

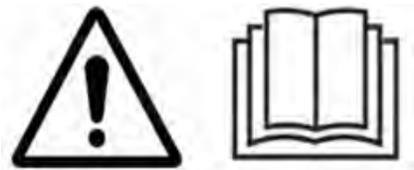


BENUTZER- HANDBUCH

DRUCKFRITTIERMASCHINE (elektrisch)

MODELL

PFE-591



Vor Installation und Inbetriebnahme des
Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen



HENNY PENNY
Engineered to Last

GARANTIE-REGISTRIERUNG ONLINE AUF WWW.HENNYPENNY.COM

Originalanweisungen

Vor Inbetriebnahme des Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen

ÜBEREINSTIMMUNG

Dies ist die original versionskontrollierte Henny Penny Anleitung für die Elektro (PFE) Modell 591 (PFE 591). Diese Anleitung ist auf der öffentlichen Website von Henny Penny (www.hennypenny.com) verfügbar.

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

ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG UND WARTUNG

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

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

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

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

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

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

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

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

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

ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

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

WARTUNG

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

BETRIEB

Das Gerät arbeitet unter Druck. Vergewissern Sie sich, dass der Druck auf null (0) PSI steht, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen, Ablassventile oder andere Entleerungsvorrichtungen öffnen.

PERSONALEINSCHRÄNKUNGEN

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

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

BELÜFTUNG

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

HENNY PENNY ELEKTRISCHE DRUCKFRITTIERMASCHINE FÜR 8 HÄHNCHEN



Die Frittiermaschine muss so installiert und verwendet werden, dass kein Wasser mit dem Fett in Kontakt kommen kann.

HINWEIS

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

HINWEIS

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.

HENNY PENNY

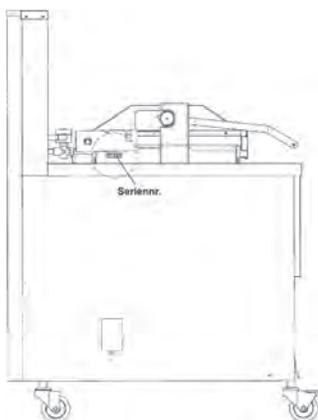
ELEKTRISCHE DRUCKFRITTIERMASCHINE FÜR 8 HÜHNCHEN

TECHNISCHE DATEN

Höhe	61 Zoll (155 cm)
Breite	24 Zoll (61 cm)
Tiefe	41 ³ / ₄ Zoll (107 cm)
Standfläche	etwa 0,65 m ² (7 Quadratfuß)
Fassungsvermögen der Wanne	8 Hühner – 9,5 kg (21 lbs) 45 kg Fett (100 lbs.)
Elektrischer Anschluss	208 V, Dreiphasenwechselstrom, 50/60 Hz, 17 kW, 47,2 A 240 V, Dreiphasenwechselstrom, 50/60 Hz, 17 kW, 40,9 A 200 V~, 3 Phase, (Dreieck), 50/60 Hz, 17 kW, 49,1 A 240 V~, 3 Phase, (Dreieck), 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
Beheizung:	Zwei elektrische 8.500 W Tauchheizelemente
Versandgewicht	etwa 344 kg (758 lbs)

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.



ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

1-1. DRUCKFRITTIERMASCHINE

Die Henny Penny Druckfrittiermaschine ist eine grundlegende Nahrungsmittel-Verarbeitungsmaschine. Diese Maschine wird hauptsächlich in institutionellen und kommerziellen Gastronomiebetrieben eingesetzt.

P-H-T

Eine Kombination aus Druck (P), Hitze (H) und Zeit (T) wird automatisch geregelt, um ein optimales, gut schmeckendes Produkt zu erzeugen.

Druck

Druck ist bei dieser Art der Speisenzubereitung eine der Grundlagen. Der Druck wird durch die natürliche Feuchtigkeit der Speise entwickelt. Der patentierte Deckel fängt diese Feuchtigkeit ein und nutzt sie als Dampf. Da der Dampf rasch entsteht, wird der Großteil der natürlichen Säfte im Inneren der Speise gehalten. Ein Stellventil lässt Dampf aus der Wanne abdampfen und sorgt für einen konstanten, niedrigen Dampfdruck.

Hitze

Die erzeugte Hitze ist ein weiterer wichtiger Faktor der Druckfrittiermaschine. Die Energieeinsparungen werden durch die kurze Frittierdauer, niedrige Temperatur und Wärmedämmung der Edelstahl-Frittierwanne erzielt.

Zeit

Zeit ist wichtig, da eine kürzere Frittierdauer für den Benutzer wirtschaftliche Vorteile bietet. Die Speisen sind rascher servierfertig als bei der Zubereitung in einer herkömmlichen offenen Frittiermaschine.



HINWEIS

Am 16. August 2005 ist die WEEE-Richtlinie für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall in der Europäischen Union in Kraft getreten. Unsere Produkte wurden unter Berücksichtigung der WEEE-Richtlinie untersucht. Wir haben unsere Produkte auch untersucht in Hinblick auf die Erfüllung der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe (RoHS) und haben 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 Ihrem nächstgelegenen Henny-Penny-Händler.

1-2. SACHGERECHTE PFLEGE

Wie alle Maschinen in Großküchen erfordert die Henny Penny Druckfrittiermaschine Pflege und Wartung. Die Anforderungen für die Wartung und Pflege sind in diesem Handbuch enthalten und müssen immer ein regelmäßiger Bestandteil der Benutzung dieser Maschine sein.

1-3. HILFELEISTUNG

Sollten Sie außerbetriebliche Hilfe benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche, unabhängige Henny Penny Vertriebsgesellschaft oder telefonisch an die Henny Penny Corporation. Wählen Sie gebührenfrei 1-800-417-8405 oder 1-937-456-8405.

1-4. SICHERHEIT

Die Henny Penny Druckfrittiermaschine verfügt über zahlreiche eingebaute Sicherheitsmerkmale. 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 weist auf die Gefahr von Körperverletzungen hin.



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 Sachschäden führen kann.



VORSICHT mit dem Sicherheitswarnsymbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu leichten oder geringfügigen Verletzungen führen kann.



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



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

ABSCHNITT 2. INSTALLATION

2-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt beschreibt die Installation und das Auspacken des Henny Penny Modells PFE-591.

HINWEIS

Die Installation dieses Gerätes darf nur von einem qualifizierten Kundendienst-Techniker ausgeführt werden.



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

2-2. ANWEISUNGEN ZUM AUSPACKEN

HINWEIS

Etwaige Versandschäden müssen in Gegenwart des Spediteurs auf dem Frachtschein notiert und vor dessen Verlassen von ihm unterzeichnet werden.

1. Die Kunststoffbänder zerschneiden und von dem Hauptkarton entfernen.
2. Den Kartondeckel entfernen und den Hauptkarton von dem Frittiergerät abnehmen.
3. Die Schutz-Eckverstärker entfernen (4).
4. Die um den Träger/das Rostgestell angebrachte Stretchfolie zerschneiden und von der Oberseite des Frittiergerätedeckels 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 344 kg (758 lbs)

2-2. ANWEISUNGEN
ZUM AUSPACKEN
(Fortsetzung)

7. Entfernen Sie die Gegengewichte von der Palette, die unter dem Frittiergerät an der Palette befestigt sind.

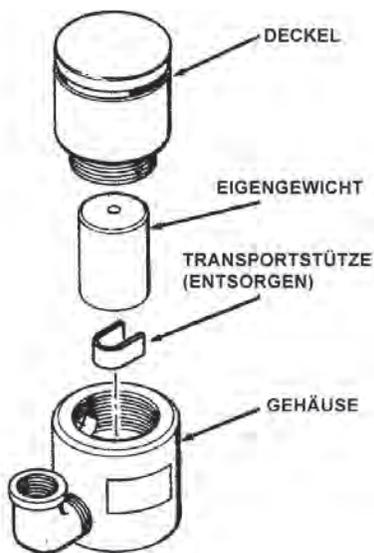


Die Gegengewichte wiegt jeweils etwa 8,1 kg (18 lbs). Sie müssen vorsichtig gehandhabt werden, damit es zu keinen Verletzungen kommt.

8. Die hintere Abdeckung entfernen.
9. Die sieben Gewichte in die Gegengewicht-Baugruppe laden. Siehe Seite 2-4.
10. Die hintere Abdeckung wieder anbringen.
11. Die Warnmarkierungen von der Deckelbaugruppe abschneiden. Der Deckel kann nun entriegelt werden.
12. Nehmen Sie die Zubehörteile aus der Filterablasswanne heraus.
13. Das Gegengewichtventil für den Betrieb vorbereiten.

HINWEIS

Der Versandträger aus Metall wird in das Gehäuse der Gegengewicht-Ventils eingesetzt, um die Gegengewicht-Öffnung und das Gegengewicht während des Versands zu schützen. Diesen Verpackungsabstandshalter vor der Installation entfernen, um Druck aufzubauen.

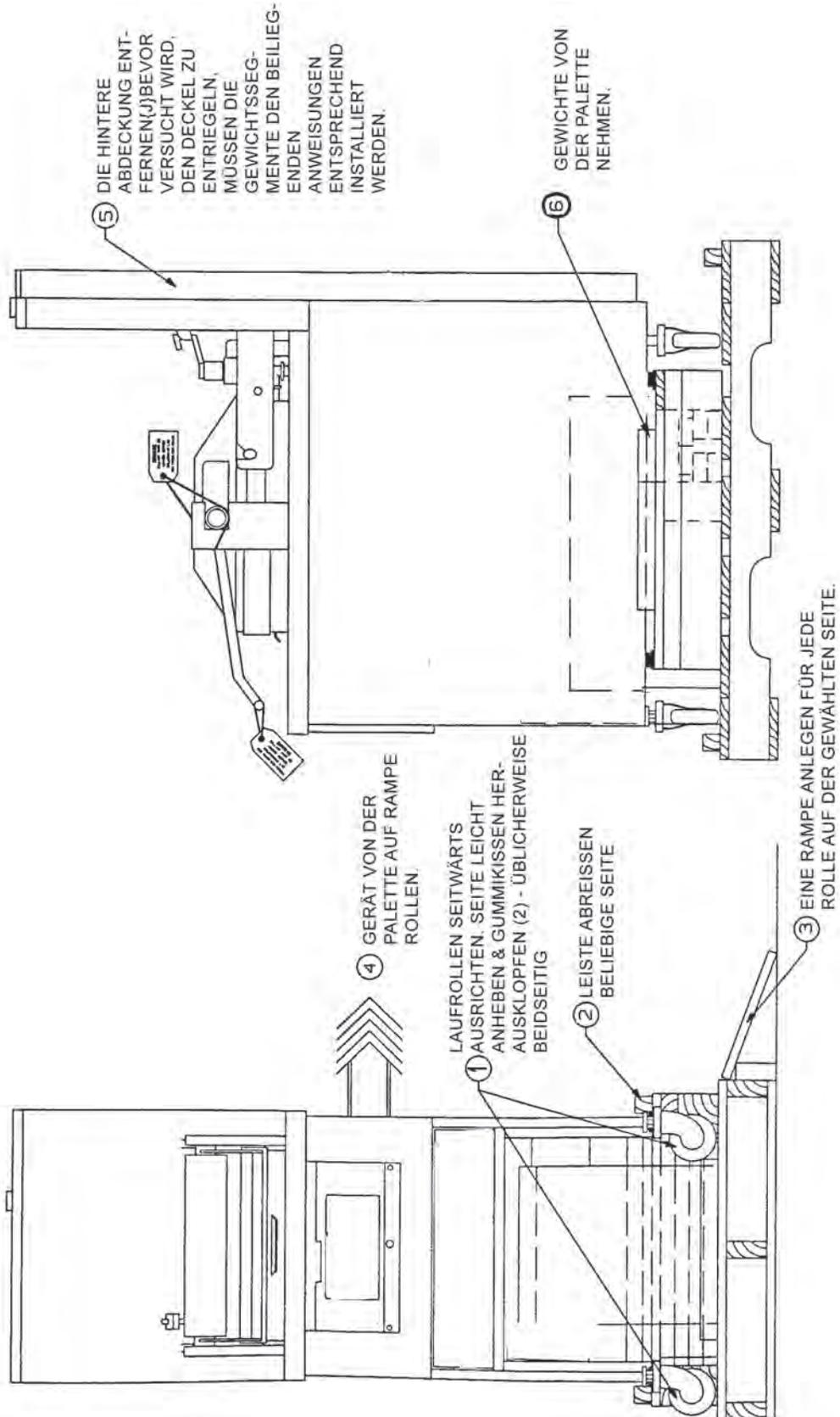


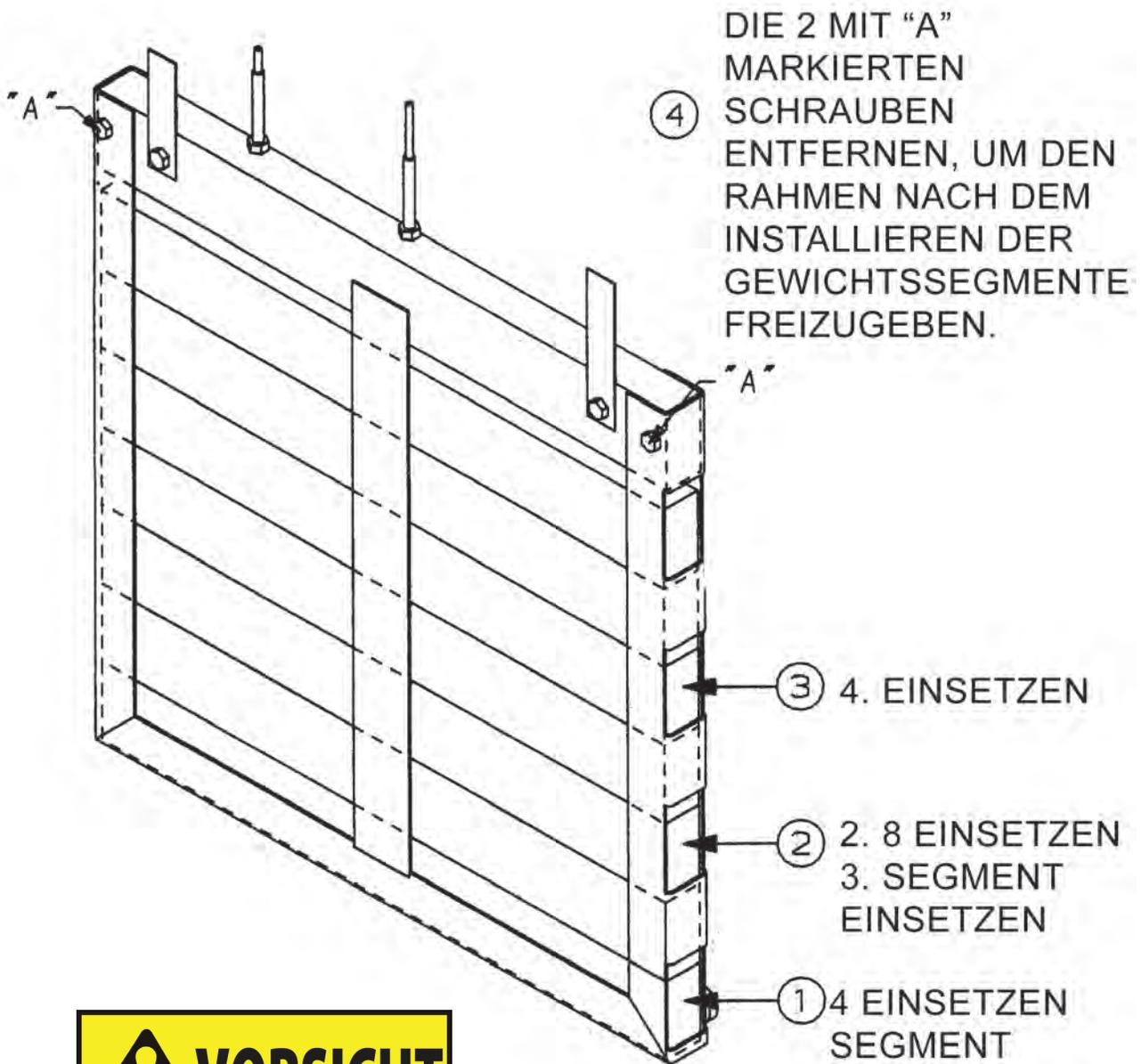
- A. Den Gegengewichtdeckel abschrauben.
- B. Das Gegengewicht entfernen.
- C. Den Metallverpackungsabstandshalter entfernen und entsorgen.
- D. Die Gegengewicht-Öffnung mit einem trockenen Tuch abwischen.
- E. Das Gegengewicht vorsichtig über die Gegengewicht-Öffnung setzen. Den Gegengewichtdeckel wieder handfest anschrauben.

14. Das Schutzpapier aus dem Frittiergeräteschrank entfernen.

Die Außenfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.

Optionale Rampenentladung





- * JEDES GEWICHTSSEGMENT WIEGT ETWA 8,2 KG (18 LBS) – VORSICHTIG BEHANDELN.
- * ALLE SEGMENTE SIND IDENTISCH.
- * ALLE SEGMENTE MÜSSEN VOR DEM ENTRIEGELN DES DECKELS IM RAHMEN INSTALLIERT UND GESICHERT SEIN.

2-3. AUSWAHL DES STANDORTS DER FRITTIERMASCHINE

Ein geeigneter Aufstellort für das Frittiergerät ist für Betrieb, Arbeitstempo und -komfort von großer Wichtigkeit. Wählen Sie einen Standort, der ein einfaches Befüllen und Entleeren ermöglicht, ohne das abschließende Zusammenstellen der Bestellungen zu beeinträchtigen. Das Bedienungspersonal hat festgestellt, dass Frittieren vom Rohprodukt bis zur fertigen Speise und das anschließende Aufbewahren in einem Wärmer einen schnellen, unterbrechungsfreien Service gewährleistet. Vorbereitungs- und Abstelltische 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 Betrieb des Frittiergeräts ist an allen Seiten ein Freiraum von 24 Zoll (60,96 cm) erforderlich. Der Zugang für Servicearbeiten wird durch Entfernen einer Seitenwand erhalten.



Zur Vermeidung eines Brands und der Zerstörung von Lagerartikeln darf der Bereich unter der Frittiermaschine nicht zur Lagerung von Artikeln genutzt werden.



Um ernsthafte Verbrennungen durch spritzendes heißes Frittierfett 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

Richten Sie zum ordnungsgemäßen Betrieb das Frittiergerät seitwärts und von vorne nach hinten waagrecht aus.



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 FRITTIERMASCHINE

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 Betriebs der Frittiermaschine 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. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS ANFORDERUNGEN

Die elektrische Frittiermaschine erfordert eine Stromversorgung mit 208 oder 240 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 werden, um eine Stromschlaggefahr zu vermeiden. 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 Strom führenden Leitungen ab.

Ein separater Trennschalter mit geeigneten Kapazitätssicherungen oder Schutzschaltern, der die Anforderungen gemäß Überspannungskategorie III erfüllt, muss an einer zweckmäßigen Stelle zwischen dem Backofen und der Stromversorgung installiert werden. Dabei sollte es sich um einen isolierten Kupferleiter für eine Nennspannung von 600 V und 90° C verwendet werden. Für Kabelabstände von mehr als 15,25 m (50 ft) muss der nächstgrößere Drahtdurchmesser verwendet werden.

Die internationalen elektrischen Anforderungen entnehmen Sie bitte Abschnitt 2-7.

2-7. INTERNATIONAL ELEKTRISCHER ANSCHLUSS ANFORDERUNGEN

Geräte zum Einsatz außerhalb der Vereinigten Staaten können nicht mit angebrachtem Netzkabel versandt werden, da die Anschlussbelegung unterschiedlich ist. Fabrikseitig sind die Frittiermaschinen mit einer Verkabelung für 208, 240, 380 und 415 V, dreiphasig, 50 Hz lieferbar. Eine Klemmleiste für den Kabelanschluss ist im Innern des Frittiergeräts 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 herausführen, damit es nicht die Frittierablasswanne behindert.



Die Filterwanne muss so weit wie möglich unter die Frittierwanne geschoben erden 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 Fritieröl verursachen und Verletzungen zur Folge haben.

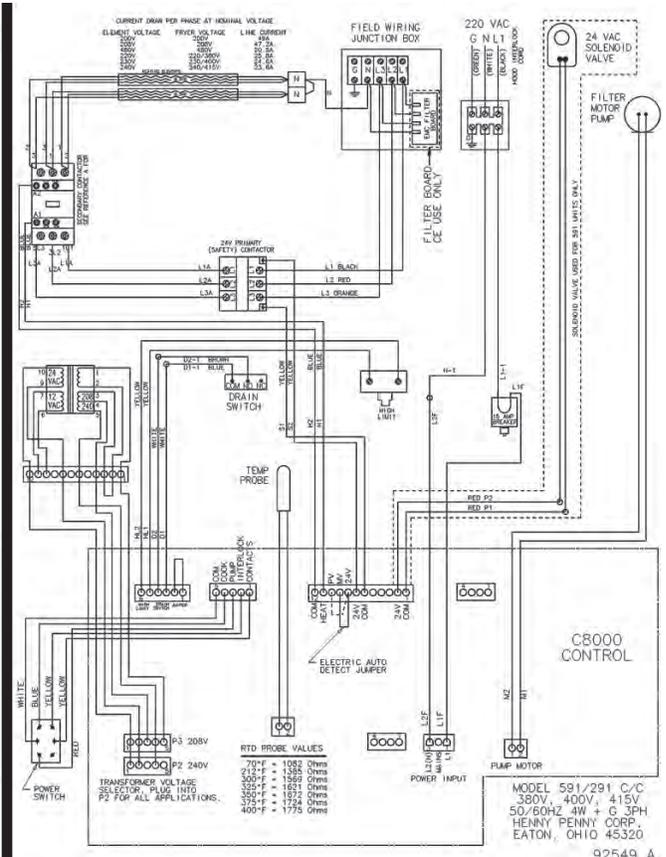
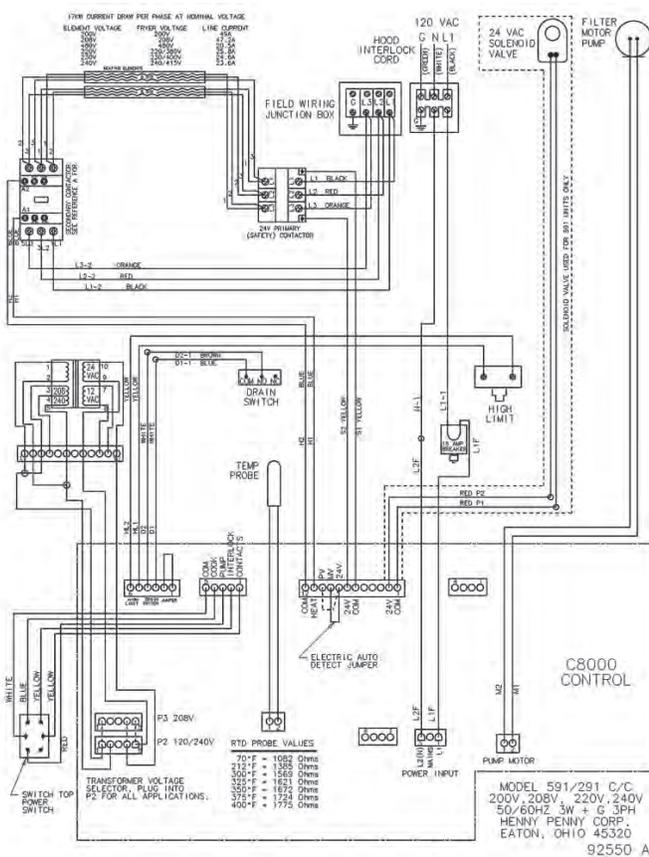
5. Die Verkabelung der Frittiermaschine ist jetzt abgeschlossen.

**2-8. ABZUGSHAUBE
VERRIEGELUNGSVERKA-
BELLUNG**

Information für Geräte, die eine Verkabelung von der Frittiermaschine zur Abzugshaube benötigen.



Entfernen Sie das rechte Seitenpaneel, um auf die Verteilerdose zugreifen zu können, und folgen Sie den entsprechenden Schaltdiagrammen unten.



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°C (275°F) IST.**
- **WÄHREND DES FILTERVORGANGS ALLE KRUSTEN VON DEN OBERFLÄCHEN DER FRITTIERWANNE UND DER KALTZONE BÜRSTEN.**
- **SICHERSTELLEN, DASS DAS FRITTIERGERÄT 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 ANWEISUNGEN FINDEN SICH IN DEM HENNY PENNY WARTUNGSHANDBUCH UND IN DER KFC-NORMENBIBLIOTHEK.

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

+1-800-417-8405

oder

+1-937-456-8405

ABSCHNIT 3. BETRIEB

3-1. BETRIEBSELEMENTE

Frittierwanne

Dieser Behälter fasst das Frittierfett und ist dazu ausgelegt die Heizelemente und 8 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 Fritieren aufnehmen.

Deckeldichtung

Sorgt für die Druckdichtung für die Frittierkammer

Gegengewicht-Baugruppe

Das Druckablassventil von der Art eines Gegengewicht-Ventils wird dazu verwendet, einen konstanten Dampfdruckpegel innerhalb der Frittierwanne aufrechtzuerhalten. Der gesamte übermäßige Druck wird durch die Abzugshaube entlüftet. Entfernen Sie den Deckel des Gegengewichts und reinigen Sie den Deckel, das Gewicht und die Gegengewichts-Öffnung einmal täglich. Siehe Abschnitt „Vorbeugende Wartung“



Wenn das Gegengewichtventil nicht täglich gereinigt wird, kann sich in der Frittiermaschine zu starker Druck bilden. Das kann zu schweren Verletzungen und Verbrennungen führen.

Sicherheitsventil

Ein federbelastetes Ventil mit ASME-Zulassung, eingestellt auf 14,5 psi (999 mbar). Falls das Stellventil verstopft, lässt dieses Sicherheitsventil übermäßigen Druck ab und hält die Frittierkammer auf einem Druck von 999 mbar (14.5 psi). In diesem Falls muss der Frittier-/PUMPEN-Schalter auf die Position OFF (AUS) gestellt werden, um allen Druck aus der Frittierwanne abzulassen.



Wenn das Sicherheitsventil aktiviert wird, den Hauptschalter auf AUS stellen. Zur Vermeidung schwere Verbrennungen und Verletzungen muss die Frittiermaschine vor der nächsten Verwendung gewartet werden.

Sicherheitsventilring



NICHT AN DIESEM RING ZIEHEN. DAS KANN SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN.

3-1. BETRIEBSELEMENTE **(Fortsetzung)**

Manometer

Zeigt den Druck in der Frittierwanne an.

Magnetventil

Eine elektromechanische Vorrichtung, die den Druck in der Frittierwanne aufrecht erhält.

Das Ventil schließt sich am Anfang des Frittierzyklus und wird von der Steuerung am Ende des Frittierzyklus automatisch geöffnet. Wenn dieses Ventil verschmutzt oder die PTFE-Sitzfläche beschädigt wird, kann sich kein Druck aufbauen; das Ventil muss gemäß dem Wartungsabschnitt des technischen Handbuchs repariert werden.

Ablassventil

Ein Zweiwege-Kugelhahn, normalerweise in der geschlossenen Position ; drehen Sie den Griff, um das Fett aus der Frittierwanne in die Filterauslasswanne abzulassen.



**DAS AUSLASSVENTIL NICHT ÖFFNEN,
WÄHREND DIE FRITTIERWANNE UNTER
DRUCK IST. AUS DIESEM VENTIL TRITT
HEISSES FRITTIERFETT AUS, DAS SCHWERE
VERBRENNUNGEN VERURSACHT.**

Ablass-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 Ablassventil geöffnet wird.

Kondensatauslasswanne

Die Sammelstelle für das Kondensat, das sich im Dampfabzugssystem gebildet hat; sie muss regelmäßig entnommen und entleert werden, normalerweise täglich.

Fettmischsystem

Stellt sicher, 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 zu vordefinierten Intervallen betätigt, um das Fett zu vermischen.

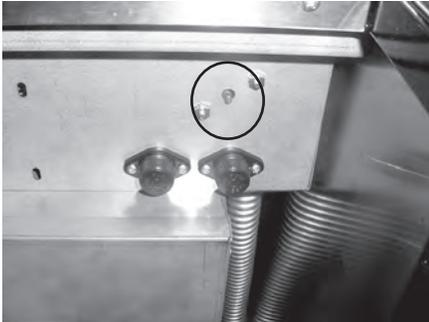
Deckelverriegelung

Eine mechanische Verriegelung an der Vorderseite der Frittiermaschine, die in einer Halterung auf der Vorderseite der Wanne eingreift. Diese Vorrichtung hält den Deckel geschlossen, während dieser in seiner Position verriegelt wird, ist jedoch nicht dazu bestimmt, den Druck in der Frittierwanne zu halten.

3-1. BETRIEBSELEMENTE

(Fortsetzung)

Hochtemperaturgrenze



Hierbei handelt es sich um ein Sicherheitsbauteil, das die Fetttemperatur misst. Wenn die Fetttemperatur 212°C (420°F) 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 der Steuertafel vorne rechts an der Frittiermaschine gedrückt 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.

Filterablasswanne

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

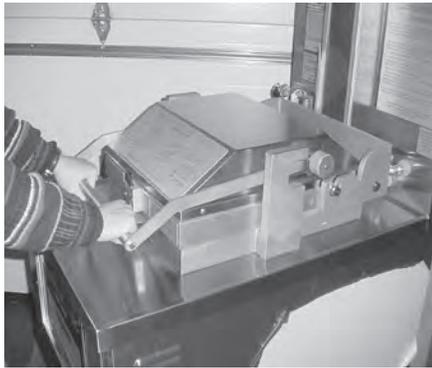
Verbindet den Filter mit der Filterpumpe und ermöglicht die einfache Entnahme von

Verbindungsstück

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

1. Senken Sie den Deckel ab, bis der Deckel einrastet.



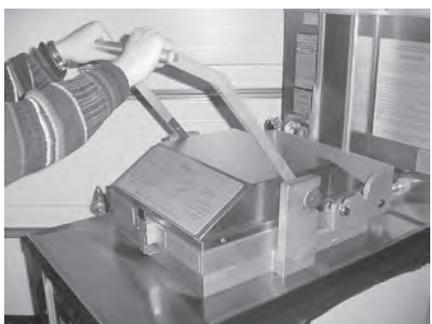
2

2. Den Deckelgriff nach vorne bis zum Anschlag ziehen.



3

3. Den Deckelgriff bis zum Anschlag nach oben ziehen.



4

4. Den Deckelgriff nach außen (zum eigenen Körper) bis zum Anschlag ziehen.



5

5. Den Deckelgriff nach unten drücken und den Deckel versperren.



DER DECKEL MUSS VORSCHRIFTSMÄSSIG VERRIEGELT SEIN, DAMIT KEIN FETT UND DAMPF UNTER DRUCK AUS DER FRITTIERWANNE AUSTRETEN KÖNNEN. DIES FÜHRT ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN:

UM ERNSTHAFTE PERSONENSCHÄDEN ZU VERMEIDEN, DARF DAS GERÄT NICHT OHNE DEN VERRIEGELTEN DECKEL UND ALLE ORNUNGSGEMÄSS INSTALLIERTEN KOMPONENTEN BETRIEBEN WERDEN.

UM ERNSTHAFTE PERSONENSCHÄDEN ZU VERMEIDEN, DARF DER DECKELVERRIEGELUNGSMECHANISMUS NICHT MIT IRGEND EINER KOMPONENTE BESCHÄDIGT WERDEN.

3-2. BEDIENUNG DES DECKELS
(Fortsetzung)



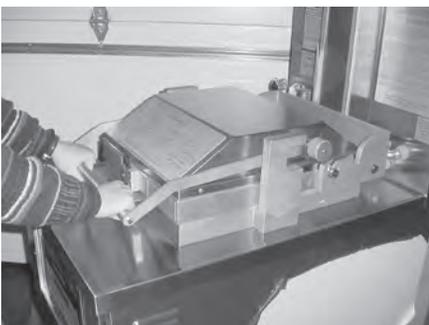
1



2



3



4



5

Öffnen des Deckels:



DEN GRIFF NICHT NACH OBEN ZIEHEN UND NICHT VERSUCHEN DIE DECKELVERRIEGELUNG MIT GEWALT ZU ÖFFNEN, BEVOR AUF DEM MANOMETER 0 PSI ANGEZEIGT WIRD. AUSTRETENDER DAMPF UND AUSTRETENDES FETT VERURSACHT SCHWERE VERBRENNUNGEN.

1. Den Griff vorsichtig bis zum Anschlag anheben.
2. Den Griff bis zum Anschlag nach hinten drücken.
3. Griff absenken.



Den Griff absenken, bevor versucht wird den deckel anzuheben, andernfalls kann dies zu Schäden an dem Deckel führen.

4. Den Griff nach hinten drücken.
5. Die vordere Deckelverriegelung entriegeln und den Deckel anheben.

3-3. SCHALTER UND ANZEIGEN

Bitte sehen Sie hierzu das Bild am Ende dieses Abschnitts.

Abb. Einzelposten Nr.	Einzelposten Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1	 HEAT ON	Leuchtet, wenn die Steuereinheit ein Aufheizen anfordert; die Brenner zünden und heizen das Fett.
3-1	2	Digitalanzeige	Zeigt alle Funktionen des Frittierzyklus, der Programmiermodi, Diagnosemodi und Alarmer
3-1	3	 PRESSURE ON	Leuchtet, wenn sich der Magnetschalter schließt und der Druck in Fritierwanne anzusteigen beginnt.
3-1	4	 WAIT	Blinkt, wenn die Fetttemperatur <u>nicht</u> die korrekte Temperatur zum Fritieren des Produkts ist.
3-1	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 für das Einlegen des Produktes in die Fritierwanne geeignet ist.
3-1	6	 INFO	Drücken, um die folgenden Fritiermaschinen-Informationen und den Status anzuzeigen: <ul style="list-style-type: none"> a. Die Fetttemperatur b. Die Sollwerttemperatur c. Filterstatus d. Die Anzahl der heutigen Filterungen e. Die durchschnittliche Anzahl täglicher Filterungen f. Wie oft der Frittierzyklus heute vorzeitig gestoppt wurde g. Wie oft der Frittierzyklus in der vergangenen Woche vorzeitig gestoppt wurde e. Anzeige der Fettlebensdauer (nur wenn die Funktion „Öl wechseln“ aktiviert ist) f. 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, der historische Informationen über das Personal und die Leistung der Fritiermaschine einblendet.</p>
3-1	7 & 8	 DOWN  UP	Diese Knöpfe dienen zum Einstellen der aktuell dargestellten Einstellung in den Programmiermodi.

3-3. SCHALTER UND ANZEIGEN (Fortsetzung)

Abb.Nr.	Einzelposten Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	9		<p>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 Fritiermaschine enthält.</p>
3-1	10		<p>Dient zum Starten und Stoppen der Fritierzyklen und zum Stoppen des Zeitgebers am Ende eines Haltezyklus.</p>
3-1	11	<p>Menükarte Fenster</p>	<p>Der Name des Speisenprodukts, das mit jedem Produktwahlknopf verbunden ist. Der Speisekartenstreifen befindet sich hinter dem Schild.</p>
3-1	12	<p>Produktwahl- Tasten</p>	<p>Dienen zur Auswahl des Produkts zum Fritieren. Um mit ihnen Fritierzyklen zu starten, siehe Abschnitt 3, Spezieller Programmiermodus Punkt SP-10</p>
3-1	13	<p>FRITIER-/ PUMPENSCHALTER</p>	<p>Ein Schalter mit drei Stellungen, dessen Mittelstellung OFF(AUS) ist. Den Schalter in die COOK (FRITIERSTELLUNG) drehen, um die Fritiermaschine zu betreiben. Wenn die Filterpumpe betrieben werden soll, den Schalter in die Stellung PUMP (Pumpe) schalten. Zur Inbetriebsetzung der Filterpumpe müssen bestimmte Bedingungen erfüllt werden. Diese Bedingungen werden weiter hinten im Abschnitt Anweisungen zum Filtern dieses Handbuchs erläutert.</p>
3-1	14		<p>Dient zum manuellen Aufrufen eines Leerlaufmodus oder Entleerungsmodus.</p>

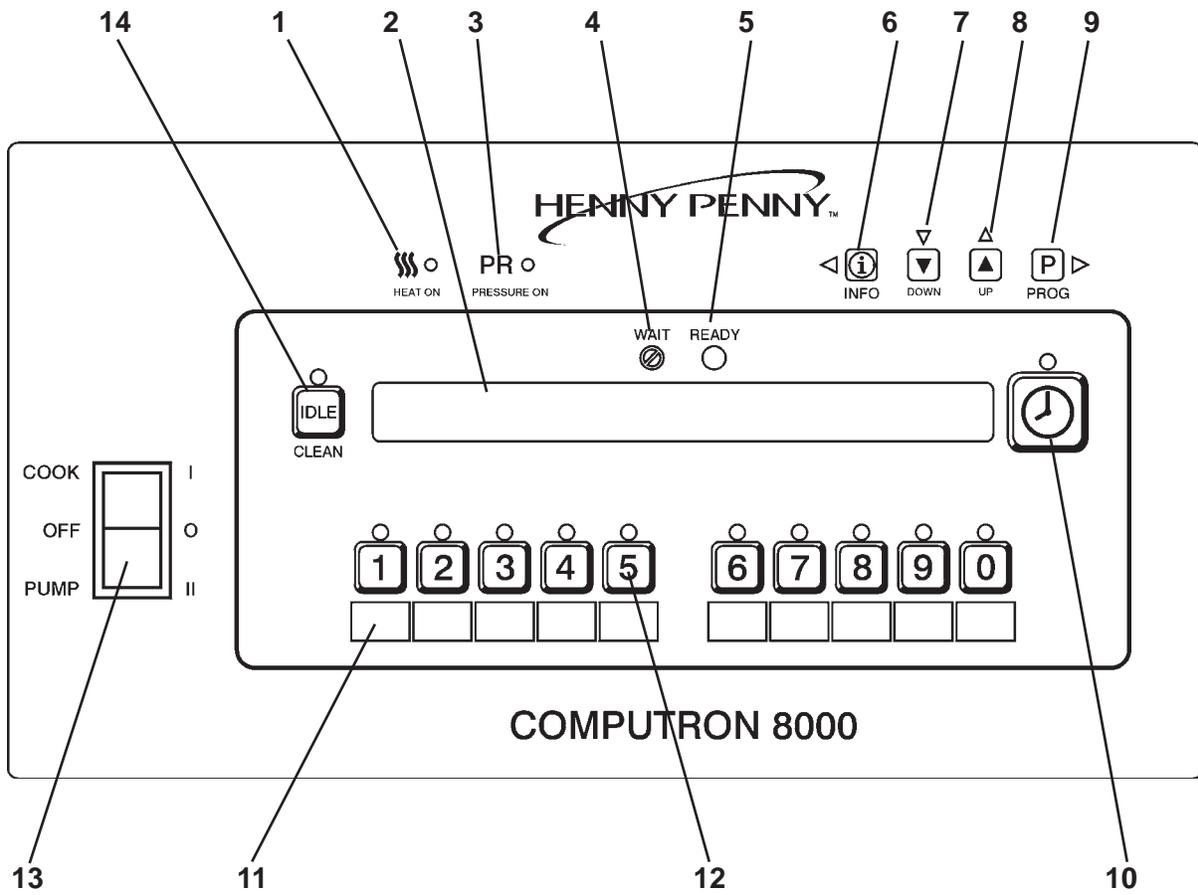


Abb. 3-1

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 Sie   
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 (Fortsetzung)

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

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

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

  drücken, um Folgendes zu ändern:

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

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

Diese Einstellung zeigt die Tageszeit, um die die Statistikfunktion mit der Summierung für einen neuen Tag beginnt. Wenn sie z.B. auf 3:00AM eingestellt wird, werden nächtliche Fritierzyklen und Filterbetrieb zwischen Mitternacht und 3:00 Uhr morgens am Dienstag in der Statistik für Montag berücksichtigt.

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

Der Standardwert für allgemeine Marktsoftware ist 3:00 AM.

Drücken  , um den Beginn des neuen Tags zu ändern.

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

3-5. FÜLLEN ODER HINZUFÜGEN VON FETT

VORSICHT

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

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

1. Es wird empfohlen, in der offenen 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.



2. Das elektrische Modell erfordert 45 kg Frittierfett. 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 Öl ist am Boden der Frittierwanne kühler und oben heißer.) Bei größeren Füllmengen gibt es hingegen genügend Verwirbelungen im Öl, dass der untere Rost ausreichend Hitze erhält.

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

<p>Frittieren mit EINEM Rost (2 Hühnchen)</p> <p>4 _____</p> <p>3 _____</p> <p>2 OOOOOOOOO</p> <p>1 _____</p>	<p>Frittieren mit ZWEI Rosten (4 Hühnchen)</p> <p>4 _____</p> <p>3 OOOOOOOOO</p> <p>2 OOOOOOOOO</p> <p>1 _____</p>
<p>Frittieren mit DREI Rosten (6 Hühnchen)</p> <p>4 _____</p> <p>3 OOOOOOOOO</p> <p>2 OOOOOOOOO</p> <p>1 OOOOOOOOO</p>	<p>Frittieren mit VIER Rosten (8 Hühnchen)</p> <p>4 OOOOOOOOO</p> <p>3 OOOOOOOOO</p> <p>2 OOOOOOOOO</p> <p>1 OOOOOOOOO</p>

3-7. GRUNDLEGENDE **BEDIENUNG**

Beim ersten Starten des Frittiergeräts und jedesmal, wenn das Frittiergerät aus einem kalten Zustand oder nach dem Abschalten wieder in Betrieb genommen werden soll, müssen die nachfolgenden Abläufe befolgt werden.

1. Stellen Sie sicher, dass die Frittierwanne korrekt bis zur unteren Linie der Füllstandsanzeige mit Fett gefüllt ist.



DIE ROSTE DÜRFEN NICHT ÜBERFÜLLT WERDEN UND ES DÜRFEN KEINE PRODUKTE MIT EINEM SEHR HOHEM FEUCHTIGKEITSGEHALT HINEINGLEGT WERDEN. 9,5 KG (21 LBS) IST DIE MAXIMALE PRODUKTMENGE PRO FRITIERWANNE. WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KANN DAS FETT AUS DER FRITIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

2. Den FRITTIER-/PUMPEN-Schalter auf 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 (250 °F) 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 FRITIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

3-7. GRUNDLEGENDE

BEDIENUNG

(Fortsetzung)

4. Frittiermaschine aufheizen lassen bis aufleuchtet. 

HINWEIS

Auf Wunsch kann der Schmelzzyklus umgangen werden, indem ein Produktknopf gedrückt und fünf Sekunden lang gehalten wird. Auf der Anzeige wird „EXIT MELT 1=YES 2=NO“ (Schmelzzyklus verlassen 1=Ja 2=Nein) eingeblendet. Drücken Sie , 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 10 Grad vor der Solltemperatur ein- und ausgeschaltet, damit die Solltemperatur nicht überschritten wird (proportionale Steuerung).

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

5. 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. Die Roste mit dem panierten Produkt auf der unteren Ebene beginnend auf den Träger in dem Deckel schieben, um beschädigte Produkte zu vermeiden.
7. Den Deckel absenken und verriegeln und die Taste drücken. 

HINWEIS

Während der ersten Minute des Fritierzyklus kann ein anderes Produkt ausgewählt werden, für den Fall, dass ein falscher  Produktknopf gedrückt wurde.   **INFO**

Um die Fetttemperatur zu prüfen, drücken; um einen Fritierzyklus zu stoppen,  drücken.

3-7. GRUNDLEGENDE BEDIENUNG

8. Warten, bis der Druckmesser den Druckwert "0" in der Fritierwanne anzeigt, bevor versucht wird den Deckel zu öffnen. (Fortsetzung)



DEN GRIFF NICHT NACH OBEN ZIEHEN UND NICHT VERSUCHEN DIE DECKELVERRIEGELUNG MIT GEWALT ZU ÖFFNEN, BEVOR AUF DEM MANOMETER 0 PSI ANGEZEIGT WIRD. AUSTRETENDER DAMPF UND AUSTRETENDES FETT VERURSACHT SCHWERE VERBRENNUNGEN.

10. Den Deckel entriegeln und vorsichtig anheben.
11. Die Roste mit dem Produkt an den Rostgriffen aus dem Träger nehmen (mit dem obersten Rost beginnen), um eine Beschädigung des Produkts zu verhindern.
12. Wenn eine Qualitätszeit (Haltezeit) programmiert wurde, startet die Steuerung 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.
13. Am Ende des Haltezyklus ertönt ein Alarm, auf der Anzeige blinkt „QUALITÄT“ und das Produkt, das zeitgemessen wurde. drücken und loslassen.



HINWEIS

Wenn in einem Fritierzyklus „FILTER SUGGESTED“ (Filter empfohlen) eingeblendet wird, kann das Personal das Fett zu diesem Zeitpunkt filtrieren oder den Fritierzyklus fortsetzen.

Wenn das Personal den Fritierzyklus fortsetzt, wird innerhalb des nächsten oder der nächsten zwei Fritierzyklen 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.



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

Sobald die Filterung abgeschlossen wurde und der Schalter COOK/PUMP (FRITTIEREN/PUMPEN) wieder eingeschaltet wurde, erscheint IS POT FILLED (WANNE GEFÜLLT) gefolgt von „1=JA 2=NEIN“ auf der Anzeige.

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

Falls das Fett NICHT die korrekte Füllstandshöhe erreicht hat, drücken Sie  und TURN OFF UNTIL FILLED

(AUSSCHALTEN, SOBALD WANNE GEFÜLLT IST...) läuft über die Anzeige. Drehen Sie den Schalter COOK/PUMP (FRITTIEREN/PUMPEN) auf die Position AUS, füllen Sie die Frittierwanne bis zum korrekten Füllstand und drehen Sie den Schalter COOK/PUMP (FRITTIEREN/PUMPEN) dann wieder zurück auf die Position COOK (FRITTIEREN).

Es erscheint erneut IS POT FILLED (WANNE GEFÜLLT) gefolgt von „1=YES (JA) 2=NO (NEIN)“ auf der Anzeige. Drücken Sie jetzt  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 dem Frittiergerät verursachen.



DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN EINHALTEN, DAMIT KEIN FETT AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERLÄFT. 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.

**3-8. UMGANG MIT DEM
FETT**

**3-8. UMGANG MIT DEM
FETT (Fortsetzung)**

3. Das Fett muss auf dem geeigneten Füllstand gehalten werden. Gegebenfalls frisches Fett nachfüllen.
4. Überladen Sie die Roste nicht mit Produkt (maximal 9,5 kg (21 lbs) und legen Sie keine Produkte mit extrem hohem Feuchtegehalt auf die Roste.



BEI LÄNGERER NUTZUNG SINKT DER FLAMMPUNKT DES ÖLS. FETT MUSS ENTSORGT WERDEN, SOBALD ZEICHEN EINER ÜBERMÄSSIGEN RAUCH- ODER SCHAUMBILDUNG AUF TRETEN. SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER MATERIALSCHÄDEN KÖNNEN DIE FOLGE SEIN.

**3-9. FILTERN
ANLEITUNGEN**

Die elektrische Druckfrittiermaschine für 8 Hühner von Henny Penny (Modell 591) 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 (275°F) oder weniger ab. Bei höheren Temperaturen können Krusten die Stahlflächen der Frittierwanne brünnieren, nachdem das Fett abgelassen wurde.



FILTERN SIE NUR, WENN DIE FETTTEMPERATUR UNTER 135° C (275 °F) LIEGT. ANDERNEFALLS KANN DAS FETT AUS DER FRITIERWANNE ÜBERLAUFEN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

3-9. FILTERN
ANLEITUNGEN
(Fortsetzung)

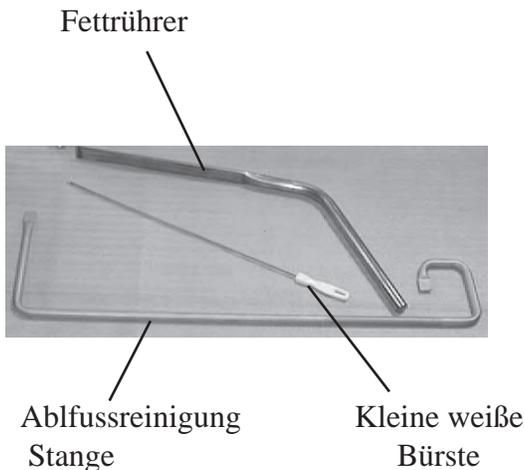
Ein Frittieren bei höheren Temperaturen kann dazu führen, dass sich die Frittierwanne schneller mit Krusten füllt und daher öfter gereinigt werden muss. Ein Teil des Filtervorgangs besteht darin, alle Krusten aus der Kaltzone der Frittierwanne zu entfernen.

1. Den COOK/PUMP (FRITTIEREN/ PUMPEN)-Schalter auf „OFF“ (AUS) stellen.
2. Darauf achten, dass die Filterauslasswanne 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 werden und der Deckel muss angebracht sein. Sicherstellen, dass die Öffnung im Deckel auf den Auslass ausgerichtet ist, bevor der Auslass geöffnet wird. Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann ein Verspritzen von Fritieröl verursachen und Verletzungen zur Folge haben.

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. Ziehen Sie den Auslassgriff zu sich hin, 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.



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

3-9. FILTERANWEISUNGEN

(Fortsetzung)

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.

VORSICHT

Den Wannenschaber oder andere Reinigungsutensilien nicht am Frittierwannenrand anschlagen. Andernfalls kann die Frittierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

6. Falls die Frittiermaschine einen optionalen Filterspülschlauch hat, kann folgendes Reinigungsverfahren angewendet werden. Aderenfalls 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 COOK/PUMP (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.

- 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 COOK/PUMP (FRITTIER-/PUMPEN)-Schalter auf die Position „OFF“ (AUS) stellen.



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

- f. Den Schlauch entfernen und das Schlauchende mit dem Anschlussstück ausreichend anheben, damit Restfett im Schlauch in die Frittierwanne auslaufen kann.

3-9. ANWEISUNGEN ZUM FILTERN (Fortsetzung)

7. Den Schalter COOK/PUMP (FRITTIEREN/ PUMPEN) auf PUMP (PUMPEN) stellen.
8. Sobald alles Fett in die Frittierwanne gepumpt wurde, den Schalter COOK/PUMP (FRITTIEREN/ PUMPEN) ausschalten.



WENN IM FETT LUFTBLÄSCHEN AUFSTEIGEN, KANN DER FILTERANSCHLUSS AM VERBINDUNGSSTÜCK DES FILTERSCHLAUCHS NICHT RICHTIG FESTGEZOGEN SEIN. IN DIESEM FALL DIE PUMPE AUSSCHALTEN UND DAS VERBINDUNGSSTÜCK MIT EINEM SCHUTZTUCH ODER HANDSCHUHEN FESTZIEHEN. DIESES VERBINDUNGSSTÜCK IST SEHR HEISS UND KANN SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN.

3-10. WECHSEL DES FILTERS FILTERHÜLLE

Die Filterhülle muss nach 10-12 Filtrvorgängen oder wenn sie durch Krümmel verstopft wird ausgewechselt werden. Vorgehensweise:

1. Den Schalter COOK/PUMP (FRITTIEREN/ PUMPEN) PUMP (PUMPEN) auf die Position 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.

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.

3-10. WECHSEL DES FILTERS

FILTERHÜLLE (Fortsetzung)

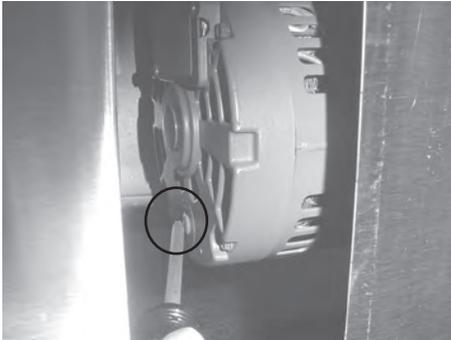
8. Die Filterspangen entfernen und die Filterhülle wegwerfen.
9. Das obere und untere Filtersieb mit Seife und Wasser reinigen. Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen.

VORSICHT

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 Saugrohr-Baugruppe festschrauben.
15. Die vollständige Filtersieb-Baugruppe zurück in die Filterauslasswanne setzen, sauberen Krümelkorb wieder einsetzen 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. FILTERPUMPENMOTOR SCHUTZVORRICHTUNG-MANUELLER RESET



Der Filterpumpenmotor ist an seiner Rückseite mit einer Taste zum manuellen Reset ausgestattet. 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 Öl verursachte Verbrennungen zu vermeiden, muss der Netzschalter des Geräts auf AUS gestellt werden, bevor die manuelle Rücksetzschutzvorrichtung des Filterpumpenmotors zurückgesetzt wird.

3-12. REINIGEN DER FRITIERWANNE

Nach der erstmaligen Installation des Fritiergeräts und ebenso vor jedem Ölwechsel sollte die Fritierwanne wie folgt gründlich gereinigt werden:

1. Den Schalter COOK/PUMP (FRITTIEREN/PUMPEN) auf OFF (AUS) stellen.



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. Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann ein Verspritzen von Fritieröl verursachen und Verletzungen zur Folge haben.

2. Wenn in der Frittierwanne heißes Fett ist, muss dieses abgelassen werden, indem Sie den Ablassventilgriff 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, um den Deckel so kippen, dass der Deckel das Reinigen nicht beeinträchtigt.



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
(Fortsetzung)**

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.



Bei der Reinigung der Frittierwanne immer chemische Spritzschutzhandschuhe oder einen Gesichtsschutz und Schutzhandschuhe aus Gummi tragen, da die Reinigungslösung starke alkalisch ist. Spritzer oder anderen Kontakt der Lösung mit Ihren Augen oder Ihrer 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 Schalter COOK/PUMP (FRITTIEREN/PUMPEN) auf COOK (FRITTIEREN) stellen und den Reinigungsmodus aufrufen, indem gedrückt gehalten wird, bis  „REINIGUNG“^{CLEAN}, „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 (91° C (195 °F) max), 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.  



DEN DECKEL NICHT SCHLIESSEN, WENN SICH WASSER UND/ODER REINIGUNGSMITTEL IN DEM FRITTIERBECKEN BEFINDEN. WASSER WIRD UNTER DRUCK ÜBERHITZT. WENN DER DECKEL GEÖFFNET WIRD, VERURSACHT AUSTRETENDES WASSER UND AUSTRETENDER DAMPF SCHWERE VERBRENNUNGEN.



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

Verwenden Sie keine Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungs-/Desinfektionsmittel die Chemikalien mit Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, da diese den Edelstahl angreifen und die Lebensdauer des Gerätes verringern.

Den Schrank nicht mit einem Wasserstrahl (Drucksprüher) reinigen, da dadurch Komponenten ausfallen könnten.

**3-12. REINIGENDER
FRITIERWANNE
(Fortsetzung)**



Falls die Reinigungslösung anfängt zu schäumen und überzukochen, schalten Sie sofort den Stromschalter AUS. Versuchen Sie nicht, das Überkochen durch Schließen des Deckels einzudämmen. Schwere Verbrennungen könnten die Folge sein.

7. Das Innere der Frittierwanne, den Deckelrahmen und die Tischfläche rund um die Frittiermaschine mit der Frittiermaschinenbürste (Henny Penny Teilenummer 12105) abbürsten.
8. Nach der Reinigung den Schalter COOK/PUMP (FRITTIEREN/PUMPE) ausschalten. Das Auslassventil öffnen und die Reinigungslösung aus der Frittierwanne in die Auslasswanne entleeren und entsorgen.
9. Schließen Sie das Ablassventil und füllen Sie die Frittierwanne bis zur angemessenen Füllstandlinie wieder mit reinem heißen Wasser auf.
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. Dadurch werden die alkalischen Rückstände des Reinigungsmittels neutralisiert.
13. Lassen Sie die Essig-Spüllösung ab und entsorgen Sie diese.
14. Spülen Sie die Fritierwanne mit sauberem heißen Wasser ab.
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 Maschinen in Großküchen erfordert die Henny Penny Druckfrittiermaschine Pflege und entsprechende 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 Gegengewicht-Baugruppe.	Täglich - Siehe Abschnitt „Vorbeugende Wartung“
Reinigen der Nylatron-Teile	Monatlich - siehe „Vorbeugende Wartung“
Umdrehen der Deckeldichtung	Vierteljährlich - Siehe „Vorbeugende Wartung“
Reinigen des Sicherheitsventils	Jährlich - Siehe „Vorbeugende Wartung“
Prüfung der Gegengewichtskabel	Jährlich - Siehe „Vorbeugende Wartung“

3-14. VORBEUGENDE WARTUNG



Reinigen der Nylatron-Teile

1. Den biologisch abbaubaren, lebensmittelechten Schaumreiniger von Henny Penny (Teile-Nr. 12226) auf die Nylatron-Teile sprühen.
2. Bewegen Sie den Deckel mehrmals nach oben und unten, um das Entfettungsmittel zu verteilen.
3. Wischen Sie die Nylatron-Teile ab, um Verschmutzungen durch Lebensmittel, Fett und Rückstände des Entfettungsmittels 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.

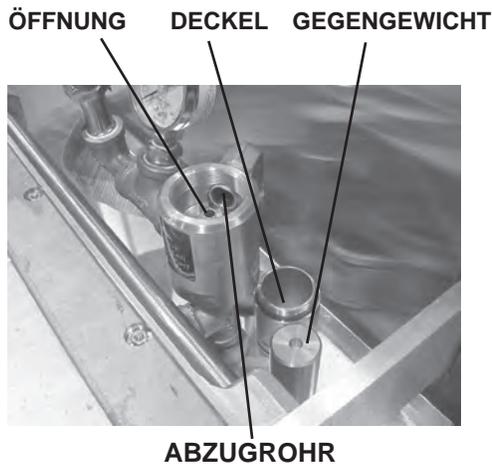
1. Nehmen Sie die hintere Abdeckung des Frittiergeräts ab.
2. Eine geringe Menge Spindelschmiermittel (Teile-Nr. 12124) auf die oberen und unteren Walzen aufbringen. Achten Sie darauf, sowohl die linken als auch die rechten Rollen zu schmieren.

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

Reinigen der Gegengewicht-Baugruppe - Täglich



VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GEGENGEWICHTSGEHÄUSE ZU ÖFFNEN, WÄHREND DAS FRITTIERGERÄT IN BETRIEB IST. DAS KANN ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN UND ANDEREN VERLETZUNGEN FÜHREN.



1. Nach der Benutzung der Frittiermaschine muss am Ende eines jeden Tages die Gegengewicht-Baugruppe gereinigt werden. Die Frittiermaschine muss ausgeschaltet und der Druck abgelassen sein. Den Deckel öffnen und den Gegengewicht-Ventildeckel und das Gegengewicht entfernen.



Die Gegengewichtskappe kann heiß sein. Verwenden Sie Schutzkleidung oder Handschuhe verwenden, sonst können Verbrennungen die Folge sein.

Wenn das Gegengewichtventil nicht täglich gereinigt wird, kann sich in der Frittiermaschine zu starker Druck bilden. Schwere Verletzungen und Verbrennungen können die Folge sein.

2. Den Ventildeckel und das Gegengewicht mit einem weichen Tuch abwischen. Sicherstellen, dass das Innere des Ventildeckels, die Auflagefläche des Gegengewichts und der Umfang der Gegengewicht-Öffnung gründlich gereinigt werden.
3. Reinigen Sie das Abgasrohr mit einer Edelstahlbürste (Henny Penny Artikelnummer 12147).
4. Teile trocknen und danach sofort wieder einbauen, um eine Beschädigung oder den Verlust zu vermeiden.

**3-14. VORBEUGENDE
WARTUNG**

Fortsetzung)



Umdrehen der Deckeldichtung - Vierteljährlich

Das Umdrehen der Deckeldichtung dient dazu, ein frühzeitiges Versagen der Deckeldichtung und einen Druckverlust während eines Frittiervorgangs zu verhindern.

1. Den Deckel anheben und die Roste und Träger entnehmen.
2. Den Deckelgriff greifen und den vorderen Teil des Deckels nach oben heben, bis der Deckel in einer aufrechten Position stoppt.



Sicherstellen, dass der Metallarm an der linken Deckelseite in der vertikalen Position ist und den Deckel in seiner geöffneten Position sichert, da ansonsten schwere Verletzungen verursacht werden können. (Siehe Foto links.)

3. Die Dichtung mit einem dünnen Flachklingenschraubendreher aus den Ecken hebeln. Die Dichtung entfernen.



Prüfen Sie die Dichtung auf etwaige Risse oder Scharten. Falls die Dichtung beschädigt ist, muss sie ersetzt werden.

4. Die Dichtung und die Dichtungsauflagefläche mit heißem Wasser reinigen.
5. Die Dichtung mit der gegenüberliegenden Seite nach außen drehen.



Die 4 Ecken der Deckeldichtung anbringen. Drücken Sie die Dichtung gleichmäßig in Position. Beginnen Sie auf jeder Seite an den Ecken und arbeiten Sie sich zur Mitte vor.

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

SICHERHEITSVENTIL



Reinigen des Sicherheitsventils - Jährlich



NICHT VERSUCHEN, DAS SICHERHEITSVENTIL ZU ENTFERNEN, WÄHREND DIE FRITTIERMASCHINE IN BETRIEB IST, DA DIES ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN UND ANDEREN VERLETZUNGEN FÜHRT.

1. Zur Entfernung des Manometers einen Schraubenschlüssel verwenden.
2. Das Ventil mit einem Schraubenschlüssel vom T-Stück des Rohrs lockern und nach links abschrauben.

HINWEIS

Richten Sie das Sicherheitsüberdruckventil beim Wiedereinbau zur Rückseite des Frittiergeräts hin aus.

3. Das Innere des T-Stücks mit heißem Wasser reinigen.
4. Legen Sie das Sicherheitsüberdruckventil für 24 Stunden in eine wässrige Reinigungsmittellösung. Verwenden Sie ein Mischverhältnis von 1 zu 1. Das Ventil kann nicht auseinander genommen werden. Es ist fabrikmäßig so eingestellt, dass es sich bei einem Druck von 14-1/2 lb (999 mbar) öffnet. Wenn es sich nicht öffnet oder schließt, muss es ausgewechselt werden.



DIESES SICHERHEITSVENTIL DARF NICHT ZERLEGT ODER MODIFIZIERT WERDEN. EINE MANIPULATION DIESES VENTILS KÖNNTE SCHWERE VERLETZUNGEN VERURSACHEN UND MACHT DIE BEHÖRDLICHE ZULASSUNG UND DIE GARANTIEGEWÄHRLEISTUNG FÜR DAS GERÄT HINFÄLLIG.

**3-15. VORBEUGENDE
WARTUNG
Fortsetzung)**



ABB. 1



Abb. 2

Überprüfung der Gegengewichtskabel - Jährlich

Henny Penny 8-Hähnchen-Frittiergeräte 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 des Frittiergeräts ein und rufen Sie einen Reparaturdienst herbei. Die Kabel müssen ersetzt werden.

1. Mit einem 3/8-Zoll-Steckschlüssel die 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. Abb. 2 (Die Entfernung der oberen Rückwand erleichtert die Entfernung der Abdeckung, ist aber nicht erforderlich.)



Ansicht der Gegengewichte bei abgenommener Abdeckung

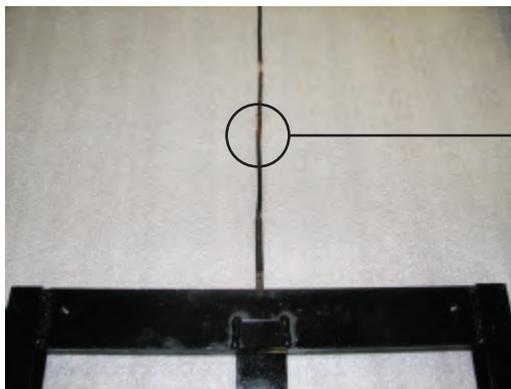
**3-15. VORBEUGENDE
WARTUNG
(Fortsetzung)**

Überprüfung der Gegengewichtskabel - Jährlich

3. Untersuchen Sie die Gegengewichtskabel. Falls sich bei den Kabeln Risse im Mantel finden, Stücke im Mantel fehlen oder anderen offenkundige Anzeichen von Abnutzung zu erkennen sind, rufen Sie einen Reparaturdienst an, um beide Kabel zu ersetzen.

NICHT OK - AUSTAUSCHEN

Risse und offensichtliche Verschleißspuren der Ummantelung.



OK

Keine Anzeichen von Rissen oder Verschleiß.



3-16. PROGRAMMIERUNG

1.  drücken und 5 Sekunden lang halten, bis „PROG“ (Programmieren) gefolgt von „ENTER CODE“ (Code eingeben) auf der Anzeige eingeblendet wird.
2. Den Code 1, 2, 3 eingeben. „SELECT PRODUCT...PRESS PROG“ (Produkt wählen...Prog drücken) läuft über die Anzeige.
3. Den gewünschten Produktknopf (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. Siehe Abschnitt „Voreingestellte Produkte kopieren/löschen“

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

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. Die Taste gedrückt halten,  um den Programmiermodus 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 drucklos und es wird immer die Frittiertemperatur für Schritt 1 eingestellt.

  drücken, um eine Vorladezeit festzulegen,

oder drücken,  wenn keine Vorladung erwünscht ist.

3-16. PROGRAMMIERUNG
Fortsetzung)

6.  drücken und loslassen; „1. COOK TIME“ (1. Fritierzeit) wird gemeinsam mit der voreingestellten Zeit eingeblendet.   drücken, um die Zeit zu ändern.

Die Zeit wird in Minuten und Sekunden dargestellt.
Die Knöpfe drücken und halten; die Zeit springt in Schritten von 5 Sekunden bis maximal 59:59.

7.  drücken und loslassen; „1. TEMP“ (Temperatur) wird gemeinsam mit der voreingestellten Temperatur auf der rechten Seite der Anzeige eingeblendet.   drücken, um die Temperatur zu ändern.

Die Knöpfe drücken und halten; die Temperatur springt in Schritten von 2,5 Grad bis maximal 193 °C (380 °F) und minimal 88 °C (190 °F).

8.  drücken und loslassen; „1. PRESSURE“ (1. Druck) wird auf der Anzeige gemeinsam mit „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) eingeblendet.   drücken, um den Druck im ersten Schritt aufzubauen, oder auch nicht.

9.  drücken und loslassen; „2. STEP 2 AT“ (2. Schritt 2 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.

Nun drücken,  um die Temperatur und den Druck festzulegen.

HINWEIS

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

10.  drücken und loslassen und „ALARM – 1 AT 0:00“ (Alarm 1 um 0:00) wird auf der Anzeige eingeblendet.

Taste   drücken, um einen Alarm einzustellen. Wenn zum Beispiel ein Fritierzyklus auf 3 Minuten eingestellt wurde, und ein Alarm nach 30 Sekunden nach Beginn des Fritierzyklus ausgelöst werden muss, würde zu diesem Zeitpunkt „2:30“ in der Anzeige eingestellt werden. Wenn der Zeitgeber auf 2:30 zurückgezählt hat, ertönt das Alarmsignal.

3-16. PROGRAMMIERUNG Fortsetzung

Nach der Festlegung der Alarmzeit drücken Sie  und „ALARM“ (ALARM); jetzt blinkt „TYPE“ (TYPE) mit dem Alarmtyp auf der rechten Seite der Anzeige. „TIME“ (ZEIT), „SHAKE“ (SCHÜTTELN), „STIR“ (RÜHREN), „ADD“ (HINZUFUGEN) 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 Alarmer programmiert werden. Nachdem der erste festgelegt wurde, kann auf die anderen zugegriffen werden,  indem noch einmal gedrückt wird.

11.  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   einzustellen.

HINWEIS

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

12.  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 maxim   d minimal 0 oder „AUS“ zu ändern. Der Wert ist ab Werk auf 5 eingestellt.

13.  drücken und loslassen; „LCOMP REF“ (Ladeausgleich-Referenz) (falls der Ladeausgleich auf OFF (AUS) gestellt wurde, wird „_ _ _“ angezeigt) wird gemeinsam mit der durchschnittlichen Ladeausgleichswert-Temperatur eingeblendet. Das ist die durchschnittliche Frittier-Temperatur 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.

3-16. PROGRAMMIERUNG

(Fortsetzung)

Oder, zur Verwendung der Frittiersollwerttemperatur als Ladeausgleichswert, bis „SCHRIIT-X“ drücken  und „TEMP“ blinkt auf der Anzeige. Wenn beispielsweise die Frittiergtemperatur 350° beträgt, wird der Zeitgeber beschleunigt, wenn die Fetttemperatur über 350° liegt, und verlangsamt, wenn die Temperatur unter 350° liegt.

14. **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.

15. **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) Zykluszählern.

 Drücken Sie
PROG

„2,Mixed“

- a. „FILTER AFTER“ (Filtern nach) wird auf der Anzeige gemeinsam mit der voreingestellten Anzahl der Fritierzyklen eingeblendet.
- b.   _ drücken und loslassen, bis die gewünschte Anzahl der Fritierzyklen 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 Fritieren 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.

3-16. PROGRAMMIERUNG

Fortsetzung)

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. Den 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 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.

Es folgen Beispiele zum Kopieren und Löschen von Produkten:
Kopieren

 drücken, um die derzeit angezeigte Option „COPY A PROD“ (Produkt kopieren) " auszuwählen. „COPY __ TO __“ (_ kopieren nach _) erscheint auf der Anzeige.

Der erste Satz „_“ blinkt. Das Produkt auswählen, das kopiert werden soll. Beispielsweise, indem der Knopf  gedrückt wird: „COPY 2 TO __“ (2 kopieren nach _) erscheint auf der Anzeige.

3-16. PROGRAMMIERUNG

Fortsetzung)

Nun das Produkt drücken, das durch den kopierten Wert ersetzt werden soll, beispielsweise durch Drücken des Knopfs  .

Die Steuerung blendet eine Bestätigung ein:
„COPY 2 TO 0? (2 kopieren nach 0?)
„1=YES 2=NO“ (1=Ja 2=Nein)

 _ drücken „YES“ (Ja) und der Controller kopiert Produkt 4 zu Produkt 8 (Produkt 4 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 keinen Knopf 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“ (Produkt kopieren) wird auf der Anzeige eingeblendet.

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

„*2. ERASE A PROD“ (ein einziges Produkt löschen)
„*3. PRESET A PROD“ (Produkt voreinstellen)
„*4. ERASE ALL“ (alle löschen)

 > drücken, um die derzeit angezeigte Option „Erase All“ (alle löschen) auszuwählen.

Der Controller 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. Die Steuerung löscht alle Produkte einzeln...

„ERASING 1“ (0 wird gelöscht) „ERASING 6“ (0 wird gelöscht)
„ERASING 2“ (0 wird gelöscht) „ERASING 7“ (0 wird gelöscht)
„ERASING 3“ (0 wird gelöscht) „ERASING 8“ (0 wird gelöscht)
„ERASING 4“ (0 wird gelöscht) „ERASING 9“ (0 wird gelöscht)
„ERASING 5“ (0 wird gelöscht) „ERASING 0“ (0 wird gelöscht)

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

3-17. SONDERPROGRAMMIER- MODUS

Der Sonderprogrammiermodus dient zum Einstellen von detaillierteren Parametern, die unten aufgeführt werden.

- 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 (prozentuell)
- SP-14** · Stromstärke – Obere Grenze (prozentuell)
- SP-15** · · Programmcode ändern
- SP-16** · Nutzungscode ändern
- SP-17** · Fett ändern - A-Frittierzyklen
- SP-18** · Fett ändern - B-Stunden

1. _ 5 Sekunden lang gedrückt halten, bis  „L-5“ 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 Fritiermodus zurück kehrt, und dann die obigen Schritte wiederholen.

Zum Beenden des Sonderprogrammiermodus kann jederzeit  _ 2 Sekunden lang gedrückt werden. Um zur vorherigen Einstellung zurück zu kehren, _ drücken. 

INFO

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“.
  drücken, um zwischen „°F“ und „°C“ oder umgekehrt zu wechseln.

3-17. ERPROGRAMMIERMODUS (Fortsetzung)

Sprache (SP-2)

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

Systeminitialisierung (SP-3)

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

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b. Zweimal drücken und loslassen.  „SP-3“ und „DO SYSTEM INIT“ (System initialisieren) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit „INIT“ (initialisieren).
- c. 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“ auf der linken Seite 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.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b. 3 Mal drücken.  „SP-4“ und „AUDIO VOLUME“ (Audio-Lautstärke) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit dem Lautstärkewert.
- c. 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.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b. Taste  4 Mal drücken. „SP-5“ und „AUDIO TONE (HZ)“ (Audio-Ton [Hz]) blinken auf der Anzeige gemeinsam mit dem Tonhöhenwert.
- c. Taste   drücken, um die Tonhöhe des Lautsprechers einzustellen; 2000 ist der Maximalwert, 50 der Minimalwert.

**3-17. SONDERPROGRAM-
MIERMODUS**
(Fortsetzung)

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 „l=LIQ“ (Flüssig) oder „6=SOLID“ (Fest).
- c. Taste   drücken, um von einer Art zur anderen umzuschalten.

VORSICHT

Die Art des in der Fritierwanne 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 Fritierwanne gegeben wird. Falls die Elemente nicht vollständig mit Fett bedeckt sind, kann es zu einem Brand oder einer Beschädigung der Fritierwanne kommen.

Leerlaufmodus (SP-7)

Ein programmierter Leerlaufmodus erlaubt den Abfall der Fetttemperatur auf einen niedrigeren Wert, sofern nichts fritiert 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,   Bum 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.

3-17. SONDERPROGRAMMIER-MODUS (Fortsetzung)

- 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.

GEMISCHED

- d. Wenn „2,MIXED“ (2, 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, 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.

3-17. SONDERPROGRAMMIER-

- f.  drücken; „SPC-8C“ wird auf der Anzeige angezeigt, falls JA MODUS (Fortsetzung) bei Schritt e 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 (300°F)). 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 Sie  , 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 -----“.

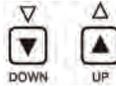
- j.  drücken. „SP-8B“ wird auf der Anzeige gefolgt von „LOCKOUT ENABLED?“ (Sperre aktiviert?) gemeinsam mit „YES“ (Ja) oder „NO“ (Nein) eingeblendet.   drücken und loslassen, um „YES“ oder „NO“ auszuwählen.
- k.  drücken; „SPC-8D“ wird auf der Anzeige gefolgt von „LOCKOUT-HEAT OIL...“ (Sperre-fett erhitzen...) und einer Temperatur angezeigt (voreingestellt auf 149°C (300°F)). 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 Sie  , 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.

**3-17. SONDERPROGRAMMIER-
MODUS (Fortsetzung)**

PLAN

m. Wenn „4,SCHEDULE“ (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“ F1: 2.00P
- SP-8C „PLAN“ F3: 2.00P
- SP-8D „PLAN“ F4: - - - -

Nicht verwendete 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 „FILTER LOCKOUT – YOU *MUST* FILTER NOW“. (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) Stellen Sie die Anzahl der Füllungen durch Drücken von   ein

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

p.  drücken und „SPC-8G“ wird auf der Anzeige gefolgt von SP-8G „LOCKOUT - HEAT OIL...“ (Sperre - Fett erhitzen...) angezeigt. Bei Erreichen einer Fetttemperatur kann der Bediener dann filtern. „LOCKOUT - HEAT OIL... 300F“ (Sperre - Fett erhitzen...300F) bedeutet beispielsweise, dass die Anzeige „FILTER LOCKOUT“ „WAIT“ (Filtersperre, Warten) anzeigt, bis 300F erreicht sind. Dann wird auf der Anzeige „FILTER LOCKOUT“/„YOU *MUST* FILTER NOW“ (Filtersperre, Sie *müssen* jetzt filtern“ angezeigt und ein laut-leiser Signalton aktiviert. Dies fordert den Bediener dazu auf, dass jetzt \ die Zeit gekommen ist, das Fett zu filtern. Zur Änderung drücken.  

3-17. SONDERPROGRAMMIER- MODUS (Fortsetzung)

Produktknöpfe (Sp-9)

Mit diesem Modus kann festgelegt werden, wie Produkte ausgewählt und im Fritiermodus Fritierzyklen gestartet werden.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.



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

- c. Wenn die erste Option, „1,COOK“ (1, fritieren) verwendet und ein Produktknopf gedrückt wird, erscheint dieses Produkt und der Fritierzyklus beginnt. Wenn nichts fritiert wird, sind keine Produkte eingeblendet.

- d. drücken, um die zweite Option einzublenden. Wenn „2,SELECT“ (2, wählen) verwendet und ein Produktknopf gedrückt wird, wird nur das Produkt angezeigt. drücken, um den Fritierzyklus zu starten.

Reinigungszeit (Sp-10)

Dadurch kann die Dauer des Reinigungsmodus 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

Entleerung – Temperatur (SP-11)

Dadurch kann die Temperatur des Reinigungsmodus 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 91 °C (195 °F).

Stromstärke – Nennwert (Ampere) (SP-12) - wird bei Modell 591 nicht verwendet

„SP-12“, „AMPS RDG, NOMINAL“ (Stromstärke normal) sollte auf der linken Seite und „OFF“ (AUS) auf der rechten Seite der Anzeige eingeblendet werden.

Stromstärke – Nennwert (Ampere) (SP-13) - wird bei Modell 591 nicht verwendet

„SP-13“, „AMPS RDG, LOW LIMIT“ (Stromstärke - untere Grenze) sollte auf der linken Seite und „OFF“ (AUS) auf der rechten Seite der Anzeige eingeblendet werden.

Stromstärke – Nennwert (Ampere) (SP-14) - wird bei Modell 591 nicht verwendet

„SP-14“, „AMPS RDG, HIGH LIMIT“ (Stromstärke - obere Grenze) sollte auf der linken Seite und „OFF“ (AUS) auf der rechten Seite der Anzeige eingeblendet werden.

3-17. SONDERPROGRAMM MODUS (Fortsetzung)

Änderung des Managercodes (SP-15)

Hiermit kann der Bediener den Programmcode oder den Managercode (ab Werk als 1, 2, 3 eingestellt) ändern, die verwendet werden, um auf die Produktprogrammierung, Sonderprogrammierung, Uhreinstellung, Datenkomm. und Hitzesteuerungsmodi zu ändern.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  _{PROG} drücken, bis „SP-15“ und „CHANGE, MGR CODE, 1=YES“ (Ändern, Mgr-Code, 1=Ja) gemeinsam mit „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 Produktknöpfe mit dem neuen Code drücken.
- d. Wenn der Code passt,  _{PROG} drücken. „REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT“ (Neuen Code wiederholen, P=fertig, I=beenden) erscheint auf der Anzeige. Die gleichen Code-Knöpfe wie in Schritt c drücken.
- e. Wenn der Code passt,  _{PROG} drücken. *CODE CHANGE* (Code ändern) erscheint auf der Anzeige.
- f. Wenn der Code nicht passt,  _{INFO} 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.

Nutzungscode ändern (SP-16)

Hiermit kann der Bediener den Nutzungscode (ab Werk als 1, 2, 3 eingestellt) ändern, der Rücksetzung der Auslastungsdaten im Informationsmodus verwendet wird.

- a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.
- b.  _{PROG} drücken, bis „SP-16“ und „CHANGE, USG CODE, 1=YES“ (Ändern, Mgr-Code, 1=Ja) gemeinsam mit „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 Produktknöpfe mit dem neuen Code drücken.
- d. Wenn der Code passt,  _{PROG} drücken. „REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT“ (Neuen Code wiederholen, =fertig, I=beenden) erscheint auf der Anzeige. Die gleichen Code-Knöpfe wie in Schritt c drücken.
- e. Wenn der Code passt,  _{PROG} drücken. *CODE CHANGE* (Code ändern) erscheint auf der Anzeige.
- f. Wenn der Code nicht passt,  _{INFO} 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.

**3-17. SONDERPROGRAMM
MODUS (Fortsetzung)**

Fettfrittierzyklen ändern (SP-17)

Mit diesem Modus kann der Bediener die Anzahl der Frittierzyklen zwischen Fettwechseln ändern. Wenn die festgelegte Anzahl Frittierzyklen erreicht ist, zeigt die Steuerung „CHANGE OIL“ (Fett wechseln) an. Dieser Modus ist nur eine Erinnerung, sodass mit dem Frittieren fortgefahren werden kann.

HINWEIS

Für diese Funktion muss der Bediener die Auslastungsprüfungsdaten im Informationsmodus zurücksetzen. Siehe der Schritt „Auslastungsprüfung“ im Abschnitt „Informationsmodus“.

a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.



b. ^{PROG} drücken, bis „SP-17“ und „CHANGE OIL A-COOK CYCLES“ (Fett wechseln A-Frittierzyklen) gemeinsam mit der Anzahl der Frittierzyklen oder OFF (AUS) eingeblendet wird.



c. ^{DOWN} ^{UP} drücken, um die Anzahl der Frittierzyklen zu ändern („AUS“ bis 5000 Zyklen).

Fettfrittierzyklen ändern (SP-18)

Mit diesem Modus kann der Bediener die Anzahl der Stunden zwischen Fettwechseln ändern, während der die Maschine eingeschaltet ist. Hierbei handelt es sich nicht nur um die Frittierzeit, sondern die Gesamtzahl der Einschaltstunden. Wenn die festgelegte Anzahl Stunden erreicht ist, zeigt die Steuerung „CHANGE OIL“ (Fett wechseln) an. Dieser Modus ist nur eine Erinnerung, sodass mit dem Frittieren fortgefahren werden kann.

HINWEIS

Für diese Funktion muss der Bediener die Daten der Auslastungsprüfung im Informationsmodus zurücksetzen. Siehe Schritt „Auslastungsprüfung“ im Abschnitt „Informationsmodus“.

a. Schritte 1 und 2 oben durchführen.



b. ^{PROG} drücken, bis „SP-18“ & „CHANGE OIL B-HOURS“ (Fett wechseln B-Stunden) neben der Anzahl der Stunden oder AUS angezeigt wird.



c. ^{DOWN} ^{UP} drücken, um die Anzahl der Stunden zu ändern („AUS“ bis 999 Stunden).

HINWEIS



^{PROG} jederzeit gedrückt halten, um den Sonderprogrammiermodus zu verlassen.

**3-18. DATENPROTOKOLLIERUNG,
HITZE STEUERUNG,
TECH-MODUS,
UND STAT-MODUS**

Datenprotokollierung, Wärmeregulung, 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.

3-19. INFORMATIONSMODUS

Dieser Modus sammelt und speichert historische Informationen über die die Leistung der Fritiermaschine 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)** - Information über den letzten Frittierzyklus oder den zurzeit in Bearbeitung befindlichen Zyklus.
3. **DAILY STATS (Tagesstatistik)** – Informationen über die letzten 7 Tage.
4. **NUTZUNGSÜBERSICHT** - Information gesammelt seit dem letzten manuellen Zurücksetzen dieser Daten.
5. **INPA VHDSF M (Eing. A VHDSF M)** – Test der Fritiermaschineneingaben.
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 im Controller.

HINWEIS

 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)

 und „1A“ drücken (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 Steuereinheit 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.

3-19. INFORMATIONSMODUS
(Fortsetzung)

2. LETZTE FÜLLUNG



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

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

Nur wenn gerade frittiert wird:

Aktueller Fritierschritt, Sollwert und verbleibende Zeit	SCHRITT 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.



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



3-19. INFORMATIONSMODUS

Fortsetzung

4. AUSLASTUNGSPRÜFUNG



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 Fritiermaschine eingeschaltet war	PWR ON HRS 165
Anz. der Fett-Filterungen	FILTERED 34
Summe der Frittierzyklen	TOTAL CK 462
Gestoppte Frittierzyklen vor „FERTIG“	TUE* QUIT COOK 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 Auslastungs- informationen auf Null zurückzusetzen.	RESET USG/ ENTER CODE---J



PROG drücken, um mit „INP A_VHDSF_M“ (Eing. A VHDSF M)

fortzusetzen

5. INP A_CVHDSF_M



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



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

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

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

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

C = Kontinuität des Magnetventils, wird bei eingeschaltetem Druck 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 = Der Verriegelungsschaltkreis für den Schalter COOK/PUMP (FRITTIEREN/PUMPEN) ist aktiviert: Wenn „S“ angezeigt wird, ist der Schalter COOK/PUMP (FRITTIEREN/PUMPEN) in der Stellung „COOK“ (Frittieren).

Wenn „S“ fehlt, ist der Schalter Frittieren/Pumpen entweder ausgeschaltet, fehlerhaft oder falsch verdrahtet.

F = FAN (GEBLÄSE)

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

3-19. INFORMATIONSMODUS

(Fortsetzung)



drücken, um den jeweiligen Status der einzelnen Eingaben anzuzeigen. Ein Unterstrichungszeichen („_“) 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 verdrahtet. 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

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 DRAW (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.



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.



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

3-19. INFORMATIONSMODUS

(Fortsetzung)

 drücken und „6. PMP_AIR_“ (Luft pumpen) erscheint auf der Anzeige.

 drücken, um den „ABNAHME“-Status der Pumpenmotorausgabe und der Luftventilausgabe anzuzeigen. „PMP ü“ und „AIR✓“ (Luft)

auf der Anzeige bedeuten, dass die Stromstärke in Ordnung ist. Ein blinkendes „X“ hinter „PMP“ oder „AIR“ weist auf eine zu hohe Stromstärke hin.

 drücken, um den „NC/GD“-Status (Unterbrechung/Masseschluss) 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 wird „7. OIL TMP (temp.)“ (7. Fett-Temp. [Temp.]) eingeblendet.

 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 in der Steuerung an. Diese Funktion hilft dem Techniker beim Beheben eines Problems an der Fritiermaschine oder dem Controller.

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

Wenn der eingeblendete Wert einen 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).

HINWEIS

 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	Korrektur
Netzschalter steht auf EIN, aber die Frittiermaschine ist vollständig außer Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> • Offener Stromkreis 	<ul style="list-style-type: none"> • Frittiermaschine angeschlossen • Trennschalter oder Sicherung im Schaltkasten prüfen.
Druck wird am Ende des Frittierzyklus nicht abgebaut	<ul style="list-style-type: none"> • Magnetventil oder Ablassleitung blockiert 	<ul style="list-style-type: none"> • Frittiermaschine abschalten und kühlen lassen, damit der Druck in der Frittierwanne abgebaut wird; alle Leitungen, Magnetventil und Abdampftank reinigen.
Betriebsdruck zu hoch.	<ul style="list-style-type: none"> • Ballast blockiert 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Frittiergerät ausschalten und abkühlen lassen, um den Druck in dem Frittierbecken freizugeben; danach den Ballast reinigen; siehe Abschnitt Vorbeugende Wartung.



DAS GERÄT NICHT BETREIBEN, WENN DAS MANOMETER HOHEN DRUCK ANZEIGT. DAS FÜHRT ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN UND VERBRENNUNGEN. DEN SCHALTER "COOK/PUMP" (FRITTIEREN/PUMPEN) UNVERZÜGLICH AUSSCHALTEN, UM DEN DRUCK ABZUBAUEN, WÄHREND DAS GERÄT ABKÜHLT. DAS GERÄT ERST DANN WIEDER IN BETRIEB NEHMEN, NACHDEM DIE URSACHE DES ÜBERDRUCKS GEFUNDEN UND KORRIGIERT WURDE.

Es bildet sich kein Druck auf	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht genügend Produkte in dem Frittierbecken • Das metallene Transportdistanzstück wurde nicht vom Gegengewicht entfernt • Druck nicht programmiert • Deckeldichtung ist undicht 	<ul style="list-style-type: none"> • Bei Verwendung von frischem Fett eine volle Produktladung in die Frittierwanne geben • Transportabstandshalter entfernen; siehe Abschnitt Anweisungen zum Auspacken • Programmierung prüfen • Deckeldichtung umdrehen oder ersetzen
Fett erhitzt sich nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Ablassventil offen • Temperatur-Höchstwert überschritten 	<ul style="list-style-type: none"> • Ablassventil schließen • Temperatur-Höchstwert neu einstellen; siehe Abschnitt „Bedienungselemente“
Schaumbildung 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"> • Ablassventil verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> • Schieben Sie einen Reinigungsdraht durch das offene Ablassventil
Filtermotor läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Motor überhitzt 	<ul style="list-style-type: none"> • Motor-Reset durchführen. Siehe Abschnitt „Filterpumpenmotor-Schutzvorrichtung - Manueller Reset“

HINWEIS

Weitere Informationen und Einzelheiten zur Fehlersuche sind im technischen Handbuch zu finden, erhältlich bei www.hennypenny.com, or 1-800-417-8405 or 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 eines beliebigen Knopfs quittiert werden.

ANZEIGE	URSACHE	KORREKTUR AUF DER TAFEL
„E-4“	Steuerkarte Überhitzung	Den Schalter aus- (OFF) und dann wieder einschalten (ON). wenn auf der Anzeige „E-4“ erscheint, wird die Steuerkarte zu heiß. Die Kühlschlitze auf beiden Maschinenseiten auf Blockierungen untersuchen. Kühlgebläse prüfen, falls vorhanden.
„E-5“	Fett Überhitzung	Den Schalter aus- (OFF) und dann wieder einschalten (ON). Wenn auf der Anzeige „E-5“ erscheint, müssen die Heizkreise und der Temperaturhaken geprüft werden.
„E-6“	Temperatur Fühler offen	Den Schalter aus- (OFF) und dann wieder einschalten (ON). Wenn auf der Anzeige „E-6“ erscheint, muss der Temperaturfühler geprüft werden.
„E-6“	Temperatur Fühler kurzgeschlossen	Den Schalter aus- (OFF) und dann wieder einschalten (ON). Wenn auf der Anzeige „E-6“ erscheint, muss der Temperaturfühler geprüft werden
„E-10“	Obergrenzenschalter	Die Obergrenze manuell zurücksetzen, indem der Rücksetzknopf hinauf geschoben wird. Wenn sich die Obergrenze nicht zurücksetzen läßt, muss der Obergrenzenschalter ersetzt werden.
„E-15“	Auslassschalter	Das Auslassventil mit dem Griff schließen. Wenn die Anzeige immer noch einen Fehler „E-15“ anzeigt, muss der Auslass-Mikroschalter geprüft werden.
„E-25“	Heizen, Ampere zu	Heizelemente nehmen zu viel Strom ab. Heizschaltkreis hoch überprüfen.
„E-26“	Heizen, Ampere gesperrt	Heizelemente nehmen Strom ab, wenn die Steuerungen keine auf Hitze anfordern. Steuerungen und Heizschaltkreis überprüfen lassen
„E-27“	Heizen, Ampere zu niedrig	Stromstärke der Heizelemente ist niedriger als erwartet; Heizschaltkreis überprüfen lassen

4-2. TABELLE DER FEHLERCODES
(Fortsetzung)

ANZEIGE	URSACHE	KORREKTUR AUF DER TAFEL
„E-412, „E-46“	Programmierung Fehler	Den Schalter aus- (OFF) und dann wieder einschalten (ON). Wenn auf der Anzeige ein Fehlercode eingeblendet wird, versuchen die Steuerung neu zu initialisieren. Falls der Fehlercode auch weiterhin angezeigt wird, muss die Steuerkarte ausgetauscht werden.
„E-47“	Analoger Wandler Versorgungsfehler	Den Schalter aus- (OFF) und dann wieder einschalten (ON). Falls „E-47“ weiterhin angezeigt wird, Chip oder 12 Volt E/A-Karte oder PC-Karte ersetzen lassen. Wenn die Lautsprecher stumm sind, ist wahrscheinlich die E/A-Karte ausgefallen.
„E-48“	Eingabesystem-Fehler	PC-Karte ersetzen lassen.
„E-70 B“	Fehlerhafter Netzschalter oder Schalter-Verkabelung; 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 ist offen	Komponenten des 24-Volt-Schaltkreises (d. h. Obergrenzenschalter, schalter) Auslass-auf Kurzschluss prüfen lassen



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

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax
www.hennypenny.com

* FM05 - 182 - A * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 7-23-15

German