



HENNY PENNY®

Engineered to Last™

Henny Penny Evolution Elite™

**Offene Friteusen mit
reduzierter Fettkapazität
(Gasmodelle mit geteiltem und
durchgehendem Becken)**

Modell EEG-141

Modell EEG-142

Modell EEG-143

Modell EEG-144

FM08-304-A - German

Geändert am 10.8.2011 – Übersetzung der Originalanleitung

BEDIENUNGSANLEITUNG

**GARANTIEREGISTRIERUNG IM INTERNET
UNTER WWW.HENNYPENNY.COM**

NOTICE HINWEIS

Dieses Handbuch an einer leicht zugänglichen Stelle für zukünftige Referenz aufbewahren.

Ein Schaltplan für dieses Gerät ist auf der Innenseite der Tür zu finden.

Bei Gasgeruch zu befolgende Anweisungen an einem gut sichtbaren Ort anbringen. Diese Informationen müssen beim lokalen Gasversorgungsunternehmen eingeholt werden.

Den Verbrennungs- und Ventilationsluftstrom nicht behindern. Angemessenen Freiraum um das gesamte Gerät einhalten, um die ausreichende Luftversorgung der Brennkammer zu gewährleisten.

Das Modell EEG-10X ist eine offene Friteuse mit kontinuierlicher Zündflamme. Da die offene Friteuse nicht ohne Netzstrom betrieben werden kann, darf die Friteuse nicht bei Stromausfall verwendet werden. Das Gerät nimmt den normalen Betrieb nach Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch wieder auf.

CAUTION VORSICHT

Den Bereich um das Gerät sauber und frei von brennbarem Material halten, um Brände zu vermeiden.

 **WARNING** WARNUNG

Falsche Installation, Einstellung, Änderung, Reparatur und Wartung kann Sachschäden und schwere oder tödliche Verletzungen verursachen. Lesen Sie vor Installation oder Reparatur dieses Geräts alle Einbau-, Betriebs- und Wartungsanweisungen genau durch.

 **DANGER** GEFAHR

KEIN BENZIN ODER ANDERE ENTZÜNDLICHE DÄMPFE ODER FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTS ODER ANDERER GERÄTE LAGERN ODER VERWENDEN. NICHT-EINHALTUNG KANN ZU BRÄNDEN ODER EXPLOSIONEN FÜHREN.

Technische Daten von Geräten mit CE/AGA-Zeichen

Nominale Wärmezufuhr: (Netto)	Erdgas (I_{2H}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
	Erdgas (I_{2E}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
	Erdgas (I_{2E+}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
	Erdgas (I_{2L}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
	Erdgas (I_{2HS}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
	Flüssigpropan (I_{3p}) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Nominale Wärmezufuhr: (Brutto)	Erdgas (I_{2H}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
	Erdgas (I_{2E}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
	Erdgas (I_{2E+}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
	Erdgas (I_{2L}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
	Erdgas (I_{2HS}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
	Flüssigpropan (I_{3p}) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) (79,13 MJ/h)
Versorgungsdruck:	Erdgas (I_{2H}) = 20 mbar (2,0 kPa)
	Erdgas (I_{2E}) = 20 mbar
	Erdgas (I_{2E+}) = 20/25 mbar
	Erdgas (I_{2L}) = 25 mbar
	Erdgas (I_{2HS}) = 25 mbar
	Flüssigpropan (I_{3p}) = 30/37/50 mbar (3,0/3,7/5,0 kPa)
Druck am Prüfpunkt:	Erdgas (I_{2H}) = 8,7 mbar (0,87 kPa)
	Erdgas (I_{2E}) = 8,7 mbar
	Erdgas (I_{2E+}) = nicht zutr.
	Erdgas (I_{2L}) = 8,7 mbar
	Erdgas (I_{2HS}) = 8,7 mbar
	Flüssigpropan (I_{3p}) = 25 mbar (2,5 kPa)
Düsengröße:	Erdgas (I_{2H}) = 2,08 mm
	Erdgas (I_{2E}) = 2,08 mm
	Erdgas (I_{2E+}) = 1,70 mm
	Erdgas (I_{2L}) = 2,30 mm
	Erdgas (I_{2HS}) = 2,30 mm
	Flüssigpropan (I_{3p}) = 1,30 mm

Dieses Gerät muss in Übereinstimmung mit den Herstelleranweisungen und allen einschlägigen Vorschriften installiert werden. Es darf nur an einem gut belüfteten Ort verwendet werden. Vor Installation und Betrieb dieses Geräts die Anleitung vollständig lesen.

Der von diesem Gerät erzeugte Geräuschpegel liegt unter 70 dB(A).

ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

1-1. EINFÜHRUNG

Die offene Friteuse von Henny Penny ist ein Grundgerät für die bessere und einfachere Zubereitung von Nahrungsmitteln. Dies wird durch die Ausstattung des Geräts mit einem Mikroprozessor möglich gemacht. Das Gerät ist nur für den Einsatz in institutionellen und gewerblichen Küchen vorgesehen und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden.



NOTICE HINWEIS

- Am 16. August 2005 ist die WEEE-Richtlinie der Europäischen Union (Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten) in Kraft getreten. Unsere Produkte wurden gemäß der WEEE-Richtlinie bewertet. Wir haben unsere Produkte außerdem hinsichtlich der Einhaltung der RoHS-Richtlinie (Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe) geprüft und nach Bedarf umkonstruiert, um die entsprechenden Anforderungen zu erfüllen. Um die Einhaltung dieser Richtlinien zu gewährleisten, darf diese Maschine nicht als unsortierter Haushaltsmüll entsorgt werden. Wenden Sie sich bitte bezüglich der ordnungsgemäßen Entsorgung an den nächsten Henny Penny Vertragshändler.

1-2. MERKMALE

- Einfache Reinigung
- Bis zu 40 % weniger Fettverbrauch
- Durchgehendes oder geteiltes Becken
- Mikroprozessorsteuerung
- Edelstahlausführung
- Automatische Fettauffüllung
- Integriertes Selbstdiagnosesystem
- Integrierter Filter mit automatischer Filterung
- Betrieb mit Propan- oder Erdgas, 75.000 BTU (21,97 kW) pro Becken

1-3. MERKMALE

Wie jedes andere Nahrungsmittel-Zubereitungsgerät muss auch die offene Henny Penny Friteuse gepflegt und gewartet werden. Die erforderlichen Wartungs- und Pflegemaßnahmen sind in diesem Handbuch beschrieben und müssen regelmäßig im Rahmen des Gerätebetriebs durchgeführt werden.

NOTICE HINWEIS

Umfangreiche Wartungs- oder Reparaturarbeiten müssen von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

1-4. KUNDENDIENST

Sollten Sie außerbetriebliche Hilfeleistungen benötigen, rufen Sie bitte Ihre unabhängige Vertriebsgesellschaft oder die Henny Penny Corp. unter 1-800-417-8405 bzw. 1-937-456-8405 an.

1-5. SICHERHEIT

Die offene Henny Penny Friteuse verfügt über zahlreiche Sicherheitsmerkmale. Der sichere Betrieb kann jedoch nur durch das umfassende Verständnis der sachgemäßen Installations-, Betriebs- und Wartungsverfahren gewährleistet werden. Die Anweisungen in diesem Handbuch unterstützen den Bediener beim Erlernen der ordnungsgemäßen Verfahren.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung oder mangelndem Wissen benutzt werden, außer wenn diese Personen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt bzw. in die Bedienung des Geräts eingewiesen wurden.

Besonders wichtige oder sicherheitsbezogene Informationen werden durch die Begriffe **GEFAHR**, **WARNUNG**, **VORSICHT** und **HINWEIS** hervorgehoben, deren Verwendung unten beschrieben wird.



HINWEIS



VORSICHT



VORSICHT



WARNUNG



GEFAHR

Das **SICHERHEITS-WARNSYMBOL** wird zusammen mit den Signalwörtern **GEFAHR**, **WARNUNG** oder **VORSICHT** verwendet und weist auf das Risiko von Verletzungen hin.

Der Begriff **HINWEIS** weist auf besonders wichtige Informationen hin.

*Der Begriff **VORSICHT** weist bei Verwendung ohne Sicherheits-Warntsymbol auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zu Sachschäden führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.*

*Der Begriff **VORSICHT** weist bei Verwendung mit Sicherheits-Warntsymbol auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.*

Der Begriff **WARNUNG weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.**

DER BEGRIFF „GEFAHR“ WEIST AUF EINE UNMITTELBARE GEFAHRENSITUATION HIN, DIE ZU SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN FÜHRT, WENN SIE NICHT VERMIEDEN WIRD.

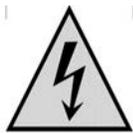
1-5. SICHERHEIT (Fortsetzung)



Symbol für Potenzialausgleich (Erdung)



WEEE-Symbol (Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten)



ODER



Symbole für Elektroschockgefahr



ODER



Symbole für heiße Oberflächen



Symbol für Quetschgefahr (Friteusen mit automatischer Hubfunktion)

ABSCHNITT 2. INSTALLATION

2-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt enthält Anweisungen für die Installation und das Auspacken der Henny Penny Evolution Elite® Friteuse.

NOTICE HINWEIS

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Servicetechniker installiert werden.



Das Frittiergerät nicht mit Objekten wie Bohrern oder Schrauben durchstechen, da dies zur Beschädigung von Komponenten bzw. Elektroschocks führen kann.

2-2. AUSPACKEN

NOTICE HINWEIS

Versandschäden sind im Beisein des Spediteurs festzustellen, auf dem Lieferschein zu vermerken und vor Abfahrt des Spediteurs von diesem zu unterschreiben.

1. Die Metallbänder durchschneiden und die Bänder vom Karton entfernen.
2. Den Kartondeckel öffnen und den Hauptkarton herausheben.
3. Die vier (4) Verpackungsendstücke von den Ecken entfernen.
4. Die Stretchfolie, mit der die Träger-/Gestellkiste befestigt ist, durchschneiden und die Kiste nach oben herausnehmen.
5. Die Metallbänder, mit denen die Friteuse auf der Palette befestigt ist, durchschneiden und die Friteuse von der Palette herunterheben.

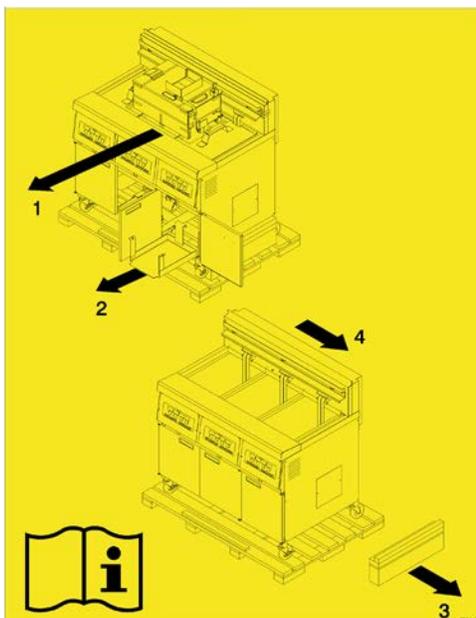


Abbildung 1

CAUTION VORSICHT

Die Filterablaufwanne und die JIB-Wanne von der Friteuse abnehmen, bevor die Friteuse von der Palette genommen wird, um die Beschädigung des Geräts zu vermeiden (Abbildung 1).



**WARNUNG
SCHWERES
OBJEKT**

Verletzungen beim Transport der Friteuse vermeiden. Die Friteuse wiegt je nach Ausstattung ca. 272 kg bis 363 kg (600 lbs. bis 800 lbs.).

2-3. AUFSTELLUNG

Die ordnungsgemäße Aufstellung der Friteuse ist für einen schnellen und bequemen Betrieb von großer Bedeutung. Der Aufstellungsort muss so gewählt werden, dass ausreichender Abstand für ordnungsgemäße(n) Betrieb und Wartung gewährleistet ist. Stellen Sie die offene Friteuse so auf, dass sie einfach be- und entladen werden kann, ohne dass die endgültige Zusammenstellung der bestellten Speisen behindert wird. Erfahrung hat gezeigt, dass ein schneller, ununterbrochener Service gewährleistet wird, wenn die Speisen vom rohen bis zum servierbereiten Zustand frittiert und dann im Warmhaltegerät bereitgehalten werden. Bitte bedenken Sie, dass die höchste Effizienz durch einen ununterbrochenen Arbeitsablauf erreicht wird, d. h. auf einer Seite roh hinein und auf der anderen Seite fertig heraus. Die Zusammenstellung der bestellten Speisen kann an einer anderen Stelle mit nur geringem Effizienzverlust erfolgen.



**VORSICHT
BRANDGEFAHR**

Die offene Friteuse mit den folgenden Mindestabständen zu brennbarem Material aufstellen, um Brände zu vermeiden: 5 cm (2 Zoll) an den Seiten und 10 cm (4 Zoll) an der Rückseite. Zu nicht brennbarem Material sind keine Mindestabstände an den Seiten und an der Rückseite erforderlich. Die offene Friteuse darf nur auf nicht brennbaren Böden installiert und betrieben werden.

In der Umgebung der Friteuse keine Sprühmittel verwenden, während das Gerät in Betrieb ist.



**WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR**

Um schwere Verbrennungen durch heißes, spritzendes Fett zu vermeiden, muss die Friteuse so aufgestellt und installiert werden, dass sie nicht umkippen oder bewegt werden kann. Zur Stabilisierung des Geräts können Spannbänder verwendet werden.

2-4. NIVELLIERUNG

Die offene Friteuse muss von rechts nach links und von vorn nach hinten nivelliert werden, um den ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten. Hierfür eine Wasserwaage am mittleren Schacht auf die ebene Fläche um den Beckenrand auflegen und die Laufrollen justieren, bis das Gerät waagrecht steht.

2-5. ENTLÜFTUNG

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

NOTICE HINWEIS

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

2-6. GASVERSORGUNG



WARNING VORSICHT

Bei Installation der gasbetriebenen offenen Friteuse keine Verlängerung am Gasabzug anbringen. Andernfalls kann der ordnungsgemäße Betrieb des Brenners beeinträchtigt werden, was wiederum zu Fehlfunktionen und potenziellem negativen Gegendruck führen kann.

Die gasbetriebene offene Friteuse kann werkseitig für den Betrieb mit Erd- oder Propangas ausgestattet werden. Die Anforderungen an die korrekte Gasversorgung sind auf dem Typenschild an der Innenseite der linken vorderen Schranktür angegeben. Der Mindestdruck der Gasversorgung beträgt bei Verwendung von Erdgas 1,7 kPa (17,0 mbar, 7 Zoll Wassersäule) und bei Verwendung von Propangas 2,49 kPa (24,9 mbar, 10 Zoll Wassersäule).

WARNING WARNUNG **EXPLOSION RISK** EXPLOSIONSGEFAHR

Ausschließlich die auf dem Typenschild angegebene Gassorte verwenden. Die Verwendung einer falschen Gasversorgung kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwere Verletzungen bzw. Sachschäden verursachen.

Der empfohlene Anschluss der Friteuse an die Hauptgasversorgung ist nachfolgend beschrieben.

WARNING VORSICHT

Zur Vermeidung potenziell schwerer Verletzungen:

- Die Installation muss in Übereinstimmung mit örtlichen und landesweiten Vorschriften, dem American National Standard Z223.1/NFPA 54 (der neuesten Ausgabe), dem National Fuel Gas Code der USA und den kommunalen Bauvorschriften durchgeführt werden. In Kanada gelten der Natural Gas and Propane Installation Code Nr. CSA B149.1 und Installation Codes - Gas Burning Appliances sowie örtliche Vorschriften. In Australien sind die Australian Gas Authority Vorschriften AS5601.1/2-2010 einzuhalten.

2-6. GASVERSORGUNG **(Fortsetzung)**

- Bei der Druckprüfung des Gasversorgungs-Rohrleitungssystems mit Testdrücken über 3,45 kPa (34,5 mbar, 1/2 PSIG) müssen die Friteuse und das manuelle Absperrventil von diesem System getrennt werden.
- Bei der Druckprüfung des Gasversorgungs-Rohrleitungssystems mit Testdrücken bis 3,45 kPa (34,5 mbar, 1/2 PSIG) muss die Friteuse durch Schließen des dedizierten manuellen Absperrventils vom Gasversorgungs-Rohrleitungssystem getrennt werden.
- Für offene Friteusen mit 3 und 4 Becken sollten ein 2,54 cm (1 Zoll) Schwarzstahlrohr und verformbare Rohrformstücke für den Gasversorgungsanschluss verwendet werden und für Friteusen mit 2 Becken ein 1,91 cm (3/4 Zoll) Schwarzstahlrohr.
- Keine Gusseisen-Rohrformstücke verwenden.
- Die Verwendung eines Rohrs mit 2,54 cm (1 Zoll) Durchmesser für Friteusen mit 3 und 4 Becken sowie eines Rohrs mit 1,91 cm (3/4 Zoll) Durchmesser für Friteusen mit 2 Becken ist nur eine Empfehlung. Es ist stets zu gewährleisten, dass das Rohr ausreichend groß und so installiert ist, dass die Gasversorgung den maximalen Bedarf ohne übermäßigen Druckabfall zwischen Zähler und offener Friteuse erfüllt. Der Druckabfall im Rohrleitungssystem darf 0,747 mbar (0,3 Zoll Wassersäule) nicht überschreiten.

Es sollten Vorkehrungen getroffen werden, damit die offene Friteuse zur Reinigung und Wartung bewegt werden kann. Dies kann wie folgt gewährleistet werden:

1. Installation eines manuellen Gasabsperrentils und einer Schnellkupplung oder eines Anschlussstücks oder
2. Installation eines von der CSA zertifizierten Hochleistungs-Steckverbinders. Die Wartung dieses Geräts, das über Laufrollen verfügt, erfordert die Installation eines Steckverbinders gemäß ANSI Z21.69-CAN 6.16 oder CAN 1-6.10m88 sowie einer Schnellkupplung gemäß ANSI Z21.41 oder CAN 1-6.9m70. Der Steckverbinder muss außerdem mit einer Fixiervorrichtung gemäß der Herstelleranweisungen installiert werden, um Zugbelastungen des Steckverbinders zu verhindern.
3. Der ordnungsgemäße Anschluss der flexiblen Gasleitung und der Fixiervorrichtung ist in der Abbildung auf der folgenden Seite dargestellt.

NOTICE HINWEIS

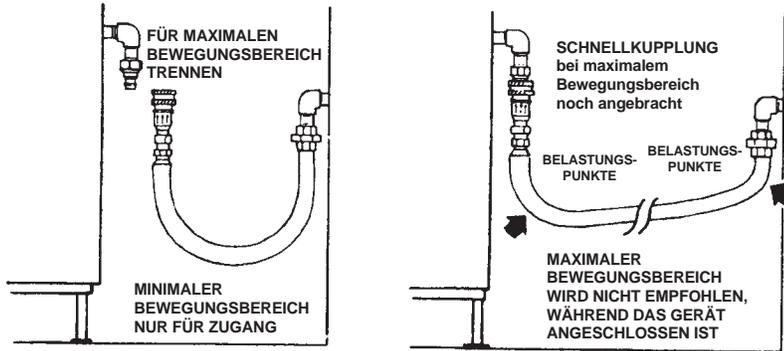
Die Fixiervorrichtung begrenzt die Entfernung, die die offene Friteuse von der Wand wegbewegt werden kann. Zur Reinigung und Wartung des Geräts muss die Fixiervorrichtung an der offenen Friteuse getrennt und die flexible Gasleitung abgeklemmt werden. Dadurch wird die Friteuse auf allen Seiten besser zugänglich. Nach der Reinigung und Wartung müssen die Gasleitung und die Fixiervorrichtung wieder angeschlossen werden.

2-6. GASVERSORGUNG (Fortsetzung)

GASANSCHLUSS RICHTIG

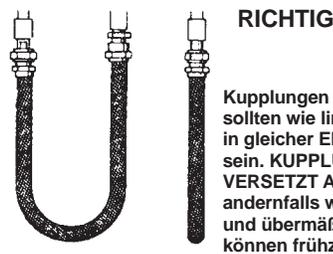
MINIMALER BEWEGUNGSBEREICH des Geräts, nur für den Zugang zur Schnellkupplung.

ENGE BIEGUNGEN UND KNICKE VERMEIDEN, wenn das Gerät von der Wand weggezogen wird. (Beim maximalen Bewegungsbereich werden – selbst bei ordnungsgemäßer Installation – die Leitungsenden geknickt und die Lebensdauer des Steckverbinders reduziert.)

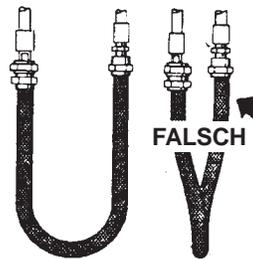


Für Australien oder Neuseeland:

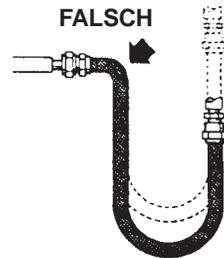
Wenn ein mit Laufrollen ausgestattetes Gerätemodell über einen flexiblen Schlauch an einen fest installierten Gasanschluss angeschlossen werden soll, muss eine Fixierungsvorrichtung (Kette oder Kabel) mit ausreichender Festigkeit am Gerät angebracht und innerhalb von 50 mm von jedem Anschlusspunkt an der Wand befestigt werden. Die Länge der Kette oder des Kabels darf 80 % der Gesamtlänge des Schlauchs nicht überschreiten.



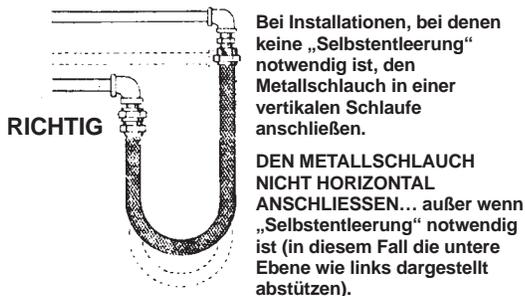
Kupplungen und Schlauch sollten wie links dargestellt in gleicher Ebene installiert sein. KUPPLUNGEN NICHT VERSETZT ANORDNEN – andernfalls werden sie verdreht und übermäßig belastet und können frühzeitig ausfallen.



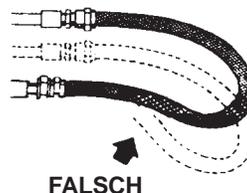
Richtige Installation eines Metallschlauchs für vertikale Verbindung mit einer einzigen, natürlichen Schlaufe. Enge Biegungen, wie rechts dargestellt, belasten und verdrehen den Metallschlauch und können zum frühzeitigen Ausfall der Kupplung führen.



Den Mindestbiegedurchmesser zwischen den Kupplungen nicht überschreiten, um die maximale Lebensdauer zu gewährleisten. Durch Verkleinern des Durchmessers an den Kupplungen, wie rechts dargestellt, werden Doppelbiegungen erzeugt, die zu Ermüdungsausfällen der Rohrformstücke führen.



Bei Installationen, bei denen keine „Selbstentleerung“ notwendig ist, den Metallschlauch in einer vertikalen Schlaufe anschließen. DEN METALLSCHLAUCH NICHT HORIZONTAL ANSCHLIESSEN... außer wenn „Selbstentleerung“ notwendig ist (in diesem Fall die untere Ebene wie links dargestellt abstützen).



FIXIERVORRICHTUNG
Der I-Bolt muss unter Verwendung akzeptabler Bauvorschriften an der Gebäudewand befestigt werden.

CAUTION VORSICHT

TROCKENBAUWÄNDE
Den I-Bolt an einem Wandpfosten befestigen. Nicht ausschließlich am Gipskarton anbringen. Den I-Bolt außerdem auf gleicher Höhe wie den Gasanschluss platzieren. Die bevorzugte Installation ist ca. 15 cm (6 Zoll) zu beiden Seiten des Gasanschlusses. Die Fixiervorrichtung muss mindestens 15 cm (6 Zoll) kürzer sein als die flexible Gasleitung.

CAUTION VORSICHT

Falls erforderlich Winkelstücke verwenden, um scharfe Knicke oder übermäßige Biegungen zu vermeiden. Mit einer Schlaufe installieren, um die Bewegungsfreiheit zu erhöhen. Das gasbetriebene Gerät muss für den maximalen Bewegungsbereich getrennt werden. (Der minimale Bewegungsbereich dient dem Abklemmen des Schlauchs.)

2-7. GASLECKPRÜFUNG

NOTICE HINWEIS

Vor dem Einschalten der Gasversorgung sicherstellen, dass der Gasventilknopf am Gasregelventil auf OFF (AUS) steht.

Nach der Erstinstallation und nach jeder Bewegung des Geräts sollten die Rohrleitungen und Anschlüsse auf Gaslecks geprüft werden. Dies kann durch Einschalten der Gasversorgung und Aufstreichen einer Seifenlösung auf alle Anschlüsse auf einfache Weise durchgeführt werden. Wenn Blasen austreten, sind Verbindungen undicht. In diesem Fall müssen die Rohranschlüsse nochmals vorgenommen werden.



**WARNUNG
OFFENE FLAMMEN
FERNHALTEN**

Um Brände und Explosionen zu verhindern, keine Streichhölzer oder offenen Flammen zum Prüfen auf Gaslecks verwenden. Sich entzündendes Gas kann zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

2-8. EINSTELLUNG DES GAS- DRUCKREGLERS

Der Gasdruckregler am Gasregelventil wird werkseitig wie folgt eingestellt:

- Erdgas: 0,87 kPa (8,72 mbar, 3,5 Zoll Wassersäule)
- Propangas: 2,49 kPa (24,9 mbar, 10,0 Zoll Wassersäule)

NOTICE HINWEIS

Der Gasdruckregler wurde von Henny Penny eingestellt und darf nicht vom Anwender modifiziert werden.

2-9. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

- 120 V, 50/60 Hz, 1 Phase, 12 A
- 230 V, 50 Hz, 1 Phase, 7 A

Die mit 120 Volt betriebene Gasfriteuse wird werkseitig mit einem geerdeten Netzkabel und -stecker ausgestattet, um Benutzer vor Elektroschocks zu schützen. Der Netzstecker muss an eine dreipolige, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Den Schutzkontakt (Erdung) nicht abtrennen oder anderweitig entfernen. Der an mit 230 Volt betriebenen Friteusen verwendete 230 Volt Stecker muss allen örtlichen und landesweiten Vorschriften entsprechen.



**WARNUNG
GEFAHR VON
ELEKTROSCHOCKS**

Um Elektroschocks zu vermeiden, muss das Gerät mit einem externen Hauptschalter versehen werden, der alle nicht geerdeten Leiter trennt. Der Hauptnetzschalter des Geräts trennt nicht alle stromführenden Netzleiter.

2-9. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN (Fortsetzung)



**WARNUNG
GEFAHR VON
ELEKTROSCHOCKS**

Um Elektroschocks zu vermeiden, darf der Schukostecker nicht modifiziert werden. Diese Friteuse muss ausreichend und sicher geerdet werden. Beachten Sie die örtlich oder landesweit geltenden Erdungsvorschriften bezüglich des sachgemäßen Erdungsverfahrens. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse in Übereinstimmung mit dem CSA C22.2, Canadian Electrical Code Part 1, und/oder örtlich geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

NOTICE HINWEIS

Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an der Friteuse die Stromversorgung trennen.

2-10. MOTORLAGER

Die Lager des Elektromotors sind dauergeschmiert und DÜRFEN NICHT GESCHMIERT WERDEN.

2-11. ZÜNDEN UND ABSTELLEN DER BRENNER

1. Den Netzschalter auf OFF (AUS) stellen.
2. Mindestens 5 Minuten warten und dann den Netzschalter auf ON (EIN) stellen.
3. Die Taste  am (linken oder rechten) Bedienfeld drücken.
4. Der Brenner wird gezündet und im Vorwärmzyklus betrieben, bis das Fett eine voreingestellte Temperatur erreicht.
5. Wenn auf dem Display ein Produkt oder Doppelstrich erscheint, die gewünschte Produkttaste drücken.

NOTICE HINWEIS

Die Friteuse ist mit einem Zündmodul ausgestattet, das über eine fest eingestellte Zündsicherheitszeit (TSA) von 90 Sekunden verfügt.

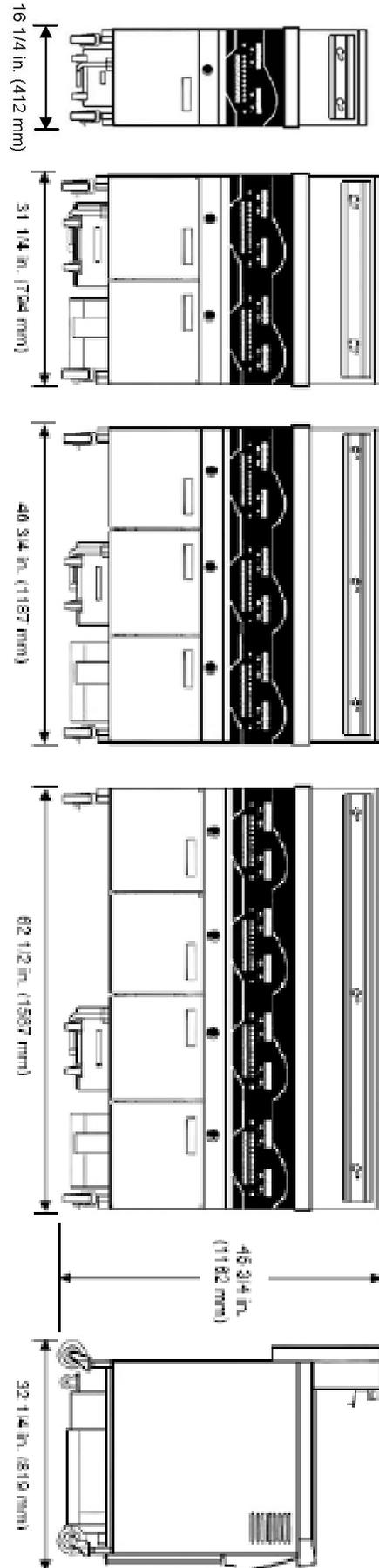
Zum Abstellen des Brenners:

1. Die Taste  am (linken oder rechten) Bedienfeld drücken.
2. Den Netzschalter auf OFF (AUS) stellen.
HINWEIS: Dadurch werden alle Becken ausgeschaltet.

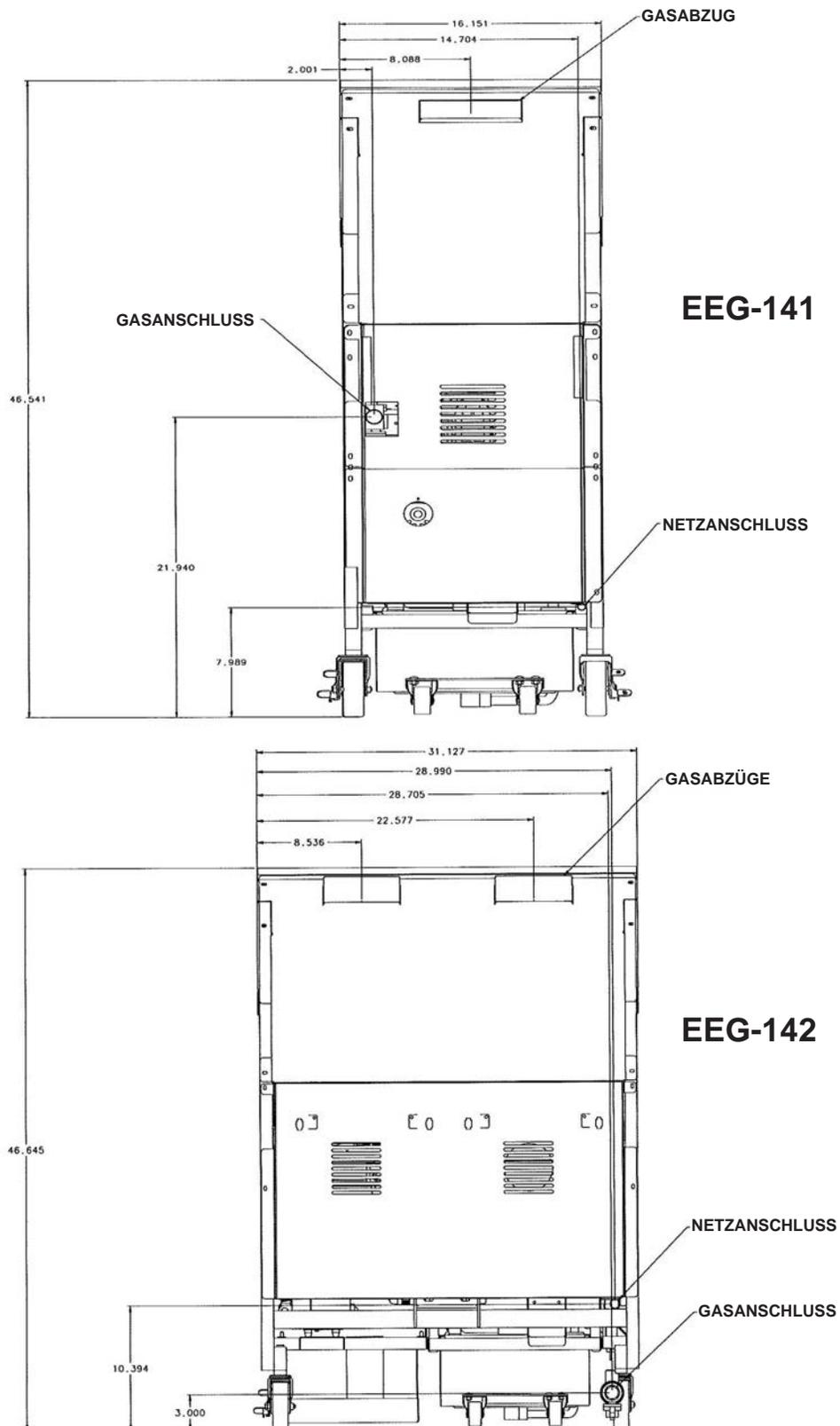
2-12. TEST DER FRITEUSE

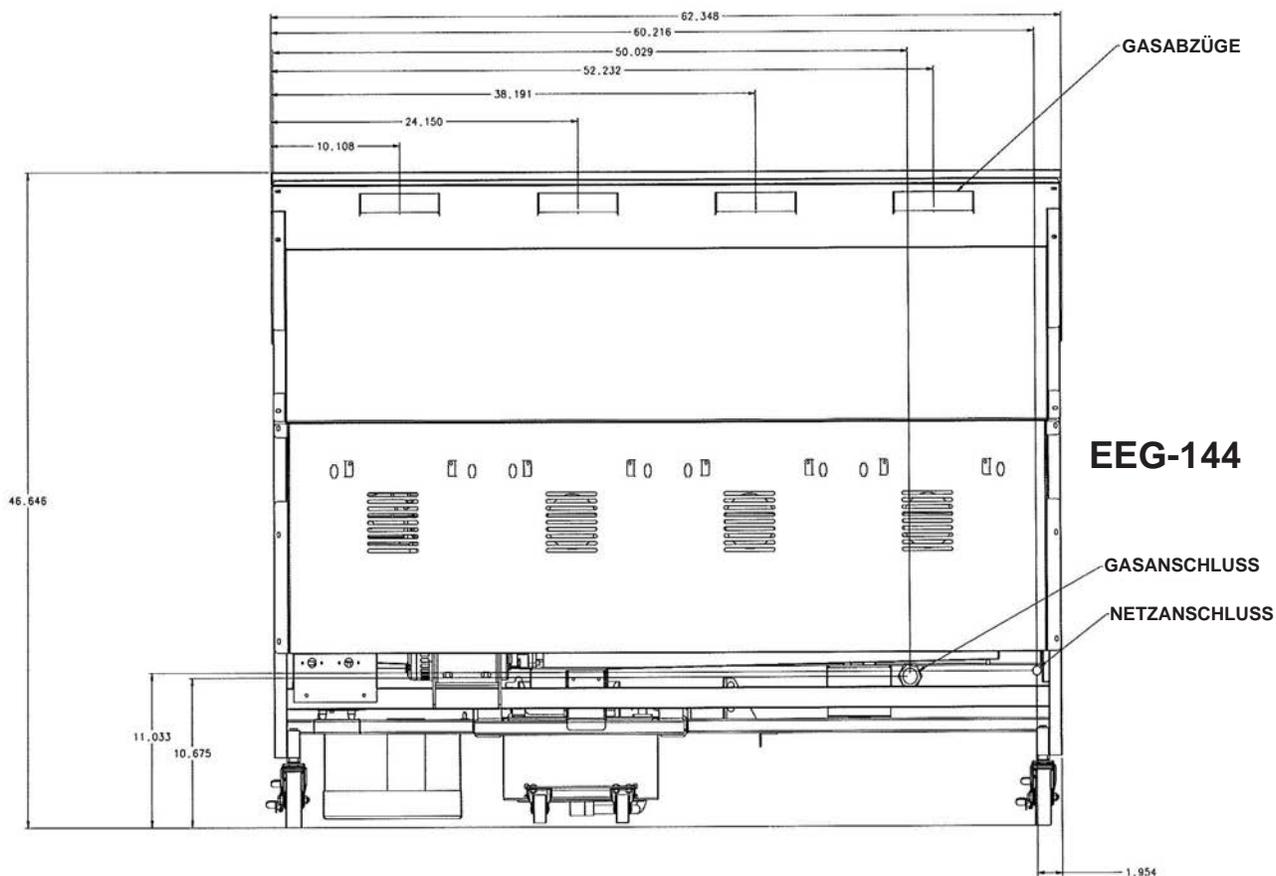
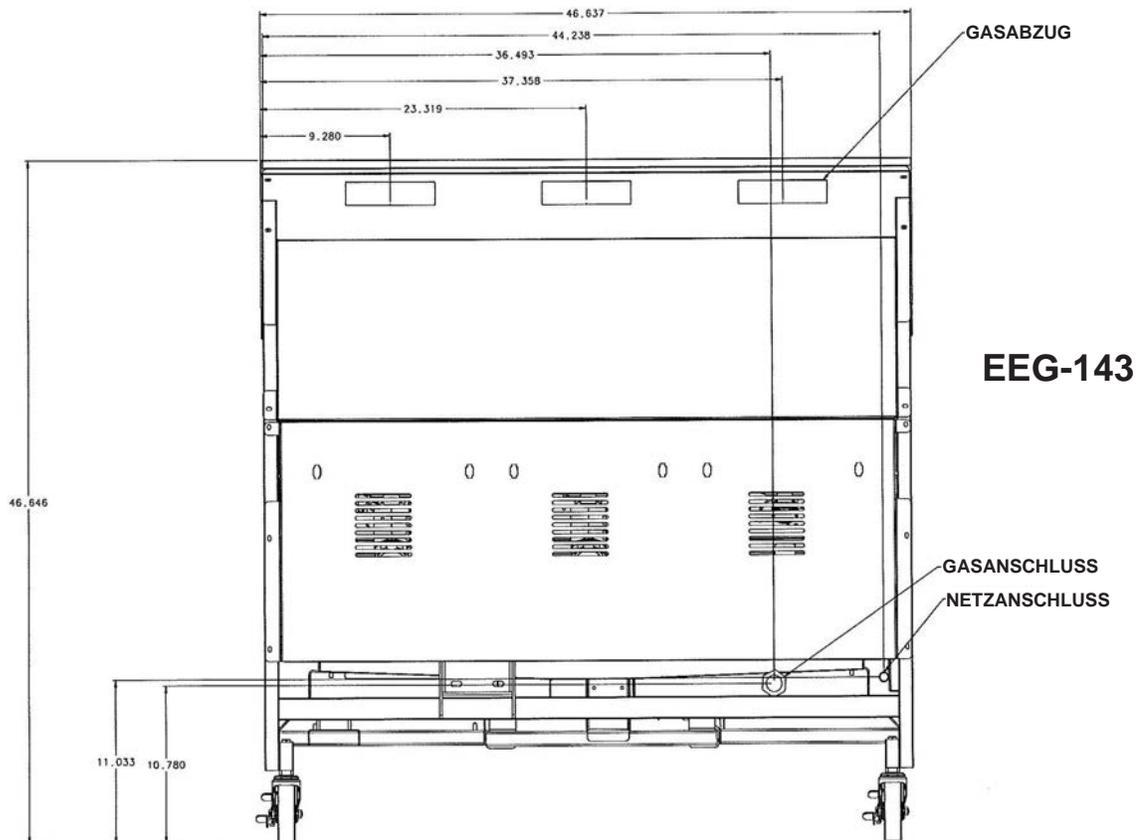
Jede druckbetriebene Henny Penny Friteuse wurde vor dem Versand umfassend vom Hersteller überprüft und getestet. Es gehört jedoch zur bewährten Verfahrensweise, das Gerät vor dem Betrieb auf ordnungsgemäße Funktion zu prüfen.

2-13. ABMESSUNGEN



Abzugs- und Gasleitungsabmessungen der Modelle EEG-14X (Alle Darstellungen von der Rückseite der Friteuse aus)





ABSCHNITT 3. BETRIEB

3-1. BEDIENELEMENTE

Siehe Erläuterungen auf den folgenden Seiten.

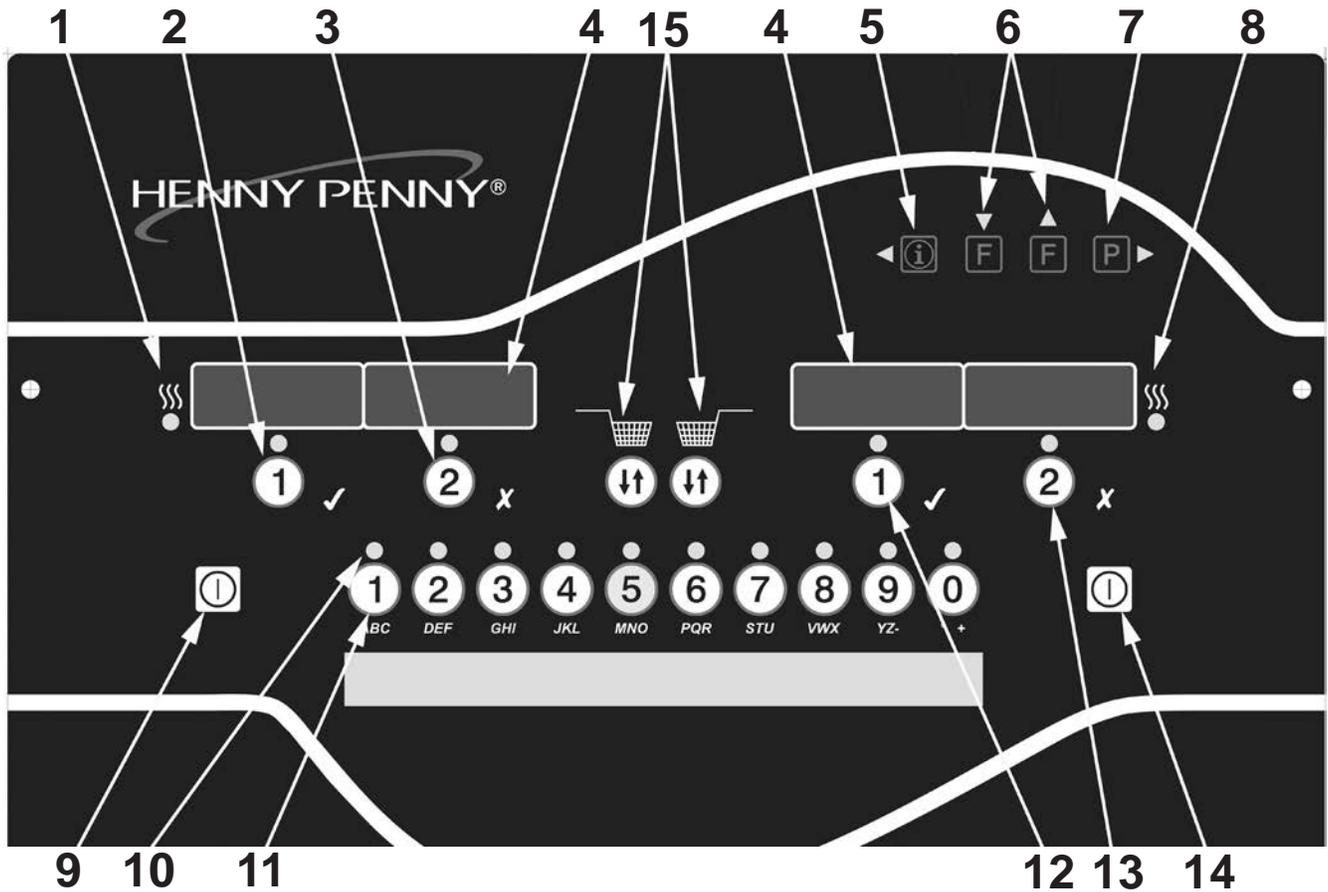


Abbildung 3-1



Abbildung 3-2

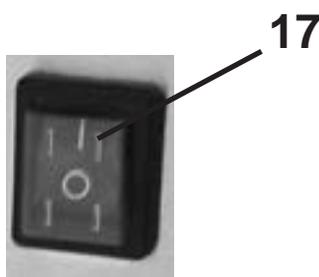


Abbildung 3-3

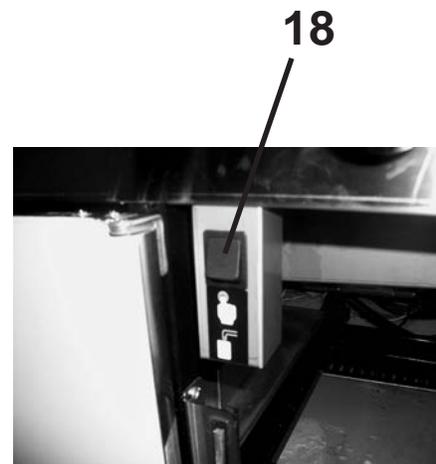


Abbildung 3-4
(Nur Friteusen mit Bulkfettversorgung)

3-1. BEDIENELEMENTE
(Fortsetzung)

Ziehen Sie in Verbindung mit der nachfolgenden Beschreibung der Funktionen die Abbildungen 3-1, 3-2, 3-3 und 3-4 zu Rate.

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1		Diese LED leuchtet auf, wenn das Steuermodul eine Heizanforderung für das/die linke(n) Becken auslöst und die Brenner zünden, um das Fett zu erwärmen
3-1	2		Beim normalen Betrieb wird durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den linken Korb gestartet und gestoppt bzw. das angezeigte Produkt geändert; wird außerdem für das ✓ verwendet, um JA oder eine Bestätigung einzugeben
3-1	3		Beim normalen Betrieb wird durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den linken Korb gestartet und gestoppt bzw. das angezeigte Produkt geändert; wird außerdem für das X verwendet, um NEIN oder einen Abbruch einzugeben
3-1	4	Digitaldisplay	Zeigt die Produktcodes, den Zeitschalter-Countdown von Kochgängen, die Aufforderungen in den Filtermodi, im Programmiermodus ausgewählte Parameter, die Fetttemperatur beim Drücken der Taste  und Fehlercodes an (Anzeige in unterschiedlichen Sprachen ist möglich)
3-1	5		Einmal drücken, um die Fetttemperatur anzuzeigen; zweimal drücken, um die Solltemperatur anzuzeigen; dreimal drücken, um die Informationen zur Wiederherstellung der Fetttemperatur jedes Becken von 121 °C auf 149 °C (250 °F auf 300 °F) anzuzeigen; wird im Programmiermodus verwendet: als ◀ Taste, um im Programmier- und Filtermodus zu einem vorherigen Parameter zurückzukehren
3-1	6		Wird zum Aufrufen des Filtermenüs verwendet; die linke Taste ist für das linke geteilte Becken und die rechte Taste für das rechte geteilte Becken bestimmt; wird außerdem für die Tasten ▲ oder ▼ verwendet; einmal drücken, um die Anzahl der Kochgänge bis zur nächsten Filterung im globalen Filtermodus oder den Modus bzw. den Prozentsatz der durchgeführten Filterungen im gemischten Filtermodus anzuzeigen; zweimal drücken, um das Datum und die Uhrzeit der letzten Filterung jedes Beckens anzuzeigen; dreimal drücken, um die Anzahl der Betriebsstunden des derzeit in der Ablaufwanne installierten Filterpads anzuzeigen.
3-1	7		Wird zum Aufrufen der Programmiermodi verwendet; wird als ▶ Taste verwendet, um den nächsten Parameter im Programmier- und Filtermodus aufzurufen; drücken, um eine 2. Sprache und Lautstärke einzustellen
3-1	8		Diese LED leuchtet auf, wenn das Steuermodul eine Heizanforderung für das/die rechte(n) Becken auslöst und die Brenner zünden, um das Fett zu erwärmen
3-1	9		Drücken, um das Heizsystem des/der linken Becken(s) ein- bzw. auszuschalten; bei durchgehenden Becken kann eine der beiden Tasten verwendet werden

3-1. BEDIENELEMENTE

(Fortsetzung)

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	10 und 11		Die entsprechende Produktasten-LED leuchtet auf, wenn das Produkt gewählt wurde oder wenn es mit der Kochtemperatur kompatibel ist Drücken, um das gewünschte Produkt zu wählen bzw. bei Benennung eines Produkts im Programmiermodus die Buchstaben unter der Taste im Namen zu positionieren Die  kann zum Aufrufen des Standby-Modus verwendet werden, wenn diese Funktion im Sonderprogrammierungsmodus aktiviert wurde
3-1	12		Beim normalen Betrieb werden durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den rechten Korb gestartet und gestoppt, das angezeigte Produkt geändert oder Anforderungen in den Filtermodi bestätigt; wird außerdem für das ✓ verwendet, um JA oder eine Bestätigung einzugeben
3-1	13		Beim normalen Betrieb werden durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den rechten Korb gestartet und gestoppt, das angezeigte Produkt geändert oder Anforderungen in den Filtermodi abgelehnt; wird außerdem für das X verwendet, um NEIN oder einen Abbruch einzugeben
3-1	14		Drücken, um das Heizsystem des/der rechten Becken(s) ein- bzw. auszuschalten
3-1	15		NUR an Friteusen mit automatischer Hubfunktion. Drücken, um die Körbe anzuheben oder abzusenken.
3-1	16		Neben jedem schwarzem Ablassknopf ist eine Filter Beacon® Leuchte zu finden; wenn die Leuchte blau aufleuchtet  , muss das Fett zu diesem Zeitpunkt gefiltert werden; die Leuchte blinkt, wenn der Ablass geöffnet oder geschlossen werden muss
3-1	17		Wenn der Netzschalter eingeschaltet (ON) wird, werden die Bedienelemente und Pumpen mit Strom versorgt
3-1	18		Bei Friteusen mit Bulkfettversorgung diese Taste drücken, um den JIB-Kanister zu füllen

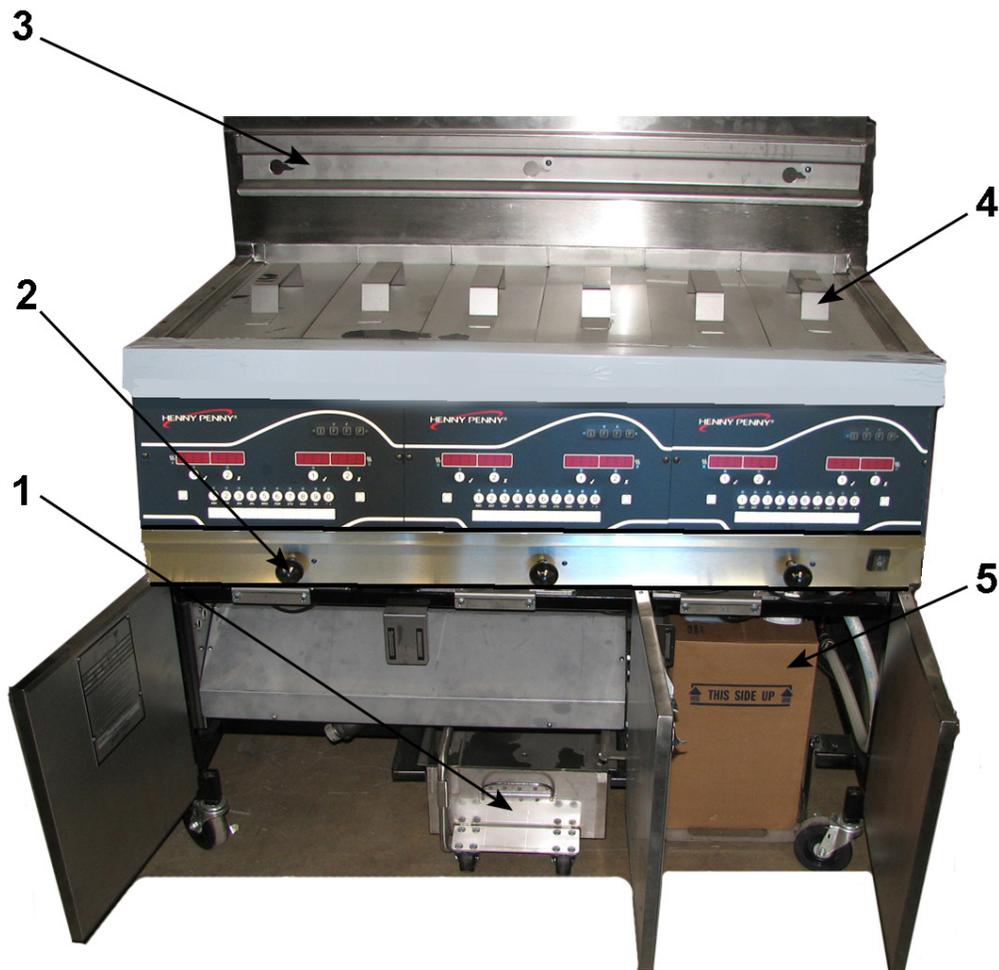


Abbildung 3-5

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-5	1	Filterablaufwanne	Das Fett läuft in diese Wanne ab und wird dann durch Filter gepumpt, um die Nutzungsdauer zu verlängern
3-5	2	Ablassventilknopf	Die schwarzen Knöpfe herausziehen, um das Ablassventil zu öffnen und das Fett aus dem Becken abzulassen. Die Knöpfe eindrücken, um das Ablassventil zu schließen, damit Fett in das Becken gepumpt werden kann.
3-5	3	Korbauflage	Die Körbe werden an dieser Auflage angehängt, wenn sie nicht verwendet werden bzw. um das Produkt nach einem Kochgang abtropfen zu lassen
3-5	4	Beckendeckel	Zum Abdecken nicht verwendeter Becken
3-5	5	JIB	Engl. Jug-in-a-Box; Kanister zum Aufbewahren des Fetts, das in die Becken gepumpt wird, um den Fettstand mithilfe des Oil Guardian™ Verfahrens (Automatisches Auffüllen) aufzufüllen

3-2. EINSTELLUNGSMODUS

Bei der ersten Inbetriebnahme erscheinen Aufforderungen zur Bestätigung der Einstellungen der Friteuse auf den Bedienelementen.

Wenn der Hauptnetzschalter eingeschaltet wird, erscheint OFF (AUS) auf

beiden Displays. Die Taste  auf einer beliebigen Seite drücken. Auf den Displays erscheint *SETUP* *ENTER CODE* (Einstellung, Code eingeben). 1, 2, 3 drücken. Auf dem linken Display erscheint LANGUAGE (Sprache) und auf dem rechten Display erscheint ENGLISH (Englisch).

Die Taste ▲ oder ▼ verwenden, um die Anzeigesprache auf Griechisch (ΕΛΛΗΝΙΚΑ), Russisch (РУССКИЙ), Schwedisch (SVENSKA), Deutsch (DEUTSCHE), Portugiesisch (PORTUG), Spanisch (ESPAÑOL) oder Französisch (FRANÇAIS) zu ändern.

Die Taste ► drücken, um mit den anderen Einstellungsoptionen fortzufahren:

- TEMP FORMAT (Temperatureinheit): °F oder °C
- TIME FORMAT (Uhrzeit-Anzeigeformat): 12 oder 24 Stunden
- ENTER TIME (Uhrzeit eingeben): Uhrzeit (mit Produkttasten ändern)
- ENTER TIME (Tageszeit eingeben): AM (Vormittag) oder PM (Nachmittag)
- DATE FORMAT (Datumsformat): MM-TT-JJ oder TT-MM-JJ
- ENTER DATE (Datum eingeben): Aktuelles Datum (mit Produkttasten ändern)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Sommerzeit): 1. AUS; 2. USA (ab 2007); 3. EUROPA; 4. FSA (USA vor 2007)
- FRYER TYPE (Gerätetyp): ELEKTRO oder GAS
- VAT TYPE (Beckentyp): DURCHGEHEND oder GETEILT
- AUTOLIFT ENABLED? (Automatische Hubfunktion aktiviert?): NO LIFT oder YES LIFT (mit oder ohne Hubfunktion)
- BULK OIL SUPPLY (Bulkfettversorgung): JA oder NEIN
- BULK OIL DISPOSE? (Bulkfettentsorgung?): JA oder NEIN
- S/N: Zeigt die Seriennummer des Geräts an; kann geändert werden (DIESE SERIENNUMMER SOLLTE MIT DER SERIENNUMMER AUF DEM TYPENSCHILD AN DER INNENSEITE DER TÜREN ÜBEREINSTIMMEN.)
- 2nd LANGUAGE (2. Sprache): Durch Einstellen einer zweiten Sprache kann die Anzeigesprache während des normalen Betriebs durch Drücken der Taste  auf einfache Weise gewechselt werden. Eine Sprache wird auf dem linken und die zweite Sprache auf dem rechten Display angezeigt. Durch Drücken der Taste ✓ unter der gewünschten Sprache wird die auf den Displays angezeigte Sprache ausgewählt.
- 2nd VOLUME (2. Lautstärke): Durch Einstellen einer zweiten Lautstärke kann die Lautstärke während des normalen Betriebs durch zweimaliges Drücken der Taste  auf einfache Weise gewechselt werden. Eine Lautstärkeeinstellung wird auf dem linken Display angezeigt (KEINE bis 10; 10 ist die lauteste) und die zweite Lautstärkeeinstellung erscheint auf dem rechten Display. Zur Auswahl der Lautstärke die Taste ✓ unter der gewünschten Einstellung drücken.
- SETUP COMPLETE (Einstellung abgeschlossen): Auf dem Display erscheint OFF (AUS) und das Gerät wird ausgeschaltet.

NOTICE HINWEIS

Die Taste ▲ oder ▼ verwenden, um die Einstellungen zu ändern, falls nicht anders angegeben.

Der Einstellungsmodus kann außerdem durch Neuinitialisierung der Bedienelemente im Sonderprogrammierungsmodus der Stufe 2 (SP-3) aufgerufen werden.

3-3. EIN- ODER AUFFÜLLEN VON FETT



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

CAUTION VORSICHT

Wenn die Friteuse aufheizt, muss der Fettstand stets über den Brennerrohren und den Fettstand-Anzeigemarkierungen an der Rückseite der Becken liegen. Nichteinhaltung dieser Anweisung kann zu einem Brand und/oder zur Beschädigung der Friteuse führen.

Die Verwendung von festem Fett wird nicht empfohlen. Festes Fett kann zu Verstopfungen und zum Ausfall der Pumpe führen.

1. Es wird empfohlen, in der offenen Friteuse ein hochwertiges Frittierfett zu verwenden. Manche minderwertigen Frittierfette haben einen hohen Feuchtigkeitsanteil und schäumen oder kochen über.



WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR

Beim Einfüllen von heißem Fett in das Becken Handschuhe tragen, um Verbrennungen zu vermeiden. Fett und alle Metallteile, die mit dem Fett in Kontakt kommen, sind äußerst heiß. Vorsichtig vorgehen, um Spritzen zu vermeiden.

2. **Fettkapazität:**
Durchgehende Becken = 14,2 Liter/13,6 kg (15 Quart/30 lbs)
Geteilte Becken = 7,1 Liter/6,8 kg (7,5 Quart/15 lbs)
Alle Becken sind an der Rückwand mit zwei Füllstand-Anzeigelinien versehen. Die obere Linie zeigt den ordnungsgemäßen Füllstand im aufgeheizten Zustand an. Abbildung 1.
3. Das Korbgitter in das Frittierbecken legen und das Becken bis zur unteren Anzeigelinie mit kaltem Fett füllen. Abbildung 2.

Becken aus Vorratsbehälter füllen (Friteuse muss mit optionalem Zubehör ausgestattet sein und „Bulk Oil Supply?“ [Bulkfettversorgung?] muss im Einrichtungsmodus auf YES [Ja] eingestellt werden)

1. Den Hauptnetzschalter auf ON (EIN) stellen.
2. Das Korbgitter in das Becken legen Abbildung 2.
3. Die (linke oder rechte) Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis *FILTER MENU* (Filterungsmenü) zusammen mit 1.AUTO FILTER? (Automatische Filterung?) auf dem Display erscheint.
4. Die Taste ► sechs Mal drücken und loslassen, bis 7.FILL POT FROM BULK? (Becken aus Vorrat füllen?) auf dem Display erscheint.
5. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint FILL VAT (Becken füllen) und dann ✓ = ABPUMPEN, X = FERTIG. Die Taste ✓ erneut drücken und gedrückt halten, um das Becken zu füllen. Auf dem Display erscheint FILLING (Füllvorgang läuft).
6. Wenn der Fettstand die untere Einfülllinie erreicht hat, die Taste ✓ loslassen. Auf dem Display erscheint wieder FILL VAT (Becken füllen) mit ✓ = ABPUMPEN, X = FERTIG. Die Taste X zwei Mal drücken, um mit dem normalen Betrieb fortzufahren.

NOTICE HINWEIS

Die schwarze Taste hinter der rechten Tür drücken, um den JIB Kanister je nach Bedarf aus dem Vorratsbehälter zu füllen. Abbildung 3.

3-4. STARTVERFAHREN AM MORGEN

1. Sicherstellen, dass das Korbgritter im Frittierbecken liegt und dass das Becken auf den ordnungsgemäßen Füllstand mit Fett gefüllt ist. Bei Modell EEG-141 den Fettbehälter füllen. Siehe Abschnitt 3-10.
2. Den Netzschalter auf ON (EIN) stellen und dann die Taste  drücken, um die Heizung des gewünschten Beckens einzuschalten. Wenn das Display IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) anzeigt, den korrekten Füllstand (siehe Abschnitt 3-2) bestätigen und dann die Taste ✓ für JA drücken.

Die Maschine beginnt automatisch mit dem Vorwärmzyklus, bis die Fetttemperatur 82 °C (180 °F) erreicht, und beendet dann den Vorwärmzyklus automatisch.

NOTICE HINWEIS

Der Vorwärmzyklus kann auf Wunsch umgangen werden; hierfür die Taste ✓ oder X drücken und fünf Sekunden gedrückt halten.

Das Display zeigt dann EXIT MELT (Vorwärmen beenden) und JA NEIN an. Die Taste ✓ für JA drücken. Das Becken wird dann allmählich erwärmt, bis die Solltemperatur erreicht ist.

CAUTION VORSICHT

Die Friteuse nicht unbeaufsichtigt lassen und den Vorwärmzyklus nur umgehen, wenn ausreichend Fett geschmolzen ist, um alle Brennerrohre vollständig zu bedecken. Wenn der Vorwärmzyklus umgangen wurde, bevor alle Brennerrohre bedeckt sind, wird übermäßiger Rauch erzeugt oder es kann ein Brand ausbrechen.

DANGER GEFAHR **OVERFLOW RISK** RISIKO VON ÜBERLAUFEN

DIE KÖRBE NICHT ÜBERLADEN UND KEIN PRODUKT MIT ÜBERMÄSSIGEM FEUCHTIGKEITSGEHALT IN DIE KÖRBE GEBEN. DIE MAXIMALE FÜLLMENGE DES DURCHGEHENDEN BECKENS BETRÄGT 1,4 KG (3 LBS), UND DIE MAXIMALE FÜLLMENGE DER GETEILTEN BECKEN BETRÄGT 0,68 KG (1,5 LBS). DIE NICHT-EINHALTUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZUM ÜBERLAUFEN DES FETTS AUS DEM BECKEN FÜHREN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER SACHSCHÄDEN VERURSACHEN.

WENN DIE FETTTEMPERATUR 216 °C (420 °F) ÜBERSCHREITEN SOLLTE, SOFORT DIE STROMVERSORUNG AM HAUPTSCHUTZSCHALTER UNTERBRECHEN UND DIE FRITEUSE REPARIEREN LASSEN. WENN DIE FETTTEMPERATUR DEN FLAMMPUNKT ÜBERSCHREITET, BRICHT EIN BRAND AUS, DER ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN UND/ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN KANN.

3-5. GRUNDLEGENDER BEDIENVORGANG

Die Evolution Elite Friteuse ist als Modell mit oder ohne automatische Hubfunktion erhältlich. Mithilfe der Bedienelemente für die automatische Hubfunktion können die Körbe zu Beginn des Kochgangs automatisch in das Fett abgesenkt und nach Ende des Kochgangs automatisch aus dem Fett angehoben werden.

1. Nach Beendigung des Vorwärmzyklus blinkt LOW TEMP (Niedrige Temperatur), bis die Solltemperatur erreicht ist. Nach Erreichen der Solltemperatur erscheint die Produktbezeichnung auf dem Display (Beispiel: FRY). Das Produkt kann nun in das Fett gegeben werden.
2. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken. (Bei Friteusen mit automatischer Hubfunktion wird der Korb automatisch in das Fett abgesenkt.)
3. Auf dem Display erscheint der Name des zu frittierenden Produkts (Beispiel: „FRY“) und der Timer zählt abwärts.
4. Nach Abschluss des Kochgangs ertönt ein Alarm und das Display zeigt DONE (Fertig) an.
5. Die Timer-Taste unter DONE drücken, um den Alarm abzustellen, und den Korb aus dem Becken heben. (Bei Friteusen mit automatischer Hubfunktion wird der Korb automatisch aus dem Fett angehoben.)
6. Wenn ein Qualitätstimer (Haltetimer) programmiert wurde, beginnt die Haltezeit automatisch, wenn der Bediener die Timer-Taste am Ende des Kochgangs drückt. Während der Haltetimer abwärts zählt, zeigt das Display den dreistelligen Produktcode, gefolgt von „Qn“ an, wobei „n“ die Anzahl der verbleibenden Minuten angibt. Beispiel: FRY / Q5 / FRY / Q5 FRY / Q4 usw.

Am Ende des Timer-Countdowns gibt das Display einen Ton ab und zeigt QUAL (Halten), gefolgt von der dreistelligen Produktbezeichnung an: QUAL / FRY / QUAL / FRY. Die Timer-Taste drücken, um den Timer abzustellen.

NOTICE HINWEIS

Ein Kochgang kann jederzeit durch Drücken und Festhalten der Timer-Taste  oder  gestoppt werden.

Der Standby-Modus kann aktiviert werden, um Fett- und Energiekosten zu sparen. In diesem Modus wird die Solltemperatur des Fetts herabgesetzt, wenn das Becken nicht verwendet wird. Zum Aktivieren des Standby-Modus die Taste  drücken. Die Steuerung kann so programmiert werden, dass der Standby-Modus nach „X“ Minuten Inaktivität des Beckens automatisch aktiviert wird.

Das Fett wird auf einer niedrigeren Temperatur gehalten, bis die

Taste  gedrückt wird. Danach wird das Fett wieder auf Kochtemperatur aufgewärmt. Siehe Sonderprogrammierungsmodi SP-7, SP-7A, SP-7B und SP-7C.

3-6. STANDBY-MODUS

3-7. OIL GUARDIAN™ (Automatisches Auffüllen)

Während des normalen Betriebs überwacht die Steuerung den Füllstand des Frittierfetts im Becken automatisch. Wenn die Steuerung erkennt, dass der Füllstand zu niedrig ist, pumpt das Gerät automatisch Fett vom JIB-Kanister in das Becken, um den korrekten Füllstand des Fetts aufrechtzuerhalten.

Manuelles Auffüllen

Wenn der Fettstand etwas zu niedrig ist, kann dem Becken jederzeit Fett aus dem JIB-Kanister hinzugefügt werden, um den Fettstand auf den ordnungsgemäßen Füllstand zu bringen. Hierzu die folgenden Schritte verwenden. Dieses Verfahren darf NICHT verwendet werden, um ein leeres Becken zu füllen.

1. Die (linke oder rechte) Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis *FILTER MENU* (Filterungsmenü) zusammen mit 1.EXPRESS FILTER (Schnellfilterung) auf dem Display erscheint.
2. Die Taste ► fünf Mal drücken, bis 6.FILL FROM JIB (Aus JIB-Kanister füllen) auf dem Display erscheint.
3. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint FILL VAT (Becken füllen) und dann ✓ = ABPUMPEN, X = FERTIG.
4. Die Taste ✓ drücken und gedrückt halten. Auf dem Display erscheint FILLING (Füllvorgang läuft) und Fett wird aus dem JIB-Kanister in das Becken gepumpt.
5. Wenn das Becken voll ist, die Taste ✓ loslassen. Auf dem Display erscheint FILL VAT (Becken füllen) und dann ✓ = ABPUMPEN, X = FERTIG. Die Taste X zwei Mal drücken, um mit dem normalen Betrieb fortzufahren.

3-8. AUSWAHL EINES PRODUKTS MIT UNTERSCHIEDLICHER SOLLTEMPERATUR

Wenn bei Auswahl eines Produkts XXX XXX auf dem Display erscheint, ist die Solltemperatur für dieses Produkt nicht korrekt. Die Solltemperatur für das gewünschte Produkt wie folgt ändern:

1. Eine Produkttaste drücken. Beispiel:  (FRY).
2. Auf dem Display erscheint XXX XXX.
3. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten. Auf dem Display erscheint FRY.
4. Die Fetttemperatur auf die Solltemperatur erwärmen lassen, bevor das Produkt in das Becken gegeben wird.

3-9. AUSTAUSCH DES JIB- KANISTERS



Abbildung 1

1. Bei niedrigem Füllstand im JIB-Kanister erscheint JIB IS LOW (JIB-Füllstand niedrig) auf dem Display und es ertönt ein Alarm.
2. Die rechte Tür öffnen, den JIB-Kanister aus dem Gerät ziehen und die Kappe oben vom JIB-Kanister abziehen. Den leeren JIB-Kanister entsorgen und durch einen neuen Kanister ersetzen. Abbildung 1.

NOTICE HINWEIS

Anweisungen für das Modell EEG-141 (Einzelbecken sind im nächsten Abschnitt zu finden.

3-10. FETTBEHÄLTER DES MODELLS EEG-141



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3



Abbildung 4

Füllen des Fettbehälters

1. Bei niedrigem Füllstand im JIB-Kanister erscheint JIB IS LOW (JIB-Füllstand niedrig) auf dem Display und es ertönt ein Alarm.
2. Die Tür öffnen, den Behälter nach vorn ziehen und den Behälterdeckel abnehmen. Abbildung 1.
3. Den Behälterdeckel an der Türhalterung anbringen. Abbildung 2.
4. Fett bis zu den Fülllinien (6,12 kg [13 lbs]) in den Behälter gießen, den Deckel wieder anbringen und den Behälter wieder einschieben. Abbildung 3.

Ausbau/Reinigung des Behälters

1. Die Tür öffnen und den Behälter nach vorn ziehen.
2. Den Behälter nach links schieben und aus der Friteuse herausheben. Abbildung 4.
3. Den Behälter mit Seife und Wasser in einem Waschbecken reinigen.

NOTICE HINWEIS

Bevor der Behälter wieder eingesetzt wird, die O-Ringe am Filterrohr (siehe unten) mit kaltem Fett schmieren. Die O-Ringe auf Risse oder Einkerbungen prüfen und falls erforderlich austauschen. Zum Austausch eines O-Rings den Ring mit einem kleinen Schlitzschraubendreher vom Ende des Rohrs abhebeln (siehe unten).



3-11. SMARTFILTER EXPRESS™

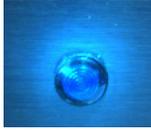


Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

1. Während des normalen Betriebs und nach einer bestimmten Anzahl von Kochgängen leuchtet die Filter Beacon® Leuchte an der Frontseite der Friteuse auf (Abbildung 1), und auf dem Display erscheint regelmäßig FLTR NOW? YES NO (Jetzt filtern? Ja/Nein). Wenn X für NEIN gedrückt wird, fährt die Friteuse mit dem normalen Betrieb fort und die Steuerung empfiehlt die Filterung zu einem späteren Zeitpunkt.
2. Filterwanne prüfen: Wenn Filterablaufwanne und -abdeckung nicht angebracht sind, zeigt das Display CHK PAN (Wanne prüfen) an. Sicherstellen, dass das Filterrohr fest angeschlossen ist, dass das die Filterablaufwanne bis zum Anschlag unter der Friteuse eingeschoben ist und dass die Filterwannenabdeckung angebracht ist.
3. Die Taste ✓ für JA drücken. Auf dem Display erscheint SKIM VAT (Becken abschöpfen), gefolgt von CONFIRM JA NEIN (Bestätigen Ja/Nein). Zum Abschöpfen des Beckens die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt OPEN DRAIN (Ablass öffnen) an. Den Ablassknopf (Abbildung 2) herausziehen. Auf dem Display erscheint DRAINING (Entleerung läuft) und Fett wird aus dem Becken abgelassen.



VORSICHT

Um das Überfüllen der Ablaufwanne zu verhindern, nur ein Becken auf einmal entleeren. Die Ablaufwanne kann das Fett aus einem durchgehenden Becken oder aus zwei geteilten Becken aufnehmen. Das Überfüllen der Ablaufwanne kann zu rutschigen Böden führen, die eine Verletzungsgefahr darstellen.



Wenn die Filterung NICHT durchgeführt werden soll, die Taste ⓘ drücken. Auf dem Display erscheint STOPPED (Gestoppt), gefolgt von CONTINUE FILTER YES NO (Filterung fortsetzen? Ja/Nein). Die Taste X drücken. Auf dem Display erscheint QUIT FILTER YES NO (Filterung abbrechen? Ja/Nein). Die Taste ✓ drücken. Der SmartFilter-Vorgang wird abgebrochen, die blaue Anzeigeleuchte geht aus und die Steuerung kehrt zum normalen Betrieb zurück. Die Steuerung empfiehlt die Filterung erneut, nachdem mehrere Kochgänge ausgeführt wurden.

Wenn der Ablauf durch Nahrungsmittelreste verstopft ist, zeigt das Display VAT EMTY (Becken leer), gefolgt von YES NO (Ja/Nein) an. Den Ablauf mit einer weißen Stabbürste reinigen. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint DRAINING (Entleerung läuft). Die Steuerung fährt mit dem Filtrvorgang fort.

4. Am Ende des Entleerungsvorgangs wird VAT EMTY (Becken leer), gefolgt von YES NO (Ja/Nein) angezeigt. Visuell prüfen, ob das Becken tatsächlich leer ist, und dann die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint WASHING (Waschvorgang läuft). Nach Abschluss der Filterung zeigt das Display CLOSE DRAIN (Ablass schließen) an. Den Ablassknopf eindrücken, um den Ablass zu schließen (Abbildung 3). Das Display zeigt FILLING (Füllvorgang läuft) an und das Becken wird mit Fett gefüllt.

3-11. SMARTFILTER EXPRESS™
(Fortsetzung)

5. Nachdem das Becken gefüllt wurde, erscheint IS POT FILLED? YES NO (Becken gefüllt? Ja/Nein). Sicherstellen, dass das Becken gefüllt ist, und dann die Taste ✓ für JA drücken. Die Steuerung wird ausgeschaltet.
6. Wenn das Becken während des SmartFilter Express™ Filtervorgangs nicht auf den ordnungsgemäßen Füllstand mit Fett gefüllt wurde, die Taste X für NEIN drücken. Die Pumpe wird dann für weitere 30 Sekunden eingeschaltet.
7. Auf dem Display erscheint IS POT FILLED? YES NO (Becken gefüllt? Ja/Nein). Sicherstellen, dass das Becken gefüllt ist, und dann die Taste ✓ drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf. Die Taste X drücken, um die Pumpe für weitere 30 Sekunden einzuschalten. Der Füllvorgang kann bis zu drei Mal wiederholt werden.

Filterfehler

8. Wenn drei Füllversuche erfolglos geblieben sind, zeigt das Display *CHANGE* *FILTER* *PAD* CLOGGED? (Verstopftes Filterpad wechseln?) an. Die Taste ✓ drücken. Die Steuerung wird ausgeschaltet. Das Filterpad entsprechend den Anweisungen im Abschnitt „Wechseln des Filterpads“ wechseln.

Wenn das Filterpad nicht gewechselt wird, erscheint die Erinnerung CHANGE FILTER PAD? (Filterpad wechseln) alle vier Minuten, bis das Pad gewechselt wurde.

9. Wenn das Filterpad gewechselt wurde und das Becken während des nächsten SmartFilter Express™ Filtervorgangs nicht nach drei Versuchen gefüllt wurde, erscheint FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE (Filterservice erforderlich - Siehe Fehlersuchtable) auf dem Display, gefolgt von YES (Ja). Die Taste ✓ drücken. Die Steuerung schaltet das Gerät aus.

NOTICE HINWEIS

Um zu gewährleisten, dass das Becken vollständig gefüllt wird, die Filterwanne mindestens einmal täglich reinigen und das Filterpad mindestens einmal täglich wechseln. Außerdem sicherstellen, dass der JIB-Kanister voll ist und dass die O-Ringe der Filterwanne in gutem Zustand sind. Wenn das Restaurant 24 Stunden am Tag geöffnet ist, die Filterwanne zweimal täglich reinigen und das Filterpad zweimal täglich wechseln.

3-12. TÄGLICHE FILTERUNG

Dieses Filterverfahren ermöglicht eine gründlichere Reinigung des Beckens und sollte einmal täglich durchgeführt werden. Das Becken kann jederzeit gefiltert werden, wenn kein Produkt frittiert wird.



**WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR**

Um Verbrennungen durch heißes Fett zu vermeiden, vor dem Filterverfahren zugelassene Schutzausrüstungen anlegen. Dazu gehören Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe.

Um das Überfüllen der Ablaufwanne zu verhindern, außerdem nur ein Becken auf einmal entleeren. Die Ablaufwanne kann das Fett aus einem durchgehenden Becken oder aus zwei geteilten Becken aufnehmen. Das Überfüllen der Ablaufwanne kann zu rutschigen Böden führen, die eine Verletzungsgefahr darstellen.



Abbildung 1



Abbildung 2

1. **Filterwanne prüfen:** Für den ersten Filtervorgang des Tages sollte ein neues Filterpad verwendet werden. Das gleiche Filterpad kann dann – mit Ausnahme von Fischbecken – für den Rest des Tages verwendet werden. **Nach der Filterung eines Fischbeckens muss das Filterpad gewechselt werden.**
Sicherstellen, dass die Filterwannenabdeckung angebracht ist, dass das Filterablaufrohr fest angeschlossen ist und dass die Filterablaufwanne eingeschoben und verriegelt ist. Wenn Filterablaufwanne und -abdeckung nicht ordnungsgemäß verriegelt sind, zeigt das Display CHK PAN (Wanne prüfen) an.
2. Die Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis 1.EXPRESS FILTER? (Schnellfilterung?) auf dem Display erscheint. Bei Friteusen mit geteiltem Becken die linke Taste **F** für das linke Becken und die rechte Taste **F** für das rechte Becken verwenden.
3. Die Taste **▶** drücken. Auf dem Display erscheint 2.DAILY FILTER? (Tägliche Filterung?).
4. Die Taste **✓** für JA drücken. Auf dem Display erscheint CONFIRM (Bestätigen), gefolgt von JA NEIN.
5. Die Taste **✓** für JA drücken. Das Display zeigt OPEN DRAIN (Ablass öffnen) an. Den Ablassknopf (Abbildung 1) herausziehen. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) an und Fett wird aus dem Becken abgelassen. ODER: Die Taste X für NEIN drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.
6. Das Korbgerüst aus dem Becken nehmen, nachdem das Fett abgelaufen ist. Abbildung 2.



**WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR**

Zum Anheben des Korbgerüsts einen Lappen oder Handschuhe verwenden. Das Korbgerüst kann heiß sein und Verbrennungen verursachen.

3-12. TÄGLICHE FILTERUNG (Fortsetzung)

- Die Seiten und den Boden des Beckens abschaben oder abbürsten. Vorsichtig vorgehen, damit die Fühler Elemente nicht beschädigt werden.

CAUTION VORSICHT

Keine Stahlwolle, scheuernden Reinigungsmittel bzw. chlor-, brom-, jod- oder ammoniakhaltigen Reinigungs-/ Desinfektionsmittel verwenden. Diese Reinigungsmittel greifen den Edelstahl an und verkürzen die Nutzungsdauer des Geräts.

Keine Wasserdüse (Drucksprühgerät) zum Reinigen des Geräts verwenden, um Schäden an den Teilen zu verhindern.

- Nachdem das Becken gereinigt wurde, zeigt das Display SCRUB VAT COMPLETE? YES NO (Becken vollständig gescheuert? Ja/Nein) an. Die Taste ✓ für JA drücken. Auf dem Display erscheint WASH VAT YES NO (Becken waschen? Ja/Nein).
- Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint WASHING (Waschvorgang läuft) und das Fett zirkuliert mehrere Minuten durch das Becken. Nach Abschluss des Waschvorgangs zeigt das Display WASH AGAIN? YES NO (Waschen wiederholen? Ja/Nein) an.

NOTICE HINWEIS

Bei der ersten Filterung eines neuen Filterpads dauert der Waschvorgang 45 Sekunden länger, um das Pad vor der ersten Verwendung gründlich zu reinigen.

- Die Taste ✓ für JA drücken, wenn ein weiterer Waschvorgang erforderlich ist. Andernfalls die Taste X für NEIN drücken. Das Display zeigt CLOSE DRAIN (Ablass schließen) an. Den Ablassknopf eindrücken, um den Ablass zu schließen (Abbildung 3). Auf dem Display erscheint RINSING (Spülvorgang läuft) und das Becken wird mit Fett gefüllt.
- Nachdem das Becken gefüllt wurde, erscheint OPEN DRAIN (Ablass öffnen) auf dem Display. Den Ablassknopf herausziehen, um den Ablass zu öffnen (Abbildung 4). Auf dem Display erscheint RINSING (Spülvorgang läuft). Nach Abschluss des Spülvorgangs zeigt das Display RINSE AGAIN? YES NO (Erneut spülen? Ja/Nein) an.
- Die Taste ✓ für JA drücken, wenn ein weiterer Spülvorgang erforderlich ist. Andernfalls die Taste X für NEIN drücken. Das Display zeigt POLISH? YES (Verfeinern? Ja) an.
- Die Taste ✓ für JA drücken. Das Fett wird durch das Filtersystem zirkuliert und dadurch „verfeinert“. Das Display zeigt 5:00 X=STOP an. Auf Wunsch die Taste X drücken, um die Verfeinerung abzubrechen. Andernfalls wird das Fett fünf Minuten lang gefiltert/verfeinert.
- Nach der Verfeinerung des Fetts zeigt das Display FILL VAT? YES (Becken füllen? Ja) an. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLOSE DRAIN (Ablass schließen). Den Ablassknopf eindrücken, um den Ablass zu schließen (Abbildung 3). Auf dem Display erscheint FILLING (Füllvorgang läuft) und das Becken wird wieder mit Fett gefüllt.



Abbildung 3



Abbildung 4

3-12. TÄGLICHE FILTERUNG (Fortsetzung)

15. Nachdem das Becken gefüllt wurde, erscheint IS POT FILLED? YES NO (Becken gefüllt? Ja/Nein) an. Die Taste ✓ für JA drücken. Die Friteuse nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

Wenn die Taste X gedrückt wird, erscheint FILLING (Füllvorgang läuft) auf dem Display. Der Füllvorgang kann bis zu vier Mal wiederholt werden. Nach vier erfolglosen Füllversuchen zeigt die Steuerung ADD QUIT (Hinzufügen abbrechen) an. Die Taste ✓ drücken. Die JIB-Pumpe wird für 60 Sekunden eingeschaltet und füllt das Becken aus dem JIB-Kanister. Die Taste X drücken, um mit dem normalen Betrieb fortzufahren.



DER FLAMMPUNKT DES FETTS WIRD DURCH LÄNGERE VERWENDUNG HERABGESETZT. DAS FETT ENTSORGEN, WENN ES ÜBERMÄSSIG RAUCHEN ODER SCHÄUMEN SOLLTE, UM SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ ODER SACHSCHÄDEN ZU VERHINDERN.

1. Die Tür öffnen, den Ablaufwannenanschlag anheben und die Ablaufwanne am Griff der Wanne herausziehen. Abbildungen 1 und 2.
2. Die (linke oder rechte) Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis *FILTER MENU* (Filterungsmenü) zusammen mit 1.EXPRESS FILTER? (Schnellfilterung?) auf dem Display erscheint.
3. Die Taste ► zwei Mal drücken und loslassen, bis 3.DISPOSE (Entsorgen) auf dem Display erscheint. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt DISPOSE? YES NO (Entsorgen? Ja/Nein) an.
4. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint IS DISPOSAL UNIT IN PLACE YES NO (SDU an der richtigen Stelle? Ja/Nein).
5. Nachdem der Fettentsorgungs-Transportwagen (SDU) unter die Friteuse gerollt wurde (Abbildung 3), die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint OPEN DRAIN (Ablass öffnen). Den Ablassknopf herausziehen, um den Ablass zu öffnen. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) an. Das Fett läuft nun aus dem Becken in den Transportwagen.
6. Das Display zeigt VAT EMPT YES NO (Becken leer? Ja/Nein) an. Sicherstellen, dass das Becken leer ist, und dann die Taste ✓ drücken.
7. Auf dem Display erscheint CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (Altes Fett aus den Fettleitungen entfernen) ✓ =PUMP (Abpumpen) X =DONE (Fertig). Die Taste ✓ drücken und einige Sekunden gedrückt halten, um altes Fett aus den Leitungen zu entfernen. Nachdem die Leitungen entleert wurden, die Taste X drücken.



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

**3-13. ABPUMPEN VON FETT
AUS DEM BECKEN
MITTELS OPTIONALEM
TRANSPORTWAGEN
(Fortsetzung)**

8. Das Display zeigt CLN VAT COMPLETE YES NO (Becken vollständig gereinigt? Ja/Nein) an. Wenn das Becken sauber ist, die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLOSE DRAIN (Ablass schließen). Den Ablassknopf eindrücken.
9. Das Display zeigt MANUAL FILL VAT (Becken manuell füllen), gefolgt von IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN an. Das Becken bis zur unteren Anzeigelinie an der Rückseite des Beckens füllen. Siehe Anweisungen unter „Ein- oder Auffüllen von Fett“ in Abschnitt 3-3.

Die Taste ✓ drücken. Die Friteuse nimmt den normalen Betrieb wieder auf.
10. Den Transportwagen unter der Friteuse herausziehen und durch die Filterablaufwanne ersetzen.

**3-14. ABPUMPEN VON FETT
AUS DEM BECKEN
MITTELS OPTIONALEM
BULKFETT-
ENTSORGUNGSSYSTEM**

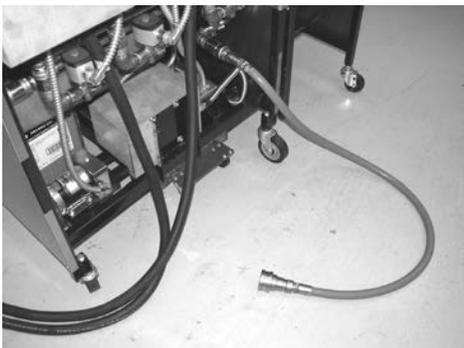


Abbildung 1



Abbildung 2

1. Die Schnellkupplungsbuchse des Schlauchs an der Rückseite der offenen Friteuse an den entsprechenden Schnellkupplungsstecker an der Wand anschließen. Wenn die Friteuse nicht bewegt wird, kann der Schlauch angeschlossen bleiben. Abbildungen 1 und 2.

NOTICE HINWEIS

Damit das Bulkfett-Entsorgungssystem verwendet werden kann, muss die Option BULK OIL DISPOSE? (Bulkfettentsorgung) im Sonderprogrammierungsmodus bzw. im Einrichtungsmodus auf YES (Ja) eingestellt werden. Mittels der Sonderprogrammierung kann unter SP-27 außerdem ein Schritt zur Eingabe eines Passwortcodes (1, 2, 3) hinzugefügt werden.

2. (Bei Friteusen mit geteilten Becken die linke oder rechte) Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis *FILTER MENU* (Filterungsmenü) und 1.EXPRESS FILTER? (Schnellfilterung?) auf dem Display erscheint.
3. Die Taste ► zwei Mal drücken und loslassen, bis 3.DISPOSE (Entsorgen) auf dem Display erscheint. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt DISPOSE? YES NO (Entsorgen? Ja/Nein) an. Bei Einstellung von SP-27 auf JA außerdem den Code 1, 2, 3 eingeben.
4. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt DRAIN VAT? YES NO (Becken entleeren? Ja/Nein) an. Die Taste X drücken, wenn Fett in der Ablaufwanne vorhanden ist. Mit Schritt 9 fortfahren.
5. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint OPEN DRAIN (Ablass öffnen). Den Ablassknopf herausziehen, um den Ablass zu öffnen. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) an. Das Fett läuft aus dem Becken in die Ablaufwanne.
6. Das Display zeigt VAT EMPTY YES NO (Becken leer? Ja/Nein) an. Sicherstellen, dass das Becken leer ist, und dann die Taste ✓ drücken.
7. Auf dem Display erscheint CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES (Altes Fett aus den Fettleitungen entfernen) ✓ =PUMP (Abpumpen) X =DONE (Fertig). Die Taste ✓ drücken und einige Sekunden gedrückt halten, um altes Fett aus den Leitungen zu entfernen. Nachdem die Leitungen entleert wurden, die Taste X drücken.

**3-14. ABPUMPEN VON FETT
AUS DEM BECKEN
MITTELS OPTIONALEM
BULKFETT-
ENTSORGUNGSSYSTEM
(Fortsetzung)**

8. Das Display zeigt CLN VAT COMPLETE YES NO (Becken vollständig gereinigt? Ja/Nein) an. Wenn das Becken sauber ist, die Taste ✓ drücken.
9. Auf dem Display erscheint DISPOSE (Entsorgen) und dann ✓ = ABPUMPEN X = FERTIG. Die Taste ✓ drücken.
10. Das Display zeigt DISPOSING... X=STOP (Entsorgung läuft... X=Anhalten) an und das Fett wird aus der Ablaufwanne in den Bulkfettbehälter gepumpt. Nachdem das Fett vollständig aus der Ablaufwanne abgepumpt wurde, die Taste X (STOPP) drücken.
11. Auf dem Display erscheint DISPOSE (Entsorgen) und dann ✓ = ABPUMPEN X = FERTIG. Die Taste X drücken. Auf dem Display erscheint CLOSE DRAIN (Ablass schließen). Den Ablass schließen.
12. Das Display zeigt MANUAL FILL VAT (Becken manuell füllen) (oder bei entsprechender Ausstattung FILL VAT FROM BULK [Becken aus Vorrat füllen]), gefolgt von IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN an. Das Becken bis zur unteren Anzeigelinie an der Rückseite des Beckens füllen. Siehe Anweisungen unter „Ein- oder Auffüllen von Fett“ in Abschnitt 3-3. Die Taste ✓ drücken. Die Friteuse nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

**3-15. WECHSELN DES
FILTERPADS**



Abbildung 1



Abbildung 2

Das Filterpad (oder -papier) muss mindestens einmal täglich gewechselt werden, um den ordnungsgemäßen Umlauf (Pumpvorgang) des Fetts zu gewährleisten. In Restaurants, die rund um die Uhr geöffnet sind, sollte das Filterpad zweimal täglich gewechselt werden.

NOTICE HINWEIS

Wenn das Filterpad nicht gewechselt wird, erscheint CHANGE PAD (Filterpad wechseln) als Erinnerung auf dem Display. Die Taste ✓ drücken, um die Meldung zu löschen. Die Meldung erscheint jedoch alle vier Minuten, bis das Filterpad gewechselt wird.

1. Sicherstellen, dass der Hauptnetzschalter auf ON (EIN) steht.
2. Die Tür öffnen, den Ablaufwannenanschlag anheben und die Ablaufwanne am Griff der Wanne herausziehen. Abbildungen 1 und 2.



**WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR**

Die Wanne kann heiß sein! Einen Lappen oder Handschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Wenn die Filterwanne mit Fett gefüllt ist, die Wanne vorsichtig handhaben, um Spritzen oder Verbrennungen zu vermeiden.

**3-15. WECHSELN DES
FILTERPADS (Fortsetzung)**



Abbildung 3

3. Die Wannensicherung von der Ablaufwanne abnehmen. Abbildung 3.



Abbildung 4

4. Den Krümelkorb aus der Ablaufwanne nehmen. Fett und Krümel vom Krümelkorb abwischen. Den Krümelkorb mit Seifenwasser auswaschen und dann gründlich mit heißem Wasser spülen. Abbildung 4.



Abbildung 5

5. Den Filterpad-Befestigungsring entfernen, gründlich mit Seifenwasser reinigen und mit heißem Wasser spülen. Abbildung 5.



Abbildung 6

6. Das Filterpad aus der Wanne herausziehen und entsorgen. Abbildung 6.

3-15. WECHSELN DES FILTERPADS (Fortsetzung)

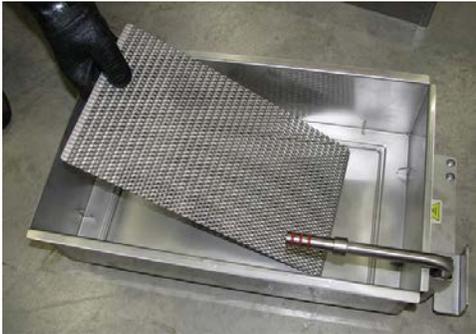


Abbildung 7

7. Das Bodensieb aus der Wanne nehmen, gründlich mit Seifenwasser reinigen, und mit heißem Wasser spülen. Abbildung 7.



Abbildung 8

8. Fett und Krümel von der Ablaufwanne abwischen. Die Ablaufwanne mit Seifenwasser auswaschen und dann gründlich mit heißem Wasser spülen. Abbildung 8.

NOTICE HINWEIS

Sicherstellen, dass Ablaufwanne, Bodensieb, Krümelkorb und Befestigungsring gründlich getrocknet werden, bevor das Filterpad in die Wanne eingesetzt wird. Das Filterpad wird ansonsten durch Wasser zersetzt.



Abbildung 9

9. Die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen: Das Bodensieb zuerst in die Filterwanne einsetzen, gefolgt von Filterpad, Befestigungsring und Krümelkorb.
10. Die Filterwanne wieder unter die Friteuse schieben und sicherstellen, dass das Filterrohr fest mit dem Anschlussstück an der Wanne unter der Friteuse verbunden ist. Abbildung 9.



Abbildung 10

11. Sicherstellen, dass der Ablaufwannenanschlag eingerastet ist. Die Friteuse ist nun wieder für den normalen Betrieb bereit. Abbildung 10.

3-16. AUSBAU UND REINIGUNG DER KORBAUFLAGE



Die Korbauflage an der hinteren Verkleidung der Friteuse sollte regelmäßig ausgebaut und gereinigt werden.



**WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR**

Beim Ausbau der Korbauflage Schutzhandschuhe tragen. Die Korbauflage kann heiß sein und Verbrennungen verursachen.

1. Die Korbauflage mit zwei Händen ergreifen, anheben und von den Stiftschrauben abziehen.
2. Die Auflage mit Seife und Wasser in einem Waschbecken reinigen und gründlich trocknen.
3. Den Bereich hinter der Korbauflage reinigen und die Auflage wieder installieren.

3-17. REINIGUNGSMODUS



**WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR**

Die Filterablaufwanne muss bis zum Anschlag unter die Friteuse eingeschoben sein. Die Abdeckung muss richtig angebracht sein. Vor dem Öffnen des Ablasses sicherstellen, dass die Filterablaufwanne eingerastet ist und dass die Öffnung in der Abdeckung mit dem Ablass ausgerichtet ist. Andernfalls kann Fett herausspritzen und Verletzungen verursachen.

Der Transport der Friteuse oder der Filterablaufwanne mit heißem Fett wird nicht empfohlen. Andernfalls kann heißes Fett herausspritzen und schwere Verbrennungen verursachen.

Beim Reinigen von Frittierbecken stets eine dicht schließende Schutzbrille oder einen Gesichtsschutz und Schutzhandschuhe tragen, da die Reinigungslösung hoch alkalisch ist. Vorsichtig vorgehen, um herausspritzende Reinigungslösung und anderen Kontakt mit den Augen und der Haut zu vermeiden. Andernfalls können schwere Verbrennungen verursacht werden. Die Anweisungen auf dem Reinigungsmittel sorgfältig lesen. Wenn die Lösung in die Augen gelangt, die Augen gründlich mit kaltem Wasser spülen und sofort einen Arzt aufsuchen.

Um das Überfüllen der Ablaufwanne zu verhindern, außerdem nur ein Becken auf einmal entleeren. Die Ablaufwanne kann das Fett aus einem durchgehenden Becken oder aus zwei geteilten Becken aufnehmen. Das Überfüllen der Ablaufwanne kann zu rutschigen Böden führen, die eine Verletzungsgefahr darstellen.



1. Angrenzende Becken abdecken, um zu vermeiden, dass Fett durch die Reinigungslösung kontaminiert wird.



Während des Reinigungsvorgangs kein Produkt in einem angrenzenden Becken frittieren, um die Kontamination des Fetts und/oder des Produkts zu vermeiden.

3-17. REINIGUNGSMODUS (Fortsetzung)

2. Die Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis 1.EXPRESS FILTER? (Schnellfilterung?) auf dem Display erscheint. Bei Friteusen mit geteiltem Becken die linke Taste **F** für das linke Becken und die rechte Taste **F** für das rechte Becken verwenden.
3. Die Taste ► mehrmals drücken und loslassen, bis CLEAN-OUT (Reinigung) auf dem Display erscheint.
4. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt OIL RMVD YES NO (Fett entfernt? Ja/Nein) an.
5. Wenn das Fett bereits entfernt wurde, die Taste ✓ drücken. Die Steuerung springt dann zum Schritt „Solution Added?“ (Lösung hinzugefügt?).

Wenn das Becken noch Fett enthält, die Taste X drücken. Das Display zeigt DISPOSE? YES NO (Entsorgen? Ja/Nein) an. Die Taste ✓ drücken, um das Fett zu entsorgen, oder die Taste X drücken, um den Reinigungsmodus zu beenden. Auf dem Display erscheint IS DISPOSAL UNIT IN PLACE YES NO (SDU an der richtigen Stelle? Ja/Nein). Bei Auswahl von NEIN zeigt das Display INSERT DISPOSAL UNIT (Entsorgungseinheit unterstellen) an. Nachdem die Entsorgungseinheit positioniert wurde, die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt OPEN DRAIN (Ablass öffnen) an. Den Ablass öffnen. Auf dem Display erscheint DRAINING (Entleerung läuft) und das Fett wird aus dem Becken abgelassen. Das Display zeigt VAT EMPT YES NO (Becken leer? Ja/Nein) an. Die Taste ✓ drücken, wenn das Becken leer ist. Auf dem Display erscheint CLOSE DRAIN (Ablass schließen). Den Ablass schließen.

Nur Bulkfettsysteme! Auf dem Display erscheint CHK PAN (Wanne prüfen), wenn die Filterablaufwanne fehlt. Wenn die Wanne eingesetzt ist, zeigt das Display OPEN DRAIN (Ablass öffnen) an. Den Ablassknopf herausziehen. Auf dem Display erscheint DRAINING (Entleerung läuft) und das Fett wird aus dem Becken abgelassen. Auf dem Display erscheint ✓ = ABPUMPEN X = FERTIG. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint DISPOSING (Entsorgung läuft) und das Fett wird aus der Ablaufwanne abgepumpt. Wenn die Wanne leer ist, die Taste X zwei Mal drücken und den Ablass schließen.

6. Auf dem Display erscheint SOLUTION ADDED? YES NO (Lösung hinzugefügt? Ja/Nein). Das Becken bis 25 mm (1 Zoll) über die obere Einfüllmarkierung mit heißem Wasser füllen und 0,12 Liter (4 oz.) Reinigungsmittel für offene Friteusen hinzugeben und gut mischen. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt START CLEAN YES NO (Reinigung starten? Ja/Nein) an.
7. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLEANING (Reinigung läuft) und ein Countdown-Timer. Für diesen Schritt wird eine Stunde lang eine Temperatur von 91 °C (195 °F) aufrechterhalten.

Während des Reinigungsvorgangs falls erforderlich Wasser hinzufügen, um den Füllstand 25 mm (1 Zoll) über der oberen Einfüllmarkierung zu halten.

Zum vorzeitigen Abbrechen des Reinigungsvorgangs die Taste X drücken. Auf dem Display erscheint QUIT CLEANING YES NO (Reinigung abbrechen? Ja/Nein). Die Taste ✓ drücken, um die restliche Countdown-Zeit abzubrechen und mit dem Spülvorgang fortzufahren.

3-17. REINIGUNGSMODUS
(Fortsetzung)

8. Die Innenseite des Beckens mit einer Reinigungsbürste für offene Friteusen (auf keinen Fall Stahlwolle verwenden) schrubben. Nach einer Stunde erscheint CLN DONE (Reinigung beendet) auf dem Display und es ertönt ein Signalton. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt dann REMOVE SOLUTION FROM VAT (Lösung aus dem Becken entfernen) an.
9. Die internen Filterkomponenten der Filterablaufwanne entfernen und in einem Waschbecken reinigen. Die leere Filterablaufwanne mit der Abdeckung wieder in die Friteuse einsetzen und sicherstellen, dass die Teile fest eingeschoben und vollständig verriegelt sind.
10. Den Ablassknopf herausziehen und den Inhalt des Beckens in die Filterablaufwanne ablassen. Die Ablaufwanne aus dem Gerät nehmen und die Reinigungslösung entsorgen.



WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR

Um Verbrennungen beim Ausgießen der heißen Lösung zu vermeiden, Schutzhandschuhe und -ausrüstungen tragen und vorsichtig vorgehen, damit die Lösung nicht spritzt.

11. Die leere Filterablaufwanne wieder in die Friteuse einsetzen und die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt dann VAT EMPTY YES NO (Becken leer? Ja/Nein) an.
12. Wenn das Becken leer ist, die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt SCRUB VAT COMPLETE? YES NO (Becken vollständig gescheuert? Ja/Nein) an. Das Becken falls erforderlich mit einer Bürste und einem Scheuerschwamm reinigen.



Keine Stahlwolle, scheuernden Reinigungsmittel bzw. chlor-, brom-, jod- oder ammoniakhaltigen Reinigungs-/ Desinfektionsmittel verwenden. Diese Reinigungsmittel greifen den Edelstahl an und verkürzen die Nutzungsdauer des Geräts.

Keine Wasserdüse (Drucksprühgerät) zum Reinigen des Geräts verwenden, um Schäden an den Teilen zu verhindern.

13. Nachdem das Becken gereinigt wurde, die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt RINSE VAT (Becken spülen) an. (Wenn der Ablass geschlossen ist, erscheint OPEN DRAIN [Ablass öffnen] auf dem Display. In diesem Fall den Ablass öffnen.)
14. Sauberes Wasser und ca. 0,25 Liter (8 oz.) destillierte Essiglösung in das Becken gießen und das Spülwasser durch den Ablass in die Ablaufwanne laufen lassen. Das Becken mindestens drei Mal spülen; dabei jedoch darauf achten, dass die Ablaufwanne nicht überfüllt wird. Das Display zeigt nun RINSE COMPLETE YES NO (Spülvorgang beendet? Ja/Nein) an.
15. Nachdem das Becken vollständig gespült wurde, die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (Lösung aus den Fettleitungen entfernen). ✓ = ABPUMPEN; X = FERTIG.

3-17. REINIGUNGSMODUS (Fortsetzung)

Die Taste ✓ einige Sekunden lang drücken, um zu gewährleisten, dass sich keine Reinigungslösung mehr in den Fettleitungen befindet. Nachdem die Leitungen entleert wurde, die Taste X drücken. Auf dem Display erscheint VAT DRY? YES NO (Becken trocken? Ja/Nein). Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLOSE DRAIN (Ablass schließen). Den Ablassknopf eindrücken, um den Ablass zu schließen. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

16. Die Ablaufwanne unter der Friteuse hervorziehen und das Spülwasser entsorgen.
17. Das Becken gründlich mit einem Lappen trocknen und dann die Taste ✓ drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

CAUTION VORSICHT

Sicherstellen, dass das Beckeninnere, die Öffnung des Ablassventils und alle anderen Teile, die mit dem neuen Fett in Kontakt kommen, so trocken wie möglich sind.

3-18. PRÜFUNG/AUSTAUSCH DER O-RINGE DER FILTERABLAUFWANNE

18. Sicherstellen, dass der Ablass geschlossen ist, und die Filterwanne mit einem neuen Filterpad in die Friteuse einsetzen. Das Becken gemäß den Anweisungen unter **Ein- oder Auffüllen von Fett** in Abschnitt 3-3 mit Fett füllen.

Um Austreten von Fett zu vermeiden und die ordnungsgemäße Ausführung des Filtervorgangs zu gewährleisten, die O-Ringe der Filterablaufwanne mindestens alle 3 Monate auf Einkerbungen und Risse untersuchen. Abbildung 1



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

1. Die Tür öffnen, den Ablaufwannenanschlag anheben und die Filterablaufwanne am Griff der Wanne herausziehen. Abbildungen 2 und 3.



WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR

Die Wanne kann heiß sein! Einen Lappen oder Handschuhe verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.

2. Die drei O-Ringe am Rohr der Filterablaufwanne visuell auf Risse oder Brüche untersuchen und nach Bedarf austauschen. Abbildung 1.

3-18. PRÜFUNG/AUSTAUSCH DER O-RINGE DER FILTERABLAUFWANNE (FORTSETZUNG)



Abbildung 4

3. Zum Austausch eines O-Rings den Ring mit einem kleinen Schlitzschraubendreher vom Ende des Rohrs abhebeln. Den neuen O-Ring in die Kerbe des Rohrs einsetzen. Bevor die Filterablaufwanne wieder in Position geschoben wird, die O-Ringe am Filterrohr mit frischem, kaltem Fett schmieren. Abbildung 4.

3-19. INFO-TASTE-STATISTIK

Tatsächliche Fetttemperatur

1. Die Taste  drücken. Die tatsächliche Fetttemperatur wird für jedes Becken auf dem Display angezeigt.

Solltemperatur

2. Die Taste  zwei Mal drücken. Auf dem Display erscheint SP (Solltemperatur) zusammen mit der (voreingestellten) Solltemperatur jedes Beckens.

Wiederherstellungsinformationen für jedes Becken

3. Die Taste  drei Mal drücken. Auf dem linken Display erscheint REC (Wiederherstellung) und das rechte Display zeigt die Wiederherstellungszeit an, die zur Erhöhung der Fetttemperatur von 121 °C auf 149 °C (250 °F auf 300°F) benötigt wurde.

Beispiel:

REC	5:30
-----	------

 bedeutet, dass es 5 Minuten und 30 Sekunden gedauert hat, bis die Fetttemperatur von 121 °C auf 149 °C erwärmt wurde.

NOTICE HINWEIS

Wenn innerhalb von fünf Sekunden in einem der Statistikmodi keine Taste gedrückt wird, nimmt die Steuerung den normalen Betrieb wieder auf.

3-20. FILTER-TASTE-STATISTIK Verbleibende Kochgänge vor der Filterung

1. Eine der beiden Tasten **F** drücken und loslassen. Auf dem linken Display erscheint COOKS REMAIN (Verbleibende Kochgänge) und das rechte Display zeigt die Anzahl der verbleibenden Kochgänge vor der nächsten automatischen Filterung an.

Beispiel:

REMA	IN
------	----

3	6
---	---

 bedeutet, dass der Bediener nach drei weiteren Kochgängen im linken Becken gefragt wird, ob die Filterung begonnen werden soll oder nicht. Im rechten Becken können jedoch noch sechs weitere Kochgänge ausgeführt werden.

Uhrzeit und Datum

2. Eine der beiden Tasten **F** zwei Mal drücken. Auf den Displays erscheint FILTERED (Letzte Filterung), gefolgt von der Uhrzeit und des Datums des letzten Filtrervorgangs.
3. Eine der beiden Tasten **F** drei Mal drücken. Auf den Displays erscheint FLTR PAD XX HOURS (Filterpad XX Stunden), um die Anzahl der Betriebsstunden des aktuellen Filters anzuzeigen.

3-21. VORBEUGENDER WARTUNGSPLAN

Wie alle anderen Nahrungsmittel-Zubereitungsgeräte muss auch die offene Henny Penny Friteuse ordnungsgemäß gepflegt und gewartet werden. In der folgenden Tabelle sind die Verfahren der planmäßigen Wartung zusammengefasst, die vom Bediener durchgeführt werden müssen.

<u>Verfahren</u>	<u>Häufigkeit</u>
Filterung des Frittierfetts (Abschnitt 3-11 oder 3-12)	Täglich
Wechseln des Filterpads (Abschnitt 3-15)	Täglich
Schmierung der O-Ringe der Filterwanne (Abschnitt 3-18)	Bei jedem Wechsel des Filterpads
Schmierung der O-Ringe des Fettbehälters bei Modell EEG-141	Beim Ausbau des Behälters
Wechseln des Frittierfetts	Wenn das Fett Rauch erzeugt, übermäßig schäumt oder schlecht schmeckt
Reinigen des Beckens (Abschnitt 3-17)	Bei jedem Wechsel des Frittierfetts
Prüfung der O-Ringe der Filterwanne (Abschnitt 3-18)	Vierteljährlich
Prüfung der O-Ringe des Fettbehälters bei Modell EEG-141 (Abschnitt 3-10)	Vierteljährlich
Gebläse und Lüftungsschlitze reinigen (Abschnitt 3-22)	Halbjährlich

3-22. GEBLÄSE UND LÜFTUNGSSCHLITZE REINIGEN



Abbildung 1



Abbildung 2

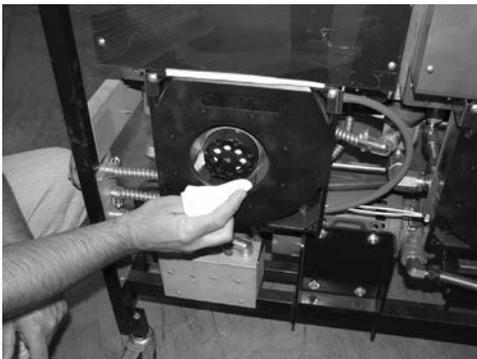


Abbildung 3



Abbildung 4

Die Gebläse und Lüftungsschlitze zweimal jährlich reinigen, um die ordnungsgemäße Funktion der Brenner zu gewährleisten.

1. Den Hauptnetzschalter auf OFF (AUS) drehen.
2. Das Netzkabel trennen. Den Gaszufuhr-Absperrgriff im Uhrzeigersinn drehen, um die Gasversorgung abzustellen. Die Gasleitung trennen.
3. Die Fixiervorrichtung trennen und die Friteuse dann vorsichtig weit genug von der Abzugshaube wegrollen, bis der Bereich hinter dem Gerät zugänglich ist.



**WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR**

Um Verbrennungen durch heißes, spritzendes Fett zu vermeiden, die Friteuse vorsichtig bewegen.

4. Die Lüftungsschlitze mit einem Lappen oder Papiertuch reinigen, um ausreichende Luftzufuhr zu den Gebläsen zu gewährleisten. Abbildung 1.
5. Die Schrauben der hinteren unteren Rückplatte mit einem Kreuzschlitz-Schraubendreher entfernen und die Platte abnehmen. Abbildung 2.
6. Alle Gebläseöffnungen mit einem Lappen oder Papiertuch reinigen. Abbildung 3.
7. Die Lüftungsschlitze an der Innenseite der Rückplatte reinigen und die Rückplatte wieder anbringen. Abbildung 4.
8. Die Gasleitung wieder anschließen, den Absperrgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Gasversorgung herzustellen, und die Fixiervorrichtung wieder an der Friteuse anbringen.
9. Das Netzkabel wieder an die Steckdose anschließen und die Friteuse an den Aufstellungsort zurückrollen.

ABSCHNITT 4. INFORMATIONSMODUS

Diese folgenden Betriebsinformationen können aufgezeichnet und für Betriebs- und technische Unterstützung verwendet werden:

- 1. FEHLERPROTOKOLL
- 2. LETZTE LADUNG
- 3. TÄGLICHE STATISTIKEN
- 4. FETTDATEN
- 5. GERÄTENUTZUNG
- 6. EINGÄNGE
- 7. AUSGÄNGE
- 8. FETTTEMPERATUR
- 9. CPU-TEMPERATUR
- 10. KOMMUNIKATIONS-
INFORMATIONEN
- 11. ANALOGE INFORMATIONEN
- 12. AKTIVITÄTSPROTOKOLL
- 13. FRITTIERFETT-FÜLLSTÄNDE
- 14. PUMPENVENTIL-
INFORMATIONEN
- 15. AIF-INFORMATIONEN

NOTICE HINWEIS

In diesem Abschnitt sind nicht alle Funktionen des Informationsmodus beschrieben. Um den ordnungsgemäßen Betrieb der Friteuse zu gewährleisten, wenden Sie sich bitte an die Henny Penny Corp., bevor Sie diese Einstellungen ändern. Weitere Informationen über diese Funktionen erhalten Sie telefonisch vom Technischen Support unter 1-800-417-8405 bzw. 1-937-456-8405.

4-1. EINZELHEITEN ZUM INFORMATIONSMODUS

1. FEHLERPROTOKOLL (Fehlercode-Protokollliste)

Die Tasten  und  gleichzeitig drücken. Auf dem Display erscheint *INFO MODE* (Informationsmodus) gefolgt von 1. E-LOG (Fehlerprotokoll).

NOTICE HINWEIS

Die Tasten  und  können gedrückt werden, um den Informationsmodus jederzeit zu verlassen.

Die Taste ▼ drücken. Die Displays zeigen A. (Datum und Uhrzeit) *NOW* (Jetzt) an. Dies sind das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit.

Die Taste ▼ drücken. Wenn ein Fehler aufgezeichnet wurde, erscheinen „B. (Datum, Uhrzeit und Informationen zum Fehlercode)“ auf dem Display. Dies ist der letzte Fehlercode, der von den Steuerungen aufgezeichnet wurde.

Die Taste ▼ drücken, um Informationen zum vorletzten Fehlercode anzuzeigen.

Im Fehlerprotokoll können bis zu 10 Fehlercodes (B bis K) gespeichert werden.

**4-1. EINZELHEITEN ZUM
INFORMATIONSMODUS
(Fortsetzung)**

2. LETZTE LADUNG (Informationen über die letzten Kochgänge)

Die Taste ► drücken. Auf den Displays erscheint 2. LAST LOAD (Letzte Ladung).

Die Timer-Taste  oder  für das Produkt drücken, für das Kochdaten angezeigt werden soll. Die entsprechende LED blinkt.

Die Taste ▼ drücken, um mit der Anzeige der Kochdaten zu beginnen.

Beispiel: Wenn die linke  LED blinkt, erscheint PRODUCT FRY L1 in den Displays.

Wenn die rechte  LED blinkt, erscheint PRODUCT FRY R2 in den Displays.

Die Taste ▼ drücken, um mit der Anzeige der Kochdaten zu beginnen.

FUNKTION	DISPLAY (BEISPIEL):	
Produkt (das zuletzt gekochte Produkt)	PRODUCT	FRY L1
Uhrzeit, zu der der letzte Kochgang gestartet wurde	STARTED	FEB 4 2:25P
Die tatsächlich abgelaufene Kochzeit (Sekunden in Echtzeit)	ACTUAL TIME	1:06
Programmierte Kochzeit	PROG TIME	1:00
Höchste Temperatur während des Kochgangs	MAX TEMP	350°F
Niedrigste Temperatur während des Kochgangs	MIN TEMP	313°F
Durchschnittstemperatur während des Kochgangs	AVG TEMP	322°F
Dauer (in Prozent), wie lange die Heizung während des Kochgangs eingeschaltet war	HEAT ON	45%
Bereit? (War die Friteuse bereit, bevor der Kochgang gestartet wurde?)	READY?	YES
Wann wurde der Kochgang gestoppt: Vorzeitig	QUIT AT	0:10 REM
Nach Abschluss des Kochgangs	OR *DONE*	+6 SEC
Differenz (%) zwischen tatsächlicher und programmierter Kochzeit	ACT/PROG	1%

**4-1. EINZELHEITEN ZUM
INFORMATIONSMODUS
(Fortsetzung)**

3. TÄGLICHE STATISTIKEN (Betriebsinformationen der Friteuse für die letzten 7 Tage)

Die Taste ► drücken. Auf den Displays erscheint 3. DAILY STATS (Tägliche Statistiken).

Die Taste ▼ drücken, um mit der Anzeige der Kochdaten zu beginnen.



Die rechte Taste  drücken, um Daten für andere Tage der Woche anzuzeigen.

FUNKTION

DISPLAY (BEISPIEL):

Tag, an dem diese Daten aufgezeichnet wurden	APR-30	TUE	----
Anzahl der Stunden:Minuten, die die Friteuse in Betrieb war	(L/R) ON HRS	TUE	3:45
Anzahl der Filterzyklen	(L/R) FILTERED	TUE	4
Anzahl der übersprungenen Filterzyklen	(L/R) SKIPPED	TUE	4
Häufigkeit, mit der Fett aufgefüllt wurde	(L/R) ADD OIL	TUE	4
Häufigkeit, mit der Fett entsorgt wurde	(L/R) DISPOSE	TUE	0
Fetttemperatur-Wiederherstellungszeit	(L/R) RECOVERY	TUE	1:45
Gesamtanzahl der Kochgänge an diesem Tag	(L/R) TOT CK	TUE	38
Anzahl vorzeitig gestoppter Kochgänge	QUIT CK	TUE	2
Kochgänge für Produkt Nr. 1	COOK -1-	TUE	17
Kochgänge für Produkt Nr. 2	COOK -2-	TUE	9
Kochgänge für Produkt Nr. 3	COOK -3-	TUE	5
Kochgänge für Produkt Nr. 4	COOK -4-	TUE	0
Kochgänge für Produkt Nr. 5	COOK -5-	TUE	0
Kochgänge für Produkt Nr. 6	COOK -6-	TUE	6
Kochgänge für Produkt Nr. 7	COOK -7-	TUE	0
Kochgänge für Produkt Nr. 8	COOK -8-	TUE	0
Kochgänge für Produkt Nr. 9	COOK -9-	TUE	1
Kochgänge für Produkt Nr. 0	COOK -0-	TUE	0

**4-1. EINZELHEITEN ZUM
INFORMATIONSMODUS
(Fortsetzung)**

4. FETTDATEN (Informationen zum aktuellen Fett und Durchschnittsdaten der letzten vier Ladungen)

Die Taste ► drücken. Auf den Displays erscheint 4. OIL STATS (Fettdaten).

Die Taste ▼ drücken, um mit der Anzeige der Kochdaten zu beginnen.

FUNKTION

DISPLAY (BEISPIEL):

Datum, an dem das neue Fett eingefüllt wurde	(L/R) NEW OIL	MAR-23
Anzahl der Tage, an denen das Fett verwendet wurde	(L/R) OIL USE	4 DAYS
Anzahl der Filterungen dieses Fetts	(L/R) FILTERED	4
Anzahl der übersprungenen Filterzyklen	(L/R) SKIPPED	0
Anzahl der mit diesem Fett durchgeführten Kochgänge	(L/R) TOT CK	38
Durchschnittliche Anzahl von Tagen je Fettwechsel	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE	13.8 DAYS
Durchschnittliche Anzahl von Kochgängen je Fettwechsel	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE	388 CKS

Eine Produkttaste (1 bis 4) drücken und gedrückt halten, um die durchschnittliche Anzahl von Tagen je Fettwechsel und die durchschnittliche Anzahl von Kochgängen je Fettwechsel einer der vorherigen vier Fettladungen anzuzeigen.

Die Taste  drücken, um die ältesten Fettdaten anzuzeigen. Beispiel: OIL-4 14 DAYS

Die Taste  drücken, um die drittältesten Fettdaten anzuzeigen. Beispiel: OIL-3 12 DAYS

Die Taste  drücken, um die zweitältesten Fettdaten anzuzeigen. Beispiel: OIL-2 15 DAYS

Die Taste  drücken, um die neuesten Fettdaten anzuzeigen. Beispiel: OIL-1 13 DAYS

**4-1. EINZELHEITEN ZUM
INFORMATIONSMODUS
(Fortsetzung)**

5. GERÄTENUTZUNG (seit der letzten manuellen Rücksetzung der Daten gesammelte Informationen)

Die Taste ► drücken. Auf den Displays erscheint 4. REVIEW USAGE (Gerätenutzung).

Die Taste ▼ drücken, um mit der Anzeige der Kochdaten zu beginnen.

FUNKTION

DISPLAY (BEISPIEL):

Tag, an dem die Nutzungsdaten zuletzt rückgesetzt wurden	SINCE	APR-19 3:00P
Anzahl der Stunden, die die Friteuse in Betrieb war	(L/R) ON HRS	4
Anzahl der Filterzyklen	(L/R) FILTERED	4
Anzahl der übersprungenen Filterzyklen	(L/R) SKIPPED	0
Häufigkeit, mit der Fett aufgefüllt wurde	(L/R) ADD OIL	4
Häufigkeit, mit der Fett entsorgt wurde	(L/R) DISPOSE	1
Gesamtanzahl der Kochgänge	(L/R) TOT CK	38
Anzahl vorzeitig gestoppter Kochgänge	QUIT CK	2
Kochgänge für Produkt Nr. 1	COOK -1-	17
Kochgänge für Produkt Nr. 2	COOK -2-	9
Kochgänge für Produkt Nr. 3	COOK -3-	5
Kochgänge für Produkt Nr. 4	COOK -4-	0
Kochgänge für Produkt Nr. 5	COOK -5-	0
Kochgänge für Produkt Nr. 6	COOK -6-	6
Kochgänge für Produkt Nr. 7	COOK -7-	0
Kochgänge für Produkt Nr. 8	COOK -8-	0
Kochgänge für Produkt Nr. 9	COOK -9-	1
Kochgänge für Produkt Nr. 0	COOK -0-	0
Nutzungsdaten rücksetzen: Den Nutzungscode eingeben (1, 2, 3 bei diesem Schritt), um alle Nutzungsdaten rückzusetzen	RESET USAGE / ENTER CODE	-----

ABSCHNITT 5. PRODUKTPROGRAMMIERUNGSMODUS

Dieser Modus ermöglicht die Programmierung der folgenden Funktionen:

- Produktbezeichnung ändern
- Taste zuordnen
- Uhrzeit und Temperatur ändern
- Kochkennung ändern
- Alarmwerte
- Qualitätstimer
- In Filterungszählung einbeziehen (global)
- Filtern nach X Ladungen (gemischt)
- Ladungskompensation
- Ladungskompensationsreferenz
- Volle Wärme
- Proportionaler Regelungsfaktor

5-1. ÄNDERUNG VON PRODUKTEINSTELLUNGEN

1. Die Taste  drücken und gedrückt halten, bis PROG (Programmierung) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3 (die ersten drei Produkttasten) eingeben. Auf dem Display erscheinen PRODUCT (Produkt) und PROGRAM (Programmieren), gefolgt von SELECT PRODUCT (Produkt auswählen) und -P 1- (Beispiel: NUG).

Produktbezeichnungen ändern.

3. Die 40 Produkte mit den Tasten ▲ und ▼ durchlaufen oder die gewünschte Produkttaste drücken.
4. Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display erscheint NAME und auf dem rechten Display erscheint das Produkt (Beispiel: NUGGETS).
5. Die Taste ✓ drücken. Der erste Buchstabe des Namens blinkt. Eine Produkttaste drücken. Der blinkende Buchstabe wird auf den ersten Buchstaben unter der gedrückten Produkttaste

gesetzt. Beispiel: Wenn die Taste  gedrückt wird, wechselt der blinkende Buchstabe auf „A“.

Die gleiche Taste erneut drücken, um den blinken Buchstaben auf „B“ zu setzen. Die Taste erneut drücken, um den blinken Buchstaben auf „C“ zu setzen. Wenn der gewünschte Buchstabe auf dem Display angezeigt wird, die Taste ► drücken, um mit dem nächsten Buchstaben fortzufahren und das Verfahren zu wiederholen.

Die rechte Taste X drücken und gedrückt halten, um den Programmiermodus zu verlassen, oder die Taste ► drücken, um mit COOK TIME (Kochzeit) fortzufahren.

Taste zuordnen

6. Die Taste ► drücken, bis ASSIGN BTN (Taste zuordnen) zusammen mit dem Produkt (Beispiel: NUGGETS) auf dem Display erscheint. Wenn diesem Produkt bereits eine Taste zugeordnet wurde, leuchtet die LED auf. Um diesem Produkt andere Produkttasten zuzuordnen, die jeweilige Produkttaste 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis diese LED aufleuchtet. Um die Zuweisung eines Produktes zu einer Taste aufzuheben, diese Produkttaste bei aufleuchtender LED gedrückt halten, bis die LED ausgeht.

5-1. ÄNDERUNG VON PRODUKTEINSTELLUN- GEN (Fortsetzung)

Ändern von Kochzeiten und -temperaturen

- Die Taste ► drücken, bis COOK TIME (Kochzeit) auf dem Display erscheint. Dann die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um die Zeit in Minuten und Sekunden auf eine maximale Dauer von 59:59 einzustellen.
- Die Taste ► drücken. Auf dem Display erscheint TEMP (Temperatur) zusammen mit der voreingestellten Temperatur auf der rechten Seite des Displays.

Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um die Temperatur zu ändern. Der Temperaturbereich beträgt 88 °C bis 375°F (190 °F bis 191°C).

Ändern der Kochkennung

- Die Taste ► drücken, bis COOK ID (Koch ID) zusammen mit der Produktkennung auf dem Display angezeigt wird. Beispiel: NUG ist die Kennung für Nuggets. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um die Kennung zu ändern.

Alarmwerte (1 und 2)

- Die Taste ► drücken, bis ALRM 1 (Alarmwert 1) auf dem linken Display und eine Alarmzeit auf dem rechten Display erscheint. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um einen Alarm einzustellen.

Beispiel: Wenn die Dauer eines Kochgangs auf drei Minuten eingestellt wurde und ein Alarm 30 Sekunden nach Beginn des Kochgangs ertönen soll, wird dafür „2:30“ auf dem Display eingestellt. Wenn der Timer auf 2:30 abwärts gezählt hat, ertönt der Alarm.

Nach Einstellung der Alarmzeit die Taste ► drücken. Auf dem Display erscheint ALRM 2 (Alarmwert 2) und es kann ein zweiter Alarm programmiert werden.

Qualitätstimer (Haltezeit)

- Die Taste ► drücken, bis QUAL TMR (Haltetimer) zusammen mit der voreingestellten Haltezeit auf dem Display erscheint. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ drücken, um die Haltezeit auf eine maximale Dauer von 2 Stunden und 59 Minuten einzustellen.

Globale Filterungsverfolgung

In Filterungszählung einbeziehen

- Die Taste ► drücken, bis INCL IN FLTR CNT (In Filterungszählung einbeziehen) zusammen mit JA oder NEIN auf dem Display blinkt. Die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um die Anzeige auf JA zu ändern, wenn die Kochgänge des Produktes als Teil des empfohlenen Filterungsregimes gezählt werden sollen. Auf NEIN einstellen, wenn die Kochgänge nicht einbezogen werden sollen.

**5-1. ÄNDERUNG VON
PRODUKTEINSTELLUN-
GEN (Fortsetzung)**

Gemischte Filterungsverfolgung

Filtern nach X Ladungen

12b. Die Taste ► drücken, bis FILTER AFTER... (Filterung nach) auf dem linken Display zusammen mit der Anzahl von Kochgängen zwischen Filtervorgängen auf dem rechten Display blinkt. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 99 Ladungen zu ändern. Diese Einstellung muss für jedes Produkt vorgenommen werden.

>Ladungskompensation, Ladungskompensationsreferenz, Volle Wärme, Proportionaler Regelungsfaktor <

13. Die Taste ► drücken, bis LD COMP (Ladungskompensation) zusammen mit dem entsprechenden Wert auf dem Display erscheint. Damit wird die Zeit automatisch entsprechend der Größe und Temperatur der zu kochenden Ladung eingestellt.

Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ drücken, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 20 zu ändern.

14. Die Taste ► drücken, bis LCOMP REF (Ladungskompensationsreferenz) zusammen mit der Ladungskompensations-Durchschnittstemperatur auf dem Display erscheint (wenn die Ladungskompensation auf AUS gesetzt wurde, erscheint „_ _ _“ auf dem Display und die Einstellung kann nicht programmiert werden). Dies ist die durchschnittliche Kochtemperatur für jedes Produkt. Der Timer läuft bei Temperaturen über dieser Einstellung schneller und bei Temperaturen unter dieser Einstellung langsamer. Die Produkttaste oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um diesen Wert zu ändern.

15. Die Taste ► drücken, bis FULL HT (Volle Wärme) zusammen mit dem vollen Wärmewert in Sekunden auf dem Display erscheint. Dies bedeutet, dass die Heizung für die programmierte Zeitdauer aktiviert wird, sobald eine Timer-Taste gedrückt wird. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 90 Sekunden zu ändern.

16. Die Taste ► drücken, bis PC FACTR (Proportionaler Regelungsfaktor) zusammen mit der proportionalen Temperatur auf dem Display erscheint. Dies ist hilfreich, um zu verhindern, dass das Fett über die Solltemperatur hinaus erwärmt wird. Die Produkttasten oder die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 50 Grad zu ändern.

NOTICE HINWEIS

- Die Taste ◀ drücken, um zu den vorherigen Menüoptionen zurückzukehren.
- Die Taste ► drücken, wenn das aktuelle Produkt fertig eingestellt wurde, um zum Schritt **PRODUKTAUSWAHL** zurückzukehren.
- Die Taste **P** drücken und gedrückt halten, um den **PRODUKTPROGRAMMIERUNGSMODUS** zu verlassen.

ABSCHNITT 6. PROGRAMMIERUNG DER STUFE 2

Stufe 2 enthält die folgenden Funktionen:

- Sonderprogrammierungsmodus
- Einstellung von Datum und Uhrzeit
- Datenkommunikation
- Wärmeregulung
- Technikermodus
- Statistische Daten
- Filtersteuerung

6-1. SONDER-PROGRAMMIERUNGS-MODUS

Der Sonderprogrammierungsmodus wird für detailliertere Programmierfunktionen verwendet. Dazu gehören:

- SP-1** • Temperatur in Fahrenheit oder Celsius
- SP-2** • Sprache: Englisch, Russisch, Schwedisch (SVENSKT), Deutsch (DEUTSCHE), Portugiesisch, Spanisch (ESPANOL) und Französisch (FRANCAIS)
- SP-3** • Systeminitialisierung (Werkseinstellungen)
- SP-4** • Lautstärke
- SP-5** • Signalton
- SP-6** • Vorwärmzyklus auswählen - 1. FLÜSSIG; 2. FEST
- SP-7** • Standby-Modus aktiviert - JA oder NEIN
- SP-7A** • „0“ für STANDBY eingeben
- SP-7B** • Autom. Standby-Minuten
- SP-7C** • Standby-Solltemperatur
- SP-8** • Filterungsverfolgungsmodus - 1. GEMISCHT oder 2. GLOBAL
- SP-8A** • Filterung empfehlen nach... - 75 % bis 100 % (GEMISCHT)
- SP-8B** • Filtersperre aktiviert? - JA oder NEIN (GEMISCHT)
- SP-8A** • Filterzyklen im linken Becken - 0 bis 99 (GLOBAL)
- SP-8B** • Filterzyklen im rechten Becken - 0 bis 99 (GLOBAL)
- SP-8C** • Filtersperre aktiviert? - JA oder NEIN (GLOBAL)
- SP-9** • Polierdauer - X:XX M:SS
- SP-10** • Padwechsel-Erinnerungszeit - XX STD
- SP-11** • Reinigungszeit - XX MIN
- SP-12** • Reinigungstemperatur - XXX °F oder °C
- SP-13** • Anzeige der vorherigen Menüoption - Nach dem Kochgang zeigt das Display die vorherige Menüoption oder „----“ an
- SP-14** • Anzahl der Körbe - 2 KÖRBE oder 4 KÖRBE
- SP-15** • Kochindikator anzeigen - JA oder NEIN
- SP-16** • 2. Sprache: Englisch, Russisch, Schwedisch (SVENSKT), Deutsch (DEUTSCHE), Portugiesisch, Spanisch (ESPANOL) und Französisch (FRANCAIS)
- SP-17** • 2. Lautstärke
- SP-18** • Energiesparmodus aktiviert? JA oder NEIN
- SP-19** • Gerätetyp - GAS oder ELEKTRO
- SP-20** • Beckentyp - GETEILT oder DURCHGEHEND
- SP-21** • Automatische Hubfunktion aktiviert? NO LIFT oder YES LIFT (mit oder ohne Hubfunktion)
- SP-22** • Bulkfettversorgung? JA oder NEIN
- SP-23** • Direkte Fettentsorgung? JA oder NEIN
- SP-24** • Seriennummer der Friteuse
- SP-25** • Managercode ändern - 1 = JA
- SP-26** • Nutzungscode ändern - 1 = JA
- SP-27** • Entsorgung erfordert Code? JA oder NEIN
- SP-28** • Längere Füllzeit aktiviert - JA oder NEIN
- SP-29** • Kann Benutzer Füllvorgang verlassen? JA oder NEIN
- SP-30** • Aufforderung ABSCHÖPFEN überspringen? JA oder NEIN
- SP-31** • 2-stufiger Waschvorgang aktiviert? JA oder NEIN

6-1. SONDER- PROGRAMMIERUNGS- MODUS (Fortsetzung)

Die Taste **P** fünf Sekunden gedrückt halten, bis LEVEL 2 (Stufe 2) gefolgt von SP PROG (Sonderprogrammierung) und ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt werden.

Den Code 1,2,3 eingeben. Auf den Displays blinkt SP-1 TEMP FORMAT.

NOTICE HINWEIS

Wenn ein ungültiger Code eingegeben wird, ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint BAD CODE (Ungültiger Code). Nach einigen Sekunden kehrt die Steuerung zum Kochmodus zurück. Die obigen Schritte dann wiederholen.

Die Taste **P** drücken und zwei Sekunden gedrückt halten, um die Sonderprogrammierung zu einem beliebigen Zeitpunkt zu verlassen.

Grad Fahrenheit oder Celsius (SP-1)

Auf dem linken Display blinkt SP-1 TEMP FORMAT (Temperaturformat). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um °F oder °C auszuwählen.

NOTICE HINWEIS

- Die Taste ◀ drücken, um zu den vorherigen Menüoptionen zurückzukehren.
- Die Taste ▶ drücken, wenn der aktuelle Schritt der Stufe 2 abgeschlossen ist.

Sprache (SP-2)

Die Taste ▶ drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-2 LANGUAGE (Sprache). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um die gewünschte Sprache auszuwählen.

Systeminitialisierung (SP-3)

Die Taste ▶ drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-3 DO SYSTEM INIT (Systeminitialisierung durchführen) zusammen mit INIT auf dem rechten Display. Zum Rücksetzen der Steuerung auf die werkseitigen Einstellungen die Taste ✓ drücken und gedrückt halten. Die Steuerung zählt unter Anzeige von IN 3, IN 2, IN 1 abwärts. Wenn -INIT- und *DONE* (Initialisierung fertig) auf dem Display erscheint, wurden die werkseitigen Einstellungen der Steuerungen wieder hergestellt.

Lautstärke (SP-4)

Die Taste ▶ drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-4 VOLUME (Lautstärke). Die Taste ▲ oder ▼ oder die Produkttasten verwenden, um die Lautstärke der Lautsprecher einzustellen: 10 ist der höchste und 1 der niedrigste Wert.

6-1. SONDER-PROGRAMMIERUNGS-MODUS (Fortsetzung)

Signalton (SP-5)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinken SP-5 und TONE (Signalton). Die Taste ▲ oder ▼ oder die Produkttasten verwenden, um den Signalton der Lautsprecher einzustellen: 2000 ist der höchste und 50 der niedrigste Wert.

Verwendung von flüssigem oder festem Fett (SP-6)

Die Taste ► drücken, bis SP-6 MELT CYCLE SELECT (Vorwärmzyklus auswählen) auf dem linken Display läuft. Wenn flüssiges Fett in den Becken verwendet wird, muss das rechte Display 1.LIQUID (Flüssig) anzeigen.

Bei Verwendung von festem Fett MUSS das Gerät speziell dafür ausgelegt sein. In diesem Fall die Taste ▲ oder ▼ drücken, damit das rechte Display 2.SOLID (Fest) anzeigt.

Standby-Modus aktiviert (SP-7)

Der Standby-Modus ermöglicht die Verringerung der Fetttemperatur auf einen niedrigeren Wert, wenn die Friteuse nicht verwendet wird. Dies spart Fett und Energiekosten.

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-7 IDLE MODE ENABLED? (Standby-Modus aktiviert?). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um JA oder NEIN auszuwählen.

Wenn JA auf dem Display angezeigt wird, die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-7A USE '0' FOR IDLE („0“ für STANDBY eingeben). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um JA oder NEIN auszuwählen. Bei Auswahl von JA kann der

Standby-Modus mit der Produkttaste  aktiviert werden.

Die Taste ▼ drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-7B AUTOIDLE MINUTES (Autom. Standby-Minuten). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um die Zeit (0 bis 60 Minuten) einzustellen, die die Friteuse im Standby-Modus bleibt, bevor der automatische Standby-Modus aktiviert wird.

Beispiel: „30“ bedeutet, dass die Steuerung das Fett automatisch auf die Solltemperatur des Standby-Modus abkühlt, wenn in diesem Becken 30 Minuten lang kein Produkt frittiert wird.

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-7C IDLE SETPT (Standby-Solltemperatur). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um die Standby-Temperatur auf einen Wert zwischen 93 °C und 191 °C (200 °C bis 375 °F) einzustellen.

6-1. SONDER-PROGRAMMIERUNGS-MODUS (Fortsetzung)

Filterungsverfolgungsmodus (SP-8)

Die Filterungsverfolgung meldet dem Bediener, wenn das Fett gefiltert werden muss, indem die Anzahl der Kochgänge zwischen Filtervorgängen gezählt werden.

Die Taste ► drücken. Auf dem Display blinken SP-8 und FILTER TRACKING MODE (Filterungsverfolgungsmodus). Die Tasten ▲ und ▼ verwenden, um entweder die 1.MIXED (Gemischte) oder die 2.GLOBAL (Globale) Filterungsverfolgung auszuwählen.

NOTICE HINWEIS

GLOBAL bedeutet, dass alle Produkte die gleiche Anzahl von Kochgängen zwischen Filtervorgängen aufweisen.

GEMISCHT bedeutet, dass jedes Produkt mit einer unterschiedlichen Anzahl von Kochgängen zwischen Filtervorgängen eingestellt werden kann. Die Steuerungen addieren die Anzahl der Kochgänge (siehe Beispiel links), und wenn die Summe 1 oder größer ist, wird eine Filterung empfohlen. Beispiel: 1 Ladung Fisch, 2 Ladungen Pommes Frites, eine Ladung Hühnchen entspricht 1 ($1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$).

Produkt	Anzahl Kochgänge	Zykluszahl
Fisch	2	1/2
Pommes Frites	8	1/8
Hühnchen	4	1/4

GEMISCHT

Bei Auswahl von MIXED (Gemischt) die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-8A und SUGGEST FILTER AT... (Filterung empfehlen nach) und auf dem rechten Display erscheint ein Wert zwischen 75 % und 100 %. Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um diesen Wert zu ändern.

Je niedriger der Wert, desto früher empfiehlt die Steuerung eine Filterung. Beispiel: Bei Einstellung auf 75 % empfiehlt die Steuerung eine Filterung, nachdem 3/4 der programmierten Kochgänge durchgeführt wurden. Bei Einstellung auf 100 % müssen alle Kochgänge durchgeführt werden, bevor die Steuerung eine Filterung empfiehlt.

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinken SP-8B und LOCKOUT ENABLED? (Filtersperre aktiviert?). Die Taste ▲ oder ▼ verwenden, um JA oder NEIN auszuwählen.

Wenn bei Einstellung auf JA die Steuerungen eine Filterung empfehlen, erscheint FILTER LOCKOUT / YOU *MUST* FILTER NOW (Filtersperre / Sie MÜSSEN jetzt filtern) auf dem Display. In diesem Fall muss das Becken gefiltert werden, bevor weitere Kochgänge ausgeführt werden können.

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinken SP-8C und LOCKOUT AT... (Sperre bei) und auf dem rechten Display erscheint ein Wert zwischen 100 % und 250 %. Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um diesen Wert zu ändern. Je niedriger der Wert, desto früher erfolgt die Sperre.

Beispiel: Bei Einstellung auf 100 % erfolgt die Sperre, wenn die Anzahl der Kochgänge 1 oder mehr erreicht. Bei Einstellung auf 200 % werden doppelt so viele Kochgänge gezählt, bevor die Sperre erfolgt. Siehe obiges Beispiel.

**6-1. SONDER-
PROGRAMMIERUNGS-
MODUS (Fortsetzung)**

Filterungsverfolgungsmodus (SP-8) (Fortsetzung)

GLOBAL

Bei Auswahl von GLOBAL die Taste ► drücken.

Geteiltes Becken

Bei einem geteilten Becken blinkt SP-8A LEFT VAT FILTER CYCLES (Filterzyklen im linken Becken) auf dem linken Display. Die Anzahl der Kochgänge zwischen Filtervorgängen erscheint auf dem rechten Display (0 bis 99). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um diesen Wert zu ändern.

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-8B RIGHT VAT FILTER CYCLES (Filterzyklen im rechten Becken). Die Anzahl der Kochgänge zwischen Filtervorgängen erscheint auf dem rechten Display (0 bis 99).

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display erscheint SP-8C FILTER LOCKOUT ENABLED? (Filtersperre aktiviert?). Die Taste ▲ oder ▼ verwenden, um JA oder NEIN auszuwählen.

Bei Einstellung auf YES (Ja) die Taste ► drücken. Auf dem linken Display erscheint SP-8D LEFT VAT LOCKOUT CYCLES (Sperrzyklen im linken Becken) und auf dem rechten Display erscheint die Anzahl der Kochgänge bis zur Filtersperre (0 bis 99). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um diesen Wert zu ändern.

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display erscheint SP-8E und RIGHT VAT LOCKOUT CYCLES (Sperrzyklen im rechten Becken) und auf dem rechten Display erscheint die Anzahl der Kochgänge bis zur Filtersperre (0 bis 99). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um diesen Wert zu ändern.

Nachdem diese Anzahl von Kochgängen erreicht wurde, erscheint FILTER LOCKOUT / YOU *MUST* FILTER NOW (Filtersperre / Sie MÜSSEN jetzt filtern) auf dem Display. In diesem Fall muss das Becken gefiltert werden, bevor weitere Kochgänge ausgeführt werden können.

Durchgehendes Becken

Bei einem durchgehenden Becken blinkt SP-8A FULL VAT FILTER CYCLES (Filterzyklen im durchgehenden Becken) auf dem linken Display. Die Anzahl der Kochgänge zwischen Filtervorgängen erscheint auf dem rechten Display (0 bis 99). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um diesen Wert zu ändern.

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-8B LOCKOUT ENABLED? (Filtersperre aktiviert?). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um JA oder NEIN auszuwählen.

Bei Einstellung auf YES (Ja) die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES (Sperrzyklen im durchgehenden Becken) und auf dem rechten Display erscheint die Anzahl der Kochgänge bis zur Filtersperre (0 bis 99). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um diesen Wert zu ändern.

Nachdem diese Anzahl von Kochgängen erreicht wurde, erscheint FILTER LOCKOUT / YOU *MUST* FILTER NOW (Filtersperre / Sie MÜSSEN jetzt filtern) auf dem Display. In diesem Fall muss das Becken gefiltert werden, bevor weitere Kochgänge ausgeführt werden können.

6-1. SONDER-PROGRAMMIERUNGS-MODUS (Fortsetzung)

Polierdauer (SP-9)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-9 POLISH TIME (Polierdauer). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um die Polierdauer (Filtervorgang zur Verfeinerung des Fetts) auf einen Wert zwischen 0 und 10 Minuten einzustellen.

Filterpad-Erinnerungszeit ändern (SP-10)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-10 CHANGE PAD REMINDER (Filterpad-Erinnerungszeit ändern). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um die Zeit auf einen Wert zwischen 0 und 100 Stunden einzustellen.

Reinigungszeit (SP-11)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-11 CLEAN-OUT TIME (Reinigungszeit). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um die Zeit auf einen Wert zwischen 0 und 99 Minuten einzustellen.

Reinigungstemperatur (SP-12)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-12 CLEAN-OUT TEMP (Reinigungstemperatur). Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten verwenden, um die Temperatur auf einen Wert zwischen 0 °C und 90 °C (195 °F) einzustellen.

Anzeige der vorherigen Menüoption (SP-13)

Die Taste ► drücken. Auf dem Display blinkt SP-13 COOKING USER IO (Anzeige der vorherigen Menüoption). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um SHOWPREV (Vorherige anzeigen) oder SHOW---- (Striche anzeigen) auszuwählen.

Durch Einstellung von SP-13 auf SHOWPREV zeigt das Display nach Abschluss eines Kochgangs die zuletzt gekochte Menüoption an. SHOW---- bedeutet, dass nach Abschluss eines Kochgangs „----“ auf dem Display erscheint und dass eine Menüoption ausgewählt werden muss, bevor der nächste Kochgang gestartet werden kann.

Anzahl der Körbe (SP-14)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-14 NUMBER OF BASKETS (Anzahl der Körbe). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um 2 bzw. 4 Körbe pro Becken auszuwählen.

Kochindikator (SP-15)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-15 SHOW COOKING INDICATOR (Kochindikator anzeigen). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um YES (Ja) auszuwählen. In diesem Fall zeigt ein Sternchen („*“) während des Kochgangs an, welcher Timer abwärts zählt. NO (Nein) auswählen, wenn während des Kochgangs kein Sternchen erscheinen soll.

**6-1. SONDER-
PROGRAMMIERUNGS-
MODUS (Fortsetzung)**

2. Sprache (SP-16)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-16 2ND LANGUAGE (2. Sprache). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um die gewünschte zweite Sprache auszuwählen.

Durch Einstellen einer zweiten Sprache kann die Anzeigesprache während des normalen Betriebs durch Drücken der Taste **P** gewechselt werden.

Eine Sprache wird auf dem linken und die zweite Sprache auf dem rechten Display angezeigt. Durch Drücken der Taste ✓ wird die auf den Displays dargestellte Sprache gewählt.

2. Lautstärke (SP-17)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-17 2ND VOLUME(2. Lautstärke). Die Taste ▲ oder ▼ oder die Produkttasten drücken, um die gewünschte zweite Lautstärke auszuwählen.

Durch Einstellen einer zweiten Lautstärke kann der Lautstärkepegel während des normalen Betriebs durch zweimaliges Drücken der Taste **P** gewechselt werden.

Eine Lautstärkeeinstellung wird auf dem linken Display angezeigt (KEINE bis 10; 10 ist die lauteste) und die zweite Lautstärkeeinstellung erscheint auf dem rechten Display. Zur Auswahl der Lautstärke die Taste ✓ unter der gewünschten Einstellung drücken.

Energiesparmodus (SP-18)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-18 ENERGY SAVE ENABLED? (Energiesparmodus aktiviert?). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um JA oder NEIN auszuwählen.

Bei Einstellung auf JA wird die Friteuse bei Nichtgebrauch automatisch in den Energiesparmodus versetzt; in diesem Modus werden die Gebläse ausgeschaltet. Wenn ein Produkt für einen Kochgang ausgewählt wird, werden die Gebläse und Wärmezufuhr wieder eingeschaltet. Bei Einstellung auf NEIN laufen die Gebläse kontinuierlich.

Gerätetyp (SP-19)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-19 FRYER TYPE (Gerätetyp). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um GAS (Gasmodell) oder ELEC (Elektromodell) auszuwählen.

Beckentyp (SP-20)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-20 VAT TYPE (Beckentyp). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um SPLIT (Geteiltes Becken) oder FULL (Durchgehendes Becken) auszuwählen.

**6-1. SONDER-
PROGRAMMIERUNGS-
MODUS (Fortsetzung)**

Automatische Hubfunktion aktiviert (SP-21)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-21 AUTOLIFT ENABLED? (Automatische Hubfunktion aktiviert?). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um YES LIFT (Mit Hubfunktion) oder NO LIFT (Ohne Hubfunktion) auszuwählen.

Bei Ausstattung der Friteuse mit automatischer Hubfunktion muss SP-21 auf YES LIFT (Mit Hubfunktion) eingestellt werden. Andernfalls SP-21 auf NO LIFT (Ohne Hubfunktion) einstellen.

Bulkfettversorgung (SP-22)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-22 BULK OIL SUPPLY? (Bulkfettversorgung?). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um YES SUPL (Mit Versorgung) oder NO SUPL (Ohne Versorgung) auszuwählen.

Bei Auswahl von JA wird das Fett von einem externen Fettbehälter in die Becken gepumpt. Wenn dies nicht der Fall ist, SP-22 auf NEIN einstellen.

Bulkfettentsorgung (SP-23)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-23 BULK OIL DISPOSE? (Bulkfettentsorgung?). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um YES DISP (Mit Entsorgung) oder NO DISP (Ohne Entsorgung) auszuwählen.

Bei Auswahl von YES DISP (Mit Entsorgung) wird das Fett bei der Entsorgung von den Becken in einem externen Fettbehälter gepumpt. Wenn dies nicht der Fall ist, SP-23 auf NO DISP (Ohne Entsorgung) einstellen.

Seriennummer (SP-24)

Die Taste ► drücken. Auf den Displays blinkt SP-24 S/N ✓ EDIT (Seriennummer bearbeiten) zusammen mit der Seriennummer des Geräts. DIE SERIENNUMMER MUSS MIT DER AUF DEM TYPENSCHILD AN DEN TÜREN ANGEGEBENEN SERIENNUMMER ÜBEREINSTIMMEN. ANDERNFALLS KANN SIE HIER BEARBEITET WERDEN.

Programmierungscode ändern (SP-25)

Diese Funktion ermöglicht dem Bediener das Ändern des Programmierungscodes (werkseitige Einstellung: 1, 2, 3), der zum Aufrufen des Produktprogrammierungsmodus und des Programmierungsmodus der Stufe 2 verwendet wird.

Die Taste ► drücken. Auf dem Display blinken SP-25 CHANGE MGR CODE? 1=YES (Programmierungscode

ändern? 1=JA). Die Taste **i** drücken. Auf dem Display läuft ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Neuen Code eingeben, P=FERTIG, I=ABBRECHEN). Den neuen Code mithilfe der Produkttasten eingeben.

Nachdem der Code vollständig eingegeben wurde, die Taste **P** drücken. Auf dem Display erscheint REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Neuen Code noch einmal eingeben, P=FERTIG, I=ABBRECHEN). Die gleichen Tasten noch einmal drücken.

6-1. SONDER- PROGRAMMIERUNGS- MODUS (Fortsetzung)

Programmierungscode ändern (SP-25) (Fortsetzung)

Nachdem der Code vollständig eingegeben wurde, die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint CODE CHANGED (Code geändert).

Wenn der Code nicht zufriedenstellend ist, die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint *CANCEL (Abbrechen) und anschließend wieder SP-25 und CHANGE MGR CODE? 1=YES (Programmierungscode ändern? 1=Ja). Die obigen Schritte können nun wiederholt werden.

Nutzungscode ändern (SP-26)

Diese Funktion ermöglicht dem Bediener das Ändern des Nutzungscode (werkseitige Einstellung: 1, 2, 3), der zum Rücksetzen der für jedes Produkt zu verwendenden Mengen verwendet wird. Weitere Hinweise sind unter „Gerätenutzung“ im Abschnitt „Informationsmodus“ zu finden.

Die Taste  drücken. Auf dem Display blinkt SP-26 CHANGE USAGE CODE? 1=YES (Nutzungscode ändern? 1=JA). Die Taste  drücken. Auf dem Display läuft ENTER NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Neuen Code eingeben, P=FERTIG, I=ABBRECHEN). Den neuen Code mithilfe der Produkttasten eingeben.

Nachdem der Code vollständig eingegeben wurde, die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint REPEAT NEW CODE, P=DONE, I=QUIT (Neuen Code noch einmal eingeben, P=FERTIG, I=ABBRECHEN). Die gleichen Tasten noch einmal drücken.

Nachdem der Code vollständig eingegeben wurde, die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint *CODE CHANGED* (Code geändert).

Wenn der Code nicht zufriedenstellend ist, die Taste  drücken. Auf dem Display erscheint *CANCEL (Abbrechen) und anschließend wieder SP-26 und CHANGE USAGE CODE? 1=YES (Nutzungscode ändern? 1=Ja). Die obigen Schritte können nun wiederholt werden.

Entsorgung erfordert Code? (SP-27)

Die Taste  drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE? (Entsorgung erfordert Code?). Die Taste  oder  drücken, um YES (Ja) oder NO (Nein) auszuwählen. Bei Einstellung auf JA muss der Code 1, 2, 3 eingegeben werden, um das Fett im Entsorgungsmodus aus dem Becken pumpen zu können.

Längere Füllzeit (SP-28)

Die Taste  drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED? (Länge Füllzeit aktiviert?). Die Taste  oder  drücken, um JA oder NEIN auszuwählen.

Kann Benutzer Füllvorgang verlassen? (SP-29)

Die Taste  drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-29 LET USER EXIT FILL (Kann Benutzer Füllvorgang verlassen?). Die Taste  oder  drücken, um YES (Ja) oder NO (Nein) auszuwählen. Bei Auswahl von JA kann der Benutzer den Express Filter™ Füllvorgang verlassen.

6-1. SONDER-PROGRAMMIERUNGS-MODUS (Fortsetzung)

Aufforderung ABSCHÖPFEN überspringen (SP-30)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-30 SKIP 'SKIM' PROMPT? (Aufforderung 'Abschöpfen' überspringen?).
Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um JA oder NEIN auszuwählen.

2-stufiger Waschvorgang aktiviert (SP-31)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-31 2-STAGE WASH ENABLED? (2-stufiger Waschvorgang aktiviert?).
Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um JA oder NEIN auszuwählen.

6-2. UNTERDRÜCKUNG DER FILTERUNGSMELDUNG

Für Stoßzeiten können Zeitperioden in der Friteuse programmiert werden, in denen die Meldung FILTER NOW (Jetzt filtern) nicht erscheinen soll. Die Tage der Woche sind in drei Gruppen unterteilt: Montag bis Freitag (M-F), Samstag (SAT) und Sonntag (SUN). Innerhalb jeder Tagesgruppierung können bis zu vier Zeitperioden (M-F 1 bis M-F 4, SAT 1 bis SAT 4 und SUN 1 bis SUN 4) programmiert werden. Eine Zeitperiode kann zwischen 1 und 180 Minuten lang sein.

1. Die Taste **P** fünf Sekunden gedrückt halten, bis LEVEL 2 (Stufe 2) gefolgt von SP PROG (Sonderprogrammierung) und ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt werden.
2. Die Taste **P** noch einmal drücken. Auf dem linken Display blinken DO NOT DISTURB (Unterdrückung der Filterungsmeldung) und ENTER CODE (Code eingeben).
3. Den Code 1, 2, 3 (die ersten drei Produkttasten) eingeben.
4. DO NOT DISTURB ENABLED? (Unterdrückung der Filterungsmeldung aktiviert?) blinkt auf dem linken Display und YES (Ja) oder NO (Nein) erscheinen auf dem rechten Display. Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um JA oder NEIN auszuwählen.
5. Die Taste **P** drücken, bis M-F 1 auf dem linken Display erscheint und die Uhrzeit auf dem rechten Display blinkt. Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten drücken, um die Uhrzeit zu ändern.
6. Die Taste **P** drücken, bis M-F 1 auf dem linken Display erscheint und „A“ oder „P“ auf dem rechten Display blinkt. Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um AM (Vormittag) oder PM (Nachmittag) auszuwählen.
7. Die Taste **P** drücken, bis M-F 1 auf dem linken Display erscheint und das ganz rechte Zeichen blinkt. Die Produkttasten drücken, um die Zeitperiode (bis zu 180 Minuten) einzugeben, während der die Filterung – ab der in Schritt 5 eingegebenen Uhrzeit – unterdrückt wird.
8. Die Taste **P** drücken, um mit der M-F 2 Zeitperiode fortzufahren.
9. Schritte 5, 6, 7 und 8 für die anderen gewünschten Zeitperioden wiederholen.

6-3. EINSTELLUNG VON DATUM UND UHRZEIT

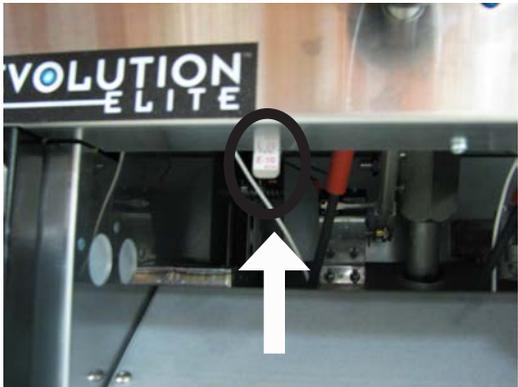
1. Die Taste **P** fünf Sekunden gedrückt halten, bis LEVEL 2 (Stufe 2) gefolgt von SP PROG (Sonderprogrammierung) und ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt werden.
2. Die Taste **P** noch zweimal drücken. Auf dem linken Display blinken CLK SET (Datum und Uhrzeit einstellen) und ENTER CODE (Code eingeben).
3. Den Code 1, 2, 3 (die ersten drei Produkttasten) eingeben.
4. Auf dem linken Display blinken CS-1 ENTER DATE MM-DD-YY (Datum eingeben MM-TT-JJ). Das Datum mit den Produkttasten auf dem rechten Display eingeben.
5. Die Taste ► drücken, bis CS-2 ENTER TIME (Uhrzeit eingeben) auf dem linken Display und die Uhrzeit auf dem rechten Display blinken. Die Taste ▲ oder ▼ bzw. die Produkttasten drücken, um die Uhrzeit zu ändern.
6. Die Taste ► drücken, bis CS-2 ENTER TIME (Uhrzeit eingeben) auf dem linken Display und AM oder PM auf dem rechten Display blinken. Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um AM (Vormittag) oder PM (Nachmittag) auszuwählen.
7. Die Taste ► drücken, bis CS-3 TIME FORMAT (Uhrzeit-Anzeigeformat) auf dem linken Display und 12-HR oder 24-HR auf dem rechten Display blinkt. Die Taste ▲ oder ▼ verwenden, um zwischen dem 12-Stunden-Format und dem 24-Stunden-Format für die Anzeige der Uhrzeit umzuschalten.
8. Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinkt CS-4 DAYLIGHT SAVING TIME (Sommerzeit). Die Taste ▲ oder ▼ verwenden, um die Sommerzeit für Ihre Region auszuwählen: 1. AUS; 2. USA (ab 2007); 3. EUROPA; 4. FSA (USA vor 2007).
9. Die Taste **P** drücken und gedrückt halten, um den Einstellmodus zu verlassen.

6-4. DATENAUFZEICHNUNGS-, WÄRMEREGELUNGS-, TECHNIKER-, STATISTIK- UND FILTERSTEUERUNGSMODI

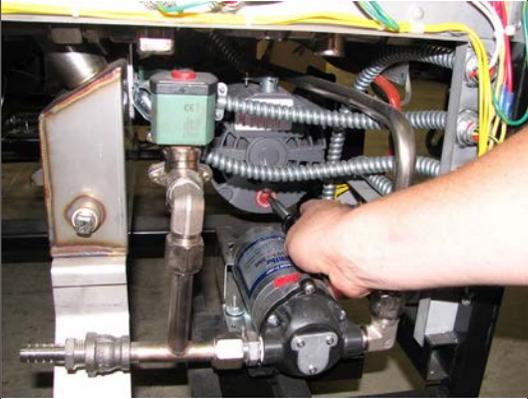
Die Datenaufzeichnungs-, Wärmeregelungs-, Techniker-, Statistik- und Filtersteuerungsmodi sind erweiterte Diagnose- und Programmierungsmodi, deren Verwendung vorwiegend Henny Penny vorbehalten ist. Weitere Informationen über diese Modi erhalten Sie telefonisch von der Serviceabteilung unter 1-800-417-8405 bzw. 1-937-456-8405.

ABSCHNITT 7. FEHLERSUCHE

7-1. FEHLERSUCHTABELLE

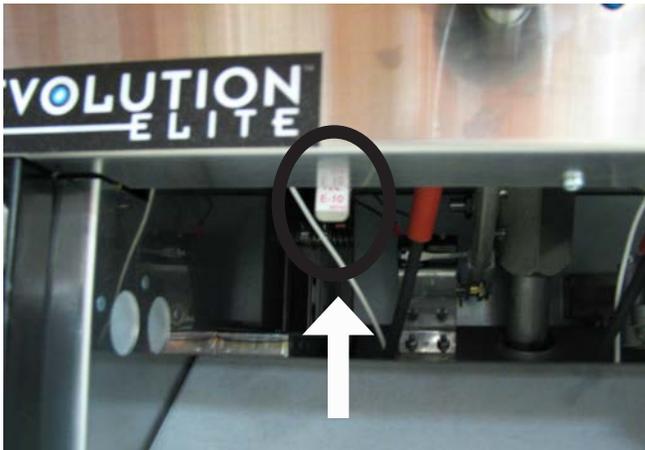
Problem	Ursache	Abhilfe
NETZSCHALTER EIN, Friteuse funktioniert jedoch nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Stromkreis unterbrochen 	<ul style="list-style-type: none"> • Friteuse an das elektrische Netz anschließen • Hauptschalter oder Sicherung am Schaltschrank prüfen
Steuermodul-Fehlercode E-10	<ul style="list-style-type: none"> • Fetttemperatur zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät (15-20 Minuten) abkühlen lassen, den Metall-Rücksetzknopf unter der rechten Seite der Bedienelemente nach oben drücken; wenn sich der Sicherheitsthermostat nicht rücksetzen lässt, muss er ausgetauscht werden 
Nicht genug Fett im Becken	<ul style="list-style-type: none"> • JIB-Kanister ist fast oder ganz leer • JIB-Fettschlauch ist verstopft oder zusammengedrückt • Filterwanne muss gereinigt werden 	<ul style="list-style-type: none"> • JIB-Kanister füllen • JIB-Schlauch untersuchen • Filterwanne reinigen und Filterpapier oder -pad wechseln

7-1. FEHLERSUCHTABELLE (Fortsetzung)

Problem	Ursache	Abhilfe
Fett schäumt oder kocht über	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser im Fett • Falsches oder schlechtes Fett • Falsche Filterung • Falsche Spülung nach Reinigung des Beckens 	<ul style="list-style-type: none"> • Fett ablassen und reinigen • Empfohlene Fettsorte verwenden • Filterungsverfahren beachten • Becken reinigen, spülen und gründlich trocknen
Fett läuft nicht aus dem Becken ab	<ul style="list-style-type: none"> • Durch Krümel verstopftes Ablassventil • Ablassleitung verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> • Ventil öffnen und Reinigungsbürste in Ablauf einführen • Rechte Seitenabdeckung entfernen. Verschluss vom Ende der Ablassleitung entfernen und Ablassleitung reinigen
Filtermotor läuft, das Fett wird jedoch nur langsam abgepumpt	<ul style="list-style-type: none"> • Anschlüsse der Filterleitung locker • Filterpapier oder -pad zugesetzt • Filter nicht richtig zusammengesetzt 	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Filterleitungsanschlüsse festziehen • Filterpapier oder -pad wechseln • Montageanweisungen an der Innenseite der Tür beachten
Blasen im Fett während des gesamten Filterprozesses	<ul style="list-style-type: none"> • Filterwanne nicht vollständig eingeschoben • Filterwanne verstopft • O-Ring an der Aufnahme der Filterleitung an der Friteuse beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Filterwannen-Rücklaufleitung vollständig in die Aufnahme an der Friteuse eingesteckt ist • Wanne reinigen und Filterpapier oder -pad wechseln • O-Ring austauschen
Filtermotor läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Rücksetzknopf des Thermoschutzschalters an der Rückseite des Pumpenmotors ist ausgelöst  <p>WARNUNG STROMVERSORGUNG AUSSCHALTEN Vor dem Rücksetzen der manuellen Rücksetzvorrichtung des Filterpumpenmotors den Netzschalter des Geräts ausschalten (OFF), um Verbrennungen durch herausstritzendes Fett zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rechte Seitenabdeckung entfernen und Motor abkühlen lassen; dann mit einem Schraubendreher fest gegen den Knopf drücken, bis er hörbar einrastet („Klicken“) 

7-2. FEHLERCODES

Bei einem Fehler des Steuersystems zeigt das Digitaldisplay eine Fehlermeldung an. Die Fehlercodes sind in der Spalte DISPLAY aufgeführt. Bei Anzeige eines Fehlercodes ertönt ein Dauerton. Eine beliebige Taste drücken, um den Ton stummzuschalten.

DISPLAY	URSACHE	ABHILFE
E-4	<ul style="list-style-type: none"> • Steuerplatine überhitzt 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-4 anzeigt, wird die Steuerplatine zu heiß; die Lüftungsschlitze auf jeder Seite des Geräts auf Blockierung untersuchen
E-5	<ul style="list-style-type: none"> • Fett überhitzt 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-5 anzeigt, müssen die Heizstromkreise und der Temperaturfühler geprüft werden
E-6A	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturfühler unterbrochen 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-6A anzeigt, muss der Temperaturfühler geprüft werden
E-6B	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturfühler kurzgeschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-6B anzeigt, muss der Temperaturfühler geprüft werden
E-10	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsthermostat 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät (15-20 Minuten) abkühlen lassen, den Metall-Rücksetzknopf unter der rechten Seite der Bedienelemente nach oben drücken; wenn sich der Sicherheitsthermostat nicht rücksetzen lässt, muss er ausgetauscht werden 
E-15	<ul style="list-style-type: none"> • Ablassschalter 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass der Ablassknopf vollständig eingedrückt ist; wenn E-15 weiterhin angezeigt wird, den Ablassschalter überprüfen lassen
E-18-A E-18-B E-18-C	<ul style="list-style-type: none"> • Linker Füllstandsensoren unterbrochen • Rechter Füllstandsensoren unterbrochen • Beide Sensoren unterbrochen 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin einen defekten Sensor anzeigt, müssen die Steckverbinder auf der Steuerplatine überprüft werden; Sensor überprüfen lassen und nach Bedarf austauschen

7-2. FEHLERCODES (Fortsetzung)

DISPLAY	URSACHE	ABHILFE
E-20-A GEBLÄSESENSOR HÄNGT IN GESCHLOSSENER STELLUNG	<ul style="list-style-type: none"> • Druckschalter ausgefallen • Verdrahtungsproblem • E/A-Platine defekt 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Gebläse nicht läuft, den Druckschalter überprüfen lassen; wenn keine Druckluft anliegt, sollte der Schalter geöffnet sein • Wenn das Gebläse läuft, liegt ein Verdrahtungsfehler vor oder das Relais auf der E/A-Platine ist geschlossen
E-20-B KEIN LUFTZUG GEBLÄSE PRÜFEN	<ul style="list-style-type: none"> • Druckschalter ausgefallen/ Schlauch locker • Sauggebläse ausgefallen/ Spannung niedrig • Rauchgas- oder Haubensystem blockiert 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzschalter am Becken aus- und einschalten; wenn der Fehler E-20-B weiterhin auftritt, den Druckschalter überprüfen lassen; wenn keine Druckluft anliegt, sollte die Schaltung geöffnet sein; sicherstellen, dass der Schlauch an Gebläse und Druckschalter angeschlossen ist • Sauggebläse überprüfen lassen; niedrig Spannung zum Gebläse • Rauchgas- und Abzugssystem auf Blockierungen prüfen
E-20-D AUSFALL DER ZÜNDUNG	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Zündung/keine Wahrnehmung der Flamme 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzschalter am Becken aus- und einschalten; wenn der Fehler E-20-D weiterhin auftritt, die Gasleitungsanschlüsse prüfen, das Gasabsperrenteil prüfen, das Zündmodul prüfen lassen, das Gasventil prüfen lassen, den Flammsensorabstand prüfen lassen sowie die Verdrahtung von Gasventil und Zündmodul prüfen lassen
E-21	<ul style="list-style-type: none"> • Langsame Wiederherstellung der Wärme 	<ul style="list-style-type: none"> • Korrekte Spannung der Friteuse von einem zertifizierten Servicetechniker überprüfen lassen; Heizstromkreis überprüfen lassen; Friteuse auf lose oder verbrannte Kabel überprüfen lassen
E-22 KEINE ERWÄRMUNG GASVENTIL ÜBERPRÜFEN	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner wird nicht gezündet 	<ul style="list-style-type: none"> • Gasventil und Heizungskreis überprüfen lassen
E-41, E-46	<ul style="list-style-type: none"> • Programmierungsfehler 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Netzschalter am Becken aus- und wieder einschalten; wenn das Display weiterhin Fehlercodes anzeigt, die Steuerung neu initialisieren; wenn der Fehlercode weiterhin auftritt, muss die Steuerplatine ausgetauscht werden
E-47	<ul style="list-style-type: none"> • Fehler im Analogwandler- Schaltkreis oder Ausfall der 12-Volt-Spannungsversorgung 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Netzschalter am Becken aus- und einschalten; wenn der Fehlercode E-47 weiterhin angezeigt wird, die E/A- oder Steuerplatine austauschen lassen; bei geringer Lautstärke ist wahrscheinlich die E/A-Platine defekt; die E/A-Platine austauschen lassen
E-48	<ul style="list-style-type: none"> • Fehler im Eingabesystem 	<ul style="list-style-type: none"> • PC-Platine austauschen lassen
E-54C	<ul style="list-style-type: none"> • Fehler des Temperatureingangs 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn der Fehlercode E-54C weiterhin angezeigt wird, die Steuerplatine austauschen lassen
E-60 FILTER WIRD VERWENDET	<ul style="list-style-type: none"> • AIF-Platine kommuniziert nicht mit der Steuerplatine 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzschalter am Becken ausschalten, 15 Sekunden warten und Netzschalter wieder einschalten; wenn der Fehler E-60 weiterhin auftritt, den Steckverbinder zwischen den Platinen überprüfen lassen; AIF-Platine oder Steuerplatine nach Bedarf austauschen

7-2. ERROR CODES (Continued)

DISPLAY	URSACHE	ABHILFE
E-83 ZU HOHER DRUCK	<ul style="list-style-type: none">• Druckschalter ausgefallen• Verdrahtungsproblem• E/A-Platine defekt	<ul style="list-style-type: none">• Wenn das Gebläse nicht läuft, den Druckschalter überprüfen lassen; wenn keine Druckluft anliegt, sollte der Schalter geöffnet sein• Wenn das Gebläse läuft, liegt ein Verdrahtungsfehler vor oder das Relais auf der E/A-Platine ist geschlossen
E-93-A 24 VDC VERSORGUNG AUSGELÖST	<ul style="list-style-type: none">• Störung oder Ausfall des automatischen Hubmotors	<ul style="list-style-type: none">• Wenn die automatische Hubfunktion nicht aktiviert wird, die einzelnen Hubmotoren prüfen lassen