

HENNY PENNY®

Engineered to Last



Vor Installation und Inbetriebnahme des Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen

Henny Penny Evolution Elite™ - YRI

**Offene Friteusen mit reduzierter
Fettkapazität
(Elektromodelle mit
durchgehendem Becken)**

Modell EEE-142

Modell EEE-143

Modell EEE-144

BEDIENUNGSANLEITUNG

GARANTIEREGISTRIERUNG IM INTERNET UNTER WWW.HENNYPENNY.COM

ÜBEREINSTIMMUNG

Dies ist die original versionskontrollierte Henny Penny Anleitung für die elektro (EEE) Modell 14x (EEE 142,143,144). Diese Anleitung ist auf der öffentlichen Website von Henny Penny (www.hennypenny.com) verfügbar.

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

ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG UND WARTUNG

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

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

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

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

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

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

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

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

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

ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

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

WARTUNG

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

PERSONALEINSCHRÄNKUNGEN

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

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

BELÜFTUNG

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

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.

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

1-2. MERKMALE

- Einfache Reinigung
- Bis zu 40 % weniger Fettverbrauch
- Mikroprozessorsteuerung
- Edelstahlausführung
- Automatische Fettauffüllung
- Integriertes Selbstdiagnosesystem
- Integrierter Filter mit automatischer Filterung
- Elektrische Tauchheizelemente

1-3. SACHGEMÄSSE PFLEGE

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

1-5. SICHERHEIT

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.

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 nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung oder mangelndem Wissen benutzt werden, 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

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.



WARNUNG
GEFAHR VON
ELEKTROSCHOCKS

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

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

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.

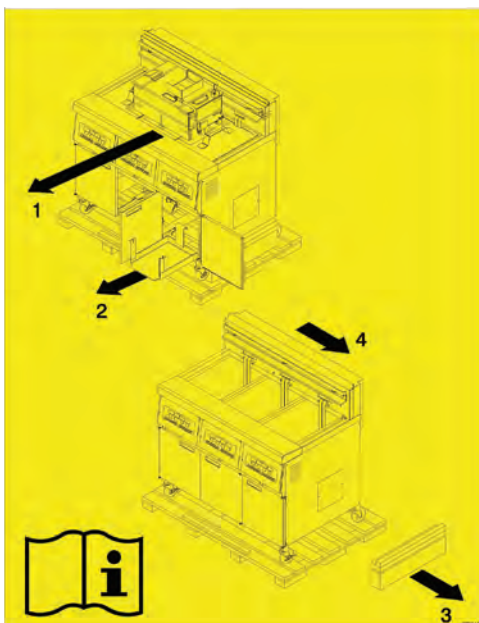
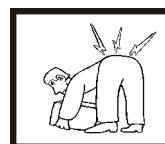


Abbildung 1



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**

Um Brände und zerstörte Hilfsstoffe zu vermeiden, darf der Bereich unter der Friteuse nicht zum Aufbewahren von Vorräten und Hilfsstoffen verwendet werden.



**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. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Die richtigen Anschlusswerte finden Sie auf dem Typenschild, das an der Innenseite der Türen angebracht ist.



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.

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.

(NUR FÜR GERÄTE MIT CE-ZEICHEN!)

Um das Risiko von Elektroschocks zu vermeiden, muss dieses Gerät mit einem Potenzialausgleichsleiter elektrisch mit einem anderen Gerät oder in der Nähe befindlichen berührbaren Metallflächen verbunden werden. Dieses Gerät ist für diesen Zweck mit einer Potenzialausgleichöse ausgestattet. Die Öse ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:

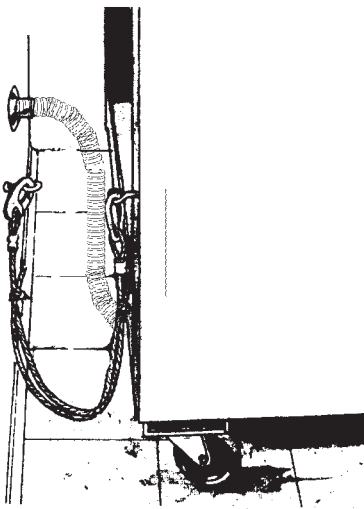


2-6. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN (Fortsetzung)

Zwischen der Friteuse und der Stromquelle muss an einer leicht zugänglichen Stelle ein allpoliger, separater Trennschalter mit Sicherungen entsprechender Amperewerte oder Sicherungsautomaten gemäß der örtlich oder landesweit geltenden Vorschriften installiert werden. Es sollte ein isoliertes Kupferkabel verwendet werden, das für 600 Volt und 90 °C ausgelegt ist. Bei Kabellängen über 15 m (50 ft.) ist ein Kabel mit den nächsthöheren Werten zu verwenden. CE-Geräte erfordern eine Mindest-Kabelstärke von 6 mm und müssen am Klemmenblock verdrahtet werden.

Es wird empfohlen, für den Stromkreis der Friteuse eine für 30 mA ausgelegte Schutzvorrichtung, wie z. B. einen Fehlerstrom-Schutzschalter oder einen Erdschlussstrom-Unterbrecher, zu verwenden.

FIXIERVORRICHTUNG



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

Fest angeschlossene Elektrofriteusen mit Laufrollen müssen in den Vereinigten Staaten mit einem flexiblen Kabelkanal und einer Fixiervorrichtung installiert werden. Siehe Abbildung links. Für die Befestigung der Fixiervorrichtung an der Friteuse sind am hinteren Rahmen des Geräts Löcher vorgesehen. Die Fixiervorrichtung kann jedoch nicht das Umkippen der Friteuse verhindern.



VORSICHT

TROCKENBAUWÄNDE

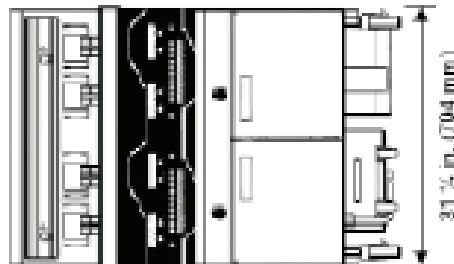
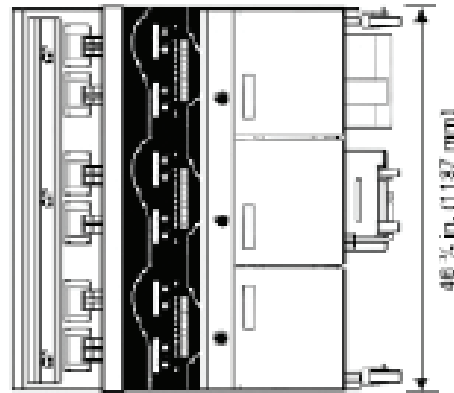
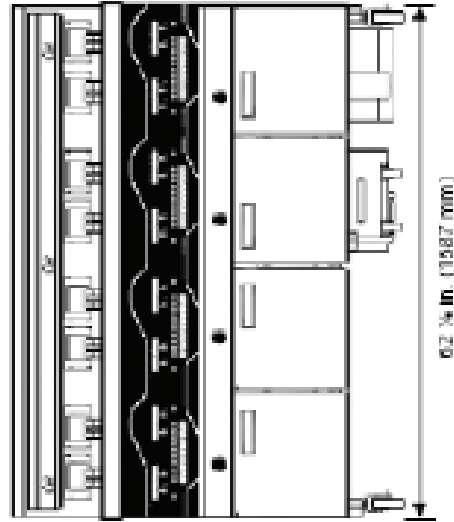
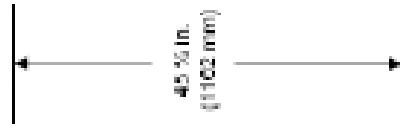
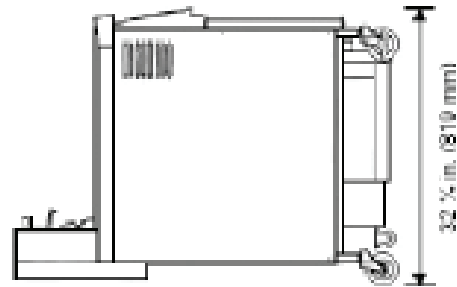
Den I-Bolt an einem Wandpfosten befestigen. Nicht ausschließlich am Gipskarton anbringen. Die bevorzugte Installation ist ca. 15 cm (6 Zoll) zu beiden Seiten des Netzanschlusses. Die Fixiervorrichtung muss mindestens 15 cm (6 Zoll) kürzer sein als der flexible Kabelkanal.

Jedes Becken wird über ein separates Netzkabel gespeist und verwendet einen geraden Netzstecker gemäß NEMA 15-50 oder NEMA 15-60P.



Die Netzkabel müssen fettbeständig, ummantelt und flexibel sein. Das Kabelmaterial darf nicht leichter als gewöhnliches Polychloropren oder ein anderes äquivalentes, mit synthetischem Elastomer ummanteltes Kabel sein.

2-7. ABMESSUNGEN



ABSCHNITT 3. BETRIEB

3-1. BEDIENELEMENTE

Siehe Erläuterungen auf den folgenden Seiten.

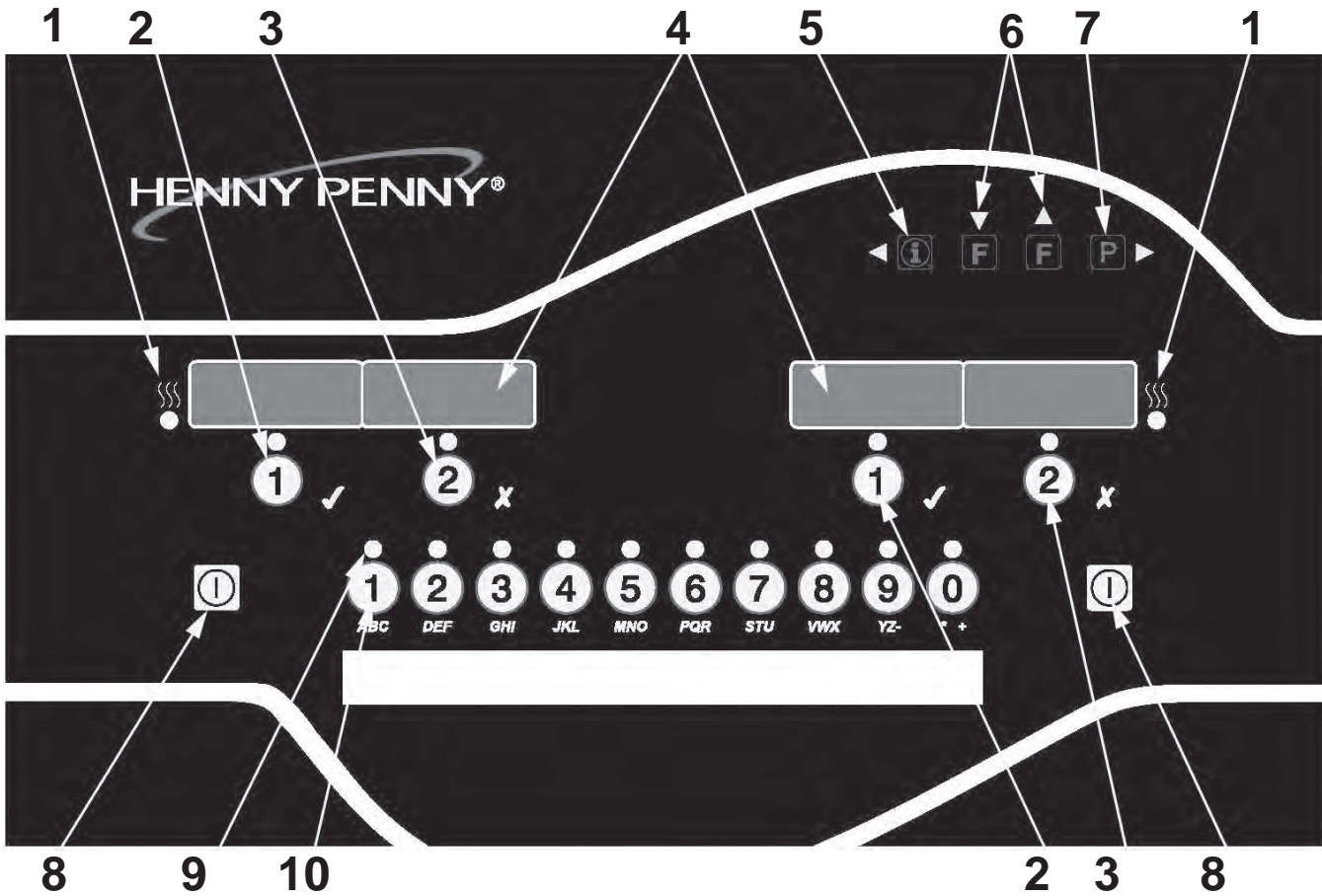


Abbildung 3-1



Abbildung 3-2

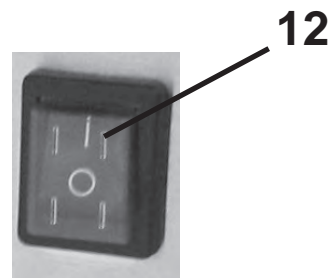









Abbildung 3-3






3-1. BEDIENELEMENTE
(Fortsetzung)

Refer to Figures 3-1, 3-2 & 3-3 in conjunction with the description of the functions below.

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1		Diese LED leuchtet auf, wenn das Steuermodul eine Heizanforderung auslöst.
3-1	2		Wird für das ✓ verwendet, um JA oder eine Bestätigung einzugeben; zum Starten und Stoppen von Kochgängen.
3-1	3		Wird für das ✓ verwendet, um NEIN einzugeben oder den Vorgang abzubrechen; zum Starten und Stoppen von Kochgängen.
3-1	4	Digitaldisplay	Das 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 (Anzeige in unterschiedlichen Sprachen ist möglich).
3-1	5		Einmal drücken, um die tatsächliche Fetttemperatur anzuzeigen; zweimal drücken, um die Solltemperatur des Fetts anzuzeigen; dreimal drücken, um die Wiederherstellungsinformationen für jedes Becken anzuzeigen. Wird in den Programmiermodi verwendet; wird in den Programmier- und Filtermodi als Taste ◀ ⓘ verwendet, um zu einem vorherigen Parameter zurückzukehren.
3-1	6		Wird zum Aufrufen des Filtermenüs verwendet; dient außerdem als Taste ▲ oder ▼; 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; dient außerdem als Taste ▶ zum Aufrufen des nächsten Parameters im Programmier- und Filtermodus; drücken, um eine 2. Sprache und Lautstärke einzustellen.
3-1	8		Drücken, um Heizelemente ein- und auszuschalten.

3-1. BEDIENELEMENTE

(Fortsetzung)

FAbb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	9 und 10		<p>Die entsprechende Produkttasten-LED leuchtet auf, wenn das Produkt gewählt wurde oder wenn es mit der Kochtemperatur kompatibel ist.</p> <p>Die Taste drücken, um das gewünschte Produkt zu wählen.</p> <p>Die Taste  kann zum Aufrufen des Standby-Modus verwendet werden, wenn diese Funktion im Sonderprogrammierungsmodus aktiviert wurde.</p>
3-2	11		<p>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.</p>
3-3	12		<p>Wenn der Netzschalter eingeschaltet (ON) wird, werden die Bedienelemente und Pumpen mit Strom versorgt.</p>

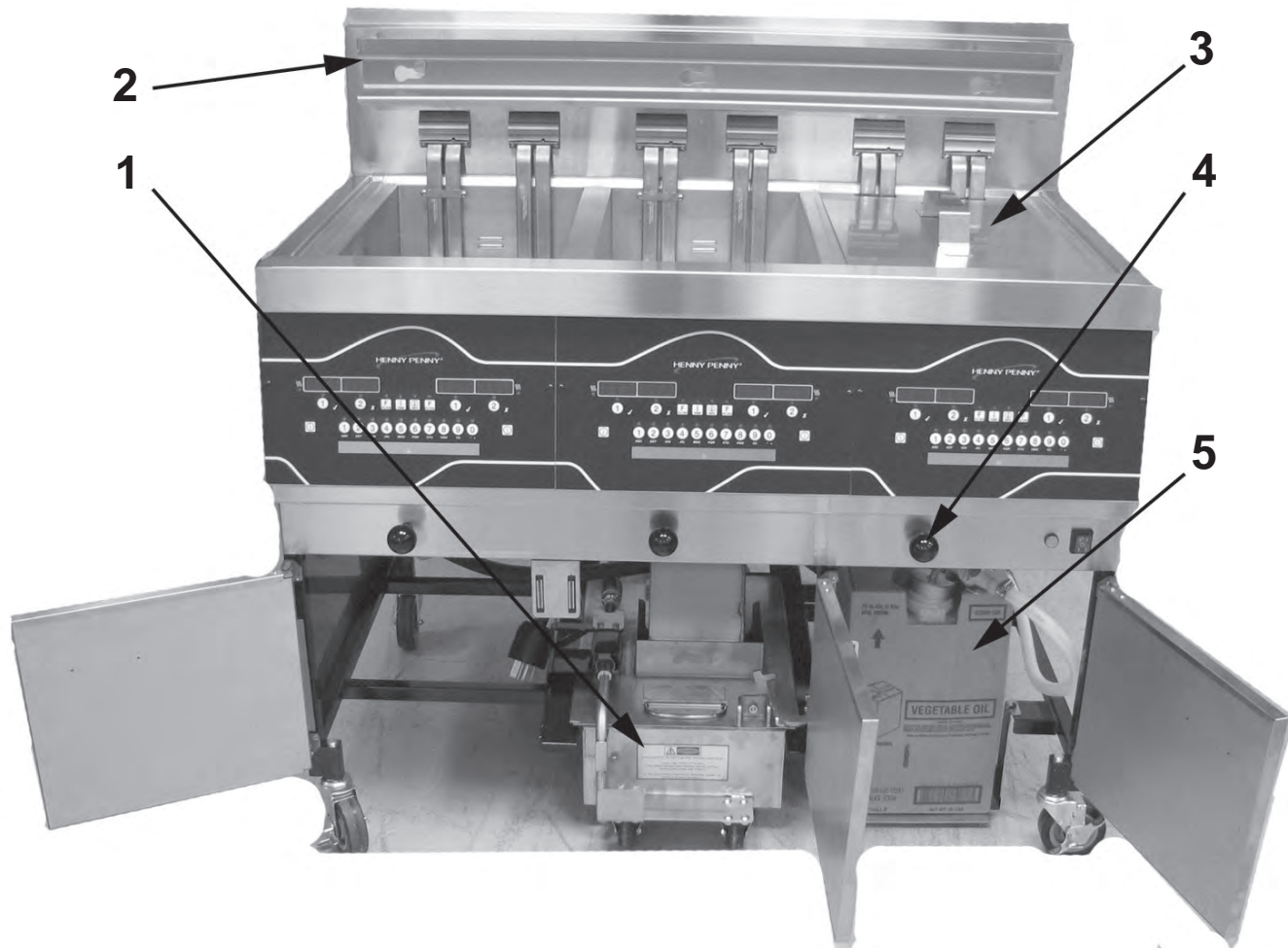



Abbildung 3-5



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	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	3	Beckendeckel	Zum Abdecken nicht verwendeter Becken.
3-5	4	Ablassventil-Betätigungs-knopf	Die schwarzen Knöpfe herausziehen, um die Ablassventile zu öffnen und das Fett aus dem Becken abzulassen. Die Knöpfe eindrücken, um die Ablassventile zu schließen, damit Fett in das Becken gepumpt werden kann.
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 (FRANCAIS) 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 bis 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. Die erste 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 AUFFÜLLE VON FETT

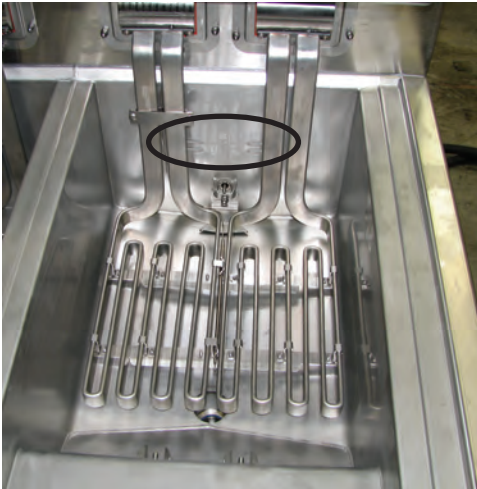


Abbildung 1



Abbildung 2

CAUTION VORSICHT

Vor der Verwendung der Friteuse und dem Füllen der Becken mit Fett die Becken entsprechend den Anweisungen unter der Option „Entsorgung und Reinigung“ im Filtermenü auswaschen, um das Mineralöl zu entfernen, das auf die Geräteoberflächen gesprüht wurde, um Korrosion während des Versands zu verhindern. Nichteinhaltung dieser Anweisung kann zum Überkochen des Fetts und zur Reduzierung der Nutzungsdauer des Fetts führen.

Wenn die Friteuse aufheizt, muss der Fettstand stets über den Heizelementen 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 herausspritzendes Fett zu vermeiden.

2. **Fettkapazität:**
Durchgehende Becken = 14,2 Liter/13,6 kg (15 Quart/30 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 Korbgerüst in das Frittierbecken legen und das Becken bis zur unteren Anzeigelinie mit kaltem Fett füllen. Abbildung 2.

3-4. STARTVERFAHREN AM MORGEN

1. Die Ablaufwannen zusammenbauen und einsetzen.
2. Prüfen, ob der JIB-Kanister (Fettbehälter) mit Fett gefüllt ist.
3. Sicherstellen, dass das Korbgitter im Frittierbecken liegt.
4. Das Erscheinungsbild des Fetts in jedem Becken prüfen. Siehe Produktstandard-Bibliothek: Fettmanagement.

NOTICE HINWEIS

Jeden Arbeitstag mit dem Becken beginnen, das das beste Erscheinungsbild (die längste verbleibende Nutzungsdauer des Fetts) aufweist. Das Becken mit dem schlechtesten Erscheinungsbild (die kürzeste verbleibende Nutzungsdauer des Fetts) ausschalten, wenn es nicht benötigt wird. Dadurch kann gewährleistet werden, dass die Nutzungsdauer des Fetts in allen Becken ungefähr gleich ist. Wenn Becken die gleiche Filtereinheit verwenden, kann kurz vor der Entsorgung stehendes Fett in einem Becken frisches Fett in einem anderen Becken verunreinigen.

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

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 Heizelemente vollständig zu bedecken. Wenn der Vorwärmzyklus umgangen wurde, bevor die Elemente bedeckt sind, wird übermäßiger Rauch erzeugt oder es kann ein Brand ausbrechen.





**GEFAHR
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). DIE NICHTEINHALTUNG 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 STROMVERSORGUNG 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

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.
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.
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 Signaltöne 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.

3-6. STANDBY-MODUS

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.

3-7. 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.




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), gefolgt von 1.EXPRESS FILTER (Schnellfilterung) auf dem Display erscheint.
2. Die Taste **▶** fünf Mal drücken, bis 5.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 das Fett wird aus dem JIB-Kanister in das Becken gepumpt.
5. Wenn das Becken gefüllt ist, die Taste **✓** loslassen; auf dem Display erscheint FILL VAT (Becken füllen) und dann **✓** ABPUMPEN, **X** = FERTIG. Die Taste **X** zweimal drücken, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.

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.

3-10. SMARTFILTER EXPRESS™

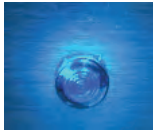


Abbildung 1



Abbildung 2

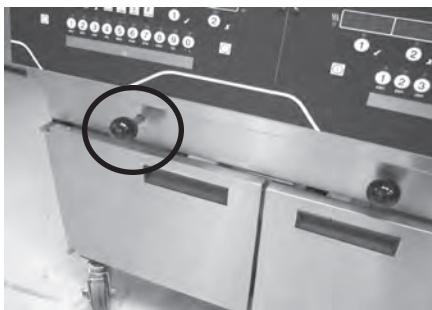


Abbildung 3

1. Während des normalen Betriebs und nach 16 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, nimmt die Friteuse den normalen Betrieb für weitere 4 Kochgänge wieder auf und zeigt dann FILR NOW (Jetzt filtern) erneut an, bis das Becken gefiltert wurde.

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 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 YES NO (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.



WARNUNG

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



HINWEIS

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. Die Schnellfilterung wird abgebrochen, die blaue Anzeigelampe geht aus und die Steuerung kehrt zum normalen Betrieb zurück. Die Steuerung empfiehlt die Filterung erneut, nachdem 4 weitere 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 Filtervorgang 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.

3-10. SMARTFILTER EXPRESS™
(Fortsetzung)

5. Nachdem das Becken gefüllt wurde, erscheint IS VAT FULL? YES NO (Becken gefüllt? Ja/Nein) auf dem Display. 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. Der Füllvorgang kann bis zu drei Mal wiederholt werden.

Filterfehler

7. 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.

8. 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 Fehlersuchtablette) 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.

3-11. 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. Ab 21 Uhr erscheint jedoch DAILY FILTER YES NO (Tägliche Filterung? Ja/Nein) automatisch auf dem Display des ersten Beckens und danach alle 30 Minuten auf dem Display der anderen Becken, um den Bediener daran zu erinnern, das/die Becken zu filtern. Wenn an diesem Punkt begonnen wird, mit Schritt 4 fortfahren.



**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 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 für den Rest des Tages verwendet 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.
3. Die Taste **▶** drücken. Auf dem Display erscheint 2.DAILY FILTER? YES NO (Tägliche Filterung? Ja/Nein).
4. 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. Wenn die tägliche Filterung jedoch nicht in den nächsten 9 Stunden durchgeführt wird, erscheint DAILY (Tägliche Filterung) auf dem Display, bis das Becken gefiltert wurde.
5. Das Korbgitter aus dem Becken nehmen, nachdem das Fett abgelaufen ist. Abbildung 2.



**WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR**

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

3-11. TÄGLICHE FILTERUNG (Fortsetzung)



Abbildung 3

- Nachdem das Fett abgelaufen ist, erscheint LIFT ELEMENT (Heizelement anheben) auf dem Display und das Display gibt Signaltöne ab. Das Heizelement mit Scharnier mit dem Hubwerkzeug aus dem Becken heben, um den Beckenboden zu reinigen. Abbildung 3.



WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR

Zum Anheben des Heizelements mit dem Hubwerkzeug einen Lappen oder Handschuhe verwenden. Das Element kann heiß sein und schwere Verbrennungen verursachen.



VORSICHT

Das Hubwerkzeug nicht in der Mitte der Heizelemente, wo die Sicherheitsthermostat-Kapillarkugel angebracht ist, ansetzen, um die Beschädigung des Sicherheitsthermostats zu verhindern.

- Die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt WASH VAT (Becken waschen) an.
- Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint SCRUB VAT TO REMOVE CRUMBS (Becken scheuern, um Krümel zu entfernen). Die Seiten und den Boden des Beckens abbürsten. Vorsichtig vorgehen, damit die Fühlerelemente nicht beschädigt werden. Das Fett zirkuliert mehrere Minuten durch das Becken, um Krümel vom Beckenboden zu entfernen.



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

- Nach Abschluss des Waschvorgangs zeigt das Display WASH AGAIN? YES NO (Waschen wiederholen? Ja/Nein) an.



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 LOWER ELEMENT (Heizelement absenken) an und gibt Signaltöne ab. Das Element absenken und das Korbgerät wieder einsetzen.
- Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLOSE DRAIN (Ablass schließen). Den Ablassknopf eindrücken, um den Ablass zu schließen (Abbildung 4). Auf dem Display erscheint RINSING (Spülvorgang läuft) und das Becken wird mit Fett gefüllt.

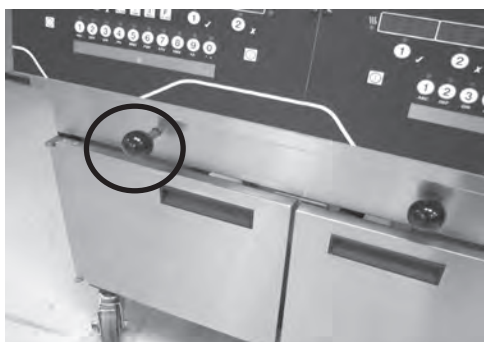


Abbildung 4

3-11. TÄGLICHE FILTERUNG (Fortsetzung)



Abbildung 5

3-12. BECKEN AUS WANNE FÜLLEN (wenn der Ablassknopf aus Versehen herausgezogen wurde)

13. Nachdem das Becken gefüllt wurde, erscheint OPEN DRAIN (Ablass öffnen) auf dem Display. Den Ablassknopf herausziehen, um den Ablass zu öffnen (Abbildung 5). Auf dem Display erscheint RINSING (Spülvorgang läuft). Nach Abschluss des Spülvorgangs zeigt das Display RINSE AGAIN? YES NO (Spülen wiederholen? Ja/Nein) an.
14. 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.
15. Die Taste ✓ für JA drücken. Das Fett wird 5 Minuten lang durch das Filtersystem zirkuliert, um es zu verfeinern.
16. Nach der Verfeinerung des Fetts zeigt das Display CLOSE DRAIN (Ablass schließen) an. 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.

1. Die Taste **F** drücken und gedrückt halten, bis *FILTER MENU* (Filterungsmenü), gefolgt von 1.EXPRESS FILTER? (Schnellfilterung?) auf dem Display erscheint.
2. Die Taste ► drücken, bis 4.FILL FROM PAN (Aus Wanne füllen) auf dem Display erscheint.
3. Die Taste ✓ für JA drücken. Auf dem Display erscheint FILL VAT (Becken füllen) und ✓ ABPUMPEN, X = FERTIG.
4. Die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt FILLING (Füllvorgang läuft) gefolgt von X = STOPP an.
5. Nachdem das Fett vollständig zurückgepumpt wurde, die Taste X drücken, um die Pumpe zu stoppen.
6. Auf dem Display erscheint FILL VAT (Becken füllen) und ✓ = PUMPE, X = FERTIG.
7. Die Taste X drücken, um zum Filterungsmenü zurückzukehren.
Die Taste **F** drücken, bis 7.EXIT (Beenden) auf dem Display erscheint. Die Taste ✓ für JA drücken, um das Filterungsmenü zu verlassen.
8. Das Becken wird ausgeschaltet. Die Taste **I** drücken, um die Heizung für das jeweilige Becken einzuschalten.

3-13. FETTENTSORGUNGS- UND REINIGUNGSMODUS



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3



Abbildung 4

NOTICE HINWEIS

Vor Durchführung eines Fettentsorgungs- und Reinigungsverfahrens wird eine Express Filter Schnellfilterung empfohlen, um unter den Heizelementen angesammelte Krümel zu entfernen.

Dieses Verfahren am Ende der Nutzungsdauer des Fetts durchführen, um das Fett zu entsorgen und das Becken zu reinigen, bevor frisches Fett eingefüllt wird. Entsorgung und Reinigung sollten entweder vor Beginn des Geschäftsbetriebs oder kurz vor Geschäftsschluss durchgeführt werden, da angrenzende Becken während der Reinigung eines Beckens nicht verwendet werden sollten.



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.



UM VERBRENNUNGEN DURCH HEISSES FETT ZU VERMEIDEN, VOR DEM FILTERVERFAHREN ZUGELASSENE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN ANLEGEN. DAZU GEHÖREN SCHÜRZE, GESICHTSSCHUTZ UND HANDSCHUHE.

UM DAS ÜBERFÜLLEN DES TRANSPORTWAGENS ZU VERHINDERN, AUSSERDEM NUR EIN BECKEN AUF EINMAL ENTLEEREN. DAS ÜBERFÜLLEN DES TRANSPORTWAGENS KANN ZU RUTSCHIGEN BÖDEN FÜHREN, DIE EINE VERLETZUNGSGEFAHR DARSTELLEN.

1. Die Tür öffnen, den Ablaufwanneanschluss 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 **▶** drücken und loslassen, bis 6.DISPOSE AND CLEAN-OUT (Entsorgung und Reinigung) auf dem Display erscheint.
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 (Abbildung 4) herausziehen, um den Ablass zu öffnen. Auf dem Display erscheint DRAINING (Entleerung läuft) und das Fett wird nun aus dem Becken in den Transportwagen abgelassen.
6. Auf dem Display erscheint CLEARING OLD OIL FROM OIL LINES (Altes Fett aus den Fettleitungen entfernen), gefolgt von VAT EMPTY YES NO (Becken leer? Ja/Nein). Sicherstellen, dass das Becken leer ist, und dann die Taste **✓** drücken. (Wenn das Becken nicht leer ist, den Ablauf mit einer Stabbürste reinigen.)

3-13. FETTENTSORGUNGS- UND REINIGUNGSMODUS (Fortsetzung)



DICHT-
SCHLIESSENDE
SCHUTZBRILLE



CHEMIKALIEN-
BESTÄNDIGE
SCHUTZHAND-
SCHUHE

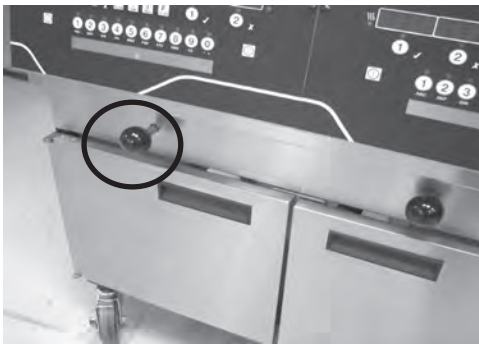


Abbildung 5

- Auf dem Display erscheint REMOVE DISPOSAL UNIT AND INSERT EMPTIED FILTER PAN (Entsorgungseinheit entfernen und entleerte Filterwanne einsetzen). Die Entsorgungseinheit entfernen und in einem Behälter für Fettabfälle entsorgen. Krümelkorb, Befestigungsring, Filterpad und Metallsieb von der Ablaufwanne entfernen und in einem Waschbecken reinigen. Die leere Ablaufwanne mit der Abdeckung wieder in die Friteuse einsetzen und sicherstellen, dass die Teile vollständig eingeschoben und verriegelt sind.



**WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR**

Beim Reinigen von Frittierbecken stets eine dichtschießende 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.

- Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLOSE DRAIN (Ablass schließen). Den Ablassknopf (Abbildung 5) eindrücken, um den Ablass zu schließen. Auf dem Display erscheint SOLUTION ADDED? YES NO (Lösung hinzugefügt? Ja/Nein). Das Becken bis zur oberen Einfüllmarkierung mit heißem Wasser füllen und die Reinigungslösung hinzufügen.
- Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint START CLEAN (Reinigung starten).
- Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLEANING (Reinigung läuft). Die Lösung wird 20 Minuten lang auf 91 °C (195 °F) erwärmt.
- Fünf Minuten vor Abschluss des Reinigungszyklus erscheint SCRUB VAT (Becken scheuern) und das Display gibt Signaltöne ab. Das Beckeninnere und die Heizelemente mit der L-förmigen Scheuerbürste schrubben.



VORSICHT

Die elektrischen Heizelemente nicht abkratzen bzw. keine Scheuerpads an den Elementen verwenden. Andernfalls wird die Oberfläche der Elemente zerkratzt, was zum Anhaften und Anbrennen von Paniermehl führt.

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.

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

- Nach 20 Minuten erscheint CLN DONE (Reinigung beendet) auf dem Display und das Display gibt Signaltöne ab. Auf dem Display erscheint CAUTION - IS DRAIN PAN EMPTY? (Vorsicht - Ist die Ablaufwanne leer?). Die Wanne prüfen, um zu bestätigen, dass sie leer ist.

**3-13. FETTENTSORGUNGSG-
UND
REINIGUNGSMODUS
(Fortsetzung)**



Abbildung 6

13. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt dann REMOVE SOLUTION FROM VAT (Lösung aus dem Becken entfernen) an.
14. Den Ablassknopf herausziehen, um die Lösung in die Ablaufwanne abzulassen. Auf dem Display erscheint DRAINING (Entleerung läuft).
15. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLOSE DRAIN (Ablass schließen). Den Ablassknopf eindrücken, um den Ablass zu schließen.
16. Auf dem Display erscheint FILL VAT WITH CLEAN COLD WATER (Becken mit sauberem, kaltem Wasser füllen). Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint LIFT ELEMENT (Heizelement anheben) und das Display gibt Signaltöne ab. Das Korbgitter entfernen und das Heizelement mit dem Hubwerkzeug aus dem Becken heben.
17. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint ELEMENTS CLEANED? (Heizelemente gereinigt?). Die Unterseite der Heizelemente mit einer Bürste reinigen.
18. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint LOWER ELEMENT (Heizelement absenken) und das Display gibt Signaltöne ab. Das Element absenken und das Korbgitter wieder einsetzen.
19. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CAUTION - IS DRAIN PAN EMPTY? YES NO ((Vorsicht - Ist die Ablaufwanne leer? Ja/Nein). Die Ablaufwanne entleeren und wieder einsetzen.
20. 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 Wasser läuft nun aus dem Becken in die Ablaufwanne. Auf dem Display erscheint CLOSE DRAIN (Ablass schließen). Den Ablassknopf eindrücken, um das Ventil zu schließen.
21. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt dann RINSE VAT WITH HOT WATER (Becken mit heißem Wasser spülen) an. Heißes Wasser in das Becken gießen und das Becken spülen.
22. Auf dem Display erscheint CAUTION - IS DRAIN PAN EMPTY? YES NO ((Vorsicht - Ist die Ablaufwanne leer? Ja/Nein). Die Ablaufwanne entleeren und wieder einsetzen.
23. Nachdem die Ablaufwanne wieder eingesetzt wurde, den Ablassknopf herausziehen. Auf dem Display erscheint DRAINING (Entleerung läuft).

3-14. REINIGUNG DER ABLAUFWANNE UND WECHSELN DES FILTERPADS



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3



Abbildung 4

Das Filterpad (oder -papier) muss mindestens einmal täglich gewechselt werden, um den ordnungsgemäßen Umlauf (Zirkulation) 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. Die Wannendeckung von der Ablaufwanne abnehmen. Abbildung 3.

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.

**3-14. REINIGUNG DER
ABLAUFWANNE UND
WECHSELN DES
FILTERPADS (Fortsetzung)**



Abbildung 5

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

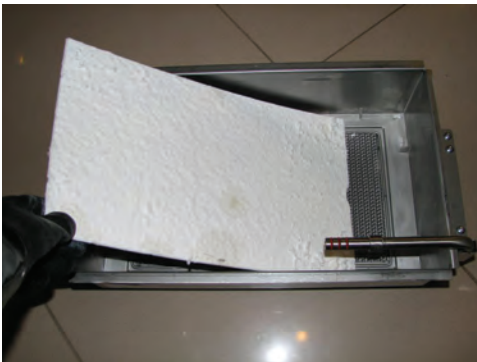


Abbildung 6

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

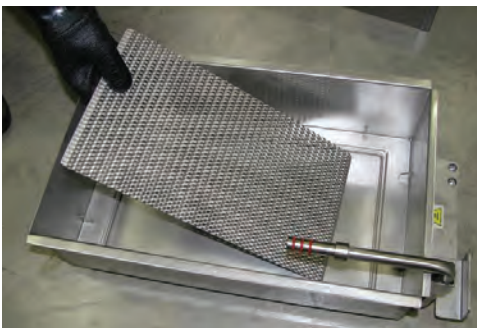


Abbildung 7

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.

**3-14. REINIGUNG DER
ABLAUFWANNE UND
WECHSELN DES
FILTERPADS (Fortsetzung)**



Abbildung 9

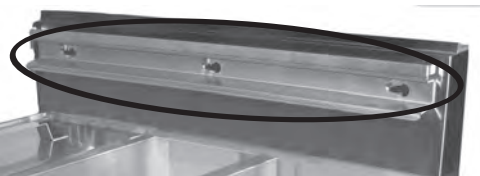
9. Die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen: Das Bodensieb zuerst in die Filterwanne einsetzen, gefolgt von Filterpad, Befestigungsring und Krümelkorb.
10. Die Filterwanne wieder unter die Friteuse schieben und sicherstellen, dass das Filterrohr fest mit dem Anschlussstück an der Wanne unter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

**3-15. AUSBAU UND
REINIGUNG DER
KORBAUFLAGE**



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



**WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR**

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

1. Die Korbaufgabe 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 Korbaufgabe reinigen und die Auflage wieder installieren.

3-16. PRÜFUNG/AUSTAUSCH DER O-RINGE DER FILTERABLAUFWANNE

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.

Einen Satz Ersatz-O-Ringe bereitlegen. Die folgenden Prüfungs- und Austauschverfahren durchführen.



Abbildung 1

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.



Abbildung 2

2. Die drei O-Ringe am Rohr der Filterablaufwanne visuell auf Risse oder Brüche untersuchen und nach Bedarf austauschen.
3. Zum Austausch eines O-Rings den Ring mit einem kleinen Schlitzschraubendreher vom Ende des Rohrs abhebeln und den neuen O-Ring in die Kerbe des Rohrs einsetzen. Die O-Ringe am Filterrohr mit frischem, kaltem Fett schmieren und die Filterablaufwanne einschieben. Abbildung 4.



WARNUNG

Vor dem Öffnen des Ablasses sicherstellen, dass die Ablaufwanne eingerastet und die Abdeckung angebracht ist, um Verschütten von Fett zu vermeiden. Die Ablaufwanne kann das Fett aus einem durchgehenden Becken aufnehmen. Das Überfüllen der Ablaufwanne kann zu rutschigen Böden führen, die eine Verletzungsgefahr darstellen.




Abbildung 3



Abbildung 4



3-17. FILTER-TASTE-STATISTIK Verbleibende Kochgänge vor der Filterung



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

REMA	INING
------	-------

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  zweimal drücken. Auf den Displays erscheint FILTERED (Letzte Filterung) zusammen mit der Uhrzeit und dem Datum des letzten Filtrervorgangs.
3. Eine der beiden Tasten  drei Mal drücken. Auf den Displays erscheint FLTR PAD XX HOURS (Filterpad XX Stunden), um die Anzahl der Betriebsstunden des aktuellen Filters anzuzeigen.

3-18. INFO-TASTE-STATISTIK


Tatsächliche Fetttemperatur

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

Solltemperatur

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

Wiederherstellungsinformationen für jedes Becken

3. Die Taste  dreimal 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 das Fett von 121 °C auf 149 °C (250 °F auf 300 °F) 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.

**3-19. 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)	Täglich
Wechseln des Filterpads (Abschnitt 3-13)	Täglich
Schmierung der O-Ringe der Filterwanne (Abschnitt 3-18)	Bei jedem Wechsel des Filterpads
Schmierung der O-Ringe des Fettbehälters bei Modell EEE-141	Beim Ausbau des Behälters
Wechseln des Frittierfetts	Wenn das Fett Rauch erzeugt, übermäßig schäumt oder schlecht schmeckt
Reinigen des Beckens (Abschnitt 3-15)	Bei jedem Wechsel des Frittierfetts
Prüfung der O-Ringe der Filterwanne (Abschnitt 3-18)	Vierteljährlich

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 auf den Displays.

Wenn die rechte  LED blinkt, erscheint PRODUCT FRY R2 auf 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 6 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)**

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 Daten 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 5. 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-23 2011
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

7. 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.
8. 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

9. 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)

10. 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)

11. 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

- 12a. 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  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, Griechisch (ΕΛΛΗΝΙΚΑ), Russisch (РУССКИЙ), Schwedisch (SVENSKA), Deutsch (DEUTSCHE), Portugiesisch (PORTUG), Spanisch (ESPAÑOL) oder Französisch (FRANÇAIS).
- 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, Griechisch (ΕΛΛΗΝΙΚΑ), Russisch (РУССКИЙ), Schwedisch (SVENSKA), Deutsch (DEUTSCHE), Portugiesisch (PORTUG), Spanisch (ESPAÑOL) oder Französisch (FRANÇAIS).
- 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? - MIT HUBFUNKTION oder OHNE HUBFUNKTION
- SP-22** • Bulkfettversorgung? - MIT oder OHNE VERSORGUNG
- SP-23** • Direkte Fettentsorgung? - MIT ENTSORGUNG oder OHNE ENTSORGUNG

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

- 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 beenden? - JA oder NEIN
- SP-30 • Abschöpfen-Aufforderung überspringen? JA oder NEIN
- SP-31 • Schnellfilterung-bestätigen-Aufforderung überspringen? JA oder NEIN
- SP-32 • 2-stufiger Waschvorgang aktiviert? AKTIVIEREN oder DEAKTIVIEREN
- SP-33 • Tägliche Filterung aktivieren? AKTIVIEREN oder DEAKTIVIEREN

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 werden SP-1, TEMP und FORMAT angezeigt.

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 und TEMP, FORMAT (Temperatur, Format). 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 und LANGUAGE (Sprache). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, um die gewünschte Sprache auszuwählen.

Systeminitialisierung (SP-3)

Die Taste ▶ drücken. Auf dem linken Display blinkt SP-3 und 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.

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

Lautstärke (SP-4)

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

Signalton (SP-5)

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display blinken SP-5 und TONE (Signalton). Die Taste ▲ oder ▼ drücken 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 und 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 und 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 blinken SP-7B und 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 blinken SP-7C und 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 und 375 °F) einzustellen.

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

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

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 erscheinen 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 ($1/2 + 1/8 + 1/8 + 1/4 = 1$).

GEMISCHT

Bei Auswahl von MIXED (Gemischt) die Taste ► drücken. Auf dem linken Display erscheinen SP-8A und SUGGEST FILTER AT... (Filterung empfohlen 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 erscheinen SP-8B und LOCKOUT ENABLED? (Filtersperre aktiviert?). Die Taste ▲ oder ▼ drücken, 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 erscheinen SP-8C und FILTER LOCKOUT AT... (Filtersperre 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 Zyklen 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 wird SP-8A und LEFT VAT FILTER CYCLES (Filterzyklen im linken Becken) auf dem linken Display angezeigt. 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 rechten Display wird SP-8B und RIGHT VAT FILTER CYCLES (Filterzyklen im rechten Becken) angezeigt. Die Anzahl der Kochgänge zwischen Filtervorgängen erscheint auf dem rechten Display (0 bis 99).

Die Taste ► drücken. Auf dem linken Display erscheinen SP-8C und FILTER 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 erscheint SP-8D und 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 wird SP-8A und FULL VAT FILTER CYCLES (Filterzyklen im durchgehenden Becken) auf dem linken Display angezeigt. 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 erscheinen SP-8B und FILTER 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 erscheint SP-8C und 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 (32 °F und 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 INDICATR (Kochindikator anzeigen). Die Taste ▲ or ▼ 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  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  gewechselt werden.

Die erste 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 (Managercode 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.

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 (Managercode ändern? 1=Ja). Die obigen Schritte können nun wiederholt werden.


Nutzungscode ändern (SP-26)

Diese Funktion ermöglicht dem Bediener das Ändern des NutzungsCodes (werkseitige Einstellung: 1, 2, 3), der zum Rücksetzen der Nutzungsdaten für jedes Produkt 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 beenden? (SP-29)

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

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. NICHT STÖREN

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 4, SAT 1 bis 4 und SUN 1 bis 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 (Nicht stören) und ENTER CODE (Code eingeben).
3. Den Code 1, 2, 3 (die ersten drei Produkttasten) eingeben.
4. DO NOT DISTURB ENABLED? (Nicht stören 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 einmal 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.

SABSCHNITT 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 • (Nur außerhalb der USA) Lasttrennschalter in der Friteuse ausgelöst – linke Tür öffnen und Trennschalter zurücksetzen; siehe unten 
Fett wird nicht heiß, Lampen leuchten jedoch auf	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht alle Netzkabel eingesteckt 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass beide Netzkabel des Geräts eingesteckt sind
Steuermodul-Fehlercode E-10	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsthermostat-Stromkreis unterbrochen 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät (15-20 Minuten) abkühlen lassen. Sicherheitsthermostat mit dem Sicherheitsthermostat-Werkzeug, das an der Innenseite der linken Tür zu finden ist, rücksetzen. Hierzu das Werkzeug vorsichtig in die Öffnung im Scharnier des Heizelements 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 • Empfohlenes Fett 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Filterleitungsanschlüsse festziehen • Filterpapier oder -pad wechseln
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
Steuermodul-Fehlercode E-31	<ul style="list-style-type: none"> • Elemente sind oben positioniert 	<ul style="list-style-type: none"> • Elemente in das Becken absenken
Filtermotor läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Netzkabel für Becken Nr. 1 nicht eingesteckt • Stromkreis unterbrochen • Rücksetzknopf des Thermoschutzschalters an der Rückseite des Pumpenmotors ist ausgelöst 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzkabel anschließen • Lasttrennschalter in der Friteuse ausgelöst – linke Tür öffnen und Trennschalter zurücksetzen • Motor abkühlen lassen und 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”	Steuerplatine überhitzt	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”	Fett überhitzt	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”	Temperaturfühler unterbrochen	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”	Temperaturfühler kurzgeschlossen	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”	Sicherheitsthermostat	Gerät (15-20 Minuten) abkühlen lassen; Sicherheitsthermostat-Werkzeug, das an der Innenseite der linken Tür zu finden ist, vorsichtig in die Öffnung im Scharnier des Heizelements drücken; wenn sich der Sicherheitsthermostat nicht rücksetzen lässt, muss er ausgetauscht werden 
“E-15”	Ablassschalter	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”	Linker Füllstandsensoren unterbrochen Rechter Füllstandsensoren unterbrochen Beide Füllstandsensoren unterbrochen	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann wieder auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin einen defekten Sensor anzeigt, müssen die Anschlüsse an der Steuerplatine überprüft werden; Sensor überprüfen lassen und nach Bedarf austauschen

7-2. FEHLERCODES

(Fortsetzung)

DISPLAY	URSACHE	ABHILFE
“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 NETZKABEL UND UNTERBRECHER ÜBERPRÜFEN	<ul style="list-style-type: none"> Heizelemente werden nicht warm 	<ul style="list-style-type: none"> Netzkabel und Heizungskreis überprüfen lassen
“E-31”	<ul style="list-style-type: none"> Elemente sind oben positioniert 	<ul style="list-style-type: none"> Elemente vollständig in das Becken absenken
“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 wieder auf ON (EIN) stellen; wenn der Fehlercode E-54C weiterhin angezeigt wird, die Steuerplatine austauschen lassen
“E-60”	<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 PC-Platinen überprüfen lassen; AIF PC-Platine oder PC-Steuerungsplatine nach Bedarf austauschen
“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



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

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

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

* FMO\$ - Ž fi\$ - @* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 7-5-13

German-Translated from Original