmt den Luftstrom vom Gebläse her wahr. Falls der Luftstrom auf einen Wert absinkt, der unter dem eingestellten Sollwert liegt, schaltet der Schalter den Strom zum Steuerventil ab, wodurch die Brenner abgeschaltet werden.
Gebläse	Das Gebläse versorgt die Brennerrohre mit der richtigen Luftmenge , um eine effiziente Verbrennung zu ermöglichen. Es saugt außerdem die Abgase aus dem Abgassystem ab.
Luftventil	Das Luftventil lässt Luft in die Filterleitungen eintreten, wenn der Pumpenmotor eingeschaltet ist; dadurch kann Luft oder Frittierfett auch bei verstopften Filtern gepumpt werden.

3-2. BEDIENUNG DES DECKELS

Schließen des Deckels:

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

Öffnen des Deckels:

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

3-3. SCHALTER UND ANZEIGEN**Zykluswahl**

Drücken Sie die Taste für die Hühneranzahl oder das zu frittierende Produkt, um den Frittierzyklus zu wählen. Das Frittierfett wird nun auf die für den Zyklus vorgewählte "Drop"-Temperatur erhitzt.

Drücken Sie dieselbe Taste nochmals, um den Frittierzyklus einzuleiten. Die Anzeige "Drop" wechselt nun auf das Rückwärtszählen der Frittierzeit in Minuten und Sekunden.

Am Ende des Frittierzyklus ertönt der Alarmton und auf der Anzeige erscheint "fertig" ("done"). Drücken Sie die blinkende Zyklus-Taste, um den Alarmton abzustellen. Die Fritteuse stellt sich auf die Betriebsart "Kühl" ("Cool") zurück.

ACHTUNG

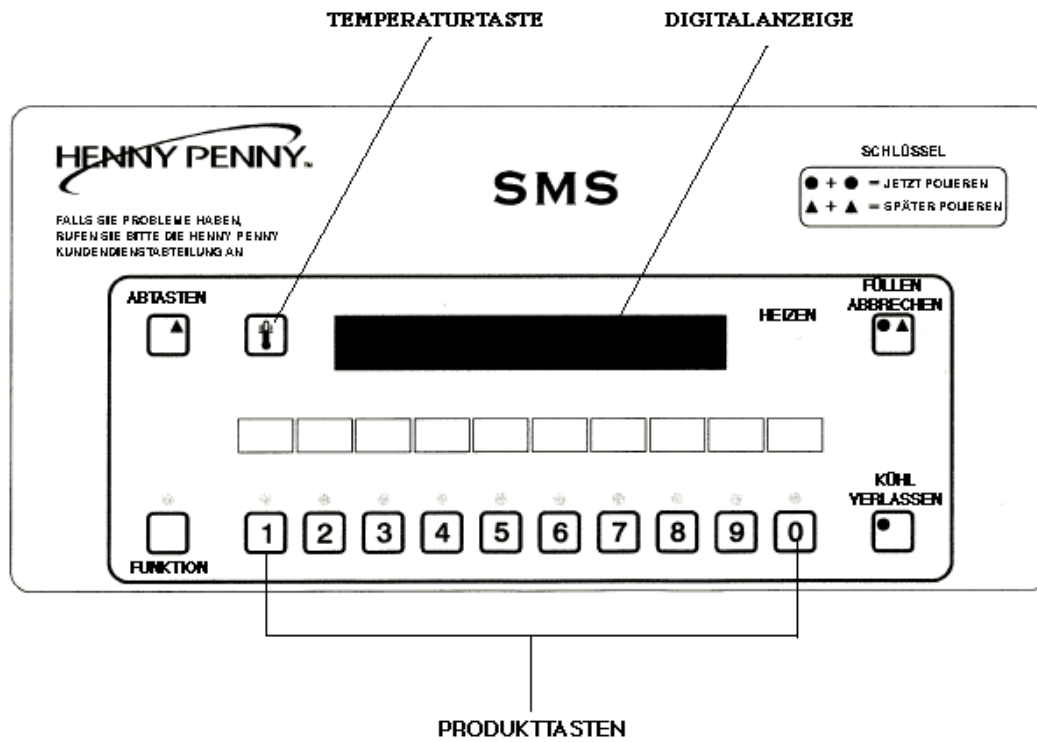
Sie können jederzeit die Produkt-Taste drücken, um einen Frittierzyklus abubrechen.

Zeit-/Temperaturanzeige

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

3-3. SCHALTER UND ANZEIGEN (Fortsetzung)

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



**3-4. FRITTIERFETT
EINFÜLLEN ODER
HINZUFÜGEN**

1. Es wird empfohlen, dass im offenen Frittierbecken ein Frittierfett hoher Qualität verwendet wird. Manche Frittierfette niedriger Qualität haben einen hohen Feuchtigkeitsgehalt, was Schäumen und Überkochen verursacht.
2. Wenn ein festes Frittierfett verwendet wird, kann man es zuerst durch Schmelzen verflüssigen und es dann in den Kessel gießen. Der Versuch festes Frittierfett zu schmelzen kann dazu führen, dass frisches Frittierfett brennt oder anbrennt.
3. Das Gas-Modell benötigt 59 kg. Der Kessel hat drei Füllmarken an der Rückwand, die den richtigen Füllstand anzeigen.
4. Kaltes Frittierfett bis zu den unteren beiden Füllmarken einfüllen.



Das Frittierbecken **DARF NICHT** mit Frittierfett bis über die obere Füllmarke ("Fill") befüllt oder mit Produkt überladen werden, denn das Frittierfett könnte überkochen. Die maximale Produktmenge beträgt 9 kg. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen könnte die Folge haben, dass Frittierfett überläuft, was zu schweren Verbrennungen, Verletzungen, Feuer und/oder Sachschäden führen kann.



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

**3-5. GRUNDSÄTZLICHER
BETRIEB**

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

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



Das Frittierbecken **DARF NICHT** mit Frittierfett bis über die obere Füllmarke (“Fill”) befüllt oder mit Produkt überladen werden, denn das Frittierfett könnte überkochen. Die maximale Produktmenge beträgt 9 kg. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen könnte die Folge haben, dass Frittierfett überläuft, was zu schweren Verbrennungen, Verletzungen, Feuer und/oder Sachschäden führen kann.

2. Den Haupt-/Pumpenschalter einschalten und die entsprechende Produkttaste drücken, um die zu frittierende Produktmenge zu wählen.

ACHTUNG

Die Steuerung hat eine Verzögerung von 45 Sekunden vom Zeitpunkt, zu dem der Hauptschalter eingeschaltet wird bis zum Zünden der Brenner.

3. Beim “Kalt”-Start ist das Frittierfett während des Aufheizens umzurühren. Sicherstellen, dass es bis unten in die “Kaltzone” umgerührt wird.

**3-5. GRUNDSÄTZLICHER
BETRIEB (Fortsetzung)**

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

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

ACHTUNG

Die Steuerung kann als Proportionalsteuerung funktionieren. Dies bedeutet, dass sich die Heizung etwa 10 Grad vor der eingestellten Solltemperatur abwechselnd ein- und ausschaltet, um zu verhindern, dass der Temperatursollwert überschritten wird.

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

ACHTUNG

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

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

3-6. HANDHABUNG DES FRITTIERFETTS

1. Die Fritteuse sollte auf die Betriebsart "KÜHLEN" ("COOL") geschaltet werden, um das Frittierfett zu schonen, wenn die Fritteuse nicht unmittelbar in Betrieb ist.
2. Das Frittieren von paniertem Produkt erfordert Filtrieren, um das Frittierfett sauber zu halten. Das Frittierfett sollte mindestens zweimal täglich gefiltert werden, und zwar nach dem Kundenansturm zum Mittagessen und am Ende des Tages.
3. Das Frittierfett ist auf der richtigen Füllhöhe zu halten. Nach Bedarf ist Frittierfett nachzufüllen.
4. Den Frittierkorb nicht mit Frittiergut überladen oder mit Frittiergut mit sehr hohem Feuchtigkeitsgehalt füllen.



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

3-7. FILTRIEREN

Die Henny Penny Gas-Fritteuse für 6 Hühner, Modell 390, muss täglich gereinigt und das Frittierfett muss mindestens zwei mal täglich filtriert und geklärt werden, und zwar nach dem Kundenansturm zum Mittagessen und am Ende des Tages. Siehe KFC Standard-Bücherei.



Das Frittierfett sollte unmittelbar nach einem Frittierzyklus filtriert werden, wenn sich die Fetttemperatur in der Betriebsart "KÜHLEN" ("COOL") befindet: 121 °C oder niedriger. DAS FRITTIERFETT DARF NICHT ABGELASSEN WERDEN, WENN ES IN ABKÜHLTEMPE-RATUR IST. Die hohe Temperatur kann bewirken, dass Bratrückstände an der Oberfläche des Edelstahlkessels anbrennen, nachdem das Frittierfett abgelassen worden ist.

3-7. FILTRIEREN (Fortsetzung)



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

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

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



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

3. Den Deckel anheben und die Bratroste und Halterung

3-7. FILTRIEREN (Fortsetzung)

herausnehmen.

4. Ziehen Sie den Ablassventilhebel auf sich zu, um das Ablassventil zu öffnen. Der Ventilhebel muss vorne an der Fritteuse gerade herausstehen. Mit einer großen weißen Bürste werden die Bratrückstände von den Heizrohren, den Seitenwänden und dem Boden des Frittierbeckens entfernt, während das Frittierfett abläuft. Falls erforderlich werden die Bratrückstände mit einer geraden Bürste durch die Ablassöffnung im Boden des Frittierbeckens entfernt. Die Zwischenräume zwischen den Heizschlangen und den Beckenwänden werden mit der kleinen weißen geraden Bürste gereinigt.

Frittierfett-Umrührgerät



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

Ablassreinigungsstab
abklappen
Kleinweiße Bürste

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

3-8. AUSWECHSELN DES FILTERUMSCHLAGS

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

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



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

4. Siebabdeckung von der Ablasswanne abnehmen.

WARNUNG

Vorsichtig vorgehen, um Verbrennungen durch überschwappendes Frittierfett zu vermeiden.

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

VORSICHT

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

**3-8. AUSWECHSELN DES
FILTERUMSCHLAGS
(Fortsetzung)**

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

**3-9. ZÜNDEN UND
ABSCHALTEN DER
BRENNER**

1. Haupt-/Pumpenschalter auf Stellung AUS ("OFF") stellen.
2. Gasventilknopf im Uhrzeigersinn auf Stellung AUS ("OFF") stellen und bis zum nächsten Schritt mindestens fünf (5) Minuten warten.
3. Gasventilknopf entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stellung EIN ("ON") stellen.
4. Elektrischen Haupt-/Pumpenschalter auf EIN ("POWER") stellen.
5. Der Brenner wird gezündet und brennt, bis das Frittierfett die vorgewählte Temperatur erreicht hat.
6. Gewünschte Produkttaste drücken, wenn die Temperatur vorn am Bedienungsfeld angezeigt wird.

Abschalten des Brenners:

1. Gasventilknopf auf Stellung AUS ("OFF") stellen.
2. Haupt-/Pumpenschalter auf Stellung AUS ("OFF") stellen.

Diese Fritteuse ist zum Schutz vor Elektroschock mit einem geerdeten Anschlusskabel und –stecker ausgestattet und muss in eine geerdete Dose eingesteckt werden. Der Erdungskontakt darf nicht entfernt werden.

WARNUNG

Vor der Wartung der Fritteuse ist der Brenner und die Stromversorgung abzuschalten. Das Stromversorgungskabel ist herauszuziehen und der Sicherungsauto-mat abzuschalten, um Elektroschock zu verhüten.

**3-10. REINIGEN DES
FRITTIERBECKENS**

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

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

**3-10. REINIGEN DES
FRITTIERBECKENS
(Fortsetzung)**



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

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

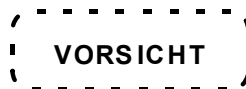


Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwenden, die Chemikalien wie Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, da diese die Edelstahloberfläche angreifen und damit die Lebensdauer des Geräts verkürzen.

ACHTUNG

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

6. Die Fritteuse mit frischem Frittierfett füllen.



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

**3-11. FILTERPUMPEN-
MOTORSCHUTZ –
MANUELLE
RÜCKSTELLUNG**

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

WARNUNG

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

3-12. Normale Wartung

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

Verfahren	Häufigkeit
Filtern des Frittierfettes	Siehe KFC Standard-Bücherei
Überprüfen/Reinigen der Verdünnungsbox	Monatlich
Wechseln des Frittierfettes	Siehe KFC Standard-Bücherei
Reinigung des Gebläses	Jährlich
Auswechseln des Filterumschlags	Siehe KFC Standard-Bücherei
Reinigen der Fritteuse	Siehe KFC Standard-Bücherei
Schmierdienst an den Deckelrollen	Jährlich

3-13. PROGRAMMIEREN

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

ACHTUNG

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

3. Die entsprechende Produkttaste drücken (1 – 10), um das Produkt zu wählen, das Sie programmieren wollen.
4. "INT1" und "ZEIT" ("TIME") blinken nun auf der linken Seite der Anzeige. Auf der rechten Seite wird die Startzeit des Frittierzyklus angezeigt, die durch Eingeben der entsprechenden Zahlen verändert werden kann. Beispiel: Drücken Sie 1,0,0,0 und auf der rechten Seite der Anzeige blinkt 10:00. Dies programmiert die Startzeit in Minuten.
5. Nach dem Einstellen der Zeit drücken Sie die Funktionstaste und lassen sie los. "INT1" und "ZEIT" ("TIME") blinken auf der linken Seite der Anzeige. Auf der rechten Seite erscheint die Starttemperatur, die durch Drücken der entsprechenden Zahlen geändert werden kann. Beispiel: Drücken Sie 2,5,0 und "250 °F" erscheint auf der rechten Seite der Anzeige. Damit ist die Starttemperatur auf 250 °F eingestellt.
6. Nach dem Einstellen der Temperatur die Funktionstaste drücken und loslassen. "INIT", "LADUNG" ("LOAD") UND "COMP" blinken auf der linken Seite der Anzeige. Der im Werk eingestellte Ladungskompensierungswert erscheint auf der rechten Seite der Anzeige.
7. Nach dem Einstellen der Ladungskompensierung die Funktionstaste drücken und loslassen. "PROP" und "STEUERUNG" ("CONTROL") erscheinen auf der linken Seite der Anzeige und die im Werk eingestellte Proportionalsteuerungstemperatur erscheint auf der rechten Seite der Anzeige.

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

8. Nach der Proportionalsteuerung die Funktionstaste drücken und loslassen. "ALM1" und "ZEIT" ("TIME") blinken auf der linken Seite der Anzeige, während auf der rechten Seite der Anzeige die erste Alarmzeit erscheint. Zur Änderung der Zeit, zu der der Alarm ertönt, drücken Sie die entsprechenden Produkttasten, um den Alarm einzustellen. Beispiel: Drücken Sie 1,0,0,0. Auf der rechten Seite der Anzeige blinkt 10:00. Dies bedeutet, dass der Alarmton ertönt, wenn der Timer von 10 Minuten zurückgezählt hat.
9. Nach der Alarmeinstellung die Funktionstaste drücken und loslassen. "ALM1", "SELBST" ("SELF-") und "ABBRECHEN" ("CANCEL") blinken auf der linken Seite der Anzeige während auf der rechten Seite der Anzeige "JA" ("YES") oder "NEIN" ("NO") angezeigt wird. Man kann zwischen "JA" und "NEIN" hin- und herschalten, wenn man die entsprechenden Produkttasten drückt (1-0). "JA" ("YES") bedeutet, dass der Alarmton nach mehreren Pieptönen abgestellt wird. "NEIN" ("NO") bedeutet, dass jemand die entsprechende Produkttaste manuell drücken muss, um den Alarmton abzustellen.
10. Die Schritte 9 und 10 werden für die Alarme 2 und 3 wiederholt.
11. Nach dem Einstellen von Alarm 3 die Funktionstaste drücken. "FILTER" und "ZYKLEN" ("CYCLES") erscheinen auf der linken Seite der Anzeige während der Filterzykluswert auf der rechten Seite der Anzeige erscheint. Dieser Wert bedeutet die Anzahl der Frittierzyklen, die ausgeführt werden müssen, bevor die Steuerung das Bedienungspersonal darüber informiert, dass das Frittierfett filtriert werden muss.

3-13. PROGRAMMIEREN (Fortsetzung)

12. Nach dem Einstellen des Filterwertes die Taste "FUNKTIONSWAHL" ("SELECT FUNCTION") drücken und loslassen. "ENDZEITPUNKT" ("EOC") und "AUSGANG" ("EXIT") blinken auf der linken Seite der Anzeige, während auf der rechten Seite "KÜHLEN" ("COOL") angezeigt wird. Der Endzeitpunkt ("EOC") kann durch Drücken der Funktionstaste ("EOC") auf "LEERLAUF" ("IDLE"), "Sollwert" ("SETP") oder "FILTRIEREN" ("FITR") eingestellt werden. Am Ende des Frittierzyklus kann die Steuerung auf Leerlauf ("IDLE"), Sollwerttemperatur ("SETP") gestellt werden, oder das Bedienungspersonal bekommt das Signal zum Filtrieren des Frittierfettes.
13. Nach dem Einstellen des Endzeitpunkts die Funktionstaste ("FUNCTION") drücken und loslassen. Auf der linken Seite der Anzeige blinkt "HÜHNER" ("HEAD") sowie eine Zahl auf der rechten Seite der Anzeige. Die Zahl rechts bedeutet die Anzahl der Hühner, die gleichzeitig frittiert werden sollen, wenn diese Produkttaste gedrückt wird. Diese Zahl kann durch Drücken der entsprechenden Produkttaste geändert werden. Die Steuerung ist auf Grund der gezählten Frittierzyklen in der Lage, die Gesamtzahl der Hühner (Betrieb) zu erfassen.

ACHTUNG

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

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

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

