



Scannen Sie nach
zusätzlichen Infor-
mationen

Bedienungsanleitung

F5 Elektrisch

Offene Fritteuse

OFE51X



Inhaltsverzeichnis

Kapitel 1 Überblick	4
Sicherheit	4
Informationen zu Symbolen	4
Bestimmungsgemäße Verwendung	8
Kapitel 2 Installation	13
Auspacken	13
Technische Daten	14
Frittiermaschinen-Abmessungen nach Modell	14
Gewicht in Kiste	14
Auswahl des Aufstellungsorts	15
Freiräume	16
Waagerechtes Ausrichten der Frittiermaschine	16
Korrekte Lüftung sicherstellen	17
Elektrische Anforderungen	17
Installation und Inbetriebnahme	21
Schulung für den Systemstart	24
Kapitel 3 Betrieb	26
Übersicht über die Komponenten	26
Modellkonfiguration	26
Bedienungselemente	27
Fett einfüllen oder hinzufügen	28
Fett-Füllvermögen	29
Becken manuell füllen	29
Grundlegende Bedienung	30
Nachfüllen von Frittierfett	30
Austauschen der JIB (Jug-in-Box)	31
Durchführen der täglichen Frittiermaschinen-Vorprüfung	31

Verstauen der Nachtabdeckungen	32
Einschalten der Frittiermaschine	32
Vorerhitzen des Fetts	32
Fettinfo	33
Frittieren von Frittiergütern	34
Frittieren mit einem einzigen Zeitgeber	36
Ungeteiltes Becken - Starten eines Zeitgebers	37
Geteiltes Becken - Starten eines Zeitgebers	38
Stoppen des Zeitgebers	38
Wiederholen des Zeitgebers	39
Nicht vereinbares Frittiergut	40
Fettmanagement	40
Schnellfiltern	41
Abschalten der Frittiermaschine	44
Zusammenbau der Filterwanne	44
Reinigen des Korbaufhängers	47
Abschalten der Frittiermaschine	48
Menü „Einstellungen“	48
Lautstärke	49
Fettfilter	49
Schnellfiltern	50
Tägliches Filtern	50
In die Wanne ablassen	52
Entsorgen	53
Becken füllen	54
Frittiergut-Einstellungen	55
Frittiergut verwalten	55
Reihenfolge der Frittiergüter	58
Frittiergut-Rezept erstellen	58

Erweiterte Frittierparameter	63
Informationen	65
Informationen zu dieser Frittiermaschine	65
Exportieren	65
Hilfe	66
Becken abschalten	66
Kapitel 4 Wartung	68
Wartungsplan	68
Wartungsverfahren	68
Rückseite der Frittiermaschine reinigen	69
Austauschen der O-Ringe	69
Tiefenreinigung	70
Kapitel 5 Fehlerbehebung	73
Fehlermeldungen	73
Anleitung zur Fehlersuche	78

Kapitel 1 Überblick

Sicherheit

Henny Penny-Produkte weisen zahlreiche Sicherheitsmerkmale auf. Dennoch ist die korrekte Anwendung der angemessenen Aufstellungs-, Anschluss-, Betriebs- und Wartungsverfahren die einzige Option für die Gewährleistung eines sicheren Betriebs. Diese Anleitung dient dem Erlernen der vorschriftsmäßigen Verfahren. Bei Informationen, die besonders wichtig oder sicherheitsrelevant sind, werden die Begriffe GEFAHR, WARNUNG, VORSICHT oder HINWEIS verwendet. Ihre Verwendung wird wie folgt beschrieben:



GEFAHR

GEFAHR! Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu schweren oder tödlichen Verletzungen führt.



WARNUNG

WARNUNG! Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen könnte.



VORSICHT


VORSICHT! Weist auf eine gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu geringfügigen oder kleineren Verletzungen führen könnte.

HINWEIS






Das Wort **HINWEIS** wird für Informationen verwendet, die zur Vermeidung von Sachschäden als wichtig erachtet werden.



Informationen zu Symbolen

Die folgenden Symbole können am Gerät verwendet werden oder in der Online- oder gedruckten Dokumentation enthalten sein.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	ISO 7000-0434A	Vorsicht	Gibt an, dass bei der Bedienung des Geräts oder eines Bedienelements, in dessen Nähe das Symbol angebracht ist, Vorsicht geboten ist,

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
			<p>oder dass die gegenwärtige Situation die Aufmerksamkeit oder das Eingreifen des Bedieners erfordert, damit unerwünschte Folgen verhindert werden.</p>
	<p>Symbol für Stromschlaggefahren</p>	<p>Vorsicht - Stromschlaggefahr</p>	<p>Kennzeichnet Geräte, z. B. die Stromquelle, bei denen ein Stromschlagrisiko besteht.</p>
	<p>ISO 7000-0535</p>	<p>Vorsicht - heiße Oberfläche</p>	<p>Gibt an, dass die mit diesem Symbol gekennzeichnete Komponente heiß werden kann und nur mit größter Sorgfalt berührt werden sollte.</p>
	<p>ANSI</p>	<p>Heiße Oberfläche</p>	<p>Gibt an, dass die mit diesem Symbol gekennzeichnete Komponente heiß werden kann und nur mit größter Sorgfalt berührt werden sollte.</p>
	<p>ISO 7000-0790</p>	<p>Bedienungsanleitung</p>	<p>Gibt an, dass vor dem Betrieb des Geräts die Bedienungsanleitung oder -karte gelesen werden muss.</p>
	<p>ISO 7000-1641</p>	<p>Bedienungsanleitung, Bedienverfahren</p>	<p>Gibt den Aufbewahrungsort der Bedienungsanleitung an oder kennzeichnet Informationen mit Bezug auf</p>

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
			die Bedienungsanweisungen. Gibt an, dass bei der Bedienung des Geräts oder eines Bedienelements, in dessen Nähe das Symbol, angebracht ist, die Bedienungsanleitung berücksichtigt werden muss.
	ISO 7010-P003	Kein offenes Feuer; Feuer, offene Entzündungsquellen und Rauchen verboten	Zum Verhindern von Rauchen und jeder Art von offenem Feuer
	ANSI	Schwerer Gegenstand	Gibt an, dass der Gegenstand schwer ist und zu seinem Anheben eine mechanische Stützvorrichtung oder mehrere Personen erforderlich sind.
	ISO 7010-W021	Brennbares Material	Zur Warnung vor brennbarem Material.
	n. z.	Heißes Wasser	Zur Warnung vor heißem Wasser.
	n. z.	Temperaturfühler nicht erwärmen	Den Temperaturfühler vor direkten Wärmequellen schützen.

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
	<p>n. z.</p>	<p>Erdungseinheit</p>	<p>Zur Warnung vor Stromschlägen, wenn der Gerät nicht sachgerecht geerdet ist.</p>
	<p>EU-Richtlinien</p>	<p>CE</p>	<p>Das Produkt erfüllt die Anforderungen der anwendbaren Richtlinien der Europäischen Union.</p>
	<p>CSA-Zertifizierung</p>	<p>CSA</p>	<p>Dieses Produkt ist mit den Standards der CSA-Zertifizierung in den USA und Kanada konform.</p>
	<p>WEEE-Richtlinie</p>	<p>RoHS-konform</p>	<p>Am 16. August 2005 ist die WEEE-Richtlinie für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall in der Europäischen Union in Kraft getreten. Unsere Produkte wurden unter Berücksichtigung der WEEE-Richtlinie bewertet. Wir haben unsere Produkte auch untersucht in Hinblick auf die Erfüllung der Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe (RoHS) und haben sie den Anforderungen entsprechend neu ausgelegt. Um auch weiterhin diese Richtlinie zu erfüllen, darf dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden.</p>

Symbol	Reference No.	Symbol Title	Description
			Informationen über eine ordnungsgemäße Entsorgung erhalten Sie von Ihrem nächstgelegenen Henny Penny-Händler.

Bestimmungsgemäße Verwendung



WARNUNG

Um Sachschäden oder Verletzungen zu vermeiden, ist vor der Installation, Bedienung oder Instandhaltung dieses Geräts die Bedienungsanleitung zu lesen. Bewahren Sie diese Anleitung an einem praktischen Ort auf, um bei Bedarf darin nachschlagen zu können.



GEFAHR

Wenn das Auslassventil des Beckens geöffnet wird, kann das Fett unten aus dem Becken auslaufen. Um Verbrennungen zu vermeiden, sicherstellen, dass das heiße Fett mit einer Ablaufwanne oder einem Ablaufwagen aufgefangen wird.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr

Um Verbrennungen zu vermeiden, darf es zu keinem Vermischen des Frittierfetts mit Wasser kommen.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr

Um Verbrennungen zu vermeiden, darf die Frittiermaschine nicht bewegt werden, solange sie heißes Fett enthält.



WARNUNG

Den Korb nicht mit Produkt überfüllen und keine Produkte mit übermäßigem Feuchtigkeitsgehalt in den Korb setzen.

- 1,4 kg (3 lbs.) ist die maximale Produktmenge pro vollem Frittierbecken.

- 0,68 kg (1 1/2 lbs.) ist die maximale Produktmenge pro geteiltem Becken.

Ein Nichtbeachten dieser Anweisungen kann zu einem Überfließen des Fetts aus dem Becken führen, was seinerseits ernsthafte Verbrennungen, Verletzungen, Brände und/oder materielle Schäden verursachen kann.



WARNUNG

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen mit fehlender Erfahrung und Kenntnissen bedient werden, ausgenommen sie wurden von einem für ihre Sicherheit verantwortlichen Vorgesetzten an dem Gerät ausgebildet und werden von diesem überwacht.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen, dieses nicht reinigen oder Wartungsarbeiten an dem Gerät ausführen.



WARNUNG

Um Körperverletzungen zu vermeiden, müssen die Geräte bei der Reinigung oder Wartung von der Stromquelle abgetrennt werden.



VORSICHT

Um Ausrüstungsbeschädigung, Lebensmittelkontamination oder Körperverletzungen zu vermeiden, darf dieses Gerät nie mit einem Wasserstrahl oder mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.



VORSICHT

- Die maximale Betriebstemperatur unserer Frittiermaschinen beträgt 45 °C (105 °F).
- Die maximale Betriebsfeuchtigkeit unserer Frittiermaschinen liegt bei 93 %.

HINWEIS -

Das Gerät ist nicht für eine Dauerproduktion (wie in einer Fabrik) vorgesehen. Beim Einsatz beträgt der A-gewichtete Schalldruck in der Luft weniger als 70 db(A). Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz in Küchen von Restaurants,

Bäckereien, Krankenhäusern usw. vorgesehen.

- HINWEIS -** Stets eine Kabelzugentlastung verwenden. Das mitgelieferte Netzkabel so montieren, dass bei Versagen der Kabelzugentlastung die Leiter L1, L2, L3 und N vor dem Schutzleiter straff gezogen werden und zuerst ausfallen. Wenn das mitgelieferte Netzkabel oder ein vorhandenes Netzkabel beschädigt wird, darf es nicht mehr weiterverwendet werden; es muss durch eine ölbeständige ummantelte flexible Netzanschlussleitung des Typs H07RN, oder mit einem anderen gleichwertigen synthetischen Elastomer ummantelter Leitung der Kennzeichnung 60245IEC57 ersetzt werden. Das Netzkabel muss vom Hersteller, seinem Dienstleister oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- HINWEIS -** Dieses Gerät muss zur Reinigung bewegt werden. Dieses Gerät muss mit flexiblen Verbindungen zur Potentialausgleichs-Verbindung mit Versorgungsleitungen wie Elektrizität, Wasser, Gas und Dampf verbunden werden, sodass das Gerät zur Reinigung in die erforderliche Richtung bewegt werden kann. Die Bewegungsdistanz muss mindestens die Abmessung des Geräts in der Bewegungsrichtung plus 500 mm betragen, ohne dass die flexiblen Verbindungen zu sehr gespannt oder belastet werden.
- HINWEIS -** Zur Sicherstellung eines sicheren und ununterbrochenen Betriebs des Geräts sind die empfohlenen Wartungsarbeiten auszuführen. Siehe die Henny Penny Bedienungsanleitung.
- HINWEIS -** Bei einer vorschriftsmäßigen Wartung werden die betriebliche Nutzungsdauer des Geräts und die Verwendungsdauer des Fetts verlängert. Dies wiederum verringert die Betriebskosten über die gesamte Lebensdauer des Geräts. Außerdem erhöht altes Frittierfett die Wahrscheinlichkeit des Überkochens und eines Brands, da der Flammpunkt des Fetts niedriger wird. Die Fetttemperatur darf keinesfalls mehr als 230 °C (450 °F) betragen.

HINWEIS: Dieses Gerät ist nicht zum Betrieb mit einer Zeitschaltuhr oder einem externen Fernbedienungssystem vorgesehen.

Dies ist die der Änderungskontrolle unterliegende Henny Penny Originalanleitung für :

Kapitel 2 Installation

Auspacken



WARNUNG

Stromschlaggefahr

Um Sachschäden zu vermeiden, darf die Maschine beim Auspacken nicht mit irgendwelchen Werkzeugen punktiert werden.



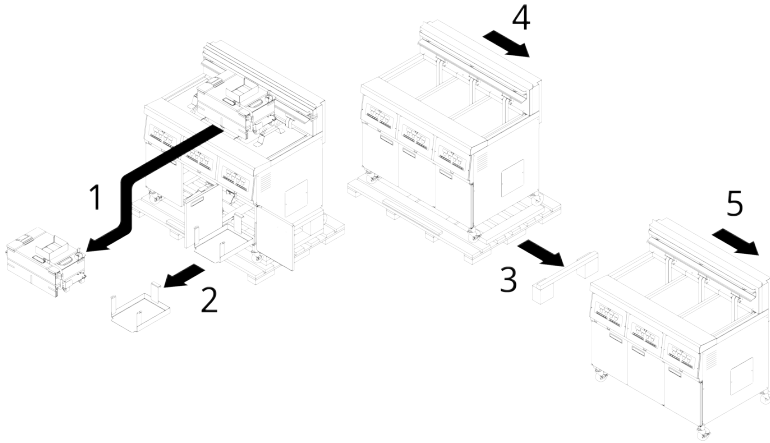
WARNUNG

Schwerer Gegenstand

Die Frittiermaschine mit einem Becken wiegt etwa: 302 lbs (137 kg) für Geräte mit ungeteilten Becken und 317 lbs (144 kg) für Geräte mit geteilten Becken. 441 lbs (200 kg) für Geräte mit ungeteilten Becken und 472 lbs (214 kg) für Geräte mit geteilten Becken. 528 lbs (240 kg) für Geräte mit ungeteilten Becken und 606 lbs (275 kg) für Geräte mit geteilten Becken. 702 lbs (319 kg) für Geräte mit ungeteilten Becken und 758 lbs (344 kg) für Geräte mit geteilten Becken.

HINWEIS - Eventuelle Transportschäden müssen in Anwesenheit des Vertreters der Auslieferungsfirma protokolliert und vor seiner Abfahrt unterzeichnet werden.

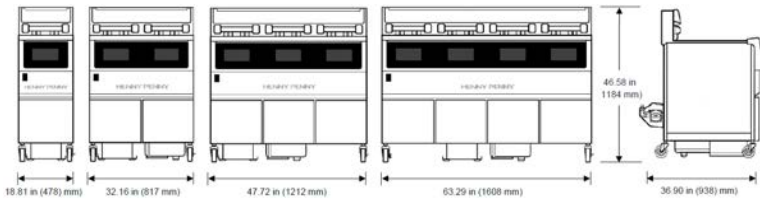
HINWEIS - Zur Vermeidung von Geräteschäden die Filterwanne, entfernen, bevor das Gerät von der Palette entfernt wird.



1. Die Metallbänder zerschneiden und vom Verpackungskarton entfernen.
2. Den Kartondeckel entfernen und den Hauptkarton von der Frittiermaschine abnehmen.
3. Stützen für den Eckenschutz entfernen.
4. Ggf. die um den Träger/das Rostgestell angebrachte Stretchfolie durchschneiden und von der Oberseite des Frittiermaschinendeckels entfernen.
5. Die Metallbänder, mit denen die Frittiermaschine auf der Palette befestigt ist, zerschneiden und die Frittiermaschine von der Palette heben.

Technische Daten

Frittiermaschinen-Abmessungen nach Modell



Gewicht in Kiste

Beckenausführung	1 Becken	2 Becken	3 Becken	4 Becken
Ungeteilt	302 lbs	441 lbs	528 lbs	702 lbs

Beckenausführung	1 Becken	2 Becken	3 Becken	4 Becken
	137 kg	200 kg	240 kg	319 kg
Geteilt	317 lbs	472 lbs	606 lbs	758 lbs
	144 kg	214 kg	275 kg	344 kg

Auswahl des Aufstellungsorts



WARNUNG

Verbrennungsgefahr

Zur Vermeidung von Verletzungen ist die Frittiermaschine gemäß der Bedienungsanleitung zu installieren und zu nivellieren. Zur Stabilisierung können Halteriemen verwendet werden.



VORSICHT

Brandgefahr

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



WARNUNG

Brandgefahr

So werden Verletzungen und Brände verhindert: Installieren Sie das Gerät unter Beachtung der in dieser Anleitung angegebenen Mindestfreiräume; sprühen Sie während des Gebrauchs keine Sprays in der Nähe des Geräts. Installieren Sie die offene Frittiermaschine unter Einhaltung der Mindestabstände zu allen brennbaren Materialien.

Die sachgerechte Aufstellung der Maschine ist für ihre Bedienung, Geschwindigkeit und praktische Eignung sehr wichtig. Wählen Sie einen ebenen Standort für die Maschine, um ihren ordnungsgemäßen Betrieb einschließlich der Abdeckung des Produkts durch das Öl sicherzustellen. Wählen Sie einen Standort, der ein einfaches Füllen und Entleeren erlaubt, ohne das abschließende Zusammenstellen der Bestellungen zu beeinträchtigen. Das Bedienungspersonal wird feststellen, dass ein schneller, unterbrechungsfreier Service gewährleistet ist, wenn das Produkt vom rohen bis zum fertigen Zustand frittiert und anschließend warm gehalten wird. Servier- oder Abstellische sollten direkt neben der Frittiermaschine bereitstehen. Eine optimale Effizienz wird durch einen geradlinigen Betrieb sichergestellt, d. h. das Rohprodukt wird auf einer Seite eingefügt und das fertige Produkt auf der anderen

Seite herausgenommen. Die Zusammenstellung der Bestellung kann weiter entfernt vorgenommen werden, was nur einen kleinen Verlust an Arbeitseffizienz zur Folge hat.

Freiräume

Seiten	51 mm (2 Zoll) von brennbaren Baustoffen oder anderen Hitze erzeugenden Geräten; andernfalls ist kein Freiraum erforderlich.
Zurück	152 mm (6 Zoll) für Luftströmung und Anschlüsse.

Vorne	762 mm (30 Zoll) zum Entnehmen der Filterwanne.
-------	---

Waagerechtes Ausrichten der Frittiermaschine

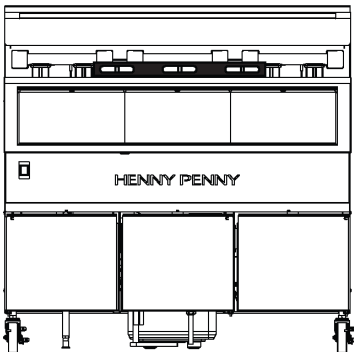


WARNUNG

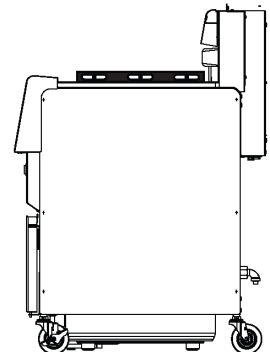
Verbrennungsrisiko/Brandrisiko

Um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie die Nivellieranleitung. Andernfalls kann es zu einem Überlaufen des Öles kommen.

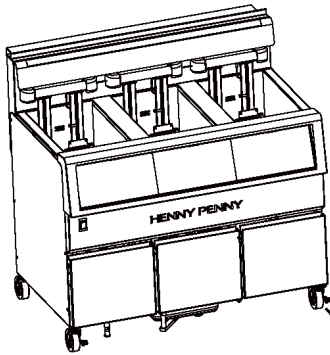
Richten Sie zum ordnungsgemäßen Betrieb die Frittiermaschine seitwärts und von vorne nach hinten waagrecht aus. Legen Sie eine Wasserwaage auf die ebenen Flächen rund um die Blenden der Becken und über das mittlere Becken. Justieren Sie die Laufrollen mit einem Rollgabelschlüssel.



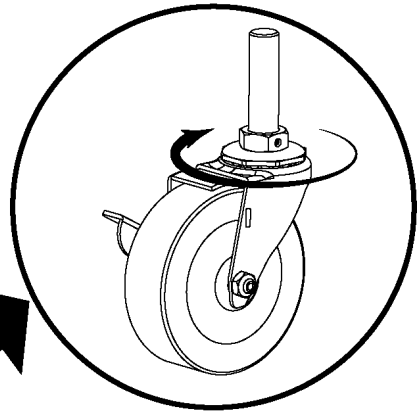
FRONT VIEW



SIDE VIEW



08170001



Korrekte Lüftung sicherstellen

HINWEIS -

Die Entlüftung muss örtlichen, bundeslandweiten und nationalen Vorschriften genügen.

Konsultieren Sie Ihre örtliche Feuerwehrdienststelle oder Baubehörde.

Die Frittiermaschine sollte so aufgestellt werden, dass für eine Entlüftung in eine geeignete Absaughaube oder ein Entlüftungssystem gesorgt ist, um eine wirksame Abführung von Dämpfen und Frittiergerüchen zu ermöglichen. Die Absaughaube muss so gestaltet sein, dass eine Behinderung bei der Bedienung der Frittiermaschine vermieden wird. Wenden Sie sich an einen örtlichen Lüftungs- oder Heizungsfachbetrieb, um ein geeignetes System zu entwerfen.

Elektrische Anforderungen



WARNUNG

Um Verletzungen bei der Wartung der Frittiermaschine zu vermeiden, muss das Bedienpersonal von allen Zugangspunkten rund um die Maschine aus sicherstellen können, dass der Stecker von der Stromversorgung abgezogen ist.



WARNUNG

Stromschlaggefahr

- Dieses Gerät muss ordnungsgemäß und sicher geerdet sein; andernfalls kann ein elektrischer Schlag die Folge

sein. Informationen für die korrekten Erdungsverfahren finden Sie in den örtlichen Elektrovorschriften oder, sollte es solche örtlichen Elektrovorschriften nicht geben, in „The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70“ (in der aktuell gültigen Version). In Kanada müssen alle Elektroanschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Part 1, und/oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

- Die Fritteuse muss mit einem externen Trennschalter ausgerüstet werden, der alle ungeerdeten Leiter unterbricht, um Stromstöße zu vermeiden. Der Hauptschalter dieses Gerätes schaltet nicht alle stromführenden Leitungen ab.
- Das Netzkabel kann bereits an der Maschine angeschlossen sein, als Zubehörkomponente bestellt oder bei der Installation bereitgestellt werden. Prüfen Sie die Plakette mit den technischen Daten, um die geeignete Stromversorgung zu bestimmen.



WARNUNG

(NUR FÜR CE-GEKENNZEICHNETE GERÄTE!)

Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr muss dieses Gerät über einen potenzialfreien Leiter mit anderen Geräten oder berührbaren Metallflächen in nächster Nähe verbunden werden. Dieses Gerät ist zu diesem Zweck mit einer Potenzialausgleichsklemme ausgestattet. Die Potenzialausgleichsklemme ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:
Symbol für Potenzialausgleich/Schutzerdung =





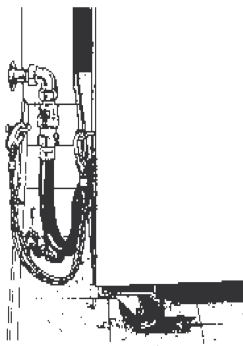
WARNUNG

Zur Vermeidung von Stromschlägen oder Sachschäden die Stromversorgung vor Beginn der Installation oder Wartung der Maschine trennen. Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Kabelsicherung

Den Augbolzen mittels zugelassener Verfahren am Gebäude befestigen.

Permanent angeschlossene Elektro-Frittiermaschinen mit Laufrollen müssen in den USA mit einem flexiblen Kabelkanal und einer Kabelsicherung installiert werden. Löcher im hinteren Frittiermaschinenrahmen sind zum Befestigen des Sicherungskabels an der Frittiermaschine vorgesehen. Die Kabelsicherung schützt die Frittiermaschine nicht gegen Umkippen.



CE-Geräte benötigen zum Anschluss an die Klemmleiste eine Drahtstärke von mindestens 6 mm.

HINWEIS -

Es wird empfohlen, für den Stromkreis der Frittiermaschine einen auf 30 mA Reststrom ausgelegten Schutzschalter (RCCB) oder einen Fehlerstromschutzschalter (GFCI) zu verwenden. Die Stromversorgungskabel müssen gegen Fett beständige, ummantelte, biegsame Kabel sein, die nicht leichter als herkömmliche Neopren- oder mit einem anderen gleichwertigen synthetischem Elastomer ummantelte Kabel sind.

Wird ein flexibles Stromkabel verwendet, muss es vom Typ HO7RN sein.

Geräte, die außerhalb der Vereinigten Staaten verwendet werden, werden aufgrund der unterschiedlichen Verkabelungsvorschriften eventuell nicht mit angeschlossenem Netzkabel geliefert, Fabrikseitig sind die Frittiermaschinen mit einer Verkabelung für 200, 240, 380 und

415 V, 50 Hz, und einen Dreiphasenwechselstrom lieferbar. Eine Klemmleiste für den Kabelanschluss ist im Innern der Frittiermaschine montiert.

Die elektrischen Anforderungen für die Frittiermaschine sind auf dem innen an der linken Tür angebrachten Datenschild zu finden (siehe Abbildung 2-4, Position des Datenschilds, Seite 9). Informationen für die korrekten Erdungsverfahren finden Sie in den örtlichen Elektrovorschriften oder, sollte es solche örtlichen Elektrovorschriften nicht geben, in „The National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70“ (in der aktuell gültigen Version). Jedes Becken hat seine eigene Netzkabelbaugruppe. Zwischen der Frittiermaschine und der Stromversorgung muss an einer leicht zugänglichen Stelle ein eigener allpoliger Schutzschalter mit Sicherungen oder Unterbrechern von ausreichendem Stromstärkewert eingebaut werden. Der Schutzschalter muss gemäß dem örtlichen technischen Regelwerk installiert werden. Er muss aus einem isolierten Kupferleiter mit einer Nennspannung von 600 V und 90 °C bestehen. Für Kabellängen von mehr als 15,25 m muss der nächstgrößere Drahtdurchmesser verwendet werden. CE-Geräte benötigen zum Anschluss an die Klemmleiste eine Drahtstärke von mindestens 6 mm. Es wird empfohlen, für den Stromkreis der Frittiermaschine einen für 30 mA Reststrom ausgelegten Schutzschalter (RCCB) oder einen Fehlerstromschutzschalter (GFCI) zu verwenden. Die elektrischen Anforderungen für die jeweilige Frittiermaschine sind an der Innenseite der linken Tür angeschlagen.



01180386

V	Phasen	Hertz	kW pro Behälter	A pro Behälter	Kabel
208	3	60	14,0	39,4	3+E
240	3	60	14,0	34,2	3+E
220/380	3	50/60	14,0	24,3	3NG
230 / 400	3	50/60	14,0	24,3	3NG

V	Phasen	Hertz	kW pro Behälter	A pro Behälter	Kabel
240/415	3	50/60	14,0	24,3	3NG

Installation und Inbetriebnahme

Die Schulungen sowohl für die Installation als auch für den Systemstart der neuen Frittiermaschine erfolgen durch die örtliche Henny Penny Vertriebsgesellschaft. Die Installation wird gewöhnlich direkt vor der Schulung für den Systemstart der Frittiermaschine vorgenommen und umfasst u. a. folgende Schritte:

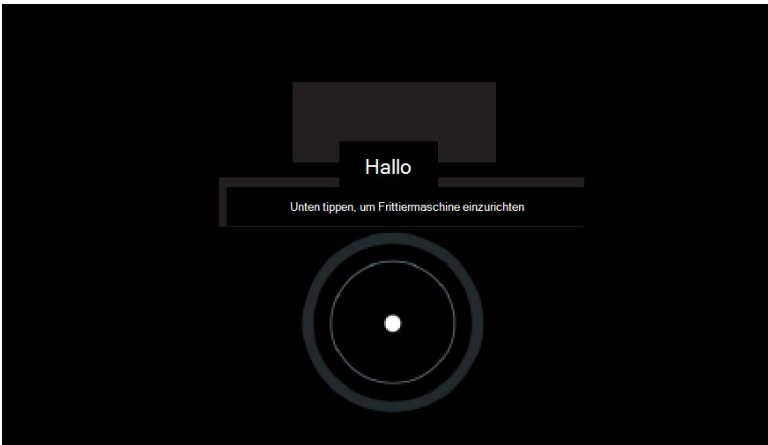
- Sicherstellung, dass das gesamte Verpackungsmaterial aus Ablaufwanne und Frittiermaschine entfernt worden ist.
- Abwischen und Ausspülen aller Becken; Entfernen aller Flüssigkeiten nach der Reinigung.
- Zusammenbau der Ablaufwanne.
- Manuelles Füllen der einzelnen Becken mit Fett.
- Anbringen einer neuen JIB unter dem primären Becken.
- Einrichten der Bedienelemente.
- Testen aller Frittiermaschinensysteme.

Die Touchscreen-Bedienelemente müssen beim ersten Einschalten eingerichtet werden. Die Einrichtung der Bedienelemente erfolgt durch Ihren örtlichen Henny Penny Händler. Die Einrichtung der Bedienelemente muss auch vorgenommen werden, wenn eine Steuerung ausgetauscht oder eine Werksrücksetzung durchgeführt wird.

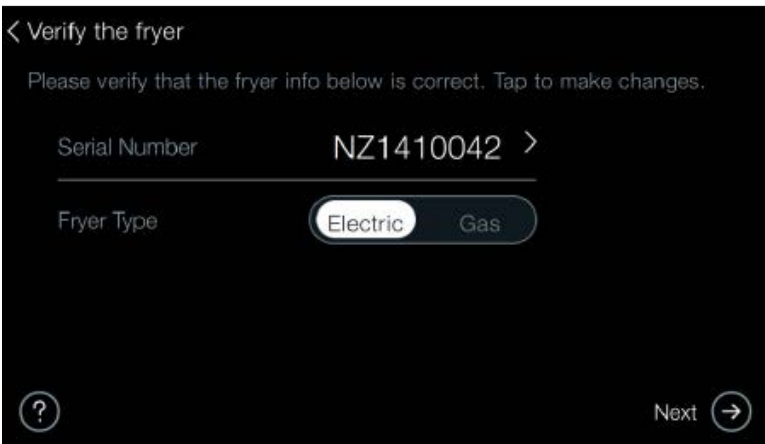
Hinweis: Auf die nachstehenden Optionen wird über das Menü „Einstellungen“ zugegriffen, in dem sie auch geändert werden können.

Optionen können immer unter „Allgemeine Einstellungen“ geändert werden. Eine neue Steuerung oder eine auf die Werkseinstellungen zurückgesetzte Steuerung wird wie folgt eingerichtet:

1. Schalten Sie den Hauptnetzschalter ein. Es wird „Hallo“ angezeigt.
2. Tippen Sie den pulsierenden Kreis auf dem Bildschirm an, um zu beginnen.



3. Tippen Sie Ihre bevorzugte Sprache an und legen Sie diese fest. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
4. Tippen Sie die Seriennummer an und geben Sie dann auf der Bildschirmtastatur die Seriennummer ein. Die Seriennummer ist auf dem Typenschild an der Innenseite der Tür zu finden. Wird die Seriennummer automatisch angezeigt, tippen Sie auf „Weiter“ (->), um fortzufahren.



04180003

5. Das System erfasst die BehälterEinstellung automatisch und die Einstellungen werden in Grün angezeigt. Nur bei Einstellungen, die in Rot angezeigt werden, ist eine Fehlersuche und -korrektur erforderlich. Tippen Sie auf „Weiter“ (->), um fortzufahren.

6. Tippen Sie Ihre Region an und wählen Sie diese. Tippen Sie dann „Weiter“ an, um fortzufahren.
7. Tippen Sie die bevorzugten Zeiteinstellungen an und legen Sie diese fest. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
8. Tippen Sie die bevorzugten Datumseinstellungen an und legen Sie diese fest. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
9. Tippen Sie die bevorzugten Temperatureinheiten an und legen Sie diese fest. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
10. Tippen Sie das bevorzugte Layout für den Startbildschirm an und legen Sie dieses fest, entweder „Klassisch“ (Symbolliste) oder „Galerie“ (Karussell). Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
11. Tippen Sie die bevorzugte Bildschirmhelligkeit an und legen Sie diese fest. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
Hinweis: Je höher die Helligkeitseinstellung, desto kürzer ist die Lebensdauer des Displays.
12. Tippen Sie die bevorzugte Entsorgungskonfiguration an und legen Sie diese fest. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
13. Tippen Sie die bevorzugte Fettkonfiguration an und legen Sie diese fest. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
14. Tippen Sie die bevorzugten Schnellfiltersignale an und legen Sie diese fest. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
15. Tippen Sie die bevorzugte Einstellung für den Warnhinweis „Tägliche Filterwartung“ an und legen Sie diese fest. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
16. Tippen Sie die bevorzugte Filterverfolgungsmethode an und legen Sie diese fest. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
17. Tippen Sie die bevorzugte Einstellung für Warnhinweis für gründliche Reinigung an und legen Sie diese fest. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
18. Tippen Sie die bevorzugte Lautstärke an und legen Sie diese fest. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
19. Tippen Sie Ihr Kennwort an und legen Sie es fest. Die Werkseinstellung lautet 1234. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
20. Tippen Sie „Frittiergut erstellen“ oder „Frittiergüter importieren“ an. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren.
Hinweis: Sie können diesen Schritt überspringen (->) und später hierher zurückkehren.
21. Tippen Sie „Kurzanleitung“ an. „Füllen aus“ wird angezeigt.
Hinweis: Sie können diesen Schritt überspringen (->) und später zurückkehren.
22. Tippen Sie „Vorrat“ oder „Manuell füllen“ an und füllen Sie die Frittiermaschine mit Fett. Tippen Sie dann „Weiter“ (->) an, um fortzufahren. „Einrichtung

abgeschlossen“ wird angezeigt. Die Steuerung startet den Bildschirm „Vorheizung“ neu.

Schulung für den Systemstart

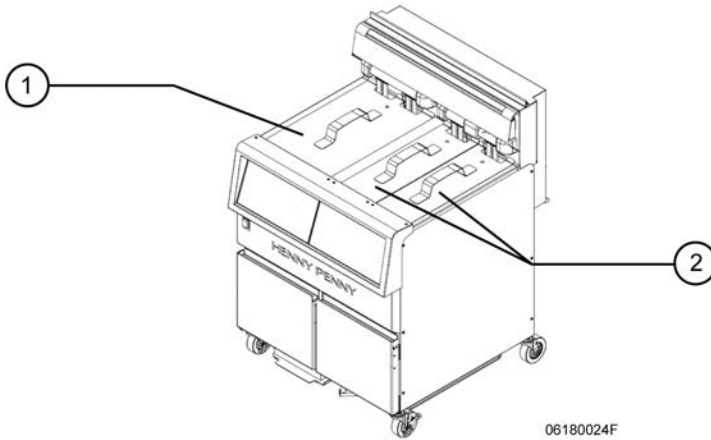
Diese Schulung stellt sicher, dass Sie und Ihr Team mit der Funktionsweise und Wartung Ihrer Frittiermaschine vertraut sind.

Kapitel 3 Betrieb

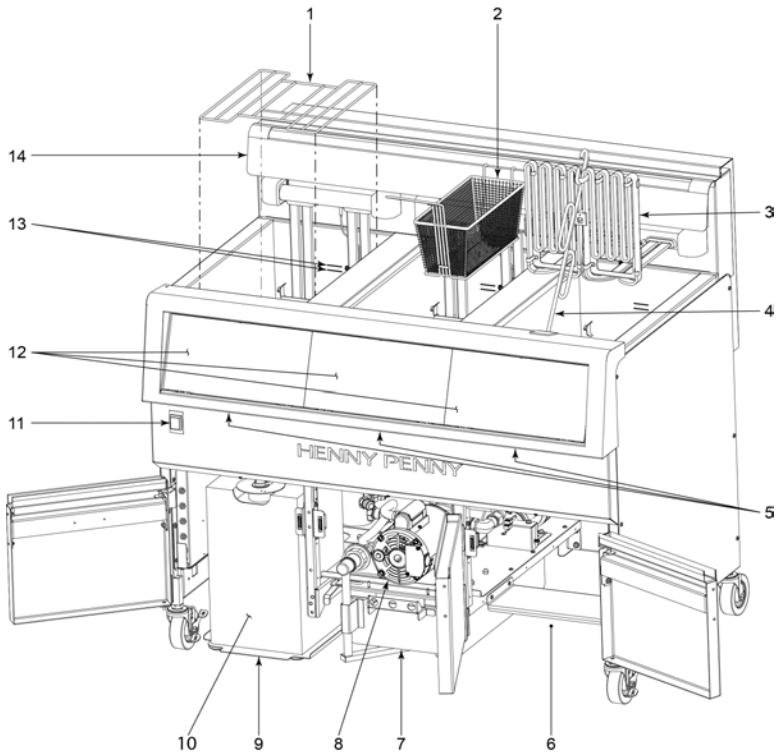
Übersicht über die Komponenten

Modellkonfiguration

Die Frittiermaschine ist in Ausführungen mit zwei, drei und vier Becken erhältlich. Nachfolgend ist ein Modell mit zwei Becken dargestellt. Jedes Modell ist mit einem ungeteilten Becken (1) oder mit geteilten Becken (2) erhältlich.



Bedienungselemente



Pos.	Bezeichnung	Beschreibung
1	Korbstütze	Stützt den Frittierkorb und sorgt dafür, dass er nicht am Heizelement reibt.
2	Frittierkorb	Nimmt das Produkt auf, das im Fett frittiert wird.
3	Heizelement	Überträgt Energie zum Erhitzen des Fetts. Die Heizelemente lassen sich umklappen, damit das Becken leichter gereinigt werden kann.
4	Heizelement-Heber	Dient zum Heben und Abstützen des Heizelements zur leichteren Reinigung des Beckens.
5	Rückstellasten der Steuerung	Setzt eine Steuerung zurück, ohne dass die Strom-

Pos.	Bezeichnung	Beschreibung
	rungen (nicht dargestellt)	versorgung der gesamten Frittiermaschine ausgeschaltet werden muss.
6	Ablage für Nachtabdeckung	Nimmt die Nachtabdeckung während des Betriebs auf.
7	Filterwanne	Entfernt bei der Filtrierung Krümel und Fettureinheiten.
8	Filtermotor	Pumpt bei der Filtrierung das Fett.
9	JIB-Regal	Trägt die JIB (Jug-in-Box).
10	JIB (nicht im Lieferumfang enthalten)	Sorgt für die Fettversorgung des automatischen Fettnachfüllsystems. Frisches Fett wird aus der JIB gepumpt, wenn der Fettstand niedrig ist.
11	Hauptnetzschalter	Schaltet die einzelnen Steuerungen ein. Die Hitze zu den einzelnen Becken wird auf den einzelnen Touchscreens eingeschaltet.
12	Touchscreen-Bedienelemente	Ist die Schnittstelle zwischen Bediener und Becken.
13	Fettstandanzeigen	Zeigt den richtigen Fettstand an, wenn das Fett die Solltemperatur oder Raumtemperatur hat.
14	Korbaufhänger	Trägt nicht verwendete Körbe oder Körbe, aus denen überschüssiges Fett vom Produkt abgetropft wird.

Fett einfüllen oder hinzufügen



WARNUNG

Um beim Eingießen von heißem Öl in das Becken schwere Verbrennungen zu vermeiden, muss eine persönliche Schutzausrüstung (PSA) getragen und Spritzer müssen vermieden werden.



WARNUNG

Der Fettstand muss immer über den Heizelementen und auf Höhe der Fettstandmarkierungen an der Beckenrückwand liegen. Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann Brände, schwere Verbrennungen und/oder Schäden an der Frittiermaschine verursachen.



VORSICHT

In der offenen Frittiermaschine darf nur hochwertiges Frittieröl verwendet werden. Einige minderwertige Fette haben einen hohen Wasseranteil und verursachen Schaumbildung und Überkochen.



VORSICHT

Zur Vermeidung von Verletzungen und Bränden ist sicherzustellen, dass das Öl die Heizelemente oder Gasbrennerrohre vollständig bedeckt.

Den Schmelzyklus nicht umgehen. Die Art des in der Frittierwanne verwendeten Fettes bestimmt die Heizleistung, die im Schmelzyklus angefordert wird. Wenn die Steuerung auf „Fest“ eingestellt ist, wird weniger Hitze für das feste Fett angefordert als bei der Einstellung „Flüssig“. Wenn zu viel Hitze für festes Öl angefordert wird, kann dies eine übermäßige Rauchbildung zur Folge haben und einen Brand verursachen. Diese Einstellung muss auf die jeweils verwendete Art von Öl abgestimmt werden. Bei der Verwendung von neuem, festem Öl wird empfohlen, das Öl auf einer externen Heizquelle zu schmelzen, bevor es in das Becken eingefüllt wird.
HINWEIS! Festes Öl wird nicht empfohlen, weil es zu Verstopfungen und einem Ausfall der Pumpe führen kann.

Fett-Füllvermögen

OFE 51X - 15 kg. bzw. 30 lb

Becken manuell füllen

An jeder Wanne befinden sich zwei Füllstandslinien. Die obere Füllstandslinie (1) zeigt den richtigen Fettstand bei der Solltemperatur. Die untere Füllstandslinie (2) zeigt den richtigen Fettstand bei Raumtemperatur. Wenn ein leeres Becken mit Frittierfett mit Raumtemperatur gefüllt wird, muss bis zur Mitte der unteren Füllstandslinie (2) aufgefüllt werden. Wenn sich das Fett erhitzt, dehnt es sich bis zur oberen Füllstandslinie (1) aus.



01180387

Grundlegende Bedienung

Die folgenden Informationen schildern einen typischen Anwendungstag.



GEFAHR

Folgen Sie den nachstehenden Anweisungen, um zu vermeiden, dass das Fett aus dem Becken tritt, was zu schweren Verbrennungen, Körperverletzungen, Bränden bzw. Sachschäden führen kann.

- Um das Fett zu schützen, wenn die Frittiermaschine nicht unmittelbar verwendet wird, sollte diese abgeschaltet werden.
- Beim Frittieren paniertes Produkte ist eine Filterung erforderlich, um das Fett sauber zu halten. Das Fett sollte regelmäßig während des Tages abgeschöpft und einmal am Tag gründlich gefiltert werden.
- Das Fett entsorgen, wenn „CHANGE OIL SOON“ (Fett bald auswechseln) erscheint oder das Fett Anzeichen von übermäßiger Schaum- oder Rauchbildung aufweist.
- Das Fett muss auf dem geeigneten Füllstand gehalten werden. Den Fettbehälter während des Tages prüfen und nachfüllen.
- Die Körbe nicht mit Produkt überfüllen und keine Produkte mit übermäßigem Feuchtigkeitsgehalt in die Körbe setzen.

Nachfüllen von Frittierfett



WARNUNG

Der Fettstand muss immer über den Heizelementen und auf Höhe der Fettstandmarkierungen an der Beckenrückwand liegen. Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann Brände, schwere Verbrennungen und/oder Schäden an der Frittiermaschine verursachen.

Die Frittiermaschine verfügt über eine automatische Nachfüllfunktion, die den Fettstand im Laufe des Tages prüft und automatisch Frittierfett aus der JIB (Jug-in-Box) bis zur Füllstandslinie nachfüllt. Automatisches Nachfüllen wird zwischen Frittierzyklen nach einigen Sekunden aktiviert, sofern in anderen Becken keine Filtrierungen durchgeführt werden. Wenn entweder die JIB leer ist oder wenn Frittierzyklen kontinuierlich und ohne Pause längerfristig ausgeführt werden, kann der Fettstand im Becken abfallen. In diesen Fällen kann Frittierfett schnell aus der JIB in das Becken gepumpt werden. Verwenden Sie dazu das Menü „Fett + Filter“.

Austauschen der JIB (Jug-in-Box)

Wenn die JIB leer ist oder wenn die Nachricht „CHECK JIB“ (JIB PRÜFEN) auf der Anzeige erscheint, ersetzen Sie die leere JIB durch eine neue JIB.

Hinweis: In einigen Restaurants kann eine BIB (Bag-in-Box) anstatt einer JIB verwendet werden. Dies ist kein Problem, da das JIB-Rohr der Frittiermaschine sowohl für übliche JIB-Größen als auch übliche BIB-Größen geeignet und einstellbar ist. Die JIB wird wie folgt ausgetauscht:

1. Öffnen Sie die Fronttür der JIB. Ziehen Sie die leere JIB unter der Frittiermaschine heraus.
2. Entfernen Sie das JIB-Rohr.
3. Entsorgen Sie die leere JIB.
4. Öffnen Sie die neue JIB und entfernen und entsorgen Sie die gesamte Papier- oder Foliendichtung.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Papier- oder Foliendichtung nicht in die JIB fällt, da sie eine Blockierung verursachen und die JIB-Pumpe beschädigen kann.

5. Setzen Sie das JIB-Rohr in die neue JIB ein, bis es am Boden ansteht. Sichern Sie nun die Kappe auf der Ausgussöffnung.
6. Schieben Sie die neue JIB zurück auf das JIB-Regal und schließen Sie die Tür.

Durchführen der täglichen Frittiermaschinen-Vorprüfung

Um Unterbrechungen des Geschäftstages zu vermeiden, führen Sie diese tägliche Vorprüfung durch, bevor die Frittiermaschine eingeschaltet wird:

1. Entfernen und verstauen Sie die optionalen Nachtdeckungen.
2. Stellen Sie sicher, dass das Fett in allen Becken den korrekten Füllstand erreicht hat.
3. Prüfen Sie den Fettstand in der JIB. Tauschen Sie die JIB aus, wenn diese leer ist.
4. Stellen Sie sicher, dass die Ablaufwanne trocken ist und richtig mit einem neuen Filtereinsatz versehen wurde.

Verstauen der Nachtdeckungen

Bevor ein Becken verwendet werden kann, entfernen und verstauen Sie die Nachtdeckungen. Bei Geräten mit 3 und 4 Becken können die Nachtdeckungen unter dem Becken rechts außen verstaut werden.

Hinweis: Wenn nicht alle Becken verwendet werden, können die Nachtdeckungen auf den Becken gelassen werden, die nicht erhitzt werden. Nachtdeckungen sind ein optionales Zubehör für die Frittiermaschine, damit nicht benutzte Becken abgedeckt bleiben können. Dies verringert die Oxidation des Frittierfetts und verhindert, dass luftgetragene Verunreinigungen in das Fett gelangen. Nachtdeckungen sind auch für die gründliche Reinigung vorteilhaft, da benachbarte Becken abgedeckt werden können.

Einschalten der Frittiermaschine

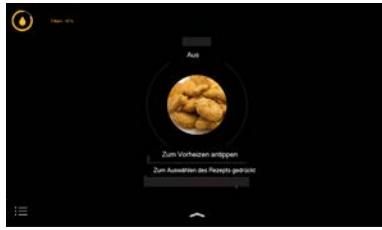
Nach Durchführung der täglichen Frittiermaschinen-Vorprüfung schalten Sie die Frittiermaschine mit dem Hauptnetzschalter ein. Nach ca. 15 Sekunden wird der Vorheizungs-Bildschirm angezeigt. Die Hitze bleibt aber für jedes Becken abgeschaltet, bis die Vorheiz-Taste auf den einzelnen Touchscreens angetippt wird.

Vorerhitzen des Fetts

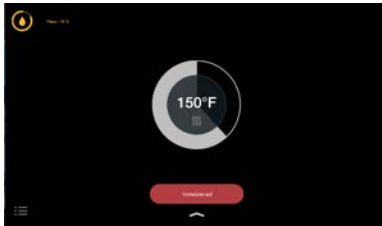
Sie können einige oder alle Becken der Frittiermaschine einschalten.

1. Um die Hitze für ein bestimmtes Becken einzuschalten, tippen Sie die Taste „Vorerhitzen“ an.

Hinweis: Die Solltemperatur des Frittierfetts ist variabel und kann unter den Frittiergütern geändert werden.

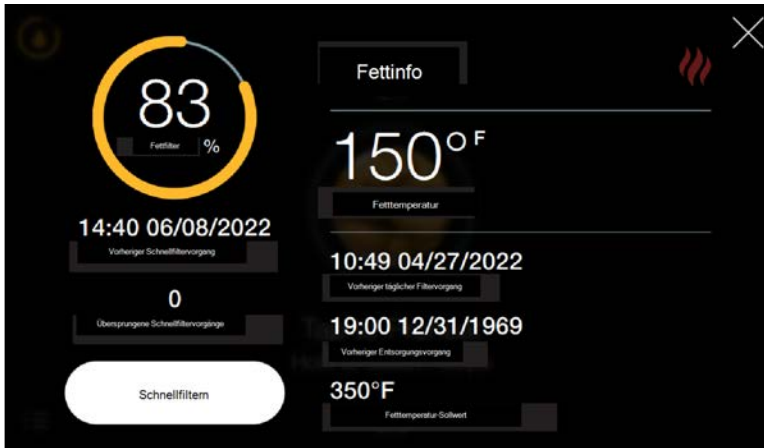


2. Vergewissern Sie sich, dass das Becken bis zur unteren Füllstandslinie an der Rückwand des Beckens mit Fett gefüllt ist, und tippen Sie „Ja“ an, um fortzufahren. Das Becken wird vorerhitzt.



Fettinfo

Tippen Sie das Fettinfo-Symbol an, um detaillierte Informationen zum Frittierfett im Becken zu erhalten. Bei geteilten Becken gibt es zwei Fettinfo-Symbole. Das Symbol oben links zeigt Fettinformationen für das linke Becken und das Symbol oben rechts Fettinformationen für das rechte Becken.



Pos.	Bezeichnung	Beschreibung
1	Fettfilter %	Die verbleibende Lebensdauer des Frittierfetts bis zum nächsten Filtrieren.
2	Fetttemperatur	Die derzeitige Temperatur des Frittierfetts.
3	Vorheriger Entsorgungsvorgang	Uhrzeit und Datum der letzten Fet- tentsorgung aus diesem Becken.
4	Taste „Schnellfiltern“	Startet „Schnellfiltern“, um den Filter- prozentsatz auf 100 % zurückzusetzen.
5	Vorheriger Filtervorgang	Uhrzeit und Datum der letzten Filtrierung dieses Beckens.

Frittieren von Frittiergütern



WARNUNG

Brandgefahr:

So wird das Entstehen von Bränden verhindert:

- Nicht zulassen, dass die Körbe die Funktion der Heizelemente beeinträchtigen.
- Keinen Druck auf die Heizelemente ausüben.

Bei Schlägen gegen die Heizelemente können sich die Schlangen verschieben oder dehnen und einen Brand verursachen.

Bereiten Sie Ihr Frittiergut wie folgt in der Frittiermaschine zu:

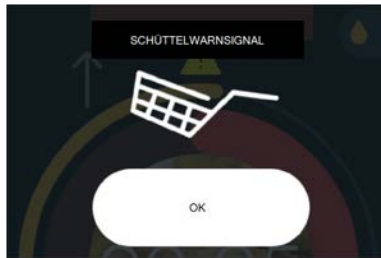
1. Laden Sie das Frittiergut in den Frittierkorb.
2. Ist das Becken vorgeheizt, tippen Sie auf das Becken, in dem Sie frittieren möchten.



3. Senken Sie den Frittierkorb in das Fett ab.
4. Tippen Sie auf den Startzeitgeber. Der rote Zeitgeberanzeige beginnt, sich zu bewegen.



5. Wenn für den Zeitgeberzyklus das Schüttelwarnsignal aktiviert ist, heben Sie bei diesem Signalton den Korb aus dem Fett, schütteln ihn, um den Inhalt zu lockern, und setzen ihn wieder in das Fett ab.



6. Wenn der rote Zeitgeber abläuft und der Warnhinweis ertönt, heben Sie den Korb aus dem Fett und setzen ihn auf den Korbaufhänger, damit überschüssiges Fett abtropfen kann.
7. Tippen Sie auf den Zeitgeber, um das Warnsignal abzustellen.



Frittieren mit einem einzigen Zeitgeber

Beim Frittieren mit der Frittiermaschine behalten Sie nicht nur die verbleibende Zeit der Frittiergüter im Auge. Sie sehen auch, wie viele Frittiervorgänge noch möglich sind, bevor eine Schnellfiltrierung durchgeführt werden muss. Es folgt die Erläuterung des Bildschirms zum Frittieren mit einem Zeitgeber.



Pos.	Bezeichnung	Beschreibung
1	Fettinfo	Der Fettfilter-Prozentsatz. Tippen und halten Sie diese Taste, um die derzeitige F fetttemperatur anzuzeigen.
2	Frittieren-Info	Die verbleibende Frittierzeit, plus die Frittiergut-Bezeichnung.
3	Fettfilterstatusring	Eine visuelle Anzeige des Fettfilter-Prozentsatzes. Wenn der Fettfilter-Prozentsatz 100 % beträgt, ist der Ring geschlossen. Wenn der Ring bei 0 % verschwindet, wird eine Aufforderung zum Expressfiltern angezeigt.
4	Frittierstatusring	Dieser Ring wird allmählich geschlossen, während der Frittierzyklus abgeschlossen wird.

Ungeteiltes Becken - Starten eines Zeitgebers

Für ungeteilte Becken sind auf dem Touchscreen zwei Zeitgeber verfügbar: einer für den linken Korb und einer für den rechten Korb.

1. Tippen Sie für die linke Seite auf „Frittieren“ und wählen Sie ein Frittiergut. Der Zeitgeber startet einen Countdown.
2. Tippen Sie für die rechte Seite auf „Frittieren“ und wählen Sie ein Frittiergut. Der Zeitgeber startet einen Countdown.

Hinweis: Sie können einen Zeitgeber starten, danach die andere Registerkarte antippen, um einen Zeitgeber für einen weiteren Korb zu starten.

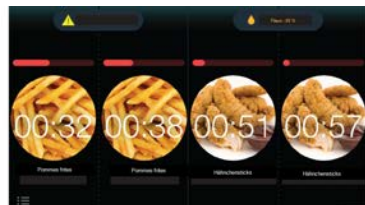


Geteiltes Becken - Starten eines Zeitgebers

Bei geteilten Becken sind über die Touchscreen-Steuerung vier Zeitgeber zugänglich: zwei für das linke Becken und zwei für das rechte.

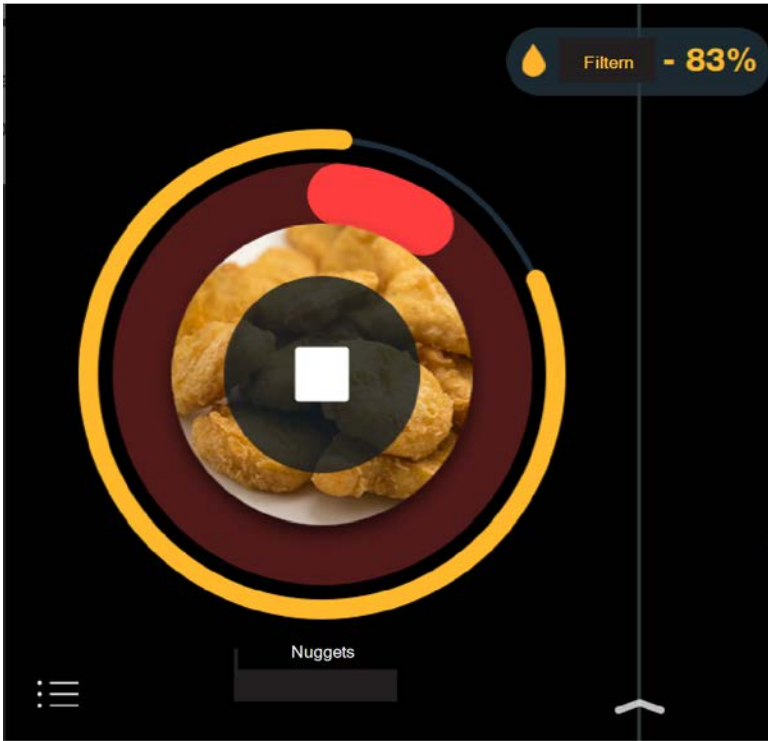
- Um einen linken oder rechten Zeitgeber zu starten, tippen Sie die Registerkarte für die linke oder rechte Seite an und wählen dann das gewünschte Frittiertgut aus.
- Um einen zweiten Zeitgeber für das linke oder rechte geteilte Becken zu starten, tippen Sie die entsprechende Seite des Touchscreen an und halten diese gedrückt. Wählen Sie dann ein Frittiertgut aus und der Zeitgeber für das zweite geteilte Becken beginnt zu laufen.

Das linke Bild zeigt beispielsweise drei laufende Zeitgeber. Wenn Sie im rechten Becken einen weiteren Zeitgeber starten möchten, tippen Sie die rechte Seite an, halten diese und wählen ein weiteres Frittiertgut aus. Es wird ein weiterer Zeitgeber für die rechte Seite angezeigt. Dies ermöglicht das gleichzeitige Ablaufen von 3 oder 4 Zeitgebern, was bei Verwendung von Körben mit Viertel-Größe nützlich ist.



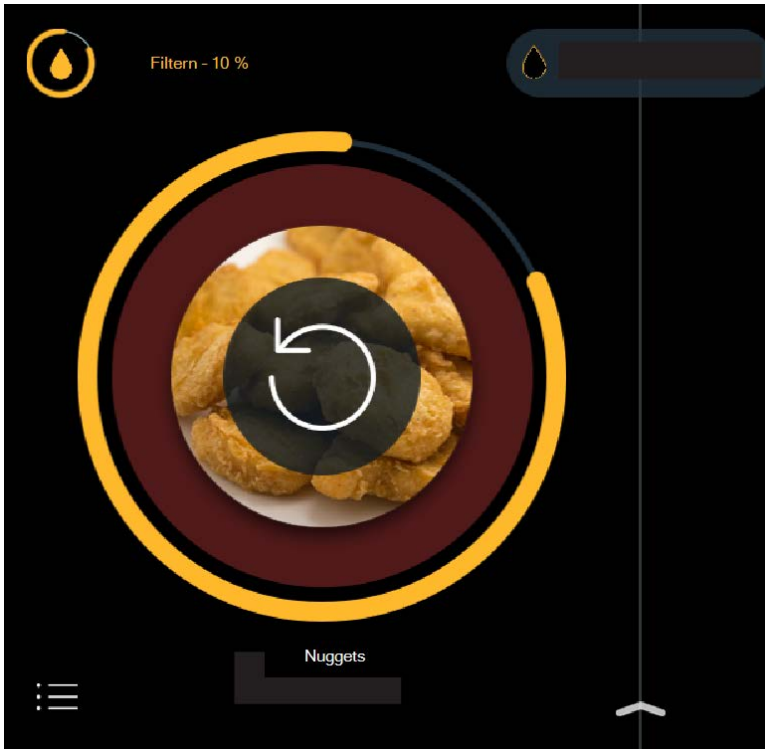
Stoppen des Zeitgebers

Um einen Frittierzyklus zu stoppen, tippen Sie eine beliebige Stelle auf dem Frittiergut-Foto an. Tippen Sie dann das Stopp-Symbol an.



Wiederholen des Zeitgebers

Nachdem ein Frittierzyklus abgeschlossen wurde, wird ein Symbol „Frittieren wiederholen“ über dem bereits frittierten Produkt angezeigt. Um einen Frittierzyklus zu wiederholen, tippen Sie das Symbol „Frittieren wiederholen“ auf dem Frittiergut-Foto an. Wenn Sie ein anderes Frittiergut auswählen möchten, wischen Sie nach links oder rechts, um die verfügbaren Frittiergüter anzuzeigen.



Nicht vereinbares Frittiergut

Dies sind grau hinterlegte Frittiergüter, für die die Fettemperatur geändert werden muss, bevor sie frittiert werden können. Wenn Sie ein nicht vereinbares Frittiergut antippen, wird eine Nachricht angezeigt, die Sie darauf hinweist, dass das Fett auf einen neuen Sollwert erhitzt bzw. abgekühlt werden muss.

Fettmanagement



WARNUNG

Verbrennungsgefahr

Um Verbrennungen zu vermeiden, den Bildschirmanweisungen für das Schnellfiltern und das tägliche Filtern folgen.

Wenn die Verfahren für Schnellfiltern und Tägliche Filtern nicht befolgt werden, können sich Krümel und Rückstände am Boden des Frittierbeckens ansammeln, wodurch Fett aus der Frittiermaschine spritzen kann.

Wenn sich der Zustand des Frittierfetts verschlechtert, erzeugt es Nebenprodukte, die den Geschmack und die Konsistenz der Speisen beeinträchtigen. Es gibt einen „Optimalpunkt“ des Frittierfetts, an dem das Fett seine optimale Eignung zum Frittieren erreicht. Dieser Optimalpunkt kann durch entsprechendes Fettmanagement zeitlich gestreckt werden. In diesem Abschnitt werden die Fettmanagement-Funktionen der Frittiermaschine erläutert. Einige dieser Funktionen werden in diesem Abschnitt beschrieben, während andere durch Querverweise auf andere Abschnitte behandelt werden. Alle diese Funktionen helfen Ihnen, die Qualität und Einheitlichkeit des Produkts zu verbessern sowie die Fettkosten zu verringern.

1. Vorheizmodus - Schützt das Frittierfett durch pulsierende Hitzezufuhr, bis die Fetttemperatur 180 °F (82 °C) erreicht hat.
2. Schnellfiltern - Entfernt Nebenprodukte wie angesammelte Krümel, die den Fettzustand verschlechtern können. Beim normalen Betrieb und nach einer bestimmten Anzahl von Frittierzyklen erscheint eine Aufforderung zur Durchführung des Schnellfiltern-Vorgangs. Für diesen Vorgang müssen Bediener das Becken manuell abschöpfen; danach erfolgt die Filtrierung jedoch vollautomatisch. Die Frittiermaschine schließt den gesamten Schnellfiltern-Vorgang einschließlich erneutes Erhitzen des Fetts auf die Solltemperatur in nur 3 Minuten ab. Das Frittieren muss während des Schnellfilterns nicht unterbrochen werden. Während ein Becken filtriert wird, kann das zweite Becken weiterhin zum Frittieren verwendet werden.
3. Automatisches Nachfüllen - Überwacht die Fettfüllstände in den einzelnen Becken und füllt diese automatisch aus der JIB auf. Automatisches Nachfüllen streckt den Optimalpunkt des Frittierfetts, indem jedem Becken regelmäßig nach Bedarf frisches Fett hinzugefügt wird.

Schnellfiltern



WARNUNG

Verbrennungsgefahr

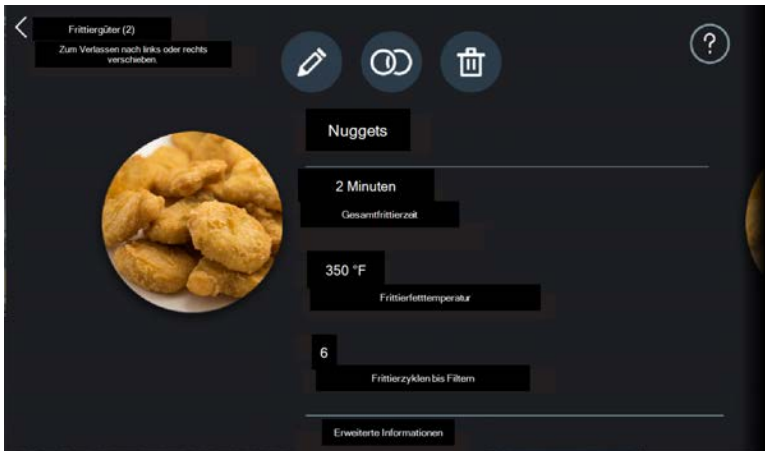
Um Verbrennungen zu vermeiden, den Bildschirmanweisungen für das Schnellfiltern und das tägliche Filtern folgen.

Wenn die Verfahren für Schnellfiltern und Tägliches Filtern nicht befolgt werden, können sich Krümel und Rückstände am Boden des Frittierbeckens ansammeln, wodurch Fett aus der Frittiermaschine spritzen kann.

Best Practice: Ermutigen Sie Teammitglieder dazu, auf Aufforderung zu Filtern und das Filtern zwischen Stoßzeiten zu verwalten. Dies hilft, den Optimalpunkt des Frittierfetts zu strecken, und maximiert die Lebensdauer des Frittierfetts.

Im Laufe des Tages sammeln sich beim Frittieren von Lebensmitteln Krümel und andere Verunreinigungen im Becken an. Diese müssen in regelmäßigen Abständen mit der

automatischen Funktion „Schnellfiltern“ entfernt werden. Jedes Frittiergut im Menü verfügt über eine Einstellung, die angibt, wie viele Zyklen frittiert werden können, bevor Schnellfiltern erforderlich ist. Dies ist unter „Einstellungen > Frittiergut-Einstellungen > Passwort eingeben > Frittiergut verwalten > Frittiergüter“ zu finden.



Beispielsweise erfordern Produkte, die beim Frittieren mehr Krümel bilden, weniger Frittierzyklen bis zum nächsten Schnellfiltern. Produkte, die weniger Krümel bilden, ermöglichen mehr Frittierzyklen bis zum nächsten Schnellfiltern. 15 Frittierzyklen zwischen Schnellfiltern-Vorgängen kann für Pommes frites angemessen sein, ein Produkt wie Hühnchenstreifen erfordert eventuell bereits nach 8 Frittierzyklen einen Schnellfiltern-Vorgang.

Die Touchscreen-Bedienelemente zeigen an, wie viele Frittierzyklen noch zulässig sind, bevor Schnellfiltern durchgeführt werden muss; dazu dienen der Fettfilter-Prozentsatz und der gelbe Filterstatusring. Der Filterprozentsatz beginnt für jedes Becken bei 100 % und nimmt mit laufendem Frittieren stetig ab. Wenn der Filterprozentsatz in einem Becken 0 % erreicht, wird eine Aufforderung zum Filtern angezeigt.

Hinweis: Ein Schnellfilterdurchgang kann auch über „Einstellungen > Fett und Filter > Schnellfiltern“ gestartet werden. Jedes Mal, wenn ein Schnellfiltern-Vorgang abgeschlossen wird, kehrt der Fettfilter-Prozentsatz auf 100 % zurück, und die Frittiermaschine ist für die nächste Stoßzeit gerüstet.

Die Frittiermaschine schließt den gesamten Schnellfiltern-Vorgang einschließlich erneutes Erhitzen des Fetts auf die Solltemperatur in maximal 3 Minuten ab, sofern die Filterwanne korrekt gewartet wird. Während ein Becken filtriert wird, können die anderen Becken weiterhin zum Frittieren verwendet werden. Der Schnellfiltern-Vorgang wird in den folgenden Schritten erklärt:

1. Tippen Sie auf „Schnellfiltern“ und wählen Sie dann „Filtern“ um sofort zu filtern, oder wählen Sie „Später“, um den Filtervorgang zu verzögern und weiter zu frittieren. „Becken abschöpfen“ wird angezeigt.

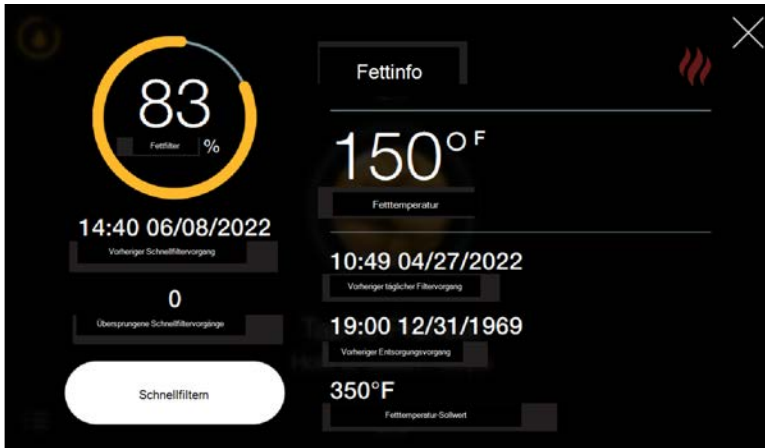
Hinweis: Wenn Sie „Später“ wählen, wird neben dem Fettinfo-Symbol ein Symbol eingeblendet und die Aufforderung „Schnellfiltern“ wird nach jedem Frittierzyklus solange erneut angezeigt, bis ein Schnellfiltern-Vorgang durchgeführt wird.



2. Schöpfen Sie die Fettoberfläche mit einem Abschöpfsieb ab (nicht im Lieferumfang der Frittiermaschine enthalten), um Krümel und Produkt von der Fettoberfläche zu entfernen. Bestätigen Sie dies dann durch Antippen von „Filtern starten“.

 - „Ablassen/Waschen“ - Frittierfett wird in die Filterwanne abgelassen und gepumpt, um Krümel in den offenen Ablass zu spülen.
 - „Nachfüllen“ - Frittierfett wird weiterhin gepumpt und das Ablassventil schließt sich, damit das Frittierfett wieder in das Becken zurücktransportiert wird.
 - „Erhitzen“ - Wenn sich das Becken füllt, schalten sich die Heizelemente ein und die Fetttemperatur wird wieder auf die Frittiertemperatur erhöht.

3. Nach dem Erhitzen wird „Filtern abgeschlossen“ angezeigt, gefolgt vom Frittierbildschirm. Bediener können jeden Schritt pausieren und danach diesen Schritt wieder aufnehmen oder den Schnellfiltern-Vorgang abbrechen. Bediener können einen Schnellfiltern-Vorgang vorverlegen, um Zeiten mit schwacher Auslastung zu nutzen und sicherzustellen, dass ein Schnellfiltern-Vorgang nicht in die Stoßzeit fällt. Beispiel: Wenn der Fettfilter-Prozentsatz nur noch 10 % beträgt (noch 1 oder 2 Frittiervorgänge) und die Nachfrage nach frittierten Produkten schwach ist, kann der Bediener den Schnellfiltern-Vorgang frühzeitig beginnen, indem er das Fettinfo-Symbol und dann „Schnellfiltern“ antippt.



Abschalten der Frittiermaschine

Hinweis: Wenn davon auszugehen ist, dass die Frittiermaschine längere Zeit nicht benutzt wird, ist sicherzustellen, dass das Fett aus dem Gerät abgelassen wurde. Wenn Sie bereit sind, die Frittiermaschine wieder in Betrieb zu nehmen, beachten Sie den Abschnitt [Grundlegende Bedienung](#).

Das Abschalten am Tagesende gewährleistet ein einfaches Einschalten am nächsten Tag.
Abschalten-Checkliste der Frittiermaschine:

1. Jedes Becken täglich filtern.
2. Entfernen und reinigen Sie die Filterwanne, setzen Sie einen neuen Filter ein und bringen Sie die Filterwanne wieder an.
3. Entfernen und reinigen Sie den Korbaufhänger. Reinigen Sie den Bereich hinter dem Korbaufhänger und bringen Sie den Korbaufhänger wieder an.
4. Schalten Sie den Hauptnetzschalter aus.
5. Wischen Sie die Touchscreens ab.
6. Wischen Sie die Außenseite der Frittiermaschine einschließlich Seitenwände, Türen und den Bereich rund um die Becken ab.
7. Setzen Sie die Nachtdeckungen (sofern vorhanden) auf alle Becken.

Zusammenbau der Filterwanne



WARNUNG

Verbrennungsgefahr

Um Verbrennungen zu vermeiden, den Bildschirmanweisungen für das Schnellfiltern und das tägliche Filtern folgen.

Wenn die Verfahren für Schnellfiltern und Tägliches Filtern nicht befolgt werden, können sich Krümel und Rückstände am Boden des Frittierbeckens ansammeln, wodurch Fett aus der Frittiermaschine spritzen kann.



WARNUNG

Rutschgefahr

Um Körperverletzungen zu vermeiden, die Filterwannenkapazität (1 Becken oder 2 geteilte Becken) nicht überschreiten. Um ein Überfüllen der Filterwanne zu verhindern, nur jeweils 1 Becken gleichzeitig auslassen. Sicherstellen, dass der Boden um das Gerät herum völlig sauber und trocken ist, um Rutschgefahr zu vermeiden.

Die Filterwanne entfernt beim Filtrieren Krümelansammlungen und Verunreinigungen aus dem Frittierfett. Wenn die Filtrierung im Laufe des Tages langsamer wird, muss eventuell der Krümelkorb entleert werden und kleinere Rückstände müssen vom Filter abgekratzt werden. Beim Abschalten muss die Filterwannen-Baugruppe herausgenommen und reinigt werden, um sicherzustellen, dass die Ablaufwanne für den nächsten Tag sauber ist. Dies wird gewöhnlich nach Abschluss der täglichen Filtrierung aller Becken getan. Die Arbeitsschritte zur Filterwannenwartung beim Abschalten:

Filterwannenwartung im Laufe des Tages

Die Wartung der Filterwanne muss während des Tages eventuell wiederholt werden, falls Fett beim Schnellfiltern nur mehr langsam abgepumpt wird. Führen Sie die folgenden Wartungsschritte durch, um den Fettdurchfluss beim Filtrieren zu erhöhen:

1. Entnehmen Sie die Filterwanne, indem Sie diese unter der Frittiermaschine herausziehen bzw. -schieben. Der Stecker löst sich aus der Buchse.
2. Entfernen Sie den Deckel der Filterwanne und den Krümelkorb. Entsorgen Sie die Krümel aus dem Krümelkorb.
3. Kratzen Sie kleinere Rückstände mit einem Topfschaber oder einer Spachtel von der Filteroberseite ab und entsorgen Sie die Rückstände.
4. Bringen Sie den Krümelkorb und den Deckel der Filterwanne wieder in der Frittiermaschine an.
5. Bringen Sie die Filterwanne wieder unter der Frittiermaschine an und schließen Sie die Tür.

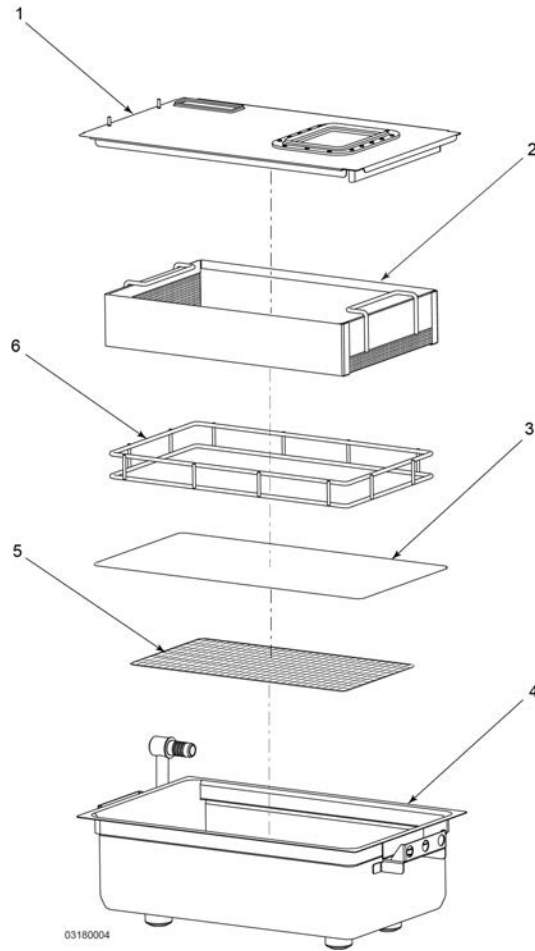
Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Filterwannenanschluss fest sitzt.

Reinigen der Filterwanne

Verwenden Sie ein lebensmitteltaugliches und von den Gesundheitsbehörden zugelassenes Reinigungsmittel für Frittiermaschinen. Die Verwendung der richtigen Henry Penny-O-Ringe

und des richtigen Filterpapiers ist von größter Bedeutung. Bestellen Sie diese Produkte von Ihrem Techniker oder Händler.

1. Entnehmen Sie die Filterwanne, indem Sie diese unter der Frittiermaschine herausziehen bzw. -schieben. Der Stecker löst sich aus der Buchse.
2. Entfernen Sie die O-Ringe vom Steckverbinder, inspizieren Sie sie und ersetzen Sie sie gegebenenfalls. Siehe [Austauschen der O-Ringe](#).
3. Zerlegen Sie die Filterwanne, entleeren Sie den Krümelkorb und entsorgen Sie den Filter.
4. Waschen und trocknen Sie alle Komponenten der Filterwanne.
5. Setzen Sie die Filterwanne in folgender Reihenfolge wieder zusammen:
 - a. Setzen Sie das Filtersieb (5) in den Sockel der Ablaufwanne (4).
 - b. Setzen Sie das Filterpapier (3) auf das Filtersieb (5).
 - c. Setzen Sie den Ablaufwannenkäfig (6) auf das Filterpapier (3).
 - d. Setzen Sie den Krümel fänger (2) auf den Ablaufwannenkäfig (6).
 - e. Setzen Sie den Wannendeckel (1) auf den Sockel der Ablaufwanne (4).



6. Bringen Sie die Filterwanne wieder unter der Frittiermaschine an und schließen Sie die Tür. HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Filterwannenanschluss fest sitzt.

Reinigen des Korbaufhängers



WARNUNG

Brandgefahr:

So wird das Entstehen von Bränden verhindert:

- Nicht zulassen, dass die Körbe die Funktion der Heizelemente beeinträchtigen.

- **Keinen Druck auf die Heizelemente ausüben.**

Bei Schlägen gegen die Heizelemente können sich die Schlangen verschieben oder dehnen und einen Brand verursachen.

Schieben Sie den Korbaufhänger nach oben und ziehen Sie ihn danach zum Entfernen nach vorne. Reinigen Sie sowohl den Korbaufhänger als auch den Bereich hinter dem Korbaufhänger. Bringen Sie den Korbaufhänger wieder an.

Abschalten der Frittiermaschine

Am Tagesende schalten Sie den Hauptnetzschalter aus.

INFO: Die Hitze zu den einzelnen Becken wird abgeschaltet, wenn der Hauptnetzschalter oder die Touchscreen-Bedienelemente ausgeschaltet werden.

Menü „Einstellungen“



WARNUNG

Um Körperverletzungen zu vermeiden, die Frittiermaschine oder Filterwanne nicht bewegen, während sie heißes Fett enthalten. Die Filterwanne muss so weit wie möglich unter die Frittierwanne geschoben sein; der Deckel muss angebracht sein. Darauf achten, dass das Loch im Deckel mit dem Auslass ausgerichtet ist, bevor der Auslass geöffnet wird.



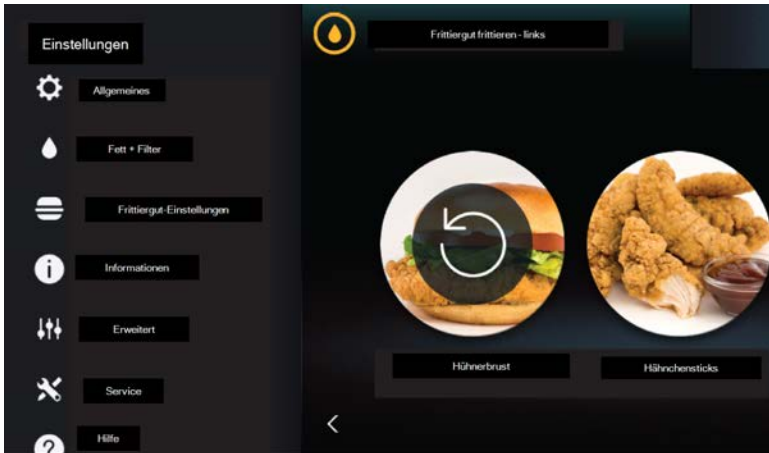
WARNUNG

Verbrennungsgefahr

Um Verbrennungen zu vermeiden, den Bildschirmanweisungen für das Schnellfiltern und das tägliche Filtern folgen.

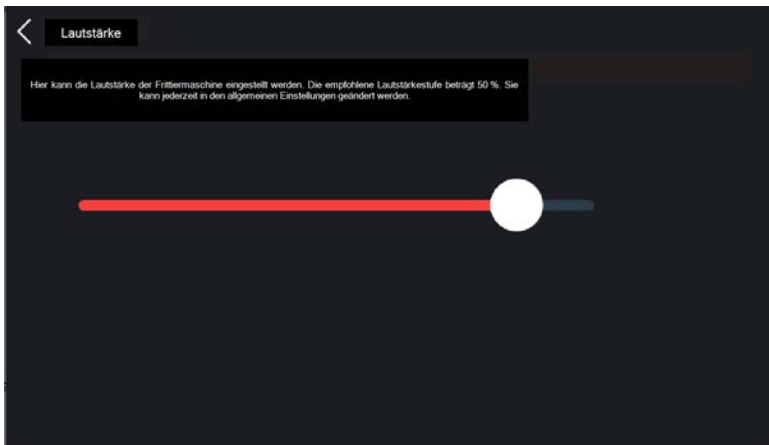
Wenn die Verfahren für Schnellfiltern und Tägliches Filtern nicht befolgt werden, können sich Krümel und Rückstände am Boden des Frittierbeckens ansammeln, wodurch Fett aus der Frittiermaschine spritzen kann.

Die Registerkarte „Einstellungen“ befindet sich in der unteren, linken Ecke des Startbildschirms. In den Einstellungen können u. a. neue Frittiergüter hinzugefügt, Filteraufgaben ausgeführt, die Hitze zu den einzelnen Becken ausgeschaltet werden. Wischen Sie im Einstellungs Menü nach oben oder unten, um alle verfügbaren Optionen anzuzeigen.



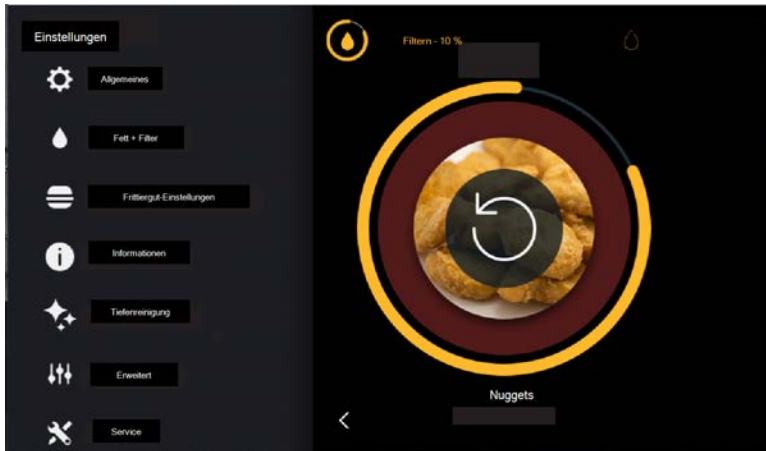
Lautstärke

Verschieben Sie den Schieber zur gewünschten Lautstärke. Nach rechts wird die Lautstärke der einzelnen Bedienfunktionen erhöht. Nach links wird die Lautstärke der einzelnen Bedienfunktionen verringert.



Fettfilter

Das Menü „Fett + Filter“ enthält alle Optionen für Fettfiltrierung, Fettfüllung und Fettsorgung. Tippen Sie die gewünschte Option an, und befolgen Sie dann die Anforderungen auf dem Bildschirm für die Aufgabe.

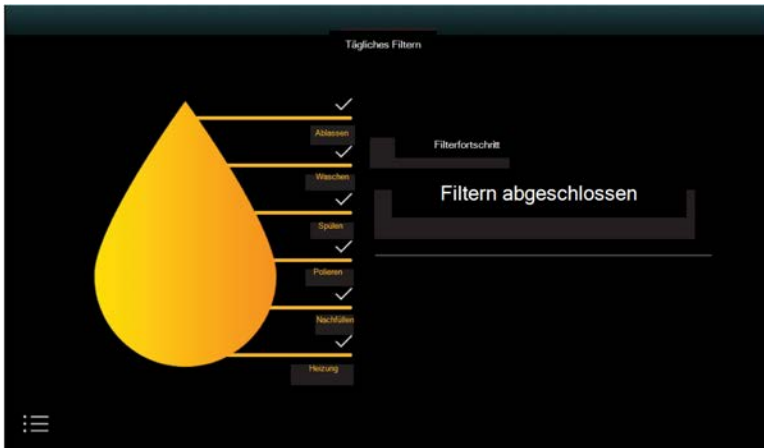


Schnellfiltern

Diese Schnellfiltern-Option im Menü „Fett + Filter“ wird außerhalb der Stoßzeiten verwendet, wenn der Fettfilter-Prozentsatz niedrig ist, um sich auf Frittier-Stoßzeiten vorzubereiten. Nach jedem Schnellfiltern-Vorgang - auch wenn der Filterprozentsatz nicht 0 % ist - wird der Fettfilter-Prozentsatz wieder auf 100 % zurückgesetzt.

Tägliches Filtern

Der Vorgang „Tägliches Filtern“ ist einem Schnellfiltern-Vorgang ähnlich. Beim täglichen Filtern handelt es sich jedoch um eine gründlichere Reinigung des Beckens. Dabei wird das Becken auch geschrubbt und gespült. Es umfasst auch Optionen zum Wiederholen des Waschzyklus. Dieses Verfahren muss einmal pro Tag ausgeführt werden, um Ablagerungen und Rückstände von den Seitenwänden und vom Boden des Beckens zu entfernen. „Tägliches Filtern“ kann in Zeiten, in denen nicht frittiert wird, durchgeführt werden. Es wird gewöhnlich am Ende des Arbeitstages durchgeführt. Die Schritte des Vorgangs „Tägliches Filtern“:



1. Legen Sie die persönliche Schutzausrüstung (PSA) an.
2. Tippen Sie im Menü „Fett + Filter“ auf „Tägliches Filtern“ und schöpfen Sie dann das Becken ab.
3. Sobald das Abschöpfen abgeschlossen ist, tippen Sie „Filtern starten“ an.
4. Ablassen - Das Fett läuft in die Filterwanne ab. Nachdem das Fett abgelassen ist, wird die Aufforderung „Becken schrubben“ angezeigt.
5. Heben Sie die Heizelemente mit dem Heber an, um die Seitenwände und den Boden des Beckens mit der L-förmigen Bürste und der Stielbürste zu schrubben.
HINWEIS: Achten Sie besonders darauf, die Befestigungselemente auf der Halterung der Heizelemente zu reinigen, um sicherzustellen, dass in den Vertiefungen der Schrauben keine Verunreinigungen zurückbleiben.
6. Senken Sie die Heizelemente wieder ab und tippen Sie auf die Taste „Start“, wenn Sie mit dem Schrubben fertig sind, um fortzufahren.
HINWEIS: Verwenden Sie die Bürsten nur zum Schrubben des Heizelements sowie der Seitenwände und des Bodens der Becken, da andernfalls das Heizelement und/oder das Becken beschädigt werden kann.
7. Waschen - Fett wird gepumpt, um die Krümel und Rückstände in den Ablass zu leiten.
8. Wenn der Waschvorgang abgeschlossen ist, tippen Sie „Waschen wiederholen“ oder „Spülen starten“ an.
9. Spülen - Das Ablassventil schließt sich und Fett läuft aus dem Becken zur Spülung ab. Das Ablassventil öffnet sich wieder, um das das Fett abzulassen.
10. Tippen Sie „Spülen wiederholen“ an, um noch einmal zu spülen, oder „Polieren starten“, um fortzufahren.
Hinweis: Beim Spülen können Krümel und Rückstände mit der L-förmigen Bürste und der Stielbürste gelockert werden.

11. Polieren - Der Polierzyklus ist im Grunde ein verlängerter Waschzyklus. Standardmäßig ist er auf 5 Minuten eingestellt. In dieser Zeit wird Fett bei offenem Ablassventil in das Becken gepumpt. Diese verlängerte Filtrierung poliert das Fett, indem kleine Partikel und Verunreinigungen durch kontinuierliches Filtern entfernt werden. Nach 5 Minuten beginnt automatisch die Phase „Nachfüllen“.
12. Nachfüllen - Das Ablassventil schließt sich und Fett füllt das Becken.
13. Wenn dies fertig ist, tippen Sie „Hitze starten“ an, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren, oder „Hitze auslassen“, um das Becken ausgeschaltet zu lassen.
14. Heizung - Das Fett wird wieder auf die eingestellte Solltemperatur erhitzt. Der Fritieren-Bildschirm wird angezeigt.
Hinweis: Nach Abschluss des Filtervorgangs wird unter jeder Phasenbezeichnung ein Häkchen angezeigt. Dies bedeutet, dass die jeweilige Phase abgeschlossen worden ist.

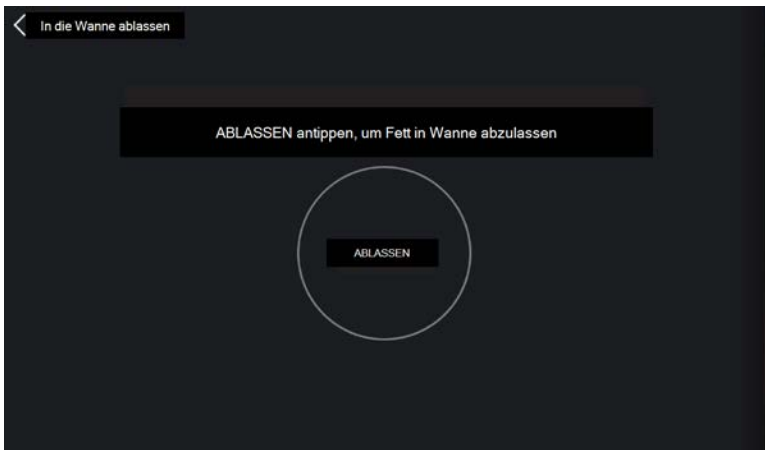
In die Wanne ablassen

Mit der Option „In die Wanne ablassen“ kann das Fett aus dem Becken in die Ablaufwanne abgelassen werden. Das Fett bleibt dann solange in der Wanne, bis eine Option (Eingabe) zum Füllen ausgewählt wird. Dieser Schritt ist nützlich, um in das Becken gefallene Gegenstände zu entfernen oder wenn eine der Komponenten im Becken gewartet werden muss.

1. Tippen Sie ABLASSEN an und der Ablass öffnet sich.
2. Tippen Sie ABGESCHLOSSEN an, wenn das Fett abgelassen wurde. „Becken füllen aus“ wird angezeigt.
3. Wenn Sie bereit sind, das Fett wieder in das Becken zu pumpen, stehen folgende Optionen zur Verfügung:
 - Ablaufwanne
 - Vorrat
 - JIB
 - Manuell füllen

Tippen Sie stets „Ablaufwanne“ an, um sicherzustellen, dass die Ablaufwanne leer ist.

4. Nach der Auswahl von „Ablaufwanne“ tippen und halten Sie FÜLLEN, bis das gesamte Fett aus der Ablaufwanne abgepumpt wurde. Tippen Sie dann FERTIG an.



Entsorgen

„Fett entsorgen“ bietet zwei Optionen zum Entsorgen des Fetts im Becken. Tippen Sie das Symbol für die gewünschte Entsorgungsmethode an und folgen Sie den Bildschirmaufforderungen, um das Fett zu entsorgen. Die beiden Entsorgungsoptionen werden unten beschrieben:

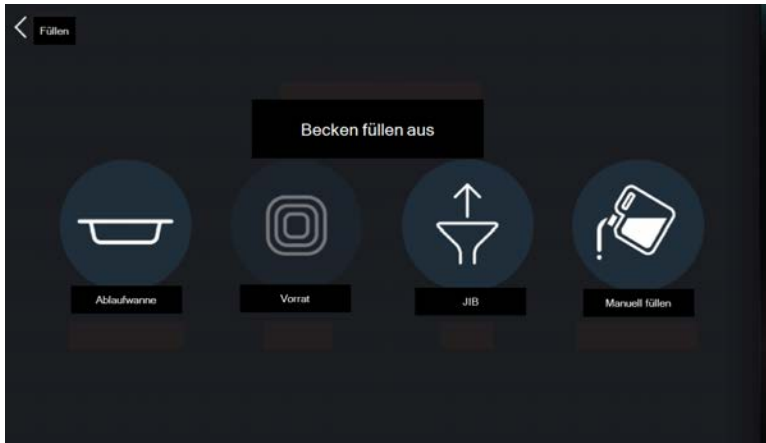
- „Ablaufwanne“ - Fett wird in die Wanne abgelassen und wird anschließend mit einer externen Saugvorrichtung aus dieser entfernt.
 - „Wagen“ - Tippen Sie „Wagen“ an und entfernen Sie danach die leere Ablaufwanne.
1. Öffnen Sie den Deckel des ODS (separat erhältlich).
 2. Setzen Sie ihn unter der Frittiermaschine ab, Achten Sie dabei darauf, dass der Ausguss auf die Öffnung im ODS ausgerichtet ist.
 3. Tippen Sie nach der Installation „Bereit“ an.
 4. Wenn das gesamte Fett abgelassen ist, tippen Sie „Abgeschlossen“ an.
 5. Rollen Sie das ODS unter der Frittiermaschine heraus.
 6. Schließen und verriegeln Sie den Deckel für den Transport.
 7. Wählen Sie unter „Ablaufwanne“, „Vorrat“ oder „Manuell füllen“ aus, um das Becken zu füllen.
 8. Wenn Sie fertig sind, wählen Sie „Fertig“ aus.



Becken füllen

Die Option „Becken füllen“ verfügt über vier Optionen zum Füllen des Beckens mit Frittierfett. Tippen Sie das Symbol für die gewünschte Füllmethode an und befolgen Sie die Anforderungen zum Füllen des Beckens mit Frittierfett. Die vier Fülloptionen lauten:

- „Ablaufwanne“ - Tippen Sie „Ablaufwanne“ an; danach tippen und halten Sie „Füllen“, bis die Ablaufwanne leer ist. Wenn Sie fertig sind, wählen Sie „Fertig“ aus.
- „Vorrat“ - Diese Option wird in einer zukünftigen Version der Software verfügbar sein.
- JIB - Tippen Sie „JIB“ an; tippen und halten Sie dann „Füllen“, um das Becken aus der JIB zu füllen (siehe Erklärung der Füllstandsanzeigen). Wenn Sie fertig sind, wählen Sie „Fertig“ aus.
- „Manuell füllen“ - Füllen Sie Frittierfett manuell aus einer JIB in das Becken. Nach dem Füllen tippen Sie „Fertig“ an. Hinweis: Zwecks Zeiteinsparung verwenden Sie die Option „Manuell füllen“, um ein leeres Becken mit Fett zu füllen anstatt der langsameren Option zum Füllen des gesamten Beckens aus der JIB.

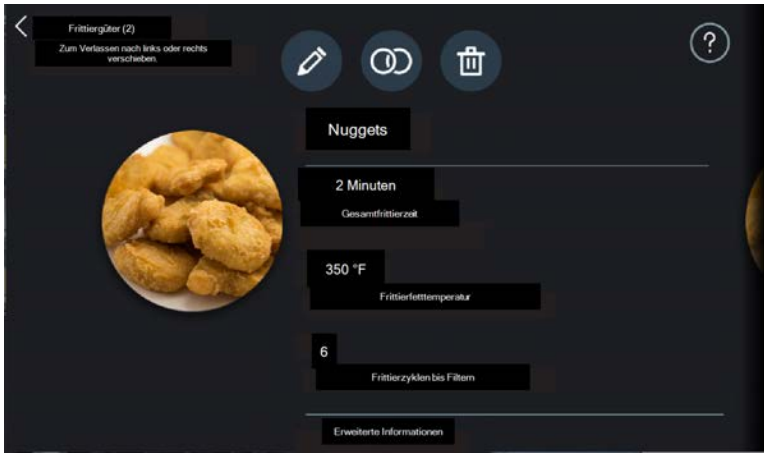


Frittiergut-Einstellungen

Frittiergut-Einstellungen dienen zum Erstellen, Bearbeiten und Organisieren der Frittiergüter. Tippen Sie „Frittiergut-Einstellungen an“ und geben Sie den Code 1234 ein, und es werden die folgenden drei Optionen angezeigt:

- Frittiergüter verwalten:
 - Bearbeiten eines Frittierguts
 - Kopieren eines Frittierguts
 - Löschen eines Frittierguts
- Reihenfolge der Frittiergüter
- Frittiergut-Rezept erstellen

Frittiergut verwalten



Pos.	Beschreibung
1	Verborgen-Symbol - Verborgene Frittiertgüter sind auf dem Startbildschirm nicht verfügbar.
2	Bearbeiten-Symbol - Tippen Sie es an, um ein vorhandenes Frittiertgut zu bearbeiten.
3	Kopieren-Symbol - Tippen Sie es an, um ein vorhandenes Frittiertgut zu kopieren.
4	Löschen-Symbol - Tippen Sie es an, um ein vorhandenes Frittiertgut zu löschen.

Bearbeiten eines Frittiertguts

Durch das Bearbeiten eines Frittiertguts können Sie eine Einstellung oder mehrere Einstellungen eines vorhandenen Frittiertguts ändern. Ein Frittiertgut wird wie folgt bearbeitet:

1. Wählen Sie „Einstellungen > Frittiertgut-Einstellungen“ aus, geben Sie den Code 1,2,3,4 ein und wählen Sie dann „Frittiertgüter verwalten“ aus.
2. Wählen Sie das Frittiertgut aus, das bearbeitet werden soll, und tippen Sie das Bearbeiten-Symbol an.
3. Tippen Sie die Einstellung an, die bearbeitet werden soll.
4. Tippen Sie nach jeder Änderung einer Einstellung „Fertig“ an.
5. Wiederholen Sie diese Schritte, wenn Sie eine andere Einstellung ändern möchten.
6. Tippen Sie „Speichern“ an, um die Änderungen zu speichern.

Kopieren eines Frittierguts

Das Kopieren eines Frittierguts ist eine einfache Methode zum Erstellen eines Frittierguts, wenn die Einstellungen des neuen Frittierguts denen eines vorhandenen Frittierguts ähnlich sind.

1. Wählen Sie „Einstellungen > Frittiergut-Einstellungen“ aus, geben Sie den Code 1,2,3,4 ein.
2. Wählen Sie dann „Frittiergüter verwalten“ aus.
3. Tippen Sie ein Frittiergut an und danach das Kopieren-Symbol.
4. Es wird eine Kopie des Frittierguts mit der gleichen Bezeichnung angezeigt; an die Bezeichnung ist jedoch die Ziffer 2 angehängt, damit ersichtlich ist, welche die Kopie ist.
5. Um die Kopie zu modifizieren, tippen Sie diese an. Tippen Sie dann das Bearbeiten-Symbol an.

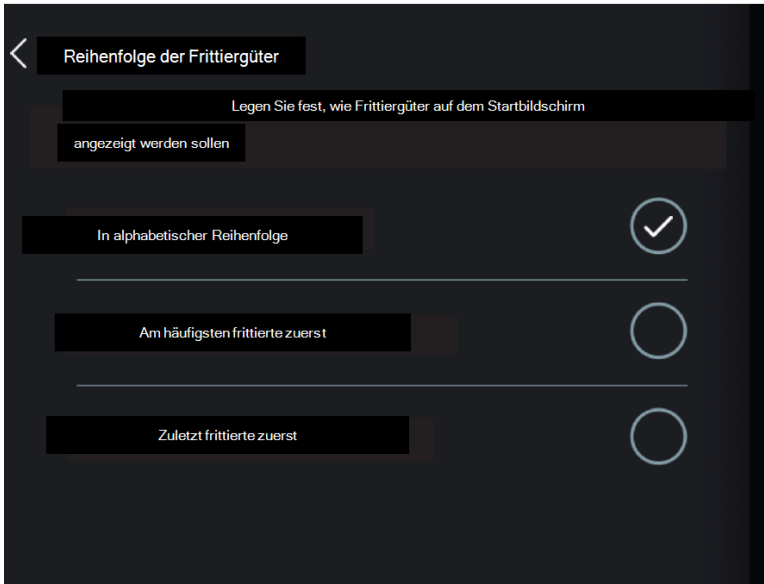
Frittiergüter löschen

Durch das Löschen eines Frittierguts wird dieses vollständig aus dem Speicher der Steuerung entfernt. Es gibt zwei Methoden zum Löschen von Frittiergütern; Löschen eines einzigen Frittierguts oder Löschen mehrerer Frittiergüter auf einmal.

- Um ein einzelnes Frittiergut zu löschen, gehen Sie wie folgt vor:
 1. Wählen Sie „Einstellungen > Frittiergut-Einstellungen“ aus, geben Sie den Code 1,2,3,4 ein.
 2. Wählen Sie dann „Frittiergüter verwalten“ aus.
 3. Tippen Sie ein Frittiergut an und danach das Löschen-Symbol. „Möchten Sie wirklich löschen?“, „Abbrechen“ oder „Löschen“ wird angezeigt.
 4. Tippen Sie „Löschen“ an, um das Frittiergut permanent aus der Steuerung zu entfernen.
 5. Tippen Sie „Abbrechen“ an, um zum vorherigen Schritt zurückzukehren.
- Um mehrere Frittiergüter gleichzeitig zu löschen, gehen Sie wie folgt vor:
 1. Wählen Sie im Menü „Frittiergüter“ „Einstellungen > Frittiergüter verwalten“ aus.
 2. Tippen Sie das Löschen-Symbol in der Ecke links unten an und wählen Sie dann alle Frittiergüter aus, die gelöscht werden sollen. Neben jedem ausgewählten Eintrag wird ein Häkchen eingetragen.
 3. Nachdem alle Auswahlen getroffen wurden, tippen Sie das Löschen-Symbol in der oberen rechten Ecke an. „Möchten Sie wirklich löschen?“, „Abbrechen“ oder „Löschen“ wird angezeigt.
 4. Tippen Sie „Löschen“ an, um das Frittiergut permanent aus der Steuerung zu entfernen.
 5. Tippen Sie „Abbrechen“ an, um zum vorherigen Schritt zurückzukehren.

Reihenfolge der Frittiergüter

Legen Sie fest, wie Frittiergüter auf dem Startbildschirm angezeigt werden sollen. Wählen Sie eine der folgenden drei Optionen aus.



Reihenfolge der Frittiergüter	Beschreibung
In alphabetischer Reihenfolge	Frittiergüter werden in alphabetischer Reihenfolge von links nach rechts angezeigt.
Am häufigsten frittierte zuerst	Die am häufigsten gekochten Frittiergüter werden zuerst (links), die seltensten zuletzt (rechts) angezeigt.
Zuletzt frittierte zuerst	Die zuletzt gekochten Frittiergüter werden links und die schon länger nicht mehr gekochten rechts angezeigt.

Frittiergut-Rezept erstellen

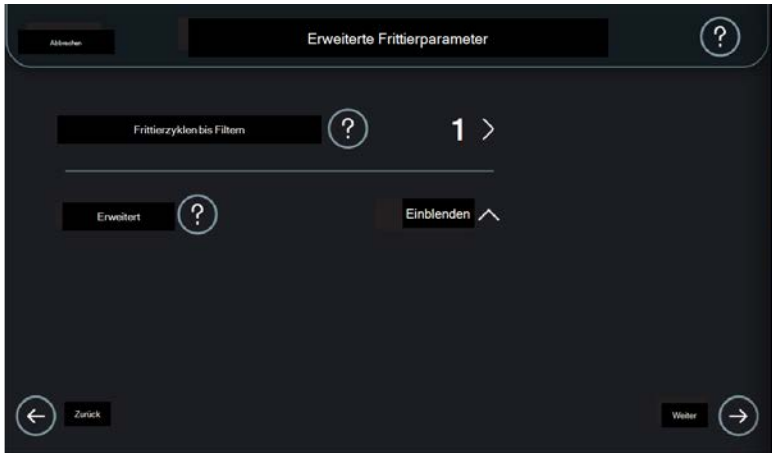
Hinweis: Das Frittiergüter-Menü enthält Optionen zum Verwalten, Bestellen, Erstellen und Importieren von Frittiergütern.

Um ein neues Frittiergut zu erstellen, wechseln Sie zu „Einstellungen > Frittiergut-Einstellungen > Neues Frittiergut erstellen“.

1. Tippen Sie „Neues Frittiergut erstellen“ an.
2. Tippen Sie „Einstellen“ an, um eine Frittierzeit zu wählen, und tippen Sie dann „Fertig“ an.
3. Tippen Sie „Einstellen“ an, um eine Frittiertemperatur zu wählen, und tippen Sie dann „Fertig“ an.
4. Tippen Sie „Weiter“ (->) an.



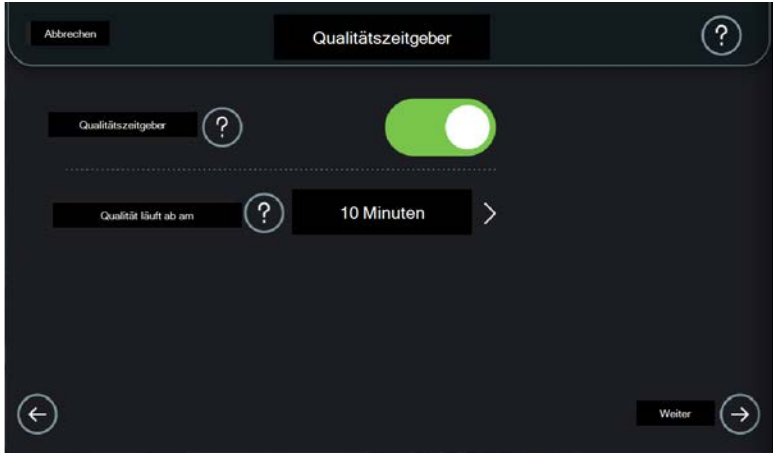
5. Tippen Sie die Zahl neben „Frittierzyklen bis Filtern“ an.
6. Scrollen Sie, um die Anzahl der Frittierzyklen für dieses Frittiergut zu wählen, bevor eine Schnellfiltern-Aufforderung angezeigt wird, und tippen Sie „Fertig“ an.
7. Tippen Sie „Anzeigen“ an, um auf fortgeschrittene Optionen zuzugreifen, und tippen Sie dann Optionen an und wählen Sie unter „Einstellungen“ „Optional“ aus. Weitere Details finden Sie unter „Erweiterte Frittierparameter“.
8. Tippen Sie „Ausblenden“ und dann „Weiter“ (->) an.



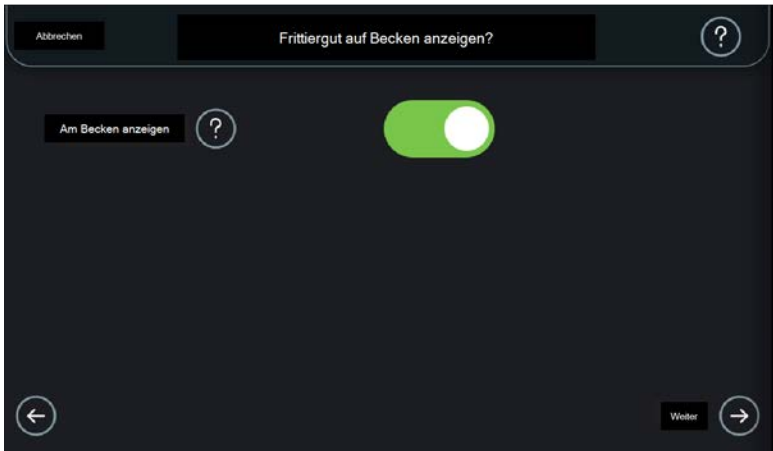
9. Um einen Schüttelwarnhinweis hinzuzufügen, tippen Sie den Schalter an, damit die Schüttelwarnhinweis-Einstellungen angezeigt werden.
10. Tippen Sie neben „Warnhinweis aktivieren bei“ „Einstellen“ an.
11. Wischen Sie nach oben oder unten, um die verbleibende Zeitgeberzeit auszuwählen, bei der der Warnhinweis ertönt. Beispiel: Wenn der Frittierzyklus auf 3:00 eingestellt ist und der Schüttelwarnhinweis nach 30 Sekunden ausgelöst werden soll, stellen Sie „Warnhinweis aktivieren bei“ auf 2:30 ein.
12. Um einen zweiten Schüttelwarnhinweis hinzuzufügen, wiederholen Sie die Schritte 9-11.
13. Tippen Sie „Fertig“ und dann „Weiter“ (->) an.



14. Um einen Qualitätszeitgeber hinzuzufügen, tippen Sie auf den Kippschalter, um die Zeit aufzurufen.
15. Tippen Sie die Zeit und stellen Sie sie ein, und tippen Sie dann „Fertig“ an.
16. Tippen Sie „Weiter“ (->) an.

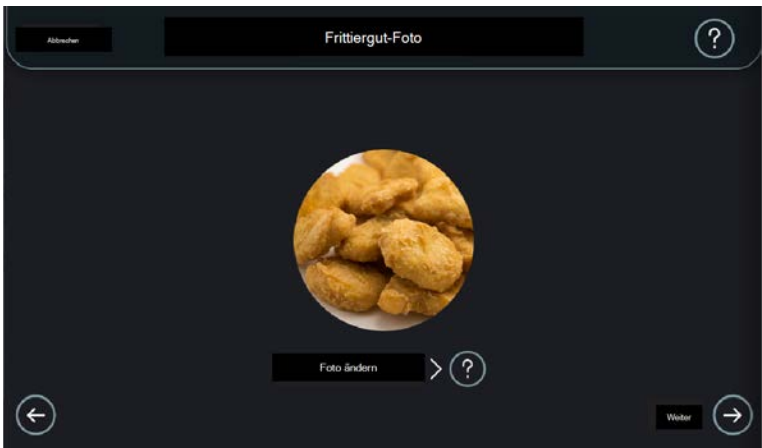


17. Um Frittiergut auf Becken anzuzeigen (Steuerelement), tippen Sie den Kippschalter auf „Auf Becken anzeigen“.
18. Tippen Sie „Weiter“ (->) an.



19. Um ein Foto für das Frittiergut zu wählen, tippen Sie „Foto wählen“ an.
Hinweis: Dieser Schritt dient zum Auswählen eines Fotos für das Frittiergut.
 - Mit „Frittiergut-Foto auswählen“ können Sie ein in der Steuerung vorhandenes Foto auswählen.

- „Foto herunterladen“ dient zum Herunterladen eines Fotos von einem USB-Stick.
20. Tippen Sie „Aus Fotos wählen“ und dann ein Bild an, um es auszuwählen, und tippen Sie dann OK an.
 21. Um ein Foto herunterzuladen, tippen Sie das Symbol über dem Text „Foto herunterladen“ an.
 22. Schließen Sie Ihren USB-Stick an und tippen Sie zur Bestätigung OK an.
 23. Wischen Sie nach oben oder unten, um das gewünschte Foto auf dem USB-Stick zu finden. Tippen Sie das Bild an, um es auszuwählen. Tippen Sie danach OK an.
 24. Tippen Sie „Foto ändern“ an, um zurückzugehen und ein anderes Foto zu wählen.
 25. Tippen Sie „Weiter“ (->) an.



26. Geben Sie auf der Touchscreen-Tastatur die Bezeichnung für das Frittiergut ein. Hinweis: Frittiergut-Bezeichnungen dürfen maximal 40 Zeichen lang sein.
27. Tippen Sie zum Fortfahren auf „Fertig“.
28. Prüfen Sie Ihre Einstellungen für das Frittiergut.
29. Wenn Sie eine Einstellung ändern möchten, tippen Sie die Einstellung an und nehmen Sie die Änderung vor.
30. Tippen Sie „Speichern“ an, um das Frittiergut zu speichern und den Vorgang abzuschließen.



Erweiterte Frittierparameter

In der folgenden Liste werden die erweiterten Einstellungen für das Erstellen eines Frittierguts beschrieben.



Parameter	Beschreibung
Füllungskompensierung	Passt die Frittierzeit basierend auf der Produktmenge an. Beladungsausgleich verlängert die Frittierzeit, damit eine größere Produktmenge

Parameter	Beschreibung
	<p>als die Standardmenge frittiert werden kann, und er verkürzt die Frittierzeit bei kleineren Produktmengen. Wenn diese Einstellung auf 0 gesetzt wird, schaltet die Füllungskompensierung aus. Je höher der Wert dieser Einstellung, desto langsamer läuft der Zeitgeber ab, wenn die Fetttemperatur unter die Einstellung „LC Ref. Temperatur“ abfällt. Um den Beladungsausgleich zu aktivieren, tippen Sie „Einstellen“ an und wischen nach oben oder unten, um den Wert zwischen 0 und 60 einzustellen. Tippen Sie zum Fortfahren auf „Fertig“.</p>
<p>Beladungsausgleichsbezugswert (LC Ref) Temperatur</p>	<p>Dies ist die Referenztemperatur für die Berechnung des Beladungsausgleichs. Im Allgemeinen sollte diese Einstellung auf die durchschnittliche Temperatur des Fetts beim Frittieren einer Standardproduktmenge mit einem Beladungsausgleich 0 (aus) gesetzt werden. Um diese Einstellung zu aktivieren, tippen Sie „Einstellen“ an. Wischen Sie dann nach oben oder unten, um die gewünschte Beladungsgrenzwertausgleichs-Temperatur auszuwählen (auf die nächstgelegene Temperatur runden). Tippen Sie zum Fortfahren auf „Fertig“.</p>
<p>Maximale Hitze</p>	<p>Hält die Hitze von 0-60 Sekunden auf 100 %, sobald der Zeitgeber für dieses Frittiergut gestartet wird. Maximale Hitze hilft den Abfall der Fetttemperatur auszugleichen, wenn das Produkt in das Fett eingesetzt werden. Um diese Einstellung zu aktivieren, tippen Sie „Einstellen“ an. Wischen Sie dann nach oben oder unten, um die Anzahl der Sekunden für maximale Hitze auszuwählen. Tippen Sie zum Fortfahren auf „Fertig“.</p>

Parameter	Beschreibung
PC-Faktor	(Impulssteuerungsfaktor) Dieser Faktor hilft beim Frittieren ein Hinausschießen der Fetttemperatur über den Sollwert zu vermeiden. Heizelemente arbeiten mit 100 %, wenn die Fetttemperatur maximal den Sollwert minus dem PC-Faktor beträgt. Beispiel: Wenn der PC-Faktor auf 3 gesetzt ist und der Sollwert für dieses Frittiergut 350 °F (176,5 °C) beträgt, arbeiten die Heizelemente zu 100 %, wenn die Fetttemperatur auf 347 °F (175 °C) abfällt. Nachdem die Fetttemperatur 348 °F (175 °C) erreicht hat, wird 100 % Hitze ausgeschaltet und die Hitze pulsiert, um die Fetttemperatur auf 350 °F (176,5 °C) zu erhöhen. Um diese Einstellung zu aktivieren, tippen Sie „Einstellen“ an. Wischen Sie dann nach oben oder unten, um den gewünschten PC-Faktor zwischen 0 und 60 auszuwählen. Tippen Sie zum Fortfahren auf „Fertig“.

Informationen

Das Menü „Informationen“ enthält Daten und Exportoptionen für die Frittiermaschinen-Sollwerte zur Sicherung oder Übertragung auf eine andere Frittiermaschine. Es gibt folgende Informationsoptionen:

Informationen zu dieser Frittiermaschine

1. Tippen Sie „Informationen zu dieser Frittiermaschine“ an, um die Seriennummer, Konfiguration und Software der Frittiermaschine anzuzeigen.
2. Tippen Sie „Weitere Informationen“ an, um die Software für bestimmte Steuerungskomponenten anzuzeigen.

Exportieren

Befolgen Sie die Aufforderungen zum Exportieren von Sollwerten für Frittiergüter auf einen USB-Stick.

1. Tippen Sie „Exportieren“ an und schrauben Sie dann die Kappe des USB-Port vorne auf der Frittiermaschine ab.
2. Tippen Sie einmal „Einfügen“ an und führen Sie das USB-Laufwerk in den Port ein. Die Steuerung beginnt die Datei zu exportieren. „Export erfolgreich“ wird angezeigt,

nachdem der Exportvorgang abgeschlossen ist.

3. USB-Laufwerk entfernen.
4. Tippen Sie OK an, wenn Sie fertig sind.

Hilfe

Tippen Sie „Hilfe“ an, um Schulungs-Tutorials wie z. B. die Schnellstartschulung und die Schulung zum Zusammenbauen der Ablaufwanne zu suchen. Diese Schulung ist direkt verfügbar, ohne dass erst das Handbuch gesucht werden muss. Weitere Hilfethemen werden in zukünftigen Softwareversionen verfügbar gemacht.

Becken abschalten

1. Wischen Sie von „Einstellungen“ aus nach oben. Es wird „Becken abschalten“ angezeigt.
2. Tippen Sie „Becken abschalten“ an, um das Becken abzuschalten. Die Steuerung bleibt an, die Hitze ist jedoch abgeschaltet.
3. „Zum Vorheizen antippen“ wird auf dem Touchscreen angezeigt.

Kapitel 4 Wartung

Wartungsplan

Wie alle in der Gastronomie eingesetzten Geräte erfordert die offene Frittiermaschine von Henny Penny Pflege und eine sachgemäße Wartung. Die Tabelle unten zeigt eine Zusammenstellung der regelmäßigen Wartungsarbeiten, die vom Bediener auszuführen sind.

Häufigkeit	Link zum Verfahren
Täglich	Jedes Becken täglich filtern
Täglich	Die Filterwanne reinigen, einen neuen Filtereinsatz einbauen und die O-Ringe schmieren. HINWEIS: Die O-Ringe ggf. austauschen.
Täglich	Korbaufhänger entfernen und reinigen
Täglich	Körbe reinigen und trocknen
Täglich	Nachtabdeckungen reinigen und trocknen und dann über den Becken anbringen, um das Fett vor Verunreinigungen zu schützen.
Täglich	Außenseite der Frittiermaschine reinigen
Täglich	Die Laufrollen reinigen
Wöchentlich	Rückseite der Frittiermaschine reinigen. VORSICHT! Das Gerät durch Abziehen des Netzkabels von der Stromversorgung trennen, um Verletzungen zu vermeiden.
Nach Bedarf	Abgestandenes Fett entsorgen und durch frisches Fett ersetzen.
Vierteljährlich	O-Ringe der Filterwanne ersetzen
Vierteljährlich	Gründliches Reinigungsverfahren durchführen
Jährlich	Planmäßige Wartung laut Checkliste anberaumen, Händler kontaktieren.

Wartungsverfahren

Führen Sie die folgenden Wartungsaufgaben aus.



WARNUNG

Um Körperverletzungen zu vermeiden, Ausrüstung vor dem Reinigen abschalten.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr

Um Verbrennungen zu vermeiden, beim Filtern von Fett oder Reinigen von Becken persönliche Schutzausrüstung tragen.

HINWEIS - Um eine Beschädigung der Maschine zu vermeiden, darf Edelstahl nicht mit stark scheuernden Werkzeugen/Reinigungsmitteln oder korrosiven Chemikalien gereinigt werden.

HINWEIS - Verwenden Sie ein lebensmitteltaugliches und von den Gesundheitsbehörden zugelassenes Reinigungsmittel für Frittiermaschinen.

HINWEIS - Zum Reinigen und Frittieren verwendete Bürsten und Utensilien sind täglich zu reinigen.

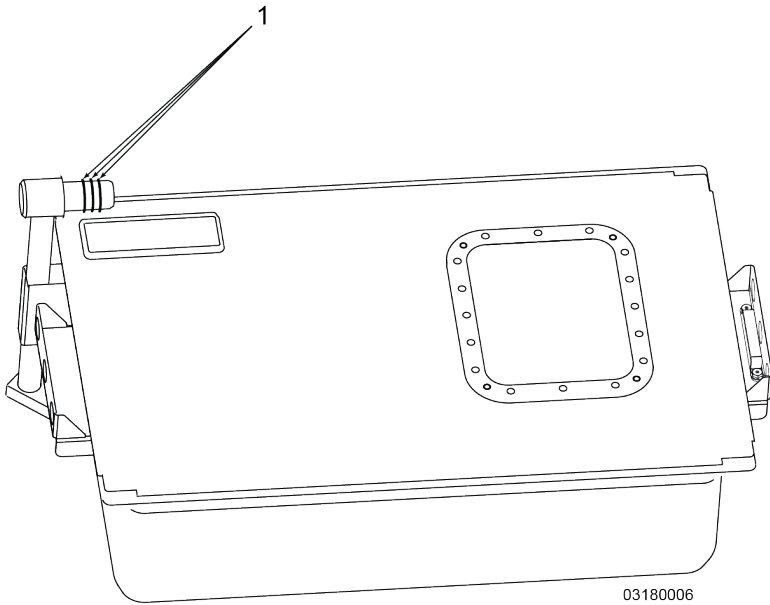
Rückseite der Frittiermaschine reinigen

Die Frittiermaschine herausziehen. Alle Netzkabel abziehen. Dann Fett und Rückstände von den Seiten und hinter der Frittiermaschine entfernen.

Austauschen der O-Ringe

Alle drei O-Ringe der Filterwanne müssen alle 90 Tage wie folgt ausgetauscht werden:

1. Entfernen Sie die Ablaufwanne.
2. Drücken Sie die O-Ringe (1) mit einem kleinen Schlitzschraubendreher nach oben und ziehen Sie sie vom Rohr ab.
3. Setzen Sie je einen O-Ring (1) in jede Rille (drei insgesamt).
4. Schmieren Sie die O-Ringe (1) auf dem Filterrohr mit frischem, kaltem Fett.
5. Setzen Sie die Filterwanne ein.



03180006

Tiefenreinigung

Mit dem Verfahren zur gründlichen Reinigung werden Verkohlungen von den Heizelementen, den Seitenwänden und dem Boden des Beckens entfernt. Das Verfahren zur gründlichen Reinigung muss vierteljährlich durchgeführt werden. Es muss je nach Panade sowie frittiertem Produkt und frittierter Produktmenge eventuell häufiger durchgeführt werden.

1. Tippen Sie „Einstellungen“ und dann „Gründliche Reinigung“ an.
2. Entsorgen Sie das Fett im Becken gemäß den Anweisungen auf dem Touchscreen.
3. Decken Sie die benachbarten Becken ab.
4. Bereiten Sie die Filterwanne vor: Entfernen Sie die Filterwanne; entfernen Sie dann die Innenkomponenten der Filterwanne (Filtersieb, Filterkäfig, Krümelkorb) und setzen Sie diese zur Seite. Setzen Sie den Filterwannendeckel auf die Filterwanne und schieben Sie diese unter die Frittiermaschine.
5. Füllen Sie das Becken 2,5 cm über die Füllstandlinie mit Wasser.
6. Wählen Sie die Option zum Heiß- oder Kalteinweichen.
Info: Heißes oder kaltes Einweichen hängt von der Art des Reinigungsmittels ab, das für das Verfahren verwendet wird.
7. Lesen Sie die Anweisungen für das Reinigungsmittel, um zu ermitteln, welcher Einweichvorgang ausgewählt werden soll.

8. Geben Sie die vom Hersteller des Reinigungsmittels empfohlene Reinigungsmittelmenge zu.
9. Beginnen Sie das Verfahren. Beim „Kalteinweichen“ wird die Lösung über Nacht im Becken gelassen. Beim „Heißeinweichen“ wird das Wasser erhitzt und ein Zeitgeber beginnt zu laufen.
10. Schrubben Sie das Becken nach dem Einweichen mit einer Stielbürste und einer L-förmigen Bürste, um Verkohlungen aus dem Becken und von den Heizelementen zu entfernen.
11. Wählen Sie aus, das Wassergemisch in die Filterwanne abzulassen oder es manuell aus dem Becken zu entfernen. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Touchscreen, um das Wasser zu entfernen.
 - In die Wanne ablassen - Nachdem das Wasser abgelassen wurde, entfernen Sie die Filterwanne und leeren Sie den Inhalt in einen zugelassenen Abfluss.
 - Manuell entleeren - Schöpfen Sie das Wasser von Hand in einen zugelassenen Behälter. Leeren Sie das abgeschöpfte Wasser in einen zugelassenen Abfluss.
12. Heben Sie die Heizelemente heraus und schrubben Sie das Becken.
13. Spülen Sie das Becken mit sauberem, kaltem Wasser.
14. Entfernen Sie das Wasser. Entleeren Sie es in die Ablaufwanne und entleeren Sie anschließend die Ablaufwanne oder schöpfen Sie das Wasser händisch heraus und entsorgen Sie es.
15. Füllen Sie das Becken noch einmal mit Wasser für die abschließende Spülung und wiederholen Sie anschließend Schritt 10.
16. Tippen und halten Sie „Spülen“, um neues Fett durch die Leitungen zu pumpen und Wasser aus den Leitungen zu verdrängen.
17. Trocknen Sie das Becken mit einem Tuch.
18. Entleeren Sie die Filterwanne und trocknen Sie diese mit einem Tuch.
19. Bauen Sie die Ablaufwanne wieder zusammen. Setzen Sie dabei einen neuen Filter ein. Schieben Sie die Ablaufwanne wieder unter die Frittiermaschine.
20. Füllen Sie das Becken mit Fett.

Kapitel 5 Fehlerbehebung

Fehlermeldungen

Die folgende Tabelle enthält eine Liste der Fehlercodes der F5. Als kritische Fehler gekennzeichnete Fehler weisen auf eine Situation hin, die unmittelbare Aufmerksamkeit erfordert. Um einen Fehler zu beseitigen, müssen alle Korrekturmaßnahmen solange ausgeführt werden, bis der Fehler beseitigt wurde. Wenn der Fehler nach Durchführung aller Korrekturmaßnahmen noch immer vorliegt, wenden Sie sich zwecks Unterstützung an den technischen Support.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
<p>„E-4“ „Überhitzung Frittiermaschinensteuerung“</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eine Hitzequelle befindet sich zu nahe an der Frittiermaschine. • Das Kühlgebläse in der Steuerungsbaugruppe funktioniert nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entweder die Hitzequelle von der Frittiermaschine weg verschieben oder die Frittiermaschine von der Hitzequelle weg verschieben. • Überhitzung der VIU-Anzeigekarte; Steuerung zurücksetzen. • Den technischen Support um Unterstützung bitten.
<p>„E-5“ „Fettüberhitzung“ Das Frittierfett im Becken hat eine Temperatur von 400 °F (204 °C) oder mehr erreicht</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Ist-Temperatur des Fetts zu hoch ist, kann der Temperaturfühler mit Panade oder Produkt verklebt sein. • Starke Verkohlungen des Temperatursensors, da in den letzten 3 Monaten keine gründliche Reinigung durchgeführt wurde. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Rückstände vom Temperaturfühler im Becken entfernen. • Das Verfahren zur gründlichen Reinigung durchführen. Dadurch werden Rückstände gelöst, die sich auf den Temperaturfühlern abgelagert haben können.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
<p>„E-6“ „Temperatur kann nicht abgelesen werden“</p>	<p>Der Temperaturfühler ist beschädigt oder unterbrochen. HINWEIS: Fühler können beschädigt werden, wenn sie mit Körben oder anderen harten Gegenständen angeschlagen werden. Zum Reinigen der Fühler im Becken dürfen nur Bürsten verwendet werden.</p>	<p>Den technischen Support um Unterstützung bitten.</p>
<p>„E-10“ „Überhitzung Sicherheitsfühler“ Der Obergrenzenschalter der Frittiermaschine wurde überhitzt und ausgelöst.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Schnellfiltervorgänge wiederholt ausgelassen wurden, wird der Sicherheitsfühler mit Krümel bedeckt und kann überhitzen. • Wenn kein Fett im Becken ist oder der Fettfüllstand unter dem Temperaturfühler liegt, wird der Sicherheitsfühler überhitzt. Wenn in den letzten 3 Monaten keine gründliche Reinigung durchgeführt worden ist, werden Verkohlungen den Sicherheitsfühler verkleben und isolieren, wodurch er überhitzt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Becken 15 Minuten lang abkühlen lassen. Einen Filtervorgang durchführen, um Krümel vom Beckenboden zu entfernen. Den Obergrenzenschalter zurücksetzen und sicherstellen, dass die Schnellfiltervorgänge auf Anforderung durchgeführt werden. • Sicherstellen, dass das Becken mit Fett gefüllt ist; dann den Obergrenzenschalter zurücksetzen. • Den Obergrenzenschalter zurücksetzen und danach eine gründliche Reinigung des Beckens durch-

Fehlercode	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
		führen.
<p>„E-15“ „Ablassventil geschlossen“</p>	<p>Das Ablassventil wird am Öffnen gehindert.</p>	<p>Versuchen, Fett aus dem Becken abzulassen und es wieder zu füllen oder zu filtern. Wenn sich das Ventil nicht öffnet, den technischen Support um Unterstützung bitten.</p>
<p>„E-18“ Fehlerhafter Füllstandfühler</p>	<p>Der Füllstandfühler ist entweder beschädigt oder wurde unterbrochen. HINWEIS: Fühler können beschädigt werden, wenn sie mit Körben oder anderen harten Gegenständen angeschlagen werden. Zum Reinigen der Fühler im Becken dürfen nur Bürsten verwendet werden.</p>	<p>Den technischen Support um Unterstützung bitten.</p>
<p>„E-21“ „Fehler Fetterhitzung“ Das Becken erhitzt das Fett zu langsam. Frittieren ist noch möglich.</p>	<p>WARNUNG! Die Heizleistung für dieses Becken kann reduziert werden und dadurch das Produkt nicht gar sein. Vor dem Servieren immer die Produkttemperatur prüfen, um mögliche schwere Erkrankungen zu vermeiden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Netzkabel ist nicht ganz in die Steckdose hineingedrückt. • Niedrige Spannung oder ein Spannungsproblem an der Steckdose. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass jedes Netzkabel der Frittiermaschine ganz hineingedrückt ist. • Einen zertifizierten Elektriker verständigen, der Probleme mit der Steckdose, dem Schutzschalter oder

Fehlercode	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
		<p>der Ver- sorgungsspannung finden und beheben kann.</p>
<p>„E-22“ „Stromversorgung prüfen“ Becken wird nicht erhitzt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Das Netzkabel für das Becken ist nicht angeschlossen/ganz hineingedrückt. • Der Schutzschalter wurde ausgelöst. • Kein Strom an der Steckdose. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass jedes Netzkabel der Frittiermaschine angeschlossen und ganz hineingedrückt ist. • Den Schutzschalter zurücksetzen. • Bei Geräten mit zwei, drei und vier Becken kurz prüfen, indem der Stecker durch den Stecker eines funktionierenden Beckens ausgetauscht wird. Wenn sich das Becken nun zu erhitzen beginnt, liegt an der ursprünglichen Steckdose keine Spannung an. Einen zertifizierten Elektriker verständigen, der Probleme mit der Steckdose, dem Schutzschalter oder der Versorgungsspannung finden und beheben kann. Wenn sich das Becken nach dem

Fehlercode	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
		<p>Vertauschen der Stecker noch immer nicht erhitzt, den technischen Support von Henny Penny um Unterstützung bitten.</p>
<p>„E-31“ Heizelemente oben</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Krümelansammlungen verhindern, dass das Heizelement ganz abgesenkt werden kann. • Das Heizelement wurde nach dem täglichen Filtern nicht ganz nach unten abgesenkt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Einen Schnellfiltervorgang durchführen und starke Krümelansammlungen unter dem Heizelement entfernen. • Das Heizelement mit einem Frittierkorb behutsam nach unten drücken.
<p>„E-41“ Verlust Steuerungsdaten</p>	<p>Programmierfehler.</p>	<p>Hauptnetzschalter aus- und wieder einschalten. Wird der Fehlercode weiterhin angezeigt, den technischen Support um Unterstützung bitten.</p>
<p>„E-46“ Fehler Speicherung</p>	<p>Programmierfehler.</p>	<p>Hauptnetzschalter aus- und wieder einschalten. Wird der Fehlercode weiterhin angezeigt, den technischen Support um Unterstützung bitten.</p>
<p>„E-47“ „Fehler A bis D“</p>	<p>Interner Steuerungsfehler.</p>	<p>Hauptnetzschalter aus- und wieder einschalten. Wird der Fehlercode weiterhin angezeigt, den technischen Support um Unterstützung bitten.</p>
<p>„E-48“</p>	<p>Eingabesystemfehler.</p>	<p>Hauptnetzschalter aus- und</p>

Fehlercode	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
Fehler Steuerungseingabe		wieder einschalten. Wird der Fehlercode weiterhin angezeigt, den technischen Support um Unterstützung bitten.
„E-60“ Filterplatten-Kommunikation Frittiermaschine erhitzt weiterhin, es findet aber kein Filtern oder Nachfüllen statt.	Fehler an AIF-Leiterplatte, Netzteil oder Kommunikationsfehler.	Hauptnetzschalter aus- und wieder einschalten. Wird der Fehlercode weiterhin angezeigt, den technischen Support um Unterstützung bitten.
„E-70C“ Fehler Ablassverriegelung Filtern kann nicht durchgeführt werden.	Die Kommunikation mit dem Ablassventil wurde unterbrochen.	Den technischen Support um Unterstützung bitten.
„E-82“ Fehler Mehrwegventil Filtern und automatisches Nachfüllen von Becken kann nicht durchgeführt werden.	Keine Reaktion vom Mehrwegventil.	Hauptnetzschalter aus- und wieder einschalten. Wird der Fehlercode weiterhin angezeigt, den technischen Support um Unterstützung bitten.
„E-93A“ Versorgung ausgelöst	Die Stromversorgung ist ausgefallen.	Den technischen Support um Unterstützung bitten.

Anleitung zur Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
Abschnitt Frittieren - Produktfarbe stimmt nicht		
A. Produkt ist zu dunkel (einige Ladungen).	Krümel oder Verkohlungen bedecken den Temperaturfühler.	Alle Rückstände vom Temperaturfühler gründlich entfernen.

Problem	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
	Produkt wurde nicht sofort nach Ablauf des Zeitgebers aus dem Becken entfernt.	Produkt aus dem Becken entfernen, wenn das Zeitgebersignal ertönt.
	Falscher Frittiergut-Zeitgeber ausgewählt.	Den korrekten Frittiergut-Zeitgeber auswählen.
Zu dunkel (alle Ladungen).	Die Frittiertemperatur des Frittierguts ist zu hoch eingestellt.	Die Frittiertemperatur des Frittierguts auf einen niedrigeren Wert einstellen.
	Temperaturfühler ist nicht kalibriert oder falsche Spannung.	Den technischen Support von Henny Penny um Unterstützung bitten.
	Fett ist zu alt.	Wenn das Fett raucht oder verbrannt schmeckt, muss es gewechselt werden.
	Fett ist zu dunkel.	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Fett raucht oder verbrannt schmeckt, muss es gewechselt werden. • Fett filtern. • Das Verfahren zur Reinigung durchführen.
Zu hell (alle Ladungen).	Die Frittiertemperatur des Frittierguts ist zu niedrig eingestellt.	Die Frittiertemperatur des Frittierguts auf einen höheren Wert einstellen.
	Temperaturfühler ist nicht kalibriert.	Den technischen Support von Henny Penny um Unterstützung bitten.
	Frittiermaschine erhitzt/erholt sich langsam.	Siehe E-21, „Fehler Fetterhitzung“.
Zu hell (einige Ladungen).	Produkt ist zu kalt. Beispiel: Das Produkt wurde in gefro-	Das Produkt vor dem Frittieren auftauen lassen.

Problem	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
	<p>renem Zustand in das Fett gegeben, obwohl die Restaurantvorschrift aufgetautes Produkt vorschreibt. Auf die Restaurantvorschrift Bezug nehmen.</p>	
	<p>Frittiergut-Zeitgeber wurde gestartet, bevor das Produkt in das Fett gegeben wurde.</p>	<p>Zuerst das Produkt in das Fett geben, dann den zugehörigen Frittiergut-Zeitgeber starten.</p>
	<p>Falscher Frittiergut-Zeitgeber ausgewählt.</p>	<p>Den korrekten Frittiergut-Zeitgeber auswählen.</p>
	<p>Der Frittierzyklus wurde gestoppt, bevor der Frittiergut-Zeitgeber 0:00 erreicht und den Alarm ausgelöst hat.</p>	<p>Das Produkt die gesamte Frittierzeit über im Fett lassen.</p>
	<p>Die Ladung ist zu groß.</p>	<p>Nur Standardladungen frittieren oder die Einstellung für Beladungsausgleich erhöhen.</p>
<p>Produkt ist trocken.</p>	<p>Flüssigkeitsverlust vor dem Garen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Frisches Frittiergut verwenden. • Produkt abdecken, um Verdunstung zu verringern.
	<p>Produkt verbraten.</p>	<p>Produkt wurde nicht sofort nach Ablauf des Zeitgebers aus dem Becken entfernt.</p>
	<p>Frittiergut-Zeitgeber ist zu lang eingestellt.</p>	<p>Den Frittiergut-Zeitgeber für dieses Frittiergut kürzer einstellen.</p>
	<p>Falscher Frittiergut-Zeitgeber ausgewählt.</p>	<p>Den korrekten Frittiergut-Zeitgeber auswählen.</p>
<p>Verbrannter Geschmack.</p>	<p>Schmeckt nach verbranntem Fett.</p>	<p>Das Fett wechseln und das Verfahren zur gründlichen Rei-</p>

Problem	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
		nigung durchführen.
	Schnellfiltern-Vorgänge wurden bei Aufforderung nicht durchgeführt.	Schnellfiltern-Vorgänge bei Aufforderung durchführen.
	Tägliches Filtern wurde nicht durchgeführt.	Tägliches Filtern einmal pro Tag durchführen.
	Falsche Heizelemente oder falsche Spannung.	Den technischen Support von Henny Penny um Unterstützung bitten.
Produkt ist nicht fertig.	Der Frittierzyklus wurde gestoppt, bevor der Frittiergut-Zeitgeber 0:00 erreicht und den Alarm ausgelöst hat.	Das Produkt die gesamte Frittierzeit über im Fett lassen.
	Zeitgeber für Frittierguts ist zu kurz eingestellt.	Die Frittierzeit für dieses Frittiergut verlängern.
	Die Ladung ist zu groß.	Nur Standardladungen frittieren oder die Einstellung für Beladungsausgleich erhöhen.
	Falscher Frittiergut-Zeitgeber ausgewählt.	Den korrekten Frittiergut-Zeitgeber auswählen.
	Die Frittiertemperatur des Frittierguts ist zu niedrig eingestellt.	Die Frittiertemperatur des Frittierguts auf einen höheren Wert einstellen.
	Temperaturfühler ist nicht kalibriert.	Den technischen Support von Henny Penny um Unterstützung bitten.
	Frittiermaschine erhitzt/erholt sich langsam.	Siehe E-21, „Fehler Fetterhitzung“
Stromversorgung und Steuerung der Frittiermaschine		

Problem	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
Wenn der Netzschalter eingeschaltet ist, schalten sich die Touchscreen-Anzeigen nicht ein.	Frittiermaschine ist nicht an Stromversorgung angeschlossen.	Alle Netzkabel an der Rückseite der Frittiermaschine ganz in die Steckdose hineindrücken.
	Frittiermaschinen-Schutzschalter wurde ausgelöst.	Schutzschalter zurücksetzen.
	Kein Strom an der Steckdose.	Einen zertifizierten Elektriker verständigen, der Probleme mit der Steckdose, dem Schutzschalter oder der Versorgungsspannung finden und beheben kann.
	Elektrisches Problem oder Steuerungsproblem an der Frittiermaschine.	Den technischen Support von Henny Penny um Unterstützung bitten.
Touchscreen-Anzeige ist an, reagiert aber nicht.	Anzeige ist eingefroren.	Rückstelltaste für die Steuerung (unter der Steuerung) drücken und loslassen.
Wenn der Netzschalter eingeschaltet ist, schaltet sich eine Touchscreen-Anzeige nicht ein.	Stromausfall an der Anzeige oder Steuerungsproblem.	Den technischen Support von Henny Penny um Unterstützung bitten.
Filtersystem		
Filtermotor läuft, aber das Fett wird nur langsam abgepumpt.	O-Ringe sind abgenutzt, beschädigt oder fehlen.	O-Ringe ersetzen.
	Filtereinsatz/Filterpapier ist verstopft.	Den Krümelkorb entleeren und Krümel vorsichtig von der Filteroberseite abkratzen. Filtereinsatz/Filterpapier einmal pro Tag wechseln.
	Filtereinsatz/Filterpapier ist	Filtereinsatz/Filterpapier durch

Problem	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
	nass.	einen trockenen Filter ersetzen.
Filterpumpenmotor läuft nicht.	Filterpumpenmotor zurücksetzen.	<p>WARNUNG! Um Verbrennungen durch spritzendes Fett zu vermeiden, vor Drücken der Filtermotor-Rückstellaste den Hauptnetzschalter ausschalten. 15 Minuten warten, bis sich der Filtermotor abgekühlt hat. Den Hauptnetzschalter ausschalten. Roten Reset-Knopf am Filtermotor mit einem Schraubendreher drücken. Der Filtermotor befindet sich über der Filterwanne. Den Hauptnetzschalter wieder einschalten. Danach im Menü „Fett + Filter“ den Filtermotor testen, indem das Becken aus der Filterwanne gefüllt wird. INFO: Die Taste mit der Spitze eines Schraubendrehers hindeindrücken, da dies von Hand nur schwer möglich ist.</p>
	Pumpenmotor-Schutzschalter ausgelöst	<p>WARNUNG! Um Verbrennungen durch spritzendes Fett zu vermeiden, vor Rücksetzen der Filtermotor-Schutzschalter den Hauptnetzschalter ausschalten. Den Hauptnetzschalter ausschalten. Die weißen Schutzschalter-Rückstellschalter hinter der Tür links außen an der Frittiermaschine</p>

Problem	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
		drücken. Die Frittiermaschine einschalten und dann im Menü „Fett + Filter“ den Filtermotor testen
Motor summt, läuft aber nicht.	Leitungen oder Pumpe sind verstopft.	Den technischen Support von Henny Penny um Unterstützung bitten.
	In der Frittiermaschine wird festes Frittierfett verwendet.	Den technischen Support von Henny Penny um Unterstützung bitten. WICHTIG: In der Frittiermaschine kein festes Frittierfett verwenden.
Die Filterwanne wird unter der Frittiermaschine eingesetzt. Anzeige lautet „Ablaufwanne nicht erkannt“.	Filterwanne ist nicht ganz hineingeschoben.	Die Filterwanne ganz hineinschieben. WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Die Ablaufwanne kann heiß sein. Hitze- und ölfeste Schutzhandschuhe tragen, wenn die Ablaufwanne gehandhabt wird.
	Die Netzkabel hinter der Frittiermaschine verhindern, dass die Ablaufwanne ganz hineingeschoben werden kann.	Die Netzkabel hinter der Frittiermaschine so umplatzieren, dass sie den Weg der Ablaufwanne nicht behindern.
	Die Wannendeckung ist nicht auf der Ablaufwanne angebracht.	Die Ablaufwanne entfernen, die Abdeckung aufsetzen und anschließend die Ablaufwanne wieder unter der Frittiermaschine anbringen. WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Die Ablaufwanne kann heiß sein. Hitze-

Problem	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
		und öfeste Schutzhandschuhe tragen, wenn die Ablaufwanne gehandhabt wird.
	Ablasswannenschalter ausgefallen.	Den technischen Support um Unterstützung bitten.
Der Filtermotor läuft weiter und pumpt Luft, wenn das Becken voll ist. Anzeige lautet „Fettstand nicht erkannt“.	Krümel und Verkohlungen bedecken die Anwesenheits- und Füllstandfühler im Becken.	Alle Krümel und Verkohlungen rund um die Fühler im Becken entfernen.
	Die Ablaufwanne ist leer, es wurde jedoch nicht ausreichend Fett in das Becken zurückgepumpt, damit das Fett bis zum Füllstandfühler reicht.	Füllen Sie das Becken mit Fett.
	Fett war beim Filtern kalt.	Das Fett bei der Solltemperatur filtern.
Fett läuft beim Schnellfiltern nicht ab. Anzeige lautet „Fließt Fett ab?“	Ablass ist verstopft.	<p>Krümel mit der Ablassbürste durch das Ablassventil drücken. Wenn das Fett abzulaufen beginnt, die Ablassbürste entfernen.</p> <p>HINWEIS: Die Ablassbürste stets aus dem Ablassventil entfernen, wenn das Fett abzulaufen beginnt, damit sich das Ablassventil nicht über der Ablassbürste schließt. Am Ablassventil entstandene Schäden sind nicht von der Garantie gedeckt.</p> <p>BEST PRACTICE! Das Becken stets auf Aufforderung filtrieren und abschöpfen, damit sich keine Krümel ansammeln und</p>

Problem	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
		Verstopfungen verursachen können.
	Ablass öffnet sich nicht.	Den technischen Support um Unterstützung bitten.
<p>Fett verbleibt in der Ablaufwanne. Anzeige lautet „Ist das Becken voll?“ (wie gezeigt). Ja/Nein</p>	O-Ringe sind abgenutzt, beschädigt oder fehlen.	<p>Wenn Fett in der Filterwanne ist, muss es entfernt werden, bevor dieser Schritt ausgeführt wird.</p> <p>WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Das Fett abkühlen lassen und persönliche Schutzausrüstung (PSA) einschließlich hitze- und ölfester Schutzhandschuhe, Schürze und Gesichtsschutz tragen, wenn dieses Verfahren ausgeführt wird. Die Frittiermaschine oder die Filterauffangwanne nicht bewegen, wenn sie heißes Fett enthält. Verspritztes heißes Fett kann Verletzungen oder schwere Verbrennungen verursachen.</p> <p>O-Ringe ersetzen.</p>
	Filtereinsatz/Filterpapier ist verstopft.	<p>Wenn Fett in der Filterwanne ist, muss es entfernt werden, bevor dieser Schritt ausgeführt wird. WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Das Fett abkühlen lassen und PSA einschließlich hitze- und ölfester Schutzhandschuhe, Schürze</p>

Problem	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
		<p>und Gesichtsschutz tragen, wenn dieses Verfahren ausgeführt wird. Die Frittiermaschine oder die Filterauffangwanne nicht bewegen, wenn sie heißes Fett enthält. Verspritztes heißes Fett kann Verletzungen oder schwere Verbrennungen verursachen.</p> <p>Den Krümelkorb entleeren und Krümel vorsichtig von der Filteroberseite abkratzen. Filtereinsatz/Filterpapier einmal pro Tag wechseln.</p>
	<p>Filtereinsatz/Filterpapier ist nass.</p>	<p>Wenn Fett in der Filterwanne ist, muss es entfernt werden, bevor dieser Schritt ausgeführt wird.</p> <p>WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Das Fett abkühlen lassen und PSA einschließlich hitze- und ölfeste Schutzhandschuhe, Schürze und Gesichtsschutz tragen, wenn dieses Verfahren ausgeführt wird. Es wird empfohlen, die Frittiermaschine oder die Filterablaufwanne nicht zu bewegen, während sie heißes Fett enthält. Verspritztes heißes Fett kann Verletzungen oder schwere Verbrennungen verursachen.</p> <p>Filtereinsatz/Filterpapier durch einen trockenen Filter ersetzen.</p>

Problem	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
Automatisches Nachfüllsystem		
<p>Becken wird nicht nachgefüllt, aber es ist Fett in der JIB. Anzeige lautet „Ist Fett in der JIB?“ Ja/Nein.</p>	<p>Drei erfolglose Versuche, das Becken automatisch nachzufüllen.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Auf Rückstände am Ende des JIB-Rohrs prüfen. 2. Sicherstellen, dass das JIB-Rohr in die JIB eingeführt und ganz nach unten bis zum Boden geschoben wurde. 3. Versuchen, das Becken über „Fett + Filter > Becken füllen“ zu füllen und dann „Aus JIB füllen“ ausführen, um zu sehen, ob sich das Becken füllt. <p>Hinweis: Es kann bis zu 20 Sekunden dauern, bevor Fett zu pumpen beginnt, um Luft aus den Leitungen zu verdrängen.</p> <p>Füllt sich das Becken immer noch nicht, den technischen Support um Unterstützung bitten.</p>
<p>Fett wird weiter nachgefüllt, obwohl das Becken voll ist. Anzeige lautet „Ist Fett in der JIB?“ Ja/Nein.</p>	<p>Krümel/Verkohlungen rund um die Temperatur- oder Füllstandfühler im Becken.</p>	<p>Krümel oder Verkohlungen rund um die Fühler im Becken entfernen.</p>
	<p>Temperatur- oder Füllstandfühler sind beschädigt.</p>	<p>Den technischen Support um Unterstützung bitten.</p>

Kontakt Technischer Support

bis:

- Telefon:
U.S. and Canada: +1-800-417-8405
Global: +1-937-456-8405
- Text:
+1-937-456-8405
- email: technicalservices@hennypenny.com
- [live chat](#)

Kontaktteile von:

- email: partsdepartment@hennypenny.com

Kontakt Garantie durch:

- email: warranty@hennypenny.com



Copyright belongs to Henny Penny Corporation 2023 All rights reserved.

Henny Penny Corporation
1219 U.S. 35, Eaton, OH 45320
1-937-456-8400
1-800-417-8417
www.hennypenny.com