



**Henny Penny  
Pressure Fryer  
Model 690**

**Druckfriteuse  
Modell 690**

**SERVICE MANUAL**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

## WARNUNG

Diese Bedienungsanleitung sollte für zukünftige Nachschlagzwecke leicht erreichbar aufbewahrt werden.

Ein Schaltbild für dieses Gerät befindet sich auf der Innenseite der rechten Seitenwand.

Für den Fall, daß sich ein Gasgeruch bemerkbar macht, sollten entsprechende Anweisungen an gut sichtbarer Stelle angeschlagen werden. Diese Informationen sind von Ihrem örtlichen Gaswerk erhältlich.



### AUS SICHERHEITSGRÜNDEN

**KEIN BENZIN ODER ANDERE LEICHT ENTZÜNDLICHE GASE UND FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DIESES ODER EINES ANDEREN ELEKTROGERÄTES AUFBEWAHREN ODER BENUTZEN.**

Den Bereich um das Gerät von brennbarem Material freihalten.

Den zur Verbrennung und Belüftung erforderlichen Luftstrom nicht behindern. Es muß ausreichend Freiraum um das Gerät vorhanden sein, damit genügend Luft in die Verbrennungskammer gelangt.

### ACHTUNG

Die Friteuse Modell 690 ist mit einer ständigen Zündflamme ausgestattet. Bei Stromausfall kann die Friteuse jedoch nicht benutzt werden. Sobald wieder Strom vorhanden ist, kehrt die Friteuse automatisch in den Normalbetrieb zurück.

## WARNUNG

WARNUNG: Falsche Installation, Einstellung, Veränderungen, Reparaturen oder Wartung können Sachschäden sowie schwere oder tödliche Verletzungen verursachen. Vor dem Aufstellen und vor Arbeiten an diesem Gerät erst die Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitungen vollständig lesen.

## ABSCHNITT 1. EINLEITUNG

### 1-1. DRUCKFRITEUSE

Die Henny Penny Druckfriteuse ist ein Lebensmittelverarbeitungsgerät. Sie ist im institutionellen und kommerziellen Speiseservice weit verbreitet.

#### D-W-Z

Die Kombination von Druck, Wärme und Zeit wird automatisch geregelt, um ein optimales, schmackhaftes, ansprechendes Produkt zu erzeugen.

#### Druck

Druck ist eine Voraussetzung für diese Lebensmittelverarbeitungsmethode. Der Druck entwickelt sich durch die natürliche Feuchtigkeit der Lebensmittel. Der patentierte Deckel fängt diese Feuchtigkeit auf und benutzt sie als Dampf. Da sich der Dampf schnell entwickelt, bleibt der größte Teil der natürlichen Säfte in den Lebensmitteln erhalten. Ein Überdruckventil läßt überschüssigen Dampf aus dem Fritierbecken entweichen und hält es unter ständigem Druck.

#### Wärme

Die erzeugte Wärme ist ein weiterer wichtiger Faktor der Druckfriteuse. Durch die kurze Fritierzeit, niedrige Temperatur und Wärmehaltung des rostfreien Stahlbeckens wird Strom gespart.

#### Zeit

Zeit ist wichtig, da die zum Fritieren benötigte kürzere Zeit für den Benutzer sehr wirtschaftlich ist. Die Speisen sind in kürzerer Zeit zubereitet als mit einer herkömmlichen offenen Friteuse.

### 1-2. RICHTIGE PFLEGE

Wie alle anderen Lebensmittelverarbeitungsgeräte erfordert die Henny Penny Druckfriteuse Pflege und Wartung. Die Erfordernisse zur Wartung und Reinigung sind in dieser Bedienungsanleitung enthalten und müssen zu einem regulären Teil des Betriebes werden.

### 1-3. HILFE

Falls Sie Hilfe benötigen, rufen Sie bitte Nr. 1-800-417-8405 (in USA) oder +937-456-8405 an.

**1-4. SICHERHEIT**

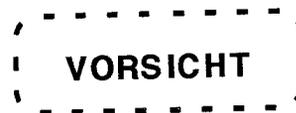
Die Henny Penny Druckfriteuse hat eine Anzahl von eingebauten Sicherheitsvorrichtungen. Die einzige Möglichkeit, einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, ist jedoch, daß man die Installations-, Betriebs- und Wartungsverfahren richtig versteht. Die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung sind dazu da, die korrekten Verfahren richtig zu lernen. Wo Informationen besonders wichtig oder sicherheitsbezogen sind, erscheinen die Worte **GEFAHR**, **WARNUNG**, **VORSICHT** und **HINWEIS**. Ihre Bedeutung wird nachstehend erklärt.



Das Wort **GEFAHR** weist auf eine Gefahrenquelle hin, die schwere Verletzungen wie Verbrennungen zweiten oder dritten Grades, Sehverlust und andere bleibende Körperverletzungen verursachen kann.

**WARNUNG**

Das Wort **WARNUNG** macht auf ein Verfahren aufmerksam, das, wenn es nicht vorschriftsmäßig ausgeführt wird, Körperverletzungen wie Verbrennungen und/oder Sehverlust zur Folge haben bzw. die Friteuse beschädigen kann.



Das Wort **VORSICHT** macht auf ein Verfahren aufmerksam, das, wenn es nicht vorschriftsmäßig ausgeführt wird, die Friteuse oder das Produkt beschädigen kann.

**ACHTUNG**

Das Wort **ACHTUNG** ist dazu da, besonders wichtige Informationen hervorzuheben.

## ABSCHNITT 2. INSTALLATION

### 2-1. AUSPACKEN

1. Metallbänder durchschneiden und von der Kiste entfernen.
2. Den Kistendeckel abnehmen und den Hauptteil der Kiste von der Friteuse abheben.
3. Die Verpackungsstützen an den Ecken (4) entfernen.
4. Die Metallbänder durchschneiden und entfernen, mit denen die Friteuse auf der Palette befestigt ist.

#### WARNUNG

Den Deckel erst entriegeln, nachdem Schritte 5, 6 und 7 ausgeführt worden sind.

5. Die Friteuse von der Palette heben.

#### WARNUNG

Die Friteuse wiegt ca. 270 kg. Beim Heben und Tragen der Friteuse sehr vorsichtig sein, um Verletzungen zu vermeiden.

6. Die hintere Abdeckung abnehmen.

#### WARNUNG

Die Gewichte zum Gewichtsausgleich sind separat unter dem Gerät verpackt und wiegen je ca. 8,1kg. Vorsicht beim Heben, um Verletzungen zu vermeiden. Alle Teile müssen erst zusammgebaut werden, bevor versucht wird, den Deckel zu entriegeln.

7. Die fünf Gewichte in den Gewichtsausgleich stecken und die Schrauben von der oberen rechten und linken Ecke entfernen. Die Schrauben entsorgen.

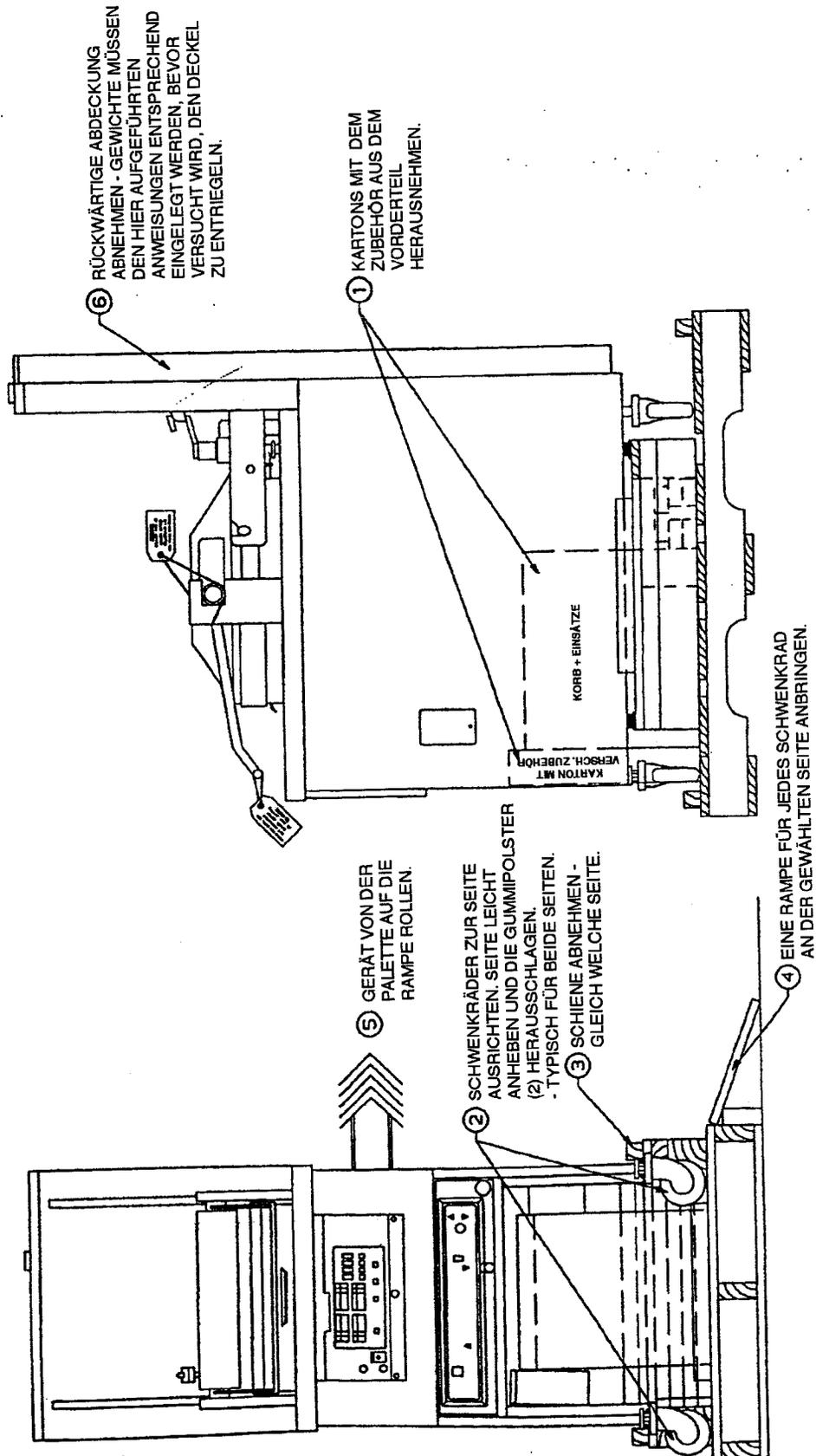
2-1. AUSPACKEN (Forts.)

8. Die hintere Abdeckung wieder anbringen.
9. Die Warnungsetiketten vom Deckel abschneiden. Nun kann der Deckel entriegelt werden.
10. Das Schwergewichtsventil betriebsfertig machen.



Die Metall-Versandstütze wurde im Schwergewichtsventilgehäuse angebracht, um die Öffnung und das Gewicht während des Versands zu schützen. Diese Stütze muß vor dem Zusammenbau entfernt werden.

- A. Die obere Kappe abschrauben.
  - B. Das runde Gewicht herausnehmen.
  - C. Die Versandstütze herausnehmen und entsorgen.
  - D. Die Öffnung mit einem trockenen Lappen reinigen.
  - E. Das Gewicht wieder hineinstecken und die obere Kappe anbringen.
11. Den Deckel öffnen und das Verpackungsmaterial und die Fritiereinsätze aus dem Fritierbecken nehmen.
  12. Das Schutzpapier von dem Friteusengehäuse entfernen. Das Äußere mit einem feuchten Tuch reinigen.



**2-2. WAHL DES  
RICHTIGEN  
STANDORTES**

Der richtige Standort der Friteuse ist für einen schnellen und bequemen Betrieb sehr wichtig. Man sollte einen Standort wählen, der günstig zum Ein- und Ausladen ist, ohne die endgültige Zusammenstellung der bestellten Speisen zu behindern. Bediener haben festgestellt, daß ein schneller, ununterbrochener Service gewährleistet wird, wenn die Speisen vom rohen bis zum fertigen Zustand fritiert und dann im Warmhaltegerät warmgehalten werden. Abstelltische sollten mindestens auf einer Seite der Friteuse vorhanden sein. Denken Sie daran, daß die größte Effizienz durch einen geraden Arbeitsablauf entsteht, d.h. roh auf einer Seite hinein und auf der anderen Seite fertig heraus. Die Zusammenstellung der bestellten Speisen kann woanders mit nur geringem Effizienzverlust erfolgen.

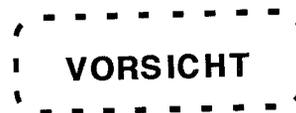
Zur ordnungsgemäßen Wartung der Friteuse ist auf allen Seiten ein Freiraum von 60 cm erforderlich. Für Wartungsarbeiten kann eine Seitenplatte abgenommen werden. Außerdem sind mindestens 15 cm Freiraum um das Unterteil des Gerätes erforderlich, damit genügend Luft in die Verbrennungskammer gelangt.



Die Gas-Friteuse ist zum Aufstellen auf brennbaren Fußböden und neben brennbaren Wänden konzipiert. Sie muß mit einem Mindestabstand von allen brennbaren und nicht brennbaren Materialien aufgestellt werden, 15 cm an den Seiten und hinten.

**ACHTUNG**

Die Friteuse sollte so aufgestellt werden, daß sie nicht umkippen oder sich bewegen kann, was ein Herausschwappen des heißen Fettes zur Folge haben könnte. Dies kann durch den Standort der Friteuse oder durch Haltevorrichtungen geschehen.



Die Fläche unter der Friteuse Modell 690 darf nicht als Lagerfläche benutzt werden. Die Filterwanne steht unter dem Fritierbecken, und eventuell unter dem Gerät gelagerte Vorräte würden verderben und könnten eine Brandgefahr darstellen.

### 2-3. NIVELLIEREN DER FRITEUSE

Für den ordnungsgemäßen Betrieb muß die Friteuse gerade dastehen. Mit Hilfe einer Wasserwaage, die auf den flachen Stellen der Kante des Fritierbeckens angesetzt wird, werden die Nivellierschrauben oder Schwenkräder eingestellt, bis das Gerät gerade dasteht.



Bei Nichtbeachtung dieser Nivellieranweisungen kann das Fett überkochen, was schwere Verbrennungen, Körperverletzungen, Brand und/oder Sachschäden zur Folge haben kann.

### 2-4. ENTLÜFTUNG DER FRITEUSE

Die Friteuse sollte so aufgestellt werden, daß ein Abzug in eine zweckmäßige Abzugshaube oder Entlüftungsanlage besteht. Dies ist notwendig, um die Verbrennungsabgase und Bratdünste wirksam zu entfernen. Besondere Aufmerksamkeit muß dem Entwurf einer Abzugshaube gewidmet werden, damit sie den Betrieb der Friteuse nicht behindert. Sie muß hoch genug sein, damit der Friteusendeckel richtig geöffnet werden kann. Es wird empfohlen, sich mit einer örtlichen Entlüftungs- oder Heizungsfirma in Verbindung zu setzen, die beim Entwurf einer entsprechenden Anlage behilflich sein kann.

#### ACHTUNG

Die Entlüftung muß den örtlichen und landesweiten Vorschriften entsprechen. Wenden Sie sich an Ihre örtlichen Feuerschutz- und Baubehörden.

### 2-5. GASVERSORGUNG

Die Gasfriteuse ist vom Werk aus entweder für Stadt- oder Propangas erhältlich. Auf dem Typenschild an der rechten Wand des Gehäuses sind die Gasanforderungen angegeben.



Bitte kein anderes als das auf dem Typenschild angegebene Gas benutzen. Eine inkorrekte Gasversorgung könnte einen Brand oder eine Explosion verursachen, was schwere Verletzungen und/oder Sachschäden zur Folge haben könnte.

**2-6. GASLEITUNG**

Nachstehend wird der empfohlene Anschluß der Friteuse an die Hauptgasleitung beschrieben.

Um eine eventuelle schwere Verletzung zu vermeiden,

- muß die Installation den örtlichen und landesweiten Bauvorschriften entsprechen.
- muß der Anschluß der Friteuse und ihres eigenen Gasventils an die Gasversorgungsleitung während eines Drucktests der Anlage bei einem Testdruck von über 1/2 PSIG (3,45 kPa) abmontiert werden.
- Die Friteuse muß von der Gasversorgungsleitung isoliert werden, indem ihr manuelles Gasventil während eines Drucktests der Gasversorgungsleitung bei einem Testdruck von 1/2 PSIG (3,45 kPa) oder höher geschlossen wird.
- Ein standardmäßiges 3/4 Zoll schwarzes Stahlrohr und schiedbare Armaturen sollten für die Anschlüsse an die Gasversorgungsleitung benutzt werden.
- Keine gußeisernen Armaturen benutzen.
- Obwohl ein 3/4 Zoll Rohr empfohlen wird, sollte der Rohrleitungsdurchmesser ausreichend sein und so montiert werden, daß genügend Gas geliefert wird, um den Höchstbedarf zu erfüllen, ohne daß ein größerer Druckverlust zwischen Gasuhr und Friteuse entsteht. Der Druckverlust in der Rohrleitung darf 7,6 mm Wassersäule nicht übersteigen.

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

1. Durch Einbau eines manuellen Gasventils und einer Trennkupplung, oder
2. Durch Einbau eines hochleistungsfähigen (mindestens 3/4 Zoll - 19 mm) DVGW-zertifizierten Anschlusses, der den Vorschriften für Standard-Anschlüsse für bewegliche Gasgeräte entspricht. Ferner eine Schnelltrennkupplung, die den Normen für Schnelltrennvorrichtungen zum Gebrauch mit Gas entspricht, ANSI 21,41 (letzte Ausgabe). Außerdem müssen ausreichende Vorkehrungen getroffen werden, um die Beweglichkeit der Friteuse einzuschränken, ohne daß man sich dabei auf den Anschluß und irgendwelche Schnelltrennvorrichtungen oder die dazugehörigen Rohrleitungen verläßt, um zu verhindern, daß sich die Friteuse bewegen kann.

**2-6. GASLEITUNG (Forts.)**

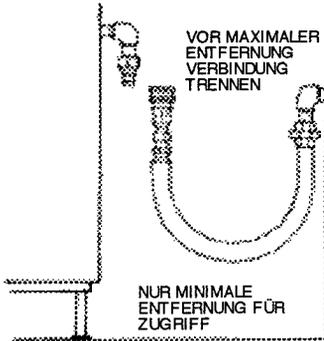
3. Ordnungsgemäße Verbindungen der flexiblen Gasleitung und Kabelhalterungen sind auf der Abbildung auf der nächsten Seite zu sehen.

**ACHTUNG**

Die Kabelhalterungen beschränken die Entfernung, wie weit die Friteuse von der Wand weggezogen werden kann. Zum Reinigen und Warten muß das Kabel aus dem Gerät herausgezogen und die flexible Gasleitung abgenommen werden. Dadurch erhält man auch besseren Zugang zu allen Seiten des Gerätes. Die Gasleitung und Kabelhalterungen müssen wieder angebracht werden, nachdem die Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beendet sind.

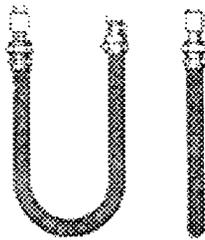
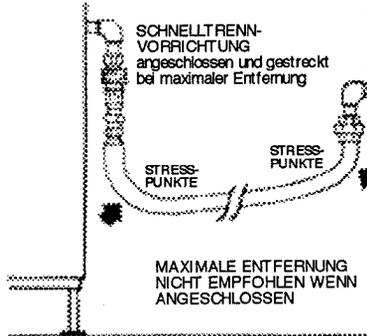
**RICHTIG**

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



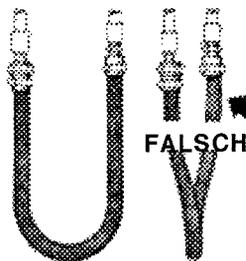
**FALSCH**

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

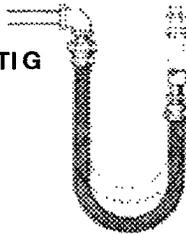


**RICHTIG**

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

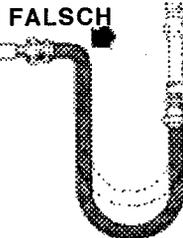


**RICHTIG**



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

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

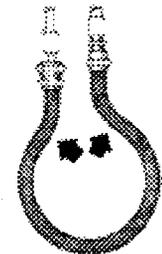


**RICHTIG**



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

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

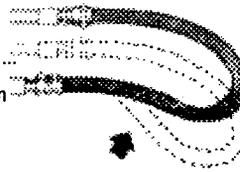


**RICHTIG**



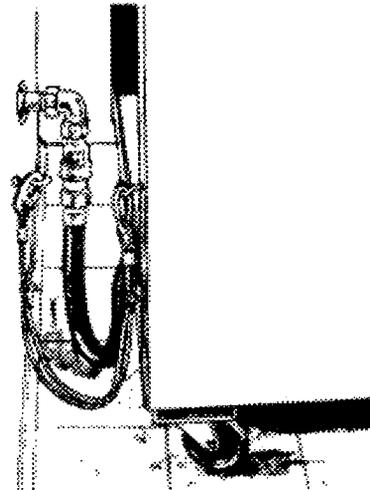
Bei allen Installationen, wo keine "Selbstentleerung" nötig ist, flexibles Rohr in einer vertikalen Schleife anschließen.

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



**KABELHALTERUNG**

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



Augenschraube unter Beachtung akzeptabler Baupraktiken ins Gebäude einschrauben.

VORSICHT

**GIPSPLATTENWAND**

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

VORSICHT

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

### 2-7. EINSTELLUNG DES GASDRUCKREGLERS

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

Erdgas: 89 mm Wassersäule (9 mbar)  
 Propangas: 254 mm Wassersäule (25 mbar)



Darauf achten, daß der Gasdruck richtig eingestellt ist. Andernfalls kann das Fett überkochen, was schwere Verbrennungen, Körperverletzungen, Brand und/oder Sachschäden verursachen kann.

### 2-8. STROMVERSORGUNG (GASFRITEUSE)

Die Gasfriteuse erfordert eine 230 Volt, einphasige, 50 Hz, 6 A, geerdete Stromversorgung. Ein Schaltbild befindet sich hinter der rechten Seitenwand und ist sichtbar, wenn man die Seitenwand abnimmt.

**WARNUNG**

Die Friteuse muß geerdet werden.

**VORSICHT**

Der Betriebsschalter dieses Gerätes schaltet nicht alle Zuleitungen ab. Das Gerät muß mit einem externen Leistungsschalter versehen werden, der alle ungeerdeten Leiter abschaltet.

### 2-9. PRÜFUNG DER FRITEUSE

Jede Henny Penny Druckfriteuse wird vor dem Versand gründlich überprüft und getestet. Es ist jedoch empfehlenswert, das Gerät nach dem Aufstellen erneut zu überprüfen.

**2-10. GASDICHTIGKEITS-  
PRÜFUNG****ACHTUNG**

Bevor das Gas aufgedreht wird, darauf achten, daß der Manometerhahn am Gasventil der Friteuse abgestellt (OFF) ist.

Nachdem die Rohre und Armaturen montiert sind, muß eine Dichtigkeitsprüfung durchgeführt werden. Eine einfache Methode ist, das Gas anzustellen und alle Anschlüsse mit Seifenlösung einzupinseln. Wenn sich irgendwo Blasen bilden, bedeutet das, daß Gas entweicht. In diesem Falle müssen die Rohranschlüsse nochmals neu hergestellt werden.



Niemals ein angezündetes Streichholz oder eine offene Flamme zur Prüfung auf Undichtigkeiten benutzen. Das entweichende Gas könnte eine Explosion auslösen, die schwere Körperverletzungen und/oder Sachschäden bewirkt.

**VERHÜTUNG DES ÜBERKOCHENS  
FÜR HENNY PENNY ACHT-EINHEITEN-FRITEUSEN**



NICHTBEACHTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN BEWIRKEN, DASS DAS FETT IN DER FRITEUSE ÜBERKOCHT, WAS SCHWERE VERBREN- NUNGEN, KÖRPERVERLETZUNGEN, BRAND UND/ODER SACHSCHÄ- DEN ZUR FOLGE HABEN KÖNNTE.

- **DAS FETT DARF NUR AM MORGEN WÄHREND DER INBETRIEB- NAHME UMGERÜHRT WERDEN. DAS FETT ZU KEINER ANDE- REN ZEIT UMRÜHREN.**
- **DAS FETT MINDESTENS ZWEIMAL AM TAGE FILTERN.**
- **NUR FILTERN, WENN "COOL" ANGEZEIGT WIRD.**
- **WÄHREND DES FILTERNS ALLE BRATRÜCKSTÄNDE VON DEN SEITEN DES FRITIERBECKENS UND DER KALTZONE ABBÜRSTEN.**
- **DARAUF ACHTEN, DASS DIE FRITEUSE GERADE STEHT.**
- **DARAUF ACHTEN, DASS DAS FETT DIE OBERE "FILL" (Füllstand)- LINIE DER FRITEUSE NIE ÜBERSTEIGT.**
- **SICHERSTELLEN, DASS DAS GASREGELVENTIL UND DIE BRENNER RICHTIG EINGESTELLT SIND. (GILT NUR FÜR GASGERÄTE)**

WEITERE INFORMATIONEN ZU DIESEN ANWEISUNGEN FINDEN SIE IN DER HENNY PENNY WARTUNGSANLEITUNG UND IM KFC CONFIDENTIAL OPERATIONS MANUAL ("COM").

**FALLS SIE HILFE BENÖTIGEN, RUFEN SIE DEN HENNY PENNY KUNDENDIENST unter Nr. 1-800-417-8405 (in USA) oder +937-456-8405 an.**



## ABSCHNITT 3. BETRIEB

### 3-1. BETRIEBS- STEUERUNG

#### Power/Pump (Betriebs/Pumpen) - Schalter

Der Power/Pump-Schalter ist ein Dreiwegeschalter, der in der Mittelstellung auf "OFF" (Aus) steht. Wird der Schalter in die mit "POWER" (Ein) bezeichnete Stellung gerückt, schaltet sich die Friteuse ein. Wird der Schalter in die mit "PUMP" (Pumpe) bezeichnete Stellung geschoben, schaltet sich die Filterpumpe ein. Bestimmte Bedingungen müssen vor der Bedienung der Filterpumpe erfüllt werden. Diese Bedingungen werden später in diesem Abschnitt beschrieben.

#### Fritierbecken

Das Fritierbecken faßt 59 kg Fett, außerdem 8 Einheiten mit 11 kg Fritiergut und eine ausreichende Kaltzone zum Sammeln der Bratrückstände.

#### Fritierkorb

Dieser Korb aus rostfreiem Stahl besteht aus fünf Einsätzen, die das Produkt während und nach dem Fritieren enthalten.

#### Deckeldichtung

Die Deckeldichtung dient als Druckabdichtung für die Fritierkammer.

#### Überdruckventil

Das Schwergewichts-Überdruckventil sorgt für einen gleichbleibenden Dampfdruck innerhalb des Fritierbeckens. Überschüssiger Dampfdruck entweicht durch das Entlüftungsrohr.

#### **ACHTUNG**

Die Ventilkappe sollte einmal am Tage abgenommen und Kappe, Gewicht und Öffnung gereinigt werden, um einen Überdruck innerhalb des Fritierbeckens zu verhüten.

#### Sicherheitsventil

Das Sicherheitsventil ist ein ASME-zugelassenes Federdruckventil, das auf 14.5 psi (100 kPa) eingestellt ist. Falls das Überdruckventil verstopft wird, sorgt dieses Sicherheitsventil dafür, daß Überdruck abgelassen wird, so daß der Druck im Fritierbecken 14.5 psi (100 kPa) bleibt. In diesem Falle den Betriebs-/Pumpenschalter in die "OFF"-Stellung schieben, um jeglichen Druck aus dem Fritierbecken abzulassen.

**3-1. BETRIEBS-  
STEUERUNG (Forts.)**

**Sicherheitsventilhebel**

DER HEBEL DARF NICHT GEZOGEN WERDEN.



Schwere Verbrennungen entstehen durch den Dampf.

**Druckmesser**

Der Druckmesser zeigt den Druck innerhalb des Fritierbeckens an.

**Magnetventil**

Das Magnetventil ist eine elektromagnetische Vorrichtung, die dafür sorgt, daß das Fritierbecken unter Druck bleibt.

Das Magnetventil schließt sich am Anfang des Fritierganges und öffnet sich automatisch am Ende des Fritierganges. Wenn dieses Ventil verschmutzt oder der Teflonsitz verschrammt ist, baut sich der Druck nicht auf und das Ventil muß, wie im Wartungsabschnitt beschrieben, repariert werden.

**Ablaßhahn**

Der Ablaßhahn ist ein Zweiweg-Kugelhahn. Er ist normalerweise geschlossen. Man dreht den Griff, um das Fett aus dem Fritierbecken in die Filterablaßwanne ablaufen zu lassen.



DEN ABLASSHAHN NICHT ÖFFNEN, WÄHREND SICH DIE FRITEUSE UNTER DRUCK BEFINDET. Heißes Fett schießt aus dem Hahn. Schwere Verbrennungen sind die Folge.

**3-1. BETRIEBS-  
STEUERUNG (Forts.)**

**Ablaufsperrschalter**

Der Ablaufsperrschalter ist ein Mikroschalter, der die Friteuse schützt, falls ein Bediener versehentlich das Fett aus dem Fritierbecken laufen läßt, während der Betriebsschalter auf POWER steht. Der Schalter ist dazu da, die Heizung automatisch abzuschalten, wenn der Abflaßhahn geöffnet wird.

**Kondensat-  
Auffangwanne**

Die Kondensat-Auffangwanne ist der Sammelpunkt für das Kondensat, das sich innerhalb des Dampfentlüftungssystems bildet. Sie muß regelmäßig herausgenommen und ausgeleert werden.

**Fettmischvorrichtung**

Diese Friteuse ist mit einer Fettmischvorrichtung versehen, die sicherstellt, daß das Fett richtig vermischt wird, damit sich keine Feuchtigkeit ansammelt und das Fett zu brodeln beginnt. Die Filterpumpe schaltet sich in vorbestimmten Abständen ein, um das Fett zu mischen.

**Deckelverriegelung**

Der Deckel ist vorn mit einer mechanischen Verriegelung versehen, die in eine Halterung vorn am Fritierbecken eingreift. Diese Vorrichtung hält den Deckel fest auf der Friteuse, wenn der Deckel verriegelt wird.

**Temperatur-  
Grenzschalter**

Dieser Grenzscharter nimmt die Temperatur des Fettes wahr. Wenn sie 420°F (212°C) überschreitet, öffnet sich dieser Schalter und schaltet die Heizung zum Fritierbecken ab. Wenn das Fett wieder auf eine sichere Betriebstemperatur abgefallen ist, muß der Schalter von Hand zurückgesetzt werden.

**Zündmodule**

Die beiden Zündmodule regeln die Gasventilanzünder.

**Funkenanzünder**

Zum Anzünden der Dauerzündflammen werden die Funkenanzünder elektrisch erregt und die Spitzen der Zündvorrichtungen sprühen Funken, die die Dauerzündflammen anzünden.

**3-1. BETRIEBS-  
STEUERUNG (Forts.)****Flammensensoren**

Die Flammensensoren nehmen die Dauerzündflammen wahr, wenn der Betriebsschalter eingeschaltet wird. Wenn die Dauerzündflammen ausgehen oder sich nicht entzünden, schalten die Flammensensoren das Gas über die Module ab.

**Gasregelventil**

Das Gasventil ist ein Doppelregler, d.h. wenn die Dauerzündflamme auf einer der beiden Seiten ausgeht, schaltet das Gasventil das Gas zu allen Brennern ab.

**Luftstromschalter**

Der Luftstromschalter nimmt den Luftstrom vom Gebläse wahr. Ist der Luftstrom geringer als eine vorbestimmte Menge, schaltet der Schalter den Strom zum Regelventil ab, das die Brenner abschaltet.

**Gebläse**

Das Gebläse versorgt die Brennerrohre mit der richtigen Luftmenge, so daß eine effiziente Verbrennung stattfindet. Es zieht außerdem die Verbrennungsabgase in den Abzugsschacht.

**Luftventil**

Das Luftventil läßt Luft in die Filterleitung eindringen, wenn der Pumpenmotor zum Fettmischen eingeschaltet ist, so daß Luft oder Fett selbst bei verstopften Filtersieben gepumpt werden kann.

**3-2. HANDHABUNG DES DECKELS**

So wird der Deckel geschlossen:

1. Den Deckel senken, bis die Dichtung mit dem Fritierbecken in Berührung kommt.
2. Bei aufgesetztem Deckel den Deckelgriff bis zum Anschlag nach vorn ziehen.
3. Den Deckelgriff bis zum Anschlag hochziehen.
4. Den Deckelgriff auf sich zu bis zum Anschlag herausziehen.
5. Den Deckelgriff herunterdrücken, wodurch der Deckel verriegelt wird.



NICHT VERSUCHEN, DEN DECKEL ZU ÖFFNEN, BIS DER DRUCK AUF NULL ABGEFALLEN IST. Wird der Deckel geöffnet, solange die Friteuse unter Druck steht, entweichen heißes Fett und Dampf, was schwere Verletzungen verursachen kann.

So wird der Deckel geöffnet:

1. Die vordere Deckelverriegelung entriegeln.
2. Den Griff vorsichtig bis zum Anschlag hochziehen.
3. Den Griff bis zum Anschlag nach hinten drücken.
4. Den Griff senken.
5. Den Griff nach hinten drücken und den Deckel öffnen.

**3-3. SCHMELZVORGANG**

Wenn das Fett kälter als 185°F (77-85°C) ist und der Power / Pump-Schalter auf "Power" steht, leitet die Friteuse den Schmelzgang ein. Das Fett wird langsam erhitzt, damit es nicht anbrennt. Die Heizung schaltet sich abwechselnd ein und aus, um ein langsames Schmelzen des Fettes sicherzustellen. Bei 185°F (85°C) bleibt diese Heizung an, bis der "COOL"-Modus erreicht ist oder bis das Fett die Temperatur für den gewählten Kochgang erreicht hat.

Außer dem Power/Pump-Schalter funktionieren keine anderen Tasten auf der Schalttafel.

**ACHTUNG**

Falls Sie weitere Hilfe benötigen, rufen Sie bitte Nr. 1-800-417-8405 (in USA) oder +937-456-8405 an.

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

Wenn der Betriebsschalter eingeschaltet ist, zeigt die Anzeige die tatsächliche Friteusentemperatur an, bis ein Kochgang eingeleitet wird. Die Temperatur kann während eines Kochgangs jederzeit abgelesen werden, indem man auf die Temperaturtaste drückt.

**"COOL"-Modus**

Nach dem Fritieren oder Filtern des Fettes geht die Temperatur automatisch in den "COOL" (Kühl)-Modus über, der das Fett auf 250°F (121°C) hält. Bei dieser Temperatur wird die Lebensdauer des Fettes verlängert und die zum Erhitzen des Fettes für den nächsten Kochgang erforderliche Zeit auf ein Minimum verringert. Man drückt "Exit Cool", um den "Cool"-Modus zu verlassen, dann die Produkttaste (1 bis 0) für das gewünschte Fritierverfahren.

**WARNUNG**

Obwohl die Anzeige "COOL" (Kühl) anzeigt, ist das Fett im Bereitschaftsmodus heiß und kann Verbrennungen verursachen.

### 3-4. SCHALTER UND ANZEIGEN (Forts.)

#### Wahl des Arbeitsganges

Der Arbeitsgang wird gewählt, indem die Taste für die Anzahl der zu fritierenden Produkteinheiten bzw. Produkte gewählt wird. Das Fett wird dann auf die "Drop"(Eintauch)-Temperatur erhitzt.

Wird die gleiche Taste nochmals gedrückt, wird der Fritiergang eingeleitet. Die Anzeige geht von "Drop" auf den Countdown der Fritierzeit in Minuten und Sekunden über.

Am Ende des Fritierganges nochmals auf den gleichen Knopf drücken, wenn die Anzeige "Done" (fertig) anzeigt und der Warnton ertönt. Die Friteuse geht wieder in den "Cool"-Modus zurück.

#### **ACHTUNG**

Ein Kochgang kann jederzeit abgebrochen werden, indem man die Produkttaste drückt und **gedrückt hält**.

#### Zeit/Temperatur-Anzeige

Dies ist eine vierstellige (4) LED-Anzeige, die auf Anforderung des Bedieners die verbleibende Fritierzeit während des Fritierganges sowie die Fett-Temperatur anzeigt.

#### Heizungsanzeige

Das Heizungslicht geht immer dann an, wenn die Heizung angeht. Ist die Fett-Temperatur erreicht, geht das Licht aus.

#### HI Temperaturanzeige

Die Anzeige zeigt "HI" (hoch) an, wenn die Fett-Temperatur 40°F (22°C) über der eingestellten Temperatur ist.

#### "Drop" (Eintauch)-Anzeige

Die Anzeige zeigt "Drop" an, wenn das Fett die voreingestellte Temperatur +4°F bis -2°F (+2 bis -1°C) erreicht hat.

#### "Done" (Fertig)-Anzeige

Die Anzeige zeigt "DONE" (fertig) am Ende des Fritierganges an.

**3-4. SCHALTER UND ANZEIGEN (Forts.)****Temperaturtaste**

Diese Taste gibt dem Bediener die Möglichkeit, die Fett-Temperatur während eines Fritierganges abzulesen.

**Scan-Taste**

Durch Drücken der Scan-Taste kann der Bediener nacheinander alle laufenden Timer ablesen.

**Function (Funktions)-Taste**

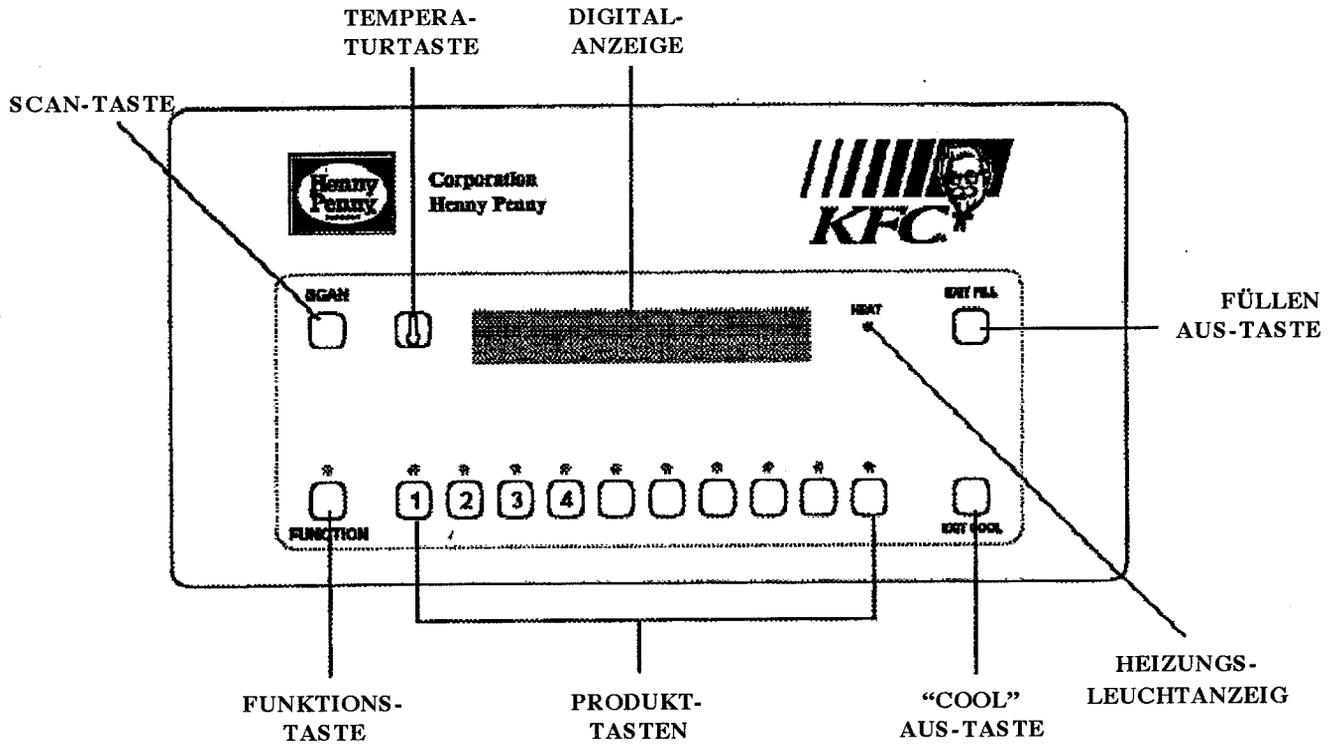
Die Function-Taste wird zum Programmieren der Betriebs-steuerelemente verwendet.

**Exit Fill (Füllung aus)**

Wenn sich die Friteuse nach dem Filtern im Filtersperrmodus befindet, zeigt die Anzeige "FILL" (FÜLLUNG) an und die "Exit Fill" (Füllung aus)-Taste muß gedrückt werden.

**Mehrere Timer**

Die Möglichkeit besteht, mehrere Timer auf einmal laufen zu lassen. Wenn mehr als ein Produkt frittiert wird, kann ein Timer gestartet werden, indem mehr als eine Produkttaste pro Fritiergang gedrückt wird.



**3-5. EIN- ODER NACH-  
FÜLLEN VON FETT**

1. Es wird empfohlen, in der Druckfriteuse ein hochwertiges Bratfett zu verwenden. Einige minderwertigere Fette haben einen hohen Feuchtigkeitsgehalt und schäumen oder kochen über.
2. Wenn ein hartes Fett benutzt wird, kann es erst geschmolzen und dann in die Friteuse gegossen werden. Versucht man, hartes Fett in der Friteuse zu schmelzen, kann dies anbrennen.
3. Das Gasmodell faßt 59 kg. Das Fritierbecken hat drei Füllstandanzeigen an der hinteren Wand, die den richtigen Stand des erhitzten Fettes anzeigen.
4. Kaltes Fett sollte bis 12,5 mm unterhalb der niedrigsten Füllstandanzeige aufgefüllt werden.



Die Friteuse NICHT über die obere Füllstandanzeige füllen. Das Fett könnte sonst überkochen, was schwere Verbrennungen, Körperverletzungen, Brand und/oder Sachschäden zur Folge haben könnte.

Vollständige Anweisungen sind in der KFC Standards Library zu finden.



Das Fett muß immer die Heizspiralen bedecken, wenn sich die Friteuse aufheizt. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung könnte sonst ein Brand entstehen und/oder die Friteuse beschädigt werden.

### 3-6. GRUNDSÄTZLICHER BETRIEB

Folgende Verfahren sollten bei der ersten Inbetriebnahme der Friteuse befolgt werden, sowie jedesmal, wenn sie von einem kalten oder abgeschalteten Zustand wieder in Betrieb genommen wird. Dies sind grundsätzliche, allgemeine Anweisungen. Bitte beim Betrieb der Friteuse die KFC Standards Library zu Rate ziehen.

1. Darauf achten, daß die Friteuse bis zur korrekten Höhe mit Fett aufgefüllt ist; 12,5 mm unterhalb der niedrigsten Füllstandanzeige.



Darauf achten, daß das Fett nie die obere Füllgrenze der Friteuse übersteigt. Andernfalls kann das Fett überkochen und schwere Verbrennungen, Körperverletzungen, Brand und/oder Sachschäden verursachen.

2. Den Power/Pump-Schalter einschalten (POWER) und die entsprechende Produkttaste drücken, um die zu fritierende Produktmenge zu wählen.

#### ACHTUNG

Es besteht eine 45 Sekunden lange Verzögerung von dem Zeitpunkt, zu dem der Betriebsschalter eingeschaltet wird bis zur Zündung der Brenner.

3. Das Fett umrühren, wenn es von einem "kalten" Start erhitzt wird. Darauf achten, daß in die Kaltzone hinuntergerührt wird.



Das Fett zu KEINER anderen Zeit außer bei einem "kalten" Start umrühren. Andernfalls kann das Fett überkochen, was schwere Verbrennungen, Körperverletzungen, Brand und/oder Sachschäden verursachen könnte.

### 3-6. GRUNDSÄTZLICHER BETRIEB (Forts.)

4. Die Friteuse aufheizen lassen, bis die Digitalanzeige "DROP" (Eintauchen) anzeigt. (Die "Exit Cool"-Taste muß gedrückt werden, wenn die Anzeige "COOL" anzeigt.)

#### ACHTUNG

Die Betriebssteuerung hat proportionelle Regelfähigkeiten, d.h. die Heizung schaltet sich ca. 10°F (5°C) vor der voreingestellten Temperatur ein und aus, um zu verhindern, daß die voreingestellte Temperatur überschritten wird.

5. Die Einsätze mit den panierten Produkten in den Korb am Deckel schieben, wobei mit der unteren Lage begonnen wird.
6. Den Deckel senken und verriegeln und die entsprechende Produkttaste (2, 4, 6 oder 8 Einheiten) drücken.
7. Am Ende des Fritiergangs beginnt der Druck automatisch zu entweichen, der Warnton ertönt und die Anzeige zeigt "DONE" (fertig) an. Nun die entsprechende Produkttaste (2, 4, 6 oder 8 Einheiten) drücken.
8. Warten, bis die Druckanzeige "0" Druck in der Friteuse anzeigt, bevor versucht wird, den Deckel zu öffnen.



Auf die Druckanzeige achten. NICHT versuchen, den Deckel zu öffnen, bis der Druck auf Null abgefallen ist. Wird der Deckel geöffnet, solange die Friteuse unter Druck steht, können heißes Fett und Feuchtigkeit entweichen, was schwere Verbrennungen zur Folge haben kann.

9. Den Deckel entriegeln und schnell anheben.
10. Die Produkteinsätze an den Griffen aus dem Korb nehmen, wobei mit dem obersten Einsatz begonnen wird.

### 3-6. GRUNDSÄTZLICHER BETRIEB (Forts.)

#### WARNUNG

Bevor Wartungsarbeiten an der Friteuse ausgeführt werden, muß der Brenner abgeschaltet und die Stromzufuhr zu dem Gerät unterbrochen werden. Entweder sollte der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Leistungsschalter abgeschaltet werden, andernfalls besteht Stromschlaggefahr.

#### ACHTUNG

Im Falle eines Stromausfalls nicht versuchen, die Friteuse zu benutzen. Das Modell 690 ist mit einer automatischen Zündanlage ausgestattet und kann nicht ohne Strom benutzt werden.

### 3-7. BEHANDLUNG DES FETTES

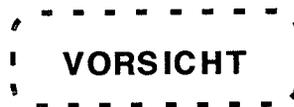
1. Um das Fett zu schützen, wenn die Friteuse momentan nicht in Gebrauch ist, sollte diese auf "COOL" gestellt werden.
2. Beim Fritieren paniertes Produkte muß das Fett gefiltert werden, um es rein zu halten. Das Fett sollte mindestens zweimal am Tage gefiltert werden; nach der Stoßzeit am Mittag und am Ende des Arbeitstages.
3. Das Fett auf dem richtigen Füllstand halten. Frisches Fett nach Bedarf hinzufügen.



Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann das Fett überkochen, was schwere Verbrennungen, Körperverletzungen, Brand und/oder Sachschäden zur Folge haben kann.

**3-8. FILTERN**

Die Henny Penny 8-Einheiten-Gasfriteuse Modell 690 muß mindestens zweimal am Tage gereinigt und das Fett gefiltert und geklärt werden; nach der Stoßzeit am Mittag und am Ende des Tages. Nähere Anweisungen sind in der KFC Standards Library zu finden.



Das Fett sollte sofort nach einem Fritiergang gefiltert werden, wenn die Fett-Temperatur auf "COOL" steht; d.h. unter 270°F (132°C). DAS FETT NICHT ABLAUFEN LASSEN, WENN ES SICH AUF FRITIERTEMPERATUR (DROP) BEFINDET. Die hohe Temperatur kann dazu führen, daß die Bratrückstände an den Innenflächen des Stahlfritierbeckens anbrennen, nachdem das Fett abgelaufen ist.



Erst filtern, wenn "COOL" (Kühl) angezeigt wird. Andernfalls kann das Fett überkochen und schwere Verbrennungen, Körperverletzungen und/oder Sachschäden verursachen.

Je nach der verarbeiteten Menge ist eine Reinigung evtl. öfter erforderlich. Zur Reinigung gehört, daß die Bratrückstände aus der Kaltzone des Fritierbeckens entfernt werden. Das Fritieren großer Mengen kann dazu führen, daß sich die Kaltzone schneller mit Bratrückständen füllt. Geschieht das, ist eine Reinigung fällig. DIE OBERFLÄCHEN DER FRITEUSE UND DES FRITIERKORBES SIND SEHR HEISS. VORSICHTIG VORGEHEN, UM SICH NICHT ZU VERBREN- NEN.

1. Den Power/Pump-Schalter ausschalten, bevor das Fett abgelassen wird.
2. Darauf achten, daß sich die Ablaufwanne unter der Friteuse befindet und die Verbindung am Standrohr befestigt ist, das aus dem Fritierbecken kommt.

## 3-8. FILTERN (Forts.)



Das Filterbecken muß sich so weit wie möglich hinten unter der Friteuse befinden, mit dem Deckel darauf. Darauf achten, daß das Loch im Deckel mit dem Ablauf ausgerichtet ist, bevor der Ablauf geöffnet wird. Andernfalls spritzt das Fett und kann schwere Verletzungen verursachen.

3. Die Fritiereinsätze herausnehmen und die Unterseite des Deckels abwischen. Den Deckel aus dem Wege kippen, um das Fritierbecken zu reinigen.
4. Den Ablaufgriff auf sich zu ziehen, um den Ablaufhahn zu öffnen. Der Griff sollte geradeaus zur Vorderseite der Friteuse zeigen. Mit der L-förmigen Bürste die Bratrückstände von den Heizungsrohren und den Seiten und dem Boden des Fritierbeckens abbürsten, während das Fett abläuft. Wenn nötig, mit der geraden Bürste die Bratrückstände durch die Ablauföffnung am Boden des Fritierbeckens schieben und zwischen den Wärmeaustauschspulen und der Wand des Fritierbeckens säubern.



Während des Filtervorgangs ALLE Bratrückstände von den Oberflächen des Fritierbeckens und der Kaltzone abbürsten. Andernfalls kann das Bratfett überkochen, was schwere Verbrennungen, Körperverletzungen, Brand und/oder Sachschäden zur Folge haben könnte.

6. Bratrückstände und Bratrückstandring vom Fritierbecken kratzen und entsorgen. KEINE Bratrückstände in die Filterwanne ablaufen lassen. Die Bratrückstände können einen verbrannten Geschmack in Soßen hinterlassen. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Sollte Wasser in die Kaltzone tropfen, mit einem Tuch abtrocknen, bevor das Fett in das Fritierbecken zurückgepumpt wird.

**3-8. FILTERN (Forts.)**

7. Den Ablaufgriff in die geschlossene Position zurück-schieben, um den Ablauf zu schließen.
8. Den Deckel senken und mit Hilfe des Schwenk-Sicherungsstiftes in der unteren Position halten, damit das Fett nicht aus dem Fritierbecken spritzen kann.
9. Den Power/Pump-Schalter auf PUMP stellen.
10. Sobald das Fett vollständig in das Fritierbecken gepumpt worden ist, den Power/Pump-Schalter (auf OFF) abschalten.

**3-9. ANZÜNDEN UND  
ABSCHALTEN DES  
BRENNERS**

1. Den Power/Pump-Schalter abschalten (auf "OFF").
2. Den Gasventilknopf im Uhrzeigersinn in die "OFF"-Stellung drehen und mindestens fünf (5) Minuten warten, bevor der nächste Schritt ausgeführt wird.
3. Den Gasventilknopf gegen den Uhrzeiger in die "ON"-Stellung drehen.
4. Den elektrischen Power/Pump-Schalter auf "POWER" stellen.
5. Der Brenner zündet und bleibt im Schmelzgang, bis das Fett die voreingestellte Temperatur erreicht hat.
6. Nachdem die Temperatur vorn auf der Schalttafel angezeigt wird, den Wahlschalter für den Arbeitsgang drücken.

Um den Brenner abzustellen:

1. Den Gasventilknopf in die "OFF"-Stellung drehen.
2. Den Power/Pump-Schalter abschalten (auf "OFF").

**3-9. ANZÜNDEN UND  
ABSCHALTEN DES  
BRENNERS (Forts.)**

Diese Friteuse ist mit einem geerdeten Kabel und Stecker versehen und darf nur in eine Schukosteckdose eingesteckt werden.

**WARNUNG**

Bevor Wartungsarbeiten an der Friteuse ausgeführt werden, muß der Brenner abgeschaltet und die Stromzufuhr zu dem Gerät unterbrochen werden. Entweder sollte der Stecker aus der Steckdose gezogen oder der Leistungsschalter abgeschaltet werden, andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlages.

**3-10. PROGRAMMIEREN**

1. Die FUNCTION (Funktions)-Taste zwei Sekunden lang drücken. "REG PROGRAM" erscheint in der Anzeige, gefolgt von "CODE".
2. Den Code 1,2,3 drücken. "SELECT PRODUCT" (Produkt wählen) rollt über die Anzeige.

**ACHTUNG**

Wenn keine Tasten gedrückt werden, während sich die Betriebssteuerung im Programmierzustand befindet, kehrt sie in ca. einer Minute wieder in den Fritiermodus zurück.

3. Die entsprechende Produkttaste (1-0) drücken, um anzuzeigen, welches Produkt einprogrammiert werden soll.
4. "INT1" (Intervall 1) und "TIME" (Zeit) blinken auf der linken Seite der Anzeige. Die rechte Seite zeigt die Startzeit des Fritierganges an und kann geändert werden, indem die entsprechenden Zahlen gedrückt werden. Beispiel: Wenn man 1,0,0,0 drückt, blinkt 10:00 auf der rechten Seite der Anzeige, d.h. die Startzeit wird auf 10 Minuten eingestellt.

### 3-10. PROGRAMMIEREN (Forts.)

5. Nachdem die Zeit eingestellt ist, wird die FUNCTION-Taste gedrückt und losgelassen und "INT1" und "TEMP" (Temperatur) blinken auf der linken Seite der Anzeige. Die rechte Seite zeigt die Anfangstemperatur an, die geändert werden kann, indem die entsprechenden Zahlen gedrückt werden. Beispiel: Wenn man 2,5,0 drückt, erscheint "250°F (121°C)" auf der rechten Seite der Anzeige, d.h. die Anfangstemperatur wird auf 250°F (121°C) eingestellt.
6. Nachdem die Temperatur eingestellt ist, wird die FUNCTION-Taste gedrückt und losgelassen und "INT1" und "PRESS" (Druck) blinken auf der linken Seite der Anzeige. Irgendeine Produkttaste drücken (1-0), um den Druck ein- oder abzuschalten.
7. Nachdem der Druck eingestellt ist, wird die FUNCTION-Taste gedrückt und losgelassen und "INT1", "LOAD" (Laden) und "COMP." (Kompensation) blinken auf der linken Seite der Anzeige. Der werksseitig voreingestellte Ladekompensationswert erscheint auf der rechten Seite der Anzeige.
8. Nach der Einstellung der Ladekompensation wird die FUNCTION-Taste gedrückt und losgelassen. "PROP." und "CONTROL" (Regelung) erscheinen auf der linken Seite der Anzeige und die werksseitig voreingestellte proportionelle Regeltemperatur erscheint auf der rechten Seite der Anzeige.
9. Nach der proportionellen Regelung wird die FUNCTION-Taste gedrückt und losgelassen. "ALM 1" (Alarm 1) und "TIME" (Zeit) blinken auf der linken Seite der Anzeige und die Zeit des ersten Warntons erscheint auf der rechten Seite der Anzeige. Um den Zeitpunkt zu ändern, zu dem der Warnton zu hören ist, die entsprechenden Produkttasten drücken, um die Zeit einzustellen. Beispiel: Man drückt 1,0,0,0 und 10:00 blinkt auf der rechten Seite der Anzeige, d.h. wenn der Timer bis auf 10 Minuten abgelaufen ist, ertönt der Warnton.

### 3-10. PROGRAMMIEREN (Forts.)

10. Nachdem der erste Warnton (Alarm 1) eingestellt ist, wird die FUNCTION-Taste gedrückt und losgelassen. "ALM 1", "SELF-" (Selbst) und "CANCEL" (Abbruch) blinken auf der linken Seite der Anzeige und "YES" (Ja) oder "NO" (Nein) erscheinen auf der rechten Seite der Anzeige. "YES" und "NO" können umgeschaltet werden, indem man auf eine der Produkttasten (1-0) drückt. "YES" bedeutet, der Warnton hört automatisch nach kurzer Zeit auf. "NO" bedeutet, jemand muß die entsprechende Produkttaste von Hand drücken, um den Warnton abzuschalten.
11. Schritte 9 und 10 für Warntöne 2 und 3 wiederholen.
12. Nachdem der dritte Warnton (Alarm 3) eingestellt ist, wird die FUNCTION-Taste gedrückt und losgelassen. "FILTER" (Filter) und "CYCLES" (Arbeitsgänge) erscheinen auf der linken Seite der Anzeige und der Filtergangwert auf der rechten Seite der Anzeige. Der Wert ist die Anzahl von Fritiergängen, die beendet werden müssen, bevor dem Bediener angezeigt wird, daß das Fett gefiltert werden muß.
13. Nachdem der Filterwert eingestellt ist, wird die FUNCTION-Taste gedrückt und losgelassen. "EOC" (Ende des Arbeitsganges) und "EXIT" (Ende) blinken auf der linken Seite der Anzeige und "COOL" (Kühl) erscheint auf der rechten Seite der Anzeige. Der "End-of-Cycle" (EOC) (Ende des Arbeitsganges) Austrittspunkt kann auf COOL (Kühl), SETP (voreingestellte Temp.) oder FILTR (Filter) eingestellt werden, indem eine der Produkt-Tasten (EOC) gedrückt wird. Für das Ende des Fritierganges kann die Steuerung so eingestellt werden, daß das Fett auf "COOL" oder die voreingestellte Temperatur zurückkehrt bzw. daß dem Bediener angezeigt wird, daß das Fett gefiltert werden muß.
14. Nachdem der "End-of-Cycle"-Punkt (Ende des Arbeitsganges) eingestellt ist, wird die FUNCTION-Taste gedrückt und losgelassen. "HEAD" (Einheit) und "COUNT" (Zahl) blinken auf der linken Seite der Anzeige und eine Zahl erscheint auf der rechten Seite der Anzeige. Die Zahl auf der rechten Seite ist die Zahl der Hühnchen, die frittiert werden sollen, wenn diese Produkttaste gedrückt wird. Die Anzahl kann geändert werden, indem die entsprechende Produkttaste gedrückt wird.

### 3-10. PROGRAMMIEREN (Forts.)

#### ACHTUNG

Ein anderes Produkt kann im Programmiermodus einprogrammiert werden, indem man wie folgt verfährt:

Die SCAN-Taste wird zu einem beliebigen Zeitpunkt, während man sich im Programmiermodus befindet, gedrückt und gedrückt gehalten und "SELECT PRODUCT" (Produkt wählen) rollt über die Anzeige. Eine beliebige Produkttaste (1-0) drücken. Nun kann das Produkt einprogrammiert werden.

- Um ein zweites Intervall einzuprogrammieren, wird die SCAN-Taste gedrückt und losgelassen, während man sich im Zeitmodus des ersten Modus befindet. "INT 2" (Intervall 2) und "TIME" (Zeit) blinken auf der linken Seite der Anzeige. Obige Schritte ausführen, wobei mit Schritt 4 begonnen wird.

### 3-11. REINIGEN DES FRITIERBECKENS

Nach der Installation der Friteuse sowie vor jedem Fettwechsel sollte das Fritierbecken wie folgt gründlich gereinigt werden:

- Den Betriebsschalter auf "OFF" stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.



Die Filterablaufwanne muß richtig unter dem Ablaufhahn stehen, um ein Spritzen oder Verschütten heißer Flüssigkeiten zu verhindern. Andernfalls kann es spritzen und schwere Verbrennungen verursachen.

- Wenn sich heißes Fett im Fritierbecken befindet, muß es abgelassen werden, indem man den Ablaufgriff langsam auf sich zu herauszieht.
- Das Ablassventil schließen und das Fett entsorgen.
- Den Deckel bis zur Deckelanschlaghalterung senken und zurückkippen, damit der Deckel beim Reinigen nicht im Wege ist.

**3-11. REINIGEN DES  
FRITIERBECKENS  
(Forts.)**

5. Reinigungsanweisungen sind in der KFC Standards Library zu finden.



DIE FRITEUSE NIEMALS UNTER DRUCK SETZEN, UM SIE ZU REINIGEN. Den Deckel offen lassen. Wasser unter Druck ist extrem heiß und verursacht schwere Verletzungen, wenn es die Haut berührt.

**WARNUNG**

Wenn die Reinigungslösung im Fritierbecken zu schäumen beginnt und überkocht, NICHT VERSUCHEN, SIE EINZUDÄMMEN, INDEM DER DECKEL DER FRITEUSE GESCHLOSSEN WIRD, oder schwere Verletzungen könnten die Folge sein.



Keine Stahlwolle, raue Reiniger oder Reinigungs-/Desinfektionsmittel benutzen, die Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, da sie den rostfreien Stahl beschädigen und die Standzeit des Gerätes verkürzen.

**ACHTUNG**

Darauf achten, daß das Innere des Fritierbeckens, die Abfließhahnöffnung und alle Teile, die mit dem neuen Fett in Berührung kommen, so trocken wie möglich sind.

6. Die Friteuse mit frischem Fett füllen.

**3-12. FILTERPUMPEN-  
MOTORSCHUTZ -  
"MANUELLES  
RÜCKSETZEN"**

Der Filterpumpenmotor ist mit einem manuellen Rücksetzknopf ausgestattet für den Fall, daß der Thermalschutz des Motors aktiviert wird. Dieser Rücksetzknopf befindet sich hinten am Motor. Ca. 5 Minuten warten, bevor versucht wird, diese Schutzvorrichtung wieder zurückzusetzen.

**WARNUNG**

Um Verbrennungen durch spritzendes Fett zu verhüten, muß sich der Betriebsschalter des Gerätes in der "OFF"-Stellung befinden, bevor man die manuelle Rücksetz-Schutzvorrichtung des Filterpumpenmotors wieder zurücksetzen kann.

**3-13. NORMALE WARTUNG**

Wie alle Lebensmittelverarbeitungsgeräte erfordert die Henny Penny Druckfriteuse Pflege und richtige Wartung. Die nachstehende Tabelle enthält eine Zusammenfassung der empfohlenen Wartungsarbeiten. Folgende Abschnitte enthalten Schritt für Schritt die Wartungsverfahren, die von dem Bediener ausgeführt werden sollten.

<b>Verfahren</b>	<b>Häufigkeit</b>
Filtern des Fettes	Siehe KFC Standards Library
Wechseln des Fettes	Siehe KFC Standards Library
Auswechseln des Filterelements	Siehe KFC Standards Library
Reinigung des Betriebsventils	Täglich
Reinigung des Fritierbeckens	Siehe KFC Standards Library