



HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions



Vor Installation und Inbetriebnahme des
Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen

Henny Penny

**Offene Fritteusen mit
geteiltem und durchgehendem
Becken – Elektro
Modell MVE-072
Modell MVE-073
Modell MVE-074**

BEDIENUNGSANLEITUNG

GARANTIEREGISTRIERUNG IM INTERNET UNTER WWW.HENNYPENNY.COM

ÜBEREINSTIMMUNG

Dies ist die original versionskontrollierte Henny Penny Anleitung für die Elektro (MVE) Modell 07X (MVE 072,073,074). Diese Anleitung ist auf der öffentlichen Website von Henny Penny (www.hennypenny.com) verfügbar.

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

ORDNUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG UND WARTUNG

- Diese Fritteuse muss so installiert und verwendet werden, dass kein Wasser mit dem Öl in Berührung kommt, was zu Spritzern und Überkochen von Öl und Dampf führen kann, was wiederum zu Verletzungen führen kann; ausgenommen ist die normale Produktfeuchtigkeit.
- Verbrennungsgefahr! Bewegen Sie die Fritteuse oder die Filterauffangwanne nicht, wenn sie heißes Öl enthält. Personenschäden oder schwere Verbrennungen können durch spritzendes heißes Öl verursacht werden.

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

ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

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

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

- U.S. (UL): 208, 220 oder 440 Volt, ein- oder dreiphasig, 60-Hertz-Betrieb.
- International (CE): 220, 230, 240, 380, 400, 415 Volt, ein- oder dreiphasig, 50-Hertz-Betrieb.

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

ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

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

WARTUNG

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

PERSONALEINSCHRÄNKUNGEN

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

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

BELÜFTUNG

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

ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

1-1. EINFÜHRUNG

Die offene Fritteuse von Henny Penny gilt als ein Grundbestandteil der Lebensmittel verarbeitenden Geräte. Dieses Gerät wird ausschließlich von Gaststättenbetrieben eingesetzt.



NOTICE HINWEIS

Die WEEE-Richtlinie (Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten) trat in der Europäischen Union am 16. August 2005 in Kraft. Unsere Produkte wurden im Rahmen der WEEE-Richtlinie geprüft. Des Weiteren haben wir unsere Produkte auf Einhaltung der RoHS-Richtlinie (Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe) getestet und ggf. Konstruktionsänderungen vorgenommen, um die entsprechenden Anforderungen zu erfüllen. Um die Einhaltung dieser Richtlinien zu gewährleisten, darf dieses Gerät nicht als unsortierter Haushaltsmüll entsorgt werden. Zur sachgerechten Entsorgung wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Henny Penny-Vertragshändler.

1-2. SACHGEMÄSSE PFLEGE

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

1-3. UNTERSTÜTZUNG

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

1-4. SICHERHEIT

Die offene Henny Penny Fritteuse verfügt über zahlreiche Sicherheitsmerkmale. Der sichere Betrieb kann jedoch nur durch das umfassende Verständnis der sachgemäßen Installations-, Betriebs- und Wartungsverfahren gewährleistet werden. Die Anweisungen in diesem Handbuch unterstützen den Bediener beim Erlernen der ordnungsgemäßen Verfahren. Besonders wichtige oder sicherheitsbezogene Informationen werden durch die Begriffe GEFAHR, WARNUNG, VORSICHT und HINWEIS hervorgehoben, deren Verwendung unten beschrieben wird.



ODER

SICHERHEITS-WARNSYMBOLS werden in Verbindung mit den Signalwörtern GEFÄHR, WARNUNG oder VORSICHT verwendet und weisen auf Personenschaden ODER einen Gefährrentyp hin.



HINWEIS

Der Begriff HINWEIS weist auf besonders wichtige Informationen hin.



VORSICHT

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



VORSICHT

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



WARNUNG

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



GEFÄHR

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

1-4. SICHERHEIT
(Fortsetzung)



Symbol für Potenzialausgleich (Erdung)



WEEE-Symbol (Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten)



ODER



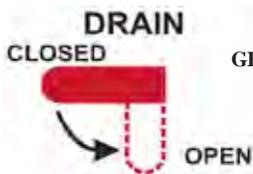
Symbole für Stromschlaggefahr



ODER



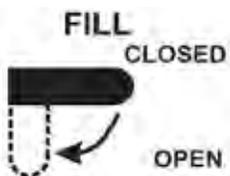
Symbole für heiße Oberflächen



ABLASSEN
GESCHLOSSEN

OFFEN

Zeigt die Drehrichtung des roten Griffs zum Öffnen des Ablassventils, um das Fett aus dem Becken abzulassen



FÜLLEN
GESCHLOSSEN

OFFEN

Zeigt die Drehrichtung des schwarzen Griffs zum Öffnen des Füllventils, um Fett in das Becken zu pumpen

ABSCHNITT 2. AUFSTELLUNG

2-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt enthält Anweisungen für die Installation und das Auspacken der Henny Penny LVG Fritteuse.

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Servicetechniker installiert werden.



WARNUNG
STROMSCH-
LAGGEFAHR

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



HINWEIS

Sämtliche Versandschäden sollten in Gegenwart des Spediteurs notiert und vor dessen Abfahrt unterzeichnet werden.

2-2. AUSPACKEN – ANLEITUNG

1. Metallbänder durchschneiden und vom Karton entfernen.
2. Kartondeckel abnehmen und den Hauptkarton von der Fritteuse abheben.
3. Verpackungsecken (4) entfernen.
4. Stretchfolie um den Transportbehälter durchschneiden und sie vom Fritteusendeckel abnehmen.
5. Metallbänder durchschneiden, mit denen die Fritteuse auf der Palette befestigt ist.



VORSICHT

- Die Versandklammer an der rechten Seite der Fritteuse erst nach Abstellen des Geräts an seinem endgültigen Aufstellungsort entfernen, da die Fritteuse anderweitig beschädigt werden könnte.
- Die Filterablaufwanne von der Fritteuse abnehmen, bevor die Fritteuse von der Palette gehoben wird, um die Beschädigung des Geräts zu vermeiden (siehe Abbildung 1).

6. Die Fritteuse von der Palette heben.



WARNUNG
SCHWERES
OBJEKT

Verletzungen beim Transport der Fritteuse vermeiden. Die Fritteuse wiegt ca. 272 kg bis 363 kg (600 lbs. bis 800 lbs.).

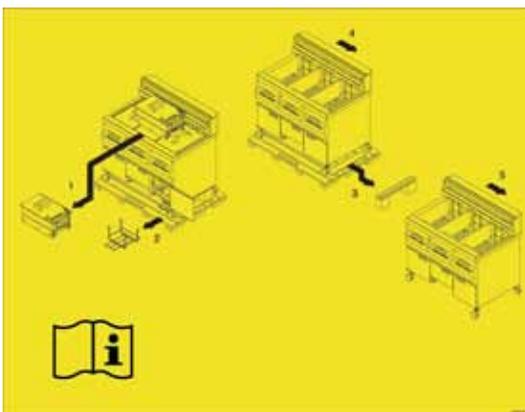


Abbildung 1

2-3. AUSWAHL DES AUFSTELLUNGSRORTS DER FRITTEUSE

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



VORSICHT
BRANDGE-
FAHR

Um Brände und verdorbene Vorräte zu vermeiden, sollten im Bereich unter der Fritteuse keine Vorräte aufbewahrt werden.



WARNUNG
VERBRENNUN-
GSRISIKO

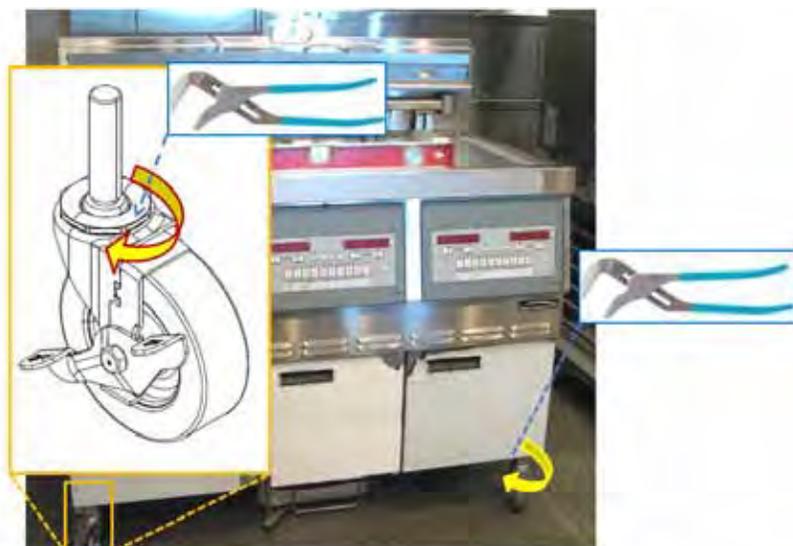
Um schwere Verbrennungen durch heißes, spritzendes Fett zu vermeiden, muss die Fritteuse so aufgestellt und installiert werden, dass sie nicht umkippen oder bewegt werden kann. Zur Stabilisierung des Geräts können Spannbänder verwendet werden.

2-4. NIVELLIERUNG DER FRITTEUSE



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

Eine Laufrollenverstellung von bis zu 40 mm (1,562 Zoll) ist möglich ... siehe unten.



2-5. ENTLÜFUNG DER FRITTEUSE

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

NOTICE HINWEIS

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

2-6. HÖHENEINSTELLUNG DER OBEREN KAPPE



Abbildung 1

NOTICE HINWEIS

Die verstellbare obere Kappe ist in Verbindung mit allen Abzugshauben der Reihe mit Ausnahme der universellen Abzugshaube (UH-REIHE) zu verwenden. Bei der UH-REIHE ist die obere Kappe zu entfernen – siehe Abschnitt 2-7.



Abbildung 2

An der hinteren Verkleidung der Fritteuse befindet sich eine verstellbare Abdeckung, die an der Abzugshaube anliegen muss (siehe Abbildung 1).

Die drei Hutmuttern der Abdeckung mit einem 3/8-Zoll-Steckschlüssel, Schraubenschlüssel oder Mutterndreher lösen (siehe Abbildung 2).

2-7. ENTFERNEN DER OBEREN KAPPE



Die Abdeckung verschieben, sodass sie an der Abzugshaube anliegt und die drei Hutmuttern wieder anziehen.

Bei einigen Aufstellungen (UH-REIHE) muss die verstellbare hintere Verkleidung ggf. entfernt werden.

Die zwei Schrauben (eine an jedem Ende) der hinteren Verkleidung mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher entfernen und die Verkleidung vom Gerät abziehen.

2-8. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN



Die korrekte Stromversorgung ist auf dem Typenschild an der Innenseite der linken vorderen Schranktür angegeben.



WARNUNG
STROMSCH-
LAGGEFAHR

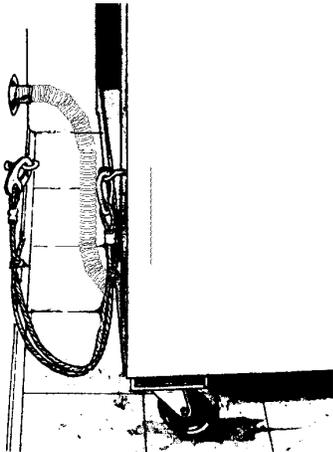
Diese Fritteuse muss ausreichend und sicher geerdet werden, anderweitig kann es zum Stromschlag kommen. Örtlich oder landesweit geltende Erdungsvorschriften (in den USA gilt der National Electrical Code, ANSI/NFPA Nr. 70) sind bezüglich des sachgemäßen Erdungsverfahrens zu beachten. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse in Übereinstimmung mit dem CSA C22.2, Canadian Electrical Code Part 1, und/oder örtlich geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Zur Vermeidung von Stromschlag muss das Gerät mit einem externen Hauptschalter versehen werden, der alle nicht geerdeten Leiter trennt. Nicht alle stromführenden Netzleiter werden vom Hauptnetzschalter des Geräts getrennt.

(NUR FÜR GERÄTE MIT CE-ZEICHEN!) Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, muss dieses Gerät mit einem Potenzialausgleichsleiter elektrisch mit einem anderen Gerät oder in der Nähe befindlichen berührbaren Metallflächen verbunden werden. Dieses Gerät ist für diesen Zweck mit einer Potenzialausgleichsöse ausgestattet. Die Öse ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet:



2-8. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN (Fortsetzung)

CABLE RESTRAINT FIXIERVORRICHTUNG



I-bolt is to be secured to the building using acceptable building construction practices.

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

CAUTION

VORSICHT

TROCKENBAUWÄNDE

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

Zwischen der Fritteuse und der Stromquelle muss an einer leicht zugänglichen Stelle ein allpoliger, separater Trennschalter mit Sicherungen entsprechender Amperewerte oder Sicherungsautomaten gemäß der örtlich oder landesweit geltenden Vorschriften installiert werden.

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

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

Die Fritteuse ist mit zwei unterschiedlichen, 2,13 m (7 ft.) langen Netzanschlusskabeln ausgerüstet. Das Netzanschlusskabel mit dem NEMA L21-20P-Twist-Lock-Stecker wurde speziell für die Abzugsaufnahme (Hood Interlock Receptacle) von McDonald's entwickelt. Es versorgt die Bedienelemente mit Strom.

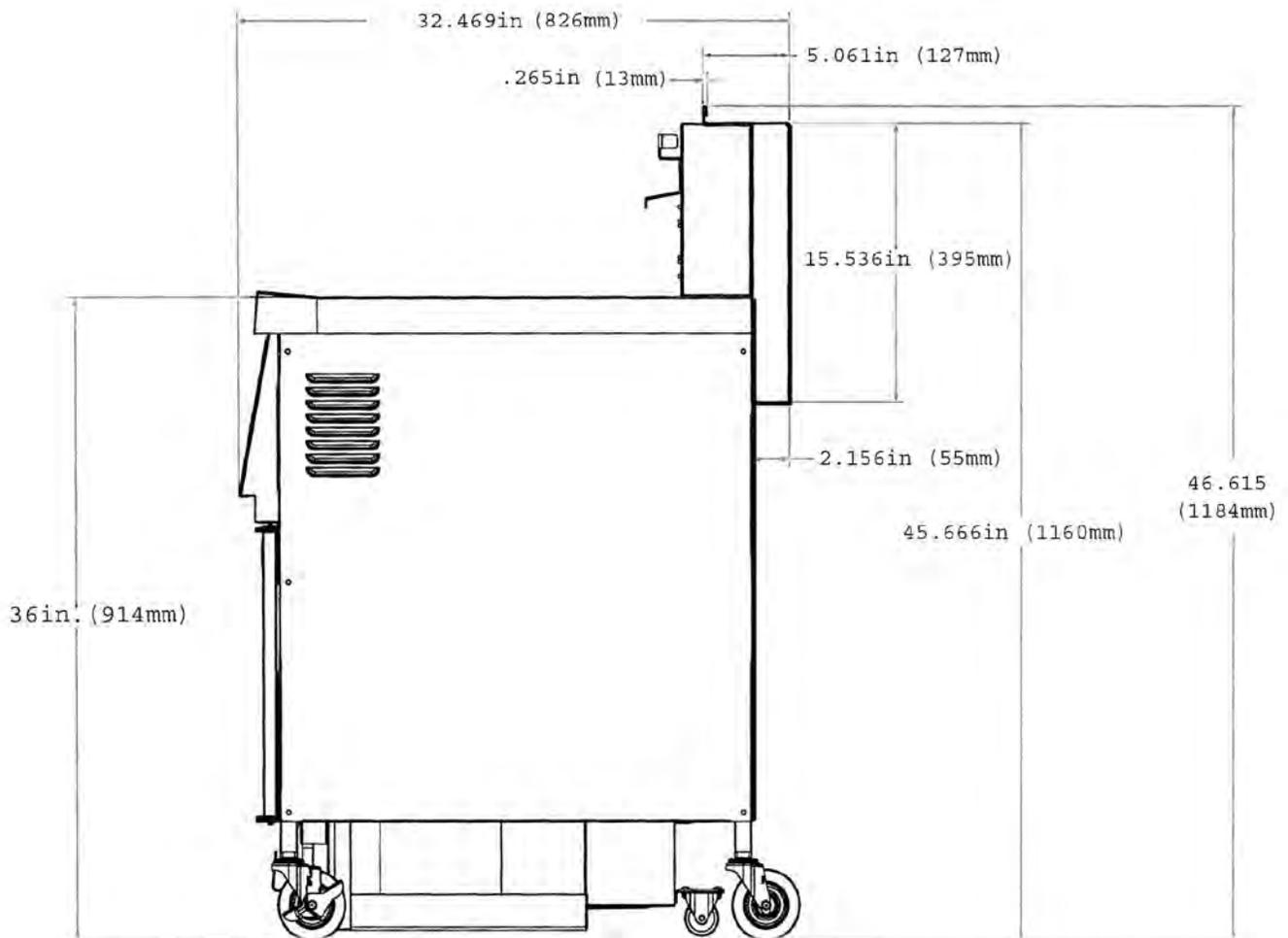
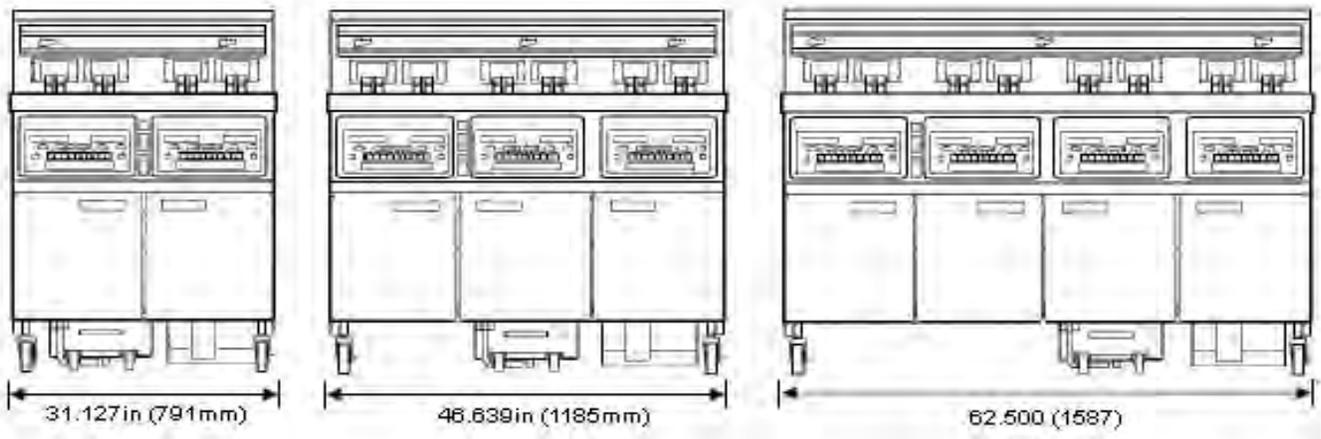


Das andere Netzanschlusskabel zur Speisung der Heizanlage verwendet einen geraden Netzstecker gemäß NEMA 15-60P. Jedes Becken besitzt ein eigenes Netzkabel.



Die Netzkabel müssen fettbeständig, ummantelt und flexibel sein. Das Kabelmaterial darf nicht leichter als gewöhnliches Polychloropren oder ein anderes äquivalentes, mit synthetischem Elastomer ummanteltes Kabel sein. Es sollte ein isoliertes Kupferkabel verwendet werden, das für 600 Volt und 90 °C ausgelegt ist. Bei Kabellängen über 15 m (50 ft.) ist ein Kabel mit den nächsthöheren Werten zu verwenden. CE-Geräte erfordern eine Mindest-Kabelstärke von 6 mm und müssen am Klemmenblock verdrahtet werden.

2-9. ABMESSUNGEN



NOTICE

HINWEIS

Eine Laufrollenverstellung von bis zu 40 mm (1,562 Zoll) ist möglich

ABSCHNITT 3. BETRIEB

3-1. BEDIENELEMENTE

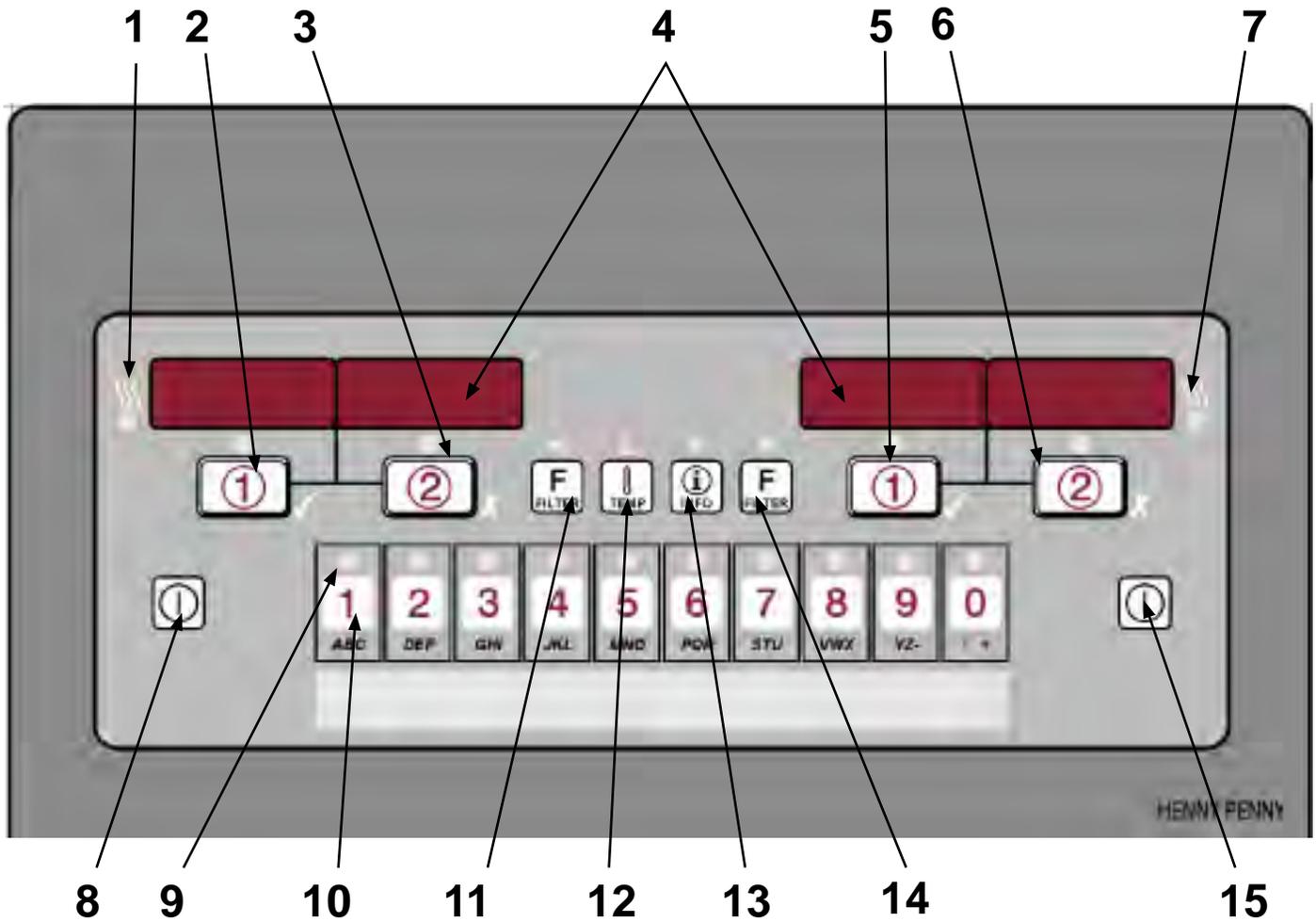


Abbildung 3-1



Abbildung 3-2



Abbildung 3-3

3-1. BEDIENELEMENTE
(Fortsetzung)

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

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1		Diese LED leuchtet auf, wenn das Steuermodul eine Heizanforderung für das/die linke(n) Becken auslöst und die Elemente eingeschaltet werden, um das Fett zu erwärmen
3-1	2		Beim normalen Betrieb wird durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den linken Korb gestartet und gestoppt bzw. das angezeigte Produkt geändert; wird außerdem für ✓ verwendet, um JA oder eine Bestätigung einzugeben
3-1	3		Beim normalen Betrieb wird durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den linken Korb gestartet und gestoppt bzw. das angezeigte Produkt geändert; wird außerdem für X verwendet, um NEIN oder einen Abbruch einzugeben
3-1	4	Digitaldisplay	Das Digitaldisplay zeigt die Produktcodes, den Zeitschalter-Countdown von Kochgängen, die Aufforderungen in den Filtermodi, im Programmiermodus ausgewählte Parameter, die Fetttemperatur beim Drücken der Taste  und Fehlercodes an (Anzeige in unterschiedlichen Sprachen ist möglich)
3-1	5		Beim normalen Betrieb wird durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den rechten Korb gestartet und gestoppt, das angezeigte Produkt geändert oder Anforderungen in den Filtermodi bestätigt; wird außerdem für das ✓ verwendet, um JA oder eine Bestätigung einzugeben
3-1	6		Beim normalen Betrieb wird durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den rechten Korb gestartet und gestoppt, das angezeigte Produkt geändert oder Anforderungen in den Filtermodi abgelehnt; wird außerdem für das X verwendet, um NEIN oder einen Abbruch einzugeben
3-1	7		Diese LED leuchtet auf, wenn das Steuermodul eine Heizanforderung für das/die rechte(n) Becken auslöst und die Elemente eingeschaltet werden, um das Fett zu erwärmen
3-1	8		Drücken, um das Heizsystem des/der linken Becken(s) ein- bzw. auszuschalten
3-1	9		Die entsprechende Produkttasten-LED leuchtet auf, wenn das Produkt gewählt wurde
3-1	10		Drücken, um das gewünschte Produkt zu wählen bzw. bei Benennung eines Produkts im Programmiermodus die Buchstaben unter der Taste im Namen zu positionieren

3-1. BEDIENELEMENTE
(Fortsetzung)

Abb. Nr.	Pos. No.	Beschreibung	Funktion
3-1	11 & 14		Wird in den Programmier- und Filtermodi der Tasten ◀ oder ▶ verwendet; drücken, um die folgenden Filterwerte anzuzeigen: a. Anzahl der Kochgänge bis zur nächsten Filterungb. Uhrzeit und Datum
3-1	12		Wird in den Programmier- und Filtermodi verwendet; wird auch als ▲ Taste verwendet; drücken, um die folgenden Temperaturwerte anzuzeigen: a. tatsächliche Fetttemperatur in jedem Beckenb. Solltemperatur jedes Beckens
3-1	13		Wird in den Programmier- und Filtermodi verwendet; wird auch als ▼ Taste verwendet; drücken, um die folgenden Fritteuseninformationen und -werte anzuzeigen: a. Wiederherstellungsinformationen für jedes Beckenb. ausgewählte erste und zweite Displaysprache
3-1	15		Drücken, um das Heizsystem des/der rechten Becken(s) ein- bzw. auszuschalten
3-2	16		In der eingeschalteten Stellung (ON) werden die Bedienelemente mit Strom versorgt
3-3	17		In der eingeschalteten Stellung (ON) wird der Filtermotor mit Strom versorgt

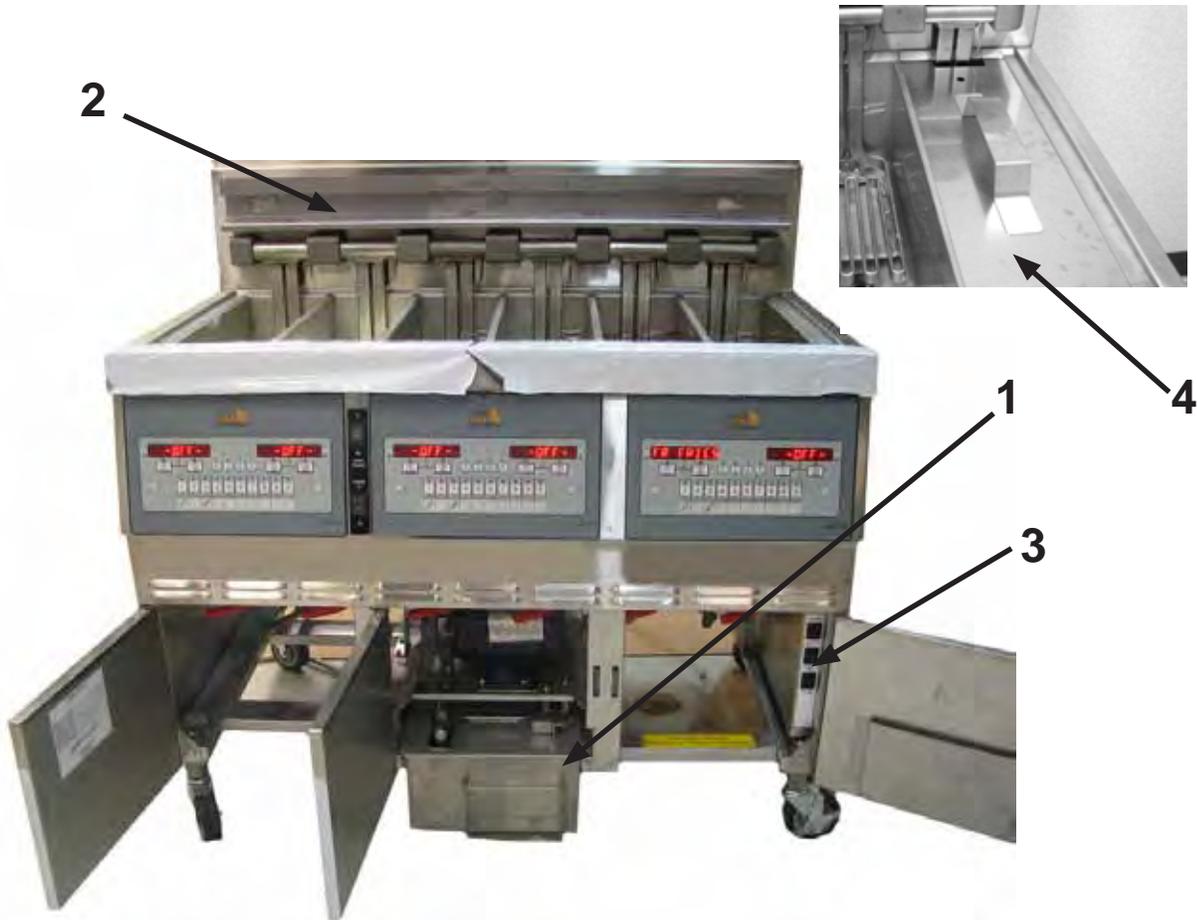


Abbildung 3-4

Abb. Nr.	Pos. No.	Beschreibung	Funktion
3-4	1	Filter-ablaufwanne	Das Fett läuft in diese Wanne ab und wird dann durch Filter gepumpt, um die Nutzungsdauer des Fetts zu verlängern
3-4	2	Korbauflage	Die Körbe werden an dieser Auflage aufgehängt, wenn sie nicht verwendet werden bzw. um das Produkt nach einem Kochgang abtropfen zu lassen
3-4	3	Grenzscharter	Reset-Schalter für die vor der Überhitzung schützenden Sicherheitsschalter jedes Beckens
3-4	4	Beckendeckel	Zum Abdecken nicht verwendeter Becken

3-2. EINSTELLUNGSMODUS

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

Wenn der Hauptnetzschalter eingeschaltet wird, erscheint OFF (Aus) auf beiden Displays. Die Taste  auf einer beliebigen Seite drücken. Auf den Displays erscheint *SETUP* *MODE* (Einstellungsmodus), gefolgt von LANGUAGE (Sprache) auf dem linken Display und ENGLISH (Englisch) auf dem rechten Display.

Die Taste  oder  verwenden, um die Anzeigesprache auf FRANCAIS, CAN FREN, ESPANOL, PORTUG, DEUTSCHE, SVENSKI oder RUSSISCH zu ändern.

Die Taste  drücken, um mit den anderen Einstellungsoptionen fortzufahren:

- ZONE (Zeitzone): USA oder ANDERE LÄNDER
- TEMP FORMAT (Temperatureinheit): °F oder °C
- TIME FORMAT (Uhrzeit-Anzeigeformat): 12 oder 24 Stunden
- ENTER TIME (Uhrzeit eingeben): Uhrzeit (mit Produkttasten ändern)
- ENTER TIME (Tageszeit eingeben): AM (Vormittag) oder PM (Nachmittag)
- DATE FORMAT (Datumsformat): USA oder INTERNATIONAL
- ENTER DATE (Datum eingeben): Aktuelles Datum (mit Produkttasten ändern)
- FRYER TYPE (Gerätetyp): GAS oder ELEKTRO
- VAT TYPE (Beckentyp): DURCHGEHEND oder GETEILT
- DISPOSE BULK OIL (Bulkfettentsorgung): JA/NEIN (BULK besitzt RTI-System)
- SUPPLY BULK OIL (Bulkfettversorgung): JA/NEIN (BULK besitzt RTI-System)
- CONTROL POSITION (Position steuern): 1, 2, 3 oder 4 (von links nach rechts)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Sommerzeit): 1. AUS; 2. USA (ab 2007); 3. EUROPA; 4. FSA (USA bis 2007)
- SETUP COMPLETE (Einstellung abgeschlossen)

Falls nicht anders angegeben, die Taste  oder  verwenden, um die Einstellungen zu ändern.

HINWEIS

Der Einstellungsmodus kann außerdem über die Programmierung der Stufe 1 aufgerufen werden. Siehe Abschnitt 4-4.

3-3. EIN- ODER AUFFÜLLEN VON FETT

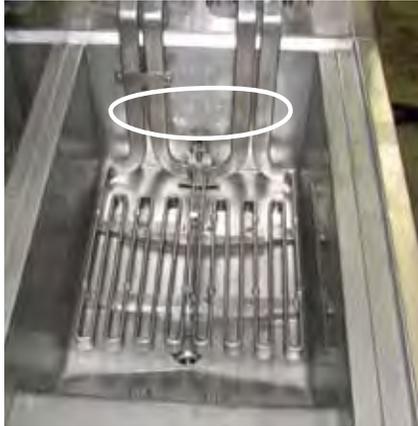


Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

CAUTION VORSICHT

Wenn die Fritteuse aufheizt, muss der Fettstand stets über den Heizelementen und den Fettstand-Anzeigemarkierungen an der Rückseite der Becken liegen. Nichteinhaltung dieser Anweisung kann zu einem Brand und/oder zur Beschädigung der Fritteuse führen. Die Verwendung von festem Fett wird nicht empfohlen. Festes Fett kann zu Verstopfungen und zum Ausfall der Pumpe führen.

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

WARNING WARNUNG
BURN RISK VERBREN-
NUNGSRISIKO

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

2. **Fettfassungsvermögen:**

Durchgehende Becken = 18,9 Liter/17,2 kg (20 Quart/37,8 lbs)
Geteilte Becken = 9,5 Liter/8,4 kg (10 Quart/18,6 lbs).

Alle Becken sind an der Rückwand mit zwei Füllstand-Anzeigelinien versehen, wobei die obere Linie den ordnungsgemäßen Füllstand im aufgeheizten Zustand anzeigt (siehe Abbildungen 1 und 2).

3. Das Korbgerüst in das Becken legen (siehe Abbildung 3).
4. Kaltes Fett bis zur unteren Anzeigelinie einfüllen (siehe Abbildungen 1 und 2).  drücken, um die Heizung einzuschalten. Das Fett verflüssigt sich langsam. Bei Bedarf mehr Fett hinzugeben, bis das heiße Fett der oberen Füllstands-Anzeigelinie entspricht (siehe Abbildungen 1 und 2).

3-4. STARTVERFAHREN AM MORGEN

1. Sicherstellen, dass das Korbgeritter im Frittierbecken liegt und dass das Becken bis zum ordnungsgemäßen Füllstand mit Fett gefüllt ist.
2. Den Netzschalter auf ON (Ein) stellen und dann die Taste  drücken, um die Heizung des gewünschten Beckens einzuschalten. Wenn das Display IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) anzeigt, den korrekten Füllstand (siehe Abschnitt 3-3) bestätigen und dann die Taste ✓ für JA drücken.

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



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

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



Den Vorwärmzyklus nur umgehen, wenn ausreichend Fett geschmolzen ist, um alle Heizelemente vollständig zu bedecken. Wenn der Vorwärmzyklus umgangen wurde, bevor alle Elemente bedeckt sind, wird übermäßiger Rauch erzeugt oder es kann ein Brand ausbrechen.



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

3-5. FRITTIEREN MIT PRODUKTSPEZIFISCHEM DISPLAY

Ein produktspezifisches Display bedeutet, dass auf dem Display eines bestimmten Beckens stets ein einzelnes Produkt angezeigt wird.

1. Nach Beendigung des Vorwärmzyklus blinkt LOW TEMP (Niedrige Temperatur), bis die Solltemperatur erreicht ist. Während LOW TEMP auf dem Display angezeigt wird, kann kein Kochgang gestartet werden. Nach Erreichen der Solltemperatur erscheint die Produktbezeichnung auf dem Display (Beispiel: NUGGETS). Das Produkt kann nun in das Fett gegeben werden.

2. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken.

3. Auf dem Display erscheint der Name des zu frittierenden Produkts (Beispiel: „NUG“) und der Timer zählt abwärts.

NOTICE HINWEIS

Ein DUTY (Aufgabe)-Alarm ertönt, der beispielsweise darauf hinweist, den Korb zu bewegen.

4. Nach Abschluss des Kochgangs ertönt ein Alarm und das Display zeigt PULL (Entnehmen) an.
5. Die Timer-Taste unter PULL drücken, um den Alarm abzustellen und den Korb aus dem Becken heben.
6. Wenn ein Qualitätstimer (Haltetimer) programmiert wurde, beginnt die Haltezeit automatisch, wenn der Bediener die Timer-Taste am Ende des Kochgangs drückt. Während der Haltetimer abwärts zählt, zeigt das Display den dreistelligen Produktcode gefolgt von „Qn“ an, wobei „n“ die Anzahl der verbleibenden Minuten angibt. Beispiel: FRY / Q5 / FRY / Q5 / FRY / Q4 usw.

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

NOTICE HINWEIS

Zum Ändern des Produkts die gewünschte Produkttaste wie z. B.



drücken. Auf dem Display erscheint <<<< >>>>.



Anschließend die Timer-Taste  oder  für das zu verwendende Becken drücken und (fünf Sekunden) gedrückt halten. Die Produktbezeichnung erscheint auf dem Display. Beispiel: HASH BRN.

3-6. FRITTIEREN MIT MULTIPRODUKT-DISPLAY

Ein Multiprodukt-Display bedeutet, dass ein Produkt gewählt werden muss, bevor ein Kochgang in einem bestimmten Becken gestartet werden kann.

1. Nach Beendigung des Vorwärmzyklus blinkt LOW TEMP (Niedrige Temperatur), bis die Solltemperatur erreicht ist. Das Display zeigt dann ---- ---- an.
2. Eine Produkttaste drücken, beispielsweise . Das Produkt kann nun in das Fett gelegt werden.
3. Das Display zeigt FR FRIES an. Wenn <<<< >>>> auf dem Display erscheint, ist die Fetttemperatur für dieses Produkt nicht korrekt. In diesem Fall ein anderes Produkt wählen oder die Taste  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten.
4. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken.
5. Nach Abschluss des Kochgangs ertönt der Alarm und das Display zeigt PULL (Entnehmen) an.
6. Die Timer-Taste unter PULL drücken, um den Alarm abzustellen. Das Display zeigt ---- ---- oder bei Programmierung eines Haltetimers (Haltezeit) den abwärts zählenden Timer an (siehe Schritt 6 in Abschnitt 3-5).

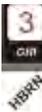
Mit diesem Verfahren wird gewöhnlich das Produkt gewechselt, das mit einem produktspezifischen Display im Becken frittiert wird.

3-7. UMSTELLUNG VON FRÜHSTÜCK AUF MITTAGESSEN ODER UMGEKEHRT

Frühstück auf Mittagessen

1. Eine Produkttaste drücken. Beispiel: .
2. Das Display zeigt <<<< >>>> an.
3. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten. Auf dem Display erscheint FR FRIES.

Mittagessen auf Frühstück

1. Eine Produkttaste drücken. Beispiel: .
2. Das Display zeigt <<<< >>>> an.
3. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten. Auf dem Display erscheint HASH BRN.

NOTICE HINWEIS

Wenn während eines Kochgangs der Versuch, ein Produkt in einem produktspezifischen oder Multiprodukt-Display zu ändern, fehlschlägt, sind die Solltemperaturen der Produkte nicht identisch. In diesem Fall warten, bis der Kochgang abgeschlossen ist, und das Umstellungsverfahren danach durchführen.

**3-8. UMSTELLUNG VON
MULTIPRODUKT-
DISPLAY AUF
PRODUKTSPEZIFISCHES
DISPLAY**

Wenn das Display im Multiprodukt-Anzeigemodus ---- ---- anzeigt, kann es auf ein produktspezifisches Display geändert werden.

1. Eine Produkttaste drücken. Beispiel: .
2. Wenn der Sollwert des Beckens mit dem des Produktes übereinstimmt, zeigt das Display FR FRIES an. Andernfalls erscheint <<<< >>>> auf dem Display.
3. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten, bis das Display einen Alarmton abgibt.
4. Die Timer-Taste loslassen. Wenn das Display FR FRIES anzeigt, wurde die Änderung auf produktspezifischen Anzeigemodus erfolgreich durchgeführt.

**3-9. UMSTELLUNG VON
PRODUKTSPEZIFISCHEM
DISPLAY AUF
MULTIPRODUKT-
DISPLAY**

Dieses einfache Verfahren funktioniert immer (wird nie zurückgewiesen), da nicht versucht wird, die Solltemperatur zu ändern.

1. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten, bis das Display einen Alarmton abgibt.
2. Die Timer-Taste loslassen. Wenn das Display ---- ---- anzeigt, wurde die Änderung auf Multiprodukt-Anzeigemodus erfolgreich durchgeführt.

NOTICE HINWEIS

Es können nur Produkte zum Frittieren ausgewählt werden, für die diese Solltemperatur programmiert wurde.

**3-10. UMSTELLUNG VON
MULTIPRODUKT-
DISPLAY AUF
MULTIPRODUKT-
DISPLAY MIT
UNTERSCHIEDLICHEN
SOLLTEMPERATUREN**

1. Eine Produkttaste drücken. Beispiel: .
2. Wenn der Sollwert des Beckens mit dem des Produktes übereinstimmt, zeigt das Display FR FRIES an. Andernfalls erscheint <<<< >>>> auf dem Display.
3. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten, bis das Display einen Alarmton abgibt.
4. Die Timer-Taste loslassen. Wenn das Display FR FRIES anzeigt, wurde die Änderung auf produktspezifischen Anzeigemodus erfolgreich durchgeführt.
5. Eine der Timer-Tasten  oder  drücken und fünf Sekunden gedrückt halten, bis das Display einen Alarmton abgibt.
6. Die Timer-Taste loslassen. Wenn das Display ---- ---- anzeigt, wurde die Änderung auf den Multiprodukt-Anzeigemodus, in diesem Beispiel unter Verwendung des Sollwerts für Pommes frites, erfolgreich durchgeführt.

3-11. WARTUNGSFILTERUNG (einmal täglich)



WARNUNG
VERBRENNUNGS-
RISIKO

Schutzkleidung tragen: Sicherstellen, dass alle von McDonald's zugelassenen Schutzausrüstungen verwendet werden. Dazu gehören Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe. Die Filtrierung erst nach Anlegen der kompletten Schutzausrüstung beginnen. Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.

1. **Filterwanne prüfen:** Für den ersten Filtervorgang des Tages sollte ein neues Filterpad verwendet werden. Das gleiche Filterpad kann dann – mit Ausnahme von Fischbecken – für den Rest des Tages verwendet werden. **Nach der Filtrierung eines Fischbeckens MUSS das Filterpad gewechselt werden.**

Sicherstellen, dass das Filterrohr fest angeschlossen ist, dass die Filterablaufwanne bis zum Anschlag unter der Fritteuse eingeschoben ist und dass die Filterwannenabdeckung angebracht ist. Wenn Filterablaufwanne und -abdeckung nicht angebracht sind, zeigt das Display CHK PAN (Wanne prüfen) an.

2. **Sicherstellen, dass das Fett heiß ist:** Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn das Frittierfett bei normaler Frittierertemperatur gefiltert wird.
3.  drücken, um die Heizung des zu filternden Beckens auszuschalten. Auf dem Display wird OFF (Aus) angezeigt.
4. Die Tür unter dem Gerät öffnen. Den Abfluss mit dem jeweiligen Ablassgriff öffnen.
5. Nachdem das Fett aus dem Becken abgelassen wurde, das Scharnierelement mit dem Hubwerkzeug vom Becken abheben, um den Beckenboden zu reinigen (siehe Abbildung 1).

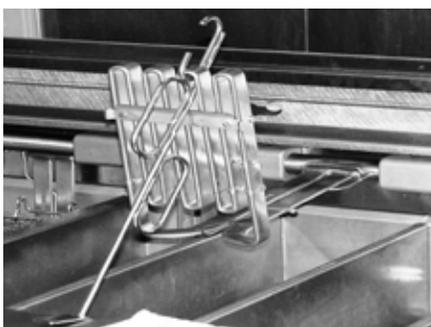


Abbildung 1



WARNUNG
VERBRENNUNGS-
RISIKO

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



VORSICHT

Das Hubwerkzeug nicht in der Mitte der Elemente, wo die Grenzscharter-Kapillarkugel angebracht ist, ansetzen, um die Beschädigung des Grenschalters zu verhindern.

3-11. WARTUNGFILTERUNG
(Fortsetzung)

6. Die Innenseite des Beckens mit dem Scheuerwerkzeug, einem Nylon-Scheuerschwamm und einer kleinen Menge McD Fryer Cleanser abscheuern. Vorsichtig vorgehen, damit die Fühlerelemente nicht beschädigt werden.

CAUTION VORSICHT

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

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

7. Nachdem das Becken gereinigt wurde, den Ablassgriff schließen und das Füllventil öffnen.
8. Den Filterschalter einschalten (ON) und ein Drittel des Beckens füllen. Das Füllventil schließen und anschließend den Pumpenmotor ausschalten.
9. Die Seiten und den Boden des Beckens mit einer Bürste waschen und scheuern.
10. Nachdem das Becken gereinigt wurde, den Ablass öffnen.
11. Den Filterschalter einschalten (ON). Das gesamte Fett aus der Filterablaufwanne zurück in das Becken pumpen.
12. Sobald das Becken gefüllt ist, das Füllventil schließen und den Filterschalter abschalten.
13. Den Fettstand im Becken prüfen. Bei Bedarf neues Fett hinzugeben, bis die obere Anzeigelinie an der Beckenrückwand erreicht ist.
14.  drücken, um die Heizung einzuschalten und mit dem Kochen fortzufahren.

3-12. ABPUMPEN VON FETT AUS DEM BECKEN MITTELS TRANSPORTWAGEN



Abbildung 1



Abbildung 2

1. Die mittlere Tür öffnen, die Ablaufwanne unter der Fritteuse herausziehen und durch den Fettentsorgungs-Transportwagen ersetzen (siehe Abbildungen 1 und 2).
2. Den Ablass anhand des jeweiligen Ablassgriffs öffnen und das Fett aus dem Becken ablassen.
3. Sobald das Becken geleert ist, das Ablassventil schließen. Den Transportwagen unter der Fritteuse herausziehen und durch die Filterwanne ersetzen.

3-13. WECHSELN DES FILTERPADS



Abbildung 1



Abbildung 2

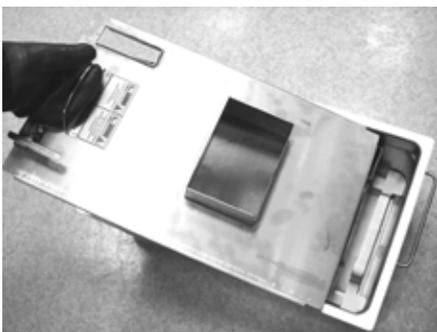


Abbildung 3

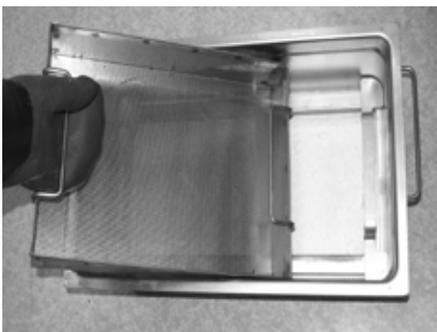


Abbildung 4

Mindestens einmal täglich muss das Filterpad (oder -papier) gewechselt und das Filterbecken gereinigt **werden.**

In Restaurants, die rund um die Uhr geöffnet sind, sollte das Pad zweimal täglich gewechselt werden.

1. Wenn die Ablaufwanne leer ist, die Tür öffnen, den Ablaufwannenanschlag anheben und die Ablaufwanne herausziehen.



WARNUNG
VERBRENNUNGS-
RISIKO

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

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

2. Die Wannendeckung von der Ablaufwanne abnehmen (siehe Abbildung 3).

3. Den Krümelkorb aus der Ablaufwanne nehmen. Fett und Krümel vom Krümelkorb abwischen. Den Krümelkorb mit Seifenwasser auswaschen und anschließend gründlich mit heißem Wasser spülen (siehe Abbildung 4).

**3-13. WECHSELN DES
FILTERPADS
(Fortsetzung)**

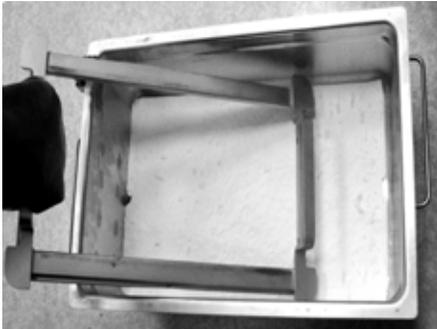


Abbildung 5

4. Den Filterpad-Befestigungsring entfernen und gründlich mit Seifenwasser reinigen. Gründlich mit heißem Wasser spülen (siehe Abbildung 5).



Abbildung 6

5. Das Filterpad aus der Wanne herausziehen und entsorgen (siehe Abbildung 6).

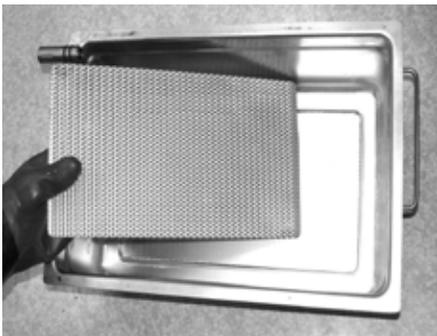


Abbildung 7

6. Das Bodensieb aus der Wanne nehmen und gründlich mit Seifenwasser reinigen. Gründlich mit heißem Wasser spülen (siehe Abbildung 7).



Abbildung 8

7. Fett und Krümel von der Ablaufwanne abwischen. Die Ablaufwanne mit Seifenwasser auswaschen und gründlich mit heißem Wasser spülen (siehe Abbildung 8).

**3-13. WECHSELN DES
FILTERPADS
(Fortsetzung)**



Abbildung 9



Abbildung 10

**3-14. AUSBAU UND
REINIGUNG DER
KORBAUFLAGE**



NOTICE HINWEIS

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

8. Die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen: Das Bodensieb zuerst in die Filterwanne einsetzen, gefolgt von Filterpad, Befestigungsring und Krümelkorb.

NOTICE HINWEIS

Bevor die Filterablaufwanne wieder in Position geschoben wird, die O-Ringe (Abbildung 9) am Filterrohr mit kaltem Fett schmieren.

9. Die Filterwanne wieder unter die Fritteuse schieben und sicherstellen, dass das Filterrohr fest mit dem Anschlussstück an der Wanne unter der Fritteuse verbunden ist (siehe Abbildung 9).
10. Sicherstellen, dass der Ablaufwannenanschlag eingerastet ist. Die Fritteuse ist nun wieder für den normalen Betrieb bereit (siehe Abbildung 10).

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



WARNUNG
VERBRENNUNGS-
RISIKO

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

Die Korbauflage mit zwei Händen ergreifen und von den „Aussparungen“ abziehen.

Die Korbauflage in einem Waschbecken mit Seifenwasser reinigen und gründlich trocknen.

Den Bereich hinter der Korbauflage reinigen und die Auflage wieder installieren.

3-15. INFO-TASTE-STATISTIK

Wiederherstellungsinformationen für jedes Becken

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

REC	1:05
-----	------

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

Ausgewählte Sprachen

2.  zweimal drücken und loslassen. Im linken Display wird die erste Sprache und im rechten Display die zweite Sprache angezeigt. Die Taste  unter der gewünschten Sprache drücken, um das Gerät in dieser Sprache zu betreiben.



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

3-16. FILTER-TASTE-STATISTIK

Verbleibende Kochgänge vor der Filterung

1. Eine der beiden Tasten  oder  drücken und loslassen. Auf dem linken Display erscheint

COOKS REMAINING (Verbleibende Kochgänge) und das rechte Display zeigt die Anzahl der verbleibenden Kochgänge vor der nächsten automatischen Filterung an. Beispiel:

REMA	IN	3	6
------	----	---	---

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

Uhrzeit und Datum

2. Die Taste  oder  zweimal drücken. Uhrzeit und Datum werden auf den Displays angezeigt.

3-17. TEMPERATUR-TASTE-STATISTIK

Tatsächliche Fetttemperatur

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

Solltemperatur

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

3-18. INFORMATIONSMODUS

Dieser Modus sammelt und speichert Betriebs- und Bedienungsinformationen der Fritteuse.  3 Sekunden lang gedrückt halten, bis *INFO* *MODE* (Informationsmodus) auf den Displays erscheint.

Die Taste ▲ bzw. ▼ drücken, um die einzelnen Schritte aufzurufen, und die Taste ✓ drücken, um die statistischen Daten innerhalb jedes Schrittes anzuzeigen.

Dieser Modus bietet die folgenden Informationen:

1. **FILTERSTATISTIKEN** – Filterungsinformationen für die vergangenen 7 Tage
2. **GERÄTENUTZUNG** – Seit der letzten manuellen Rücksetzung der Daten gesammelte Informationen
3. **LETZTE LADUNG** – Informationen über den letzten oder den derzeit laufenden Kochgang



Die Taste X drücken, um den Informationsmodus zu verlassen.

1. FILTERSTATISTIKEN

Die Taste ✓ drücken, um die Filterzyklus-Statistikdaten auszuwählen. Dann die Taste ◀ bzw. ▶ drücken, um den Tag zu wählen, für den die statistischen Daten angezeigt werden sollen. Anschließend die Taste ▲ oder ▼ drücken, um die folgenden Daten anzuzeigen:

- FILTERED = Anzahl der Filterzyklen
- FLT BPSD = Anzahl der übersprungenen Filterzyklen
- FLT AVG = Durchschnittliche Anzahl von Kochgängen zwischen Filterungen

2. GERÄTENUTZUNG

Die Taste ✓ drücken, um die Gerätenutzungs-Statistikdaten auszuwählen. Dann die Taste ▲ oder ▼ drücken, um die folgenden Daten anzuzeigen:

FUNKTION	DISPLAY (BEISPIEL):
Tag, an dem die Nutzungsdaten zuletzt rückgesetzt wurden	SINCE 8:26A 4-19-10 (seit 8.26 Uhr 19. April 2010)
Gesamtanzahl der Kochgänge	TOTAL COOKS 462 (insg. 462 Kochgänge)
Vorzeitig gestoppte Kochgänge	QUIT COOK 4 (4 Kochgänge abgebrochen)
Anzahl der Betriebsstunden des linken Beckens	L ON HRS 165 (linkes Becken 165 Stunden eingeschaltet)
Anzahl der Betriebsstunden des rechten Beckens	R ON HRS 160 (rechtes Becken 160 Stunden eingeschaltet)
Nutzungsdaten zurücksetzen	RESET – YES NO (zurücksetzen – Ja Nein)

3-18. INFORMATIONSMODUS
(Fortsetzung)

3. LETZTE LADUNG

Die Taste ✓ drücken, um die Statistikdaten für die letzte Ladung (Beispiel: -P1- = Produkt 1; L1 = links, 1. Produkt) auszuwählen. Dann die Taste ▲ oder ▼ drücken, um die folgenden Daten anzuzeigen:

FUNKTION	DISPLAY (BEISPIEL):
Produkt (das zuletzt gekochte Produkt)	PRODUCT P1- L1
Uhrzeit, zu der der letzte Kochgang gestartet wurde	STARTED 10.25A AUG-11
Die tatsächlich abgelaufene Kochzeit (Sekunden in Echtzeit)	ACTUAL TIME 7:38
Programmierte Kochzeit	PROG TIME 3:00
Höchste Temperatur während des Kochgangs	MAX TEMP 327°F
Niedrigste Temperatur während des Kochgangs	MIN TEMP 313°F
Durchschnittstemperatur während des Kochgangs	AVG TEMP 322°F
Dauer (in Prozent), wie lange die Heizung während des Kochgangs eingeschaltet war	HEAT ON 73%
Bereit? (War die Fritteuse bereit, bevor der Kochgang gestartet wurde?)	READY? YES

ABSCHNITT 4. PROGRAMMIERUNG DER STUFE 1

Stufe 1 enthält die folgenden Funktionen:

- Änderung von Produkteinstellungen
- AIF-Uhr (unterdrückt die Aufforderungen FILTER NOW (Jetzt filtern))
- Durchführung der gründlichen Reinigung
- Einstellungsmodus der Fritteuse

4-1. ÄNDERUNG VON PRODUKT- EINSTELLUNGEN

1. Die Tasten  und  drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 1 (Stufe 2) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3, 4 (die ersten vier Produkttasten) eingeben. Auf den Displays erscheinen PRODUCT (Produkt) und SELECTN (Auswahl).
3. Die Taste  drücken. Auf den Displays erscheinen SELECT PRODUCT (Produkt auswählen) und „-P 1-“ (Beispiel: NUGGETS).

Produktbezeichnungen ändern

4. Die 40 Produkte mit den Tasten  und  durchlaufen oder die gewünschte Produkttaste  drücken.
5. Die rechte Taste  drücken. Das Produkt (Beispiel: NUGGETS) erscheint auf dem linken Display und auf dem rechten Display erscheinen MODIFY (Ändern) und YES NO (Ja/Nein). Die Taste  drücken, um dieses Produkt zu ändern, oder die Taste **X** drücken, um ein anderes Produkt zu wählen.
6. Wenn die Taste  gedrückt wurde, eine Produkttaste drücken und loslassen. Der blinkende Buchstabe wird auf den ersten Buchstaben unter der gedrückten Produkttaste gesetzt. Wenn die Taste  gedrückt wird, wechselt der blinkende Buchstabe auf „A“.

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

Die rechte Taste **X** drücken und gedrückt halten, um den Programmiermodus zu verlassen, oder die Taste  drücken und loslassen, um mit 1. COOK TIME (Kochzeit) fortzufahren.

Ändern von Kochzeiten und -temperaturen

7. Die Taste  drücken, bis COOK TIME (Kochzeit) auf dem Display erscheint. Dann die Produkttasten  verwenden, um die Zeit in Minuten und Sekunden auf eine maximale Dauer von 59:59 einzustellen.

4-1. ÄNDERUNG VON PRODUKTEINSTELLUNGEN (Fortsetzung)

8. Die Taste ▼ drücken und loslassen. Auf dem Display erscheint TEMP (Temperatur) zusammen mit der voreingestellten Temperatur auf der rechten Seite des Displays.

Die Produkttasten  drücken, um die Temperatur zu ändern. Der Temperaturbereich beträgt 88 °C bis 193 °C (190 °F bis 380 °F).

Ändern der Kochkennung

9. Die Taste ▼ drücken, bis COOK ID (Koch-ID) zusammen mit der Produktkennung auf dem Display angezeigt wird. Die Kennung mithilfe der Produkttasten und dem gleichen Verfahren wie unter Schritt 6 oben ändern.

Alarmwerte (1 und 2)

10. Die Taste ▼ drücken, bis DUTY 1 (Alarmwert 1) auf dem linken Display und eine Alarmzeit auf dem rechten Display erscheint. Die Produkttasten  drücken, um einen Alarm einzustellen.

Beispiel: Wenn die Dauer eines Kochgangs auf drei Minuten eingestellt wurde und ein Alarm 30 Sekunden nach Beginn des Kochgangs ertönen soll, wird dafür „0:30“ auf dem Display eingestellt. Wenn der Timer auf 2:30 abwärts gezählt hat, ertönt der Alarm.

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

Qualitätstimer

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

AIF-Deaktivierung

12. Die Taste ▼ drücken, bis AIF DISABLE (Automatische intermittierende Filterung deaktivieren) zusammen mit JA oder NEIN auf dem Display erscheint. Die Taste ◀ bzw. ▶ verwenden, um die Anzeige auf JA zu ändern, wenn dieses Produkt nicht in die automatische intermittierende Filterung einbezogen werden soll. Andernfalls NEIN wählen.

Taste zuordnen

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

4-2. AIF-UHR

Diese Funktion ermöglicht die Einstellung von Zeitperioden während des Tages, in denen die automatischen Aufforderungen „Jetzt filtern“ unterdrückt werden. Beispiel: Die Steuerungen können so eingestellt werden, dass die Aufforderungen „Jetzt filtern“ während der Stoßzeiten zum Mittag- oder Abendessen nicht erscheinen.

Jede AIF-Unterdrückungsperiode wird durch eine Startzeit (Tageszeit, XX:XX A usw.) und eine Dauer in Minuten definiert.

Die Wochentage Montag bis Freitag sind in einer Gruppe enthalten. Von Montag bis Freitag können bis zu vier verschiedene AIF-Unterdrückungsperioden während des Tages programmiert werden. (Die gleichen Einstellungen gelten für alle Tage.)

Für Samstag und Sonntag kann je ein separater Satz von vier Unterdrückungsperioden programmiert werden.

1. Die Tasten  und  drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 1 (Stufe 2) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3, 4 (die ersten vier Produkttasten) eingeben. Auf den Displays erscheinen PRODUCT (Produkt) und SELECTN (Auswahl).
3. Die Taste  einmal drücken. Auf den Displays erscheint AIF CLOCK (AIF-Uhr).
4. Die Taste  drücken und die Taste  bzw.  verwenden, um zwischen ENABLE (Aktivieren) und DISABLE (Deaktivieren) umzuschalten. Danach die Taste  erneut drücken, um die gewünschte Option auszuwählen.
5. Bei Auswahl von ENABLE (Aktivieren) die Taste  bzw.  verwenden, um die folgende Liste von Unterdrückungsperioden zu durchlaufen:

Linkes Display	Rechtes Display
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX A XX
SUN 2	XX:XX A XX
SUN 3	XX:XX A XX
SUN 4	XX:XX A XX

4-2. AIF-UHR (Fortsetzung)

Bei Anzeige der Uhrzeit im 12-Stunden-Format erscheinen auf jeder Zeile drei Elemente: die Startzeit XX:XX, ein A oder P (für Vormittag/ Nachmittag) und die Dauer XX. Die Elemente, die bei Auswahl blinken, mit der Taste ◀ bzw. ▶ einstellen.

Zum Einstellen einer neuen Startzeit die Produkttasten



verwenden, um einen neuen Wert einzugeben.

Die Taste ▶ drücken, um mit der AM/PM-Einstellung fortzufahren. Zwischen A (Vormittag) und P (Nachmittag) kann mit der Produkttaste 0 umgeschaltet werden.

Die Taste ▶ erneut drücken, um mit der Einstellung der Dauer (in Minuten) fortzufahren. Einen neuen Wert mit den Produkttasten



eingeben.



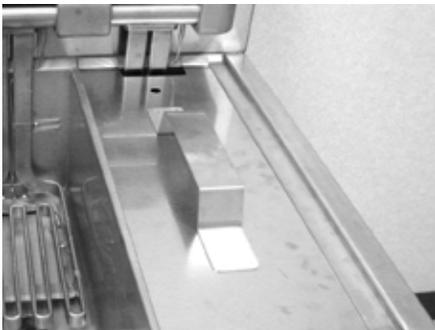
Bei Anzeige der Uhrzeit im 24-Stunden-Format erscheinen auf jeder Zeile nur zwei Elemente: die Startzeit (XX:XX) und die Dauer (XX). Mit den Tasten ◀ und ▶ kann zwischen diesen Elementen umgeschaltet werden.

Die Taste X auf der rechten Seite drücken, um den Programmiermodus der AIF-Uhr zu verlassen.



WARNUNG
VERBRENNUNGS-
RISIKO

4-3. GRÜNDLICHER REINIGUNGSMODUS



Schutzkleidung tragen: Sicherstellen, dass alle von McDonald's zugelassenen Schutzausrüstungen verwendet werden. Dazu gehören Schürze, Gesichtsschutz und Handschuhe. Das Verfahren zur gründlichen Reinigung erst nach Anlegen der kompletten Schutzausrüstung beginnen. Heißes Fett oder Wasser kann schwere Verbrennungen verursachen.

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



Während der gründlichen Reinigung kein Produkt in einem angrenzenden Becken frittieren, um die Kontamination des Fetts und des Produkts zu vermeiden.

2. Die Tasten  und  drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 1 (Stufe 2) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
3. Den Code 1, 2, 3, 4 (die ersten vier Produkttasten) eingeben. Auf den Displays erscheinen PRODUCT (Produkt) und SELECTN (Auswahl).
4. Die Taste ▼ zweimal drücken. Auf den Displays erscheint DEEP CLEAN (Gründliche Reinigung). Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint DEEP CLN? (Gründliche Reinigung?) zusammen mit JA NEIN. Die Taste ✓ drücken. **Bei Fritteusen mit durchgehendem Becken mit Schritt 6 fortfahren.**

**4-3. GRÜNDLICHER
REINIGUNGSMODUS
(Fortsetzung)**

5. **Nur bei Fritteusen mit geteilten Becken!** Auf dem Display erscheint LEFT RIGHT (Links Rechts), um den Benutzer zur Auswahl des zu reinigenden Beckens aufzufordern. Die Taste ✓ drücken, um das linke Becken auszuwählen, oder die Taste X drücken, um das rechte Becken auszuwählen.
6. Das Display zeigt OIL RMVD (Fett entfernt) gefolgt von JA NEIN an.
7. Wenn das Fett bereits entfernt wurde, die Taste ✓ drücken. Die Steuerung springt dann zum Schritt „Solution Added?“ (Lösung hinzugefügt?).

Wenn das Becken noch Fett enthält, die Taste X drücken. Das Display zeigt MUST DRAIN OIL (Fett muss abgelassen werden) und OFF (Aus) an und beendet anschließend den gründlichen Reinigungsmodus. Das Fett entsprechend Abschnitt 3-12 entsorgen.

Den Abfluss schließen, nachdem das Becken entleert wurde, die Schritte 2 bis 6 wiederholen und ✓

8. Das Display zeigt SOLUTION ADDED? (Lösung hinzugefügt) gefolgt von Ja Nein an. McD Heavy-Duty Entfettungsmittel in das zu reinigende Becken gießen und das Becken ca. 25 mm (1 Zoll) über die obere Einfüllmarkierung füllen. Dann die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt START CLEAN (Reinigung starten) zusammen mit JA NEIN an.
9. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint CLEANING (Reinigung läuft) und ein Countdown-Timer. Für diesen Schritt wird eine Stunde lang eine Temperatur von 91 °C (195 °F) aufrechterhalten.

NOTICE HINWEIS

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

Zum vorzeitigen Abbrechen des Reinigungsvorgangs die Taste X drücken. Das Display zeigt QUIT DEEP CLN (Gründliche Reinigung abbrechen) und JA NEIN an. Die Taste ✓ drücken, um die restliche Countdown-Zeit abzubrechen und mit dem Spülvorgang fortzufahren.

**4-3. GRÜNDLICHER
REINIGUNGSMODUS
(Fortsetzung)**

10. Das Beckenreinigungsverfahren von McDonald's befolgen. Nach einer Stunde erscheint CLEAN DONE (Reinigung beendet) auf dem Display und es ertönt ein Signalton. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt dann REMOVE SOLUTION FROM VAT (Lösung aus dem Becken entfernen) an.
11. Die internen Filterkomponenten der Filterablaufwanne entfernen und in einem Waschbecken reinigen. Die leere Filterablaufwanne mit Abdeckung wieder in die Fritteuse einsetzen.
12. Die Lösung mit einem 2 Liter (1/2 gal.) fassenden Krug aus dem Becken entfernen und zur Entsorgung in einen wärmebeständigen Eimer gießen. Die restliche Lösung kann (in Schritt 14 unten) in die Ablaufwanne abgelassen werden. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt VAT EMPT (Becken leer) zusammen mit JA NEIN an.



WARNUNG
VERBRENNUNGS-
RISIKO

- **Um Verbrennungen beim Ausgießen der heißen Lösung zu vermeiden, Schutzhandschuhe und -ausrüstungen tragen und vorsichtig vorgehen, damit die Lösung nicht spritzt.**
 - **Um Verbrennungen beim Betrieb zu vermeiden, keine Reinigungslösung oder Wasser von der Ablaufwanne in Becken- oder Fettleitungen pumpen.**
13. Wenn das Becken leer ist, die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt SCRUB VAT COMPLETE? (Becken vollständig gescheuert?) und JA NEIN an. Nach Bedarf das Element mit einer Bürste und das Becken mit einem Scheuerschwamm reinigen.



VORSICHT

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

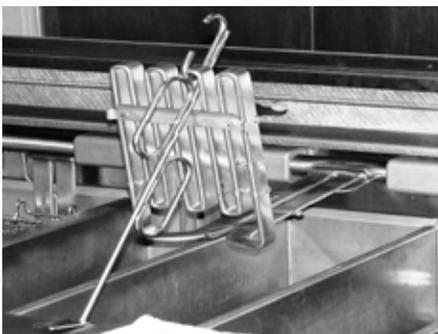
Keine Stahlwolle, scheuernden Reinigungsmittel bzw. chlor-, brom-, jod- oder ammoniakhaltigen Reinigungs-/ Desinfektionsmittel verwenden. Diese Reinigungsmittel greifen den Edelstahl an und verkürzen die Nutzungsdauer des Geräts.

Keine Wasserdüse (Drucksprühgerät) zum Reinigen des Geräts verwenden, um Schäden an den Teilen zu verhindern. Sicherstellen, dass das Beckeninnere, die Öffnung des Ablassventils und alle anderen Teile, die mit dem neuen Fett in Kontakt kommen, so trocken wie möglich sind.



HINWEIS

Das Scharnierelement je nach Bedarf mit dem Hubwerkzeug vom Becken abheben.



14. Nachdem das Becken gereinigt wurde, den Ablass öffnen und die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt RINSE VAT (Becken spülen) an.

**4-3. GRÜNDLICHER
REINIGUNGSMODUS
(Fortsetzung)**

15. Sauberes Wasser in das Becken gießen, um es zu spülen. Das Spülwasser in die Ablaufwanne laufen lassen. Das Becken mindestens dreimal spülen; dabei jedoch darauf achten, dass die Ablaufwanne nicht überfüllt wird. Das Display zeigt nun RINSE COMPLETE (Spülvorgang beendet) zusammen mit JA NEIN an.

16. Nachdem das Becken vollständig gespült wurde, die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint VAT DRY? (Becken trocken) gefolgt von JA Nein.



WARNUNG
VERBRENNUNGS-
RISIKO

Um Verbrennungen zu vermeiden, sicherstellen, dass Wasser und Reinigungslösung vollständig aus dem Becken entfernt wurden.

17. Die Ablaufwanne unter der Fritteuse hervorziehen. Das Spülwasser mit dem 2 Liter (1/2 gal.) fassenden Krug zur Entsorgung in einen wärmebeständigen Eimer gießen.

18. Das Becken gründlich mit einem Lappen trocknen und dann die Taste ✓ drücken, um zum Normalbetrieb zurückzukehren.

Siehe Abschnitt „**Ein- oder Auffüllen von Fett**“ für das Auffüllen des Beckens.

4-4. EINSTELLUNG DER FRITTEUSE

Dieser Modus verfügt über die gleichen Einstellungen, die auch bei der ersten Inbetriebnahme der Fritteuse angezeigt werden. Siehe „Einstellungsmodus“ in Abschnitt 3-3.

1. Die Tasten  und  drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 1 (Stufe 2) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3, 4 (die ersten vier Produkttasten) eingeben. Auf den Displays erscheinen PRODUCT (Produkt) und SELECTN (Auswahl).
3. Die Taste  dreimal drücken. Auf den Displays erscheint FRYER SETUP (Einstellung der Fritteuse).
4. Die Taste  drücken. Auf den Displays erscheint *SETUP* *MODE* (Einstellungsmodus), gefolgt von LANGUAGE (Sprache) auf dem linken Display und ENGLISH (Englisch) auf dem rechten Display.

Die Taste  oder  verwenden, um die Anzeigesprache auf FRANCAIS, CAN FREN, ESPANOL, PORTUG, DEUTSCHE, SVENSKI oder RUSSISCH zu ändern.

Die Taste  drücken, um mit den anderen Einstellungsoptionen fortzufahren:

- ZONE (Zeitzone): USA oder ANDERE LÄNDER
- TEMP FORMAT (Temperatureinheit): °F oder °C
- TIME FORMAT (Uhrzeit-Anzeigeformat): 12 oder 24 Stunden
- ENTER TIME (Uhrzeit eingeben): Uhrzeit (mit Produkttasten ändern)
- ENTER TIME (Tageszeit eingeben): AM (Vormittag) oder PM (Nachmittag)
- DATE FORMAT (Datumsformat): USA oder INTERNATIONAL
- ENTER DATE (Datum eingeben): Aktuelles Datum (mit Produkttasten ändern)
- FRYER TYPE (Gerätetyp): GAS oder ELEKTRO
- VAT TYPE (Beckentyp): DURCHGEHEND oder GETEILT
- DISPOSE BULK OIL (Bulkfettentsorgung): JA/NEIN (BULK besitzt RTI-System)
- SUPPLY BULK OIL (Bulkfettversorgung): JA/NEIN (BULK besitzt RTI-System)
- CONTROL POSITION (Position steuern): 1, 2, 3 oder 4 (von links nach rechts)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Sommerzeit): 1. AUS; 2. USA (ab 2007); 3. EUROPA; 4. FSA (USA bis 2007)

Falls nicht anders angegeben, die Taste  oder  verwenden, um die Einstellungen zu ändern.

ABSCHNITT 5. PROGRAMMIERUNG DER STUFE 2

Für Zugang zu den folgenden Funktionen:

- Erweiterte Änderungen von Produkteinstellungen
- Fehlercodeprotokoll
- Programmierung von Passwörtern
- Warnton/-lautstärke
- Verbleibende Kochgänge bis zur Filterung
- Automatische Filterzeit

5-1. ERWEITERTE PRODUKT- EINSTELLUNGEN

1. Die Tasten  und  drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 2 (Stufe 2) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3, 4 (die ersten vier Produkttasten) eingeben. Auf den Displays erscheinen PROD (Produkt) und COMP (Anpassung).
3. Die rechte Taste ✓ drücken. Auf den Displays erscheinen SELECT PRODUCT (Produkt auswählen) und -P 1-.
4. Die 40 Produkte mit den Tasten ◀ und ▶ durchlaufen oder die gewünschte Produkttaste drücken.
5. Die rechte Taste ✓ drücken. Das Produkt (Beispiel: NUGGETS) erscheint auf dem linken Display und auf dem rechten Display erscheinen MODIFY (Ändern) und YES NO (Ja/Nein). Die Taste ✓ drücken, um dieses Produkt zu ändern, oder die Taste X drücken, um ein anderes Produkt zu wählen.

>Ladungskompensation, Ladungskompensationsreferenz, Volle Wärme, Proportionaler Regelungsfaktor<

6. Wenn die Taste ✓ gedrückt wurde, erscheint LD COMP (Ladungskompensation) zusammen mit dem entsprechenden Wert auf dem Display. Damit wird die Zeit automatisch entsprechend der Größe und Temperatur der zu kochenden Ladung eingestellt. Die Produkttasten  drücken, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 20 zu ändern.
7. Die Taste ▼ drücken, bis LCMP REF (Ladungskompensationsreferenz) zusammen mit der Ladungskompensations-Durchschnittstemperatur auf dem Display erscheint. (Wenn die Ladungskompensation auf AUS eingestellt ist, erscheint __ _ auf dem Display und die Einstellung kann nicht programmiert werden.) Dies ist die durchschnittliche Kochtemperatur für jedes Produkt. Der Timer läuft bei Temperaturen über dieser Einstellung schneller und bei Temperaturen unter dieser Einstellung langsamer. Die Produkttasten  drücken, um diesen Wert zu ändern.

**5-1. ERWEITERTE
PRODUKT-
EINSTELLUNGEN
(Fortsetzung)**

8. Die Taste ▼ drücken, bis FULL HT (Volle Wärme) zusammen mit dem vollen Wärmewert in Sekunden auf dem Display erscheint. Dies bedeutet, dass die Heizung für die programmierte Zeitdauer aktiviert wird, sobald eine Timer-Taste gedrückt wird. Die Produkttasten  drücken, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 90 Sekunden zu ändern.
9. Die Taste ▼ drücken, bis PC FACTOR (Proportionaler Regelungsfaktor) zusammen mit der proportionalen Temperatur auf dem Display erscheint. Dies ist hilfreich, um zu verhindern, dass das Fett über die Solltemperatur hinaus erwärmt wird. Die Produkttasten  drücken, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 50 Grad zu ändern.

NOTICE HINWEIS

- Die Taste ▲ drücken, um zu den vorherigen Menüoptionen zurückzukehren.
- Die Taste X drücken, wenn das aktuelle Produkt eingestellt wurde, um zum Schritt PRODUKTAUSWAHL zurückzukehren.
- Die Taste X ein zweites Mal drücken, um den Modus PROD COMP zu verlassen.

5-2. E-LOG (Fehlerprotokoll)

1. Die Tasten  und  drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 2 (Stufe 2) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3, 4 (die ersten vier Produkttasten) eingeben. Auf den Displays erscheinen PROD (Produkt) und COMP (Anpassung).
3. Die Taste ▼ drücken. Auf dem Display erscheint E-LOG (Fehlerprotokoll).
4. Die rechte Taste ✓ drücken. Auf dem Display blinken „A“ mit dem/der aktuellen Datum/Uhrzeit und *NOW* (Jetzt).
5. Die Taste ▼ drücken. Wenn ein Fehler aufgezeichnet wurde, erscheinen „B“ und das Datum, die Uhrzeit sowie Informationen zum Fehlercode auf dem Display. Dies ist der letzte Fehlercode, der von den Steuerungen aufgezeichnet wurde.
6. Die Taste ▼ drücken, um Informationen zum vorletzten Fehlercode anzuzeigen. Im Fehlerprotokoll können bis zu 10 Fehlercodes (B bis K) gespeichert werden.

NOTICE HINWEIS

Die rechte Taste ✓ drücken und gedrückt halten, um eine kurze Beschreibung des Fehlers anzuzeigen.

5-3. PASSWORT

Die 4-stelligen Passwörter für den Zugriff auf Einstellung, Verwendung, Stufe 1, Stufe 2 und „Manager holen“ können geändert werden.

1. Die Tasten  und  drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 2 (Stufe 2) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3, 4 (die ersten vier Produkttasten) eingeben. Auf den Displays erscheinen PROD (Produkt) und COMP (Anpassung).
3. Die Taste ▼ zweimal drücken. Auf dem Display erscheint PASSWORD (Passwort).
4. Die rechte Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint SET UP (Einstellung). An dieser Stelle kann das Passwort für die Einstellungsfunktionen (SETUP) des Geräts geändert werden. Oder die Taste ▼ einmal drücken, um das Passwort für USAGE (Verwendung) zu ändern, die Taste zweimal drücken, um das Passwort für LEVEL 1 (Stufe 1) zu ändern, die Taste dreimal drücken, um das Passwort für LEVEL 2 (Stufe 2) zu ändern, oder die Taste viermal drücken, um das Passwort für GET MGR (Manager holen) zu ändern. Anschließend die nachfolgenden Anweisungen verwenden.
5. Wenn (beispielsweise) das Passwort für den Einstellungsmodus geändert werden soll, die rechte Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint MODIFY? (Ändern?) zusammen mit YES NO (Ja/Nein). Die rechte Taste ✓ drücken, um das 4-stellige Passwort für den Einstellungsmodus mit den Produkttasten  zu ändern.
6. Nach Eingabe des neuen Passworts erscheint CONFIRM PASSWORD (Passwort bestätigen) auf dem Display. Die Taste ✓ drücken, um das Passwort zu bestätigen, oder X drücken, um ein anderes Passwort zu wählen.

5-4. WARNTON (und Lautstärke)

1. Die Tasten  und  drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 2 (Stufe 2) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3, 4 (die ersten vier Produkttasten) eingeben. Auf den Displays erscheinen PROD (Produkt) und COMP (Anpassung).
3. Die Taste ▼ dreimal drücken. Auf dem Display erscheint ALERT TONE (Warnton).
4. Die rechte Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint VOLUME (Lautstärke) zusammen mit dem Lautstärkewert. Die Lautstärke mit den Produkttasten  auf einen Wert zwischen 1 (leise) und 10 (laut) einstellen.
5. Nach Einstellung der Lautstärke die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint TONE (Tonfrequenz) zusammen mit dem Frequenzwert. Die Tonfrequenz mit den Produkttasten  auf einen Wert zwischen 50 und 2000 Hz einstellen.
6. Die Taste X drücken, um den Alarmtonmodus zu verlassen.

5-5. FILTERUNG NACH

Dies ist die Anzahl von Kochgängen zwischen Filterungen.

1. Die Tasten  und  drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 2 (Stufe 2) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3, 4 (die ersten vier Produkttasten) eingeben. Auf den Displays erscheinen PROD (Produkt) und COMP (Anpassung).
3. Die rechte Taste  viermal drücken. Auf dem Display erscheint FLTR AFTR (Filtern nach) und der entsprechende Wert. Die Produkttasten  verwenden, um die Anzahl der Kochgänge, nach denen die Steuerung zur Filterung auffordert, auf einen Wert zwischen 0 und 99 einzustellen.
4. Nach erfolgter Einstellung die Taste  drücken, um den Wert zu bestätigen.

5-6. FILTERZEIT

Dies ist die Zeitdauer, die die Fritteuse nicht verwendet wird, bis die Steuerung eine Filterung anfordert.

1. Die Tasten  und  drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 2 (Stufe 2) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3, 4 (die ersten vier Produkttasten) eingeben. Auf den Displays erscheinen PROD (Produkt) und COMP (Anpassung).
3. Die Taste  fünfmal drücken. Auf dem Display erscheint FLTR TIME (Filterzeit) und der entsprechende Standby-Wert (Stunden:Minuten). Die Produkttasten  verwenden, um die Standby-Zeit, nach der die Steuerung zur Filterung auffordert, auf einen Wert zwischen 0 und 18:00 (18 Stunden) einzustellen.
4. Nach erfolgter Einstellung die Taste  drücken, um den Wert zu bestätigen.

ABSCHNITT 6. FEHLERSUCHE

6-1. FEHLERSUCHTABELLE

Problem	Ursache	Abhilfe
NETZSCHALTER EIN, Fritteuse funktioniert jedoch nicht	<ul style="list-style-type: none"> Stromkreis unterbrochen 	<ul style="list-style-type: none"> Fritteuse an das elektrische Netz anschließen Hauptschalter oder Sicherung am Schaltschrank prüfen (Nur nichtamerikanische/einige internationale Standorte) Lasttrennschalter in der Fritteuse ausgelöst – linke Tür öffnen und Trennschalter zurücksetzen; siehe unten 
Fett wird nicht heiß, Lampen leuchten jedoch auf Wärmefehler E-22	<ul style="list-style-type: none"> Keine Netzkabel eingesteckt 	<ul style="list-style-type: none"> Gerät ist mit 2 Netzkabeln ausgestattet; sicherstellen, dass beide eingesteckt sind; Heizkreislauf prüfen lassen
Steuermodul-Fehlercode E-10	<ul style="list-style-type: none"> Grenzschalter-Stromkreis unterbrochen 	<ul style="list-style-type: none"> Heizelemente abkühlen lassen (15 bis 20 Minuten) und den Grenzschalter durch Drücken und Loslassen der erhöhten Schalterseite des nicht funktionierenden Beckens rücksetzen; die Schalter befinden sich hinter der rechten Tür; wenn der Grenzschalter nicht rückgesetzt werden kann, muss er ggf. ausgetauscht werden 
Nicht genug Fett im Becken	<ul style="list-style-type: none"> Filterwanne muss gereinigt werden 	<ul style="list-style-type: none"> Filterwanne reinigen und Filterpapier oder -pad wechseln

6-1. FEHLERSUCHTABELLE
(Fortsetzung)

Problem	Ursache	Abhilfe
Fett schäumt oder kocht über	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser im Fett • Falsches oder schlechtes Fett • Falsche Filterung • Falsche Spülung nach Reinigung des Beckens 	<ul style="list-style-type: none"> • Fett ablassen und reinigen • Empfohlene Fettsorte verwenden • Filterungsverfahren beachten • Becken reinigen, spülen und gründlich trocknen
Fett läuft nicht aus dem Becken ab	<ul style="list-style-type: none"> • Durch Krümel verstopftes Ablassventil • Ablassleitung verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> • Ventil öffnen und Reinigungsbürste in Ablauf einführen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;"> NOTICE </div> HINWEIS Bürste nicht im Ablassventil assen. <ul style="list-style-type: none"> • Rechte Seitenabdeckung entfernen; Verschluss vom Ende der Ablassleitung entfernen und Ablassleitung reinigen
Filtermotor läuft, das Fett wird jedoch nur langsam abgepumpt	<ul style="list-style-type: none"> • Anschlüsse der Filterleitung locker • Filterpapier oder -pad zugesetzt 	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Filterleitungsanschlüsse festziehen • Filterpapier oder -pad wechseln
Blasen im Fett während des gesamten Filterprozesses	<ul style="list-style-type: none"> • Filterwanne nicht vollständig eingeschoben • Filterwanne verstopft • O-Ring an der Aufnahme der Filterleitung der Fritteuse beschädigt 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Filterwannen-Rücklaufleitung vollständig in die Aufnahme an der Fritteuse eingesteckt ist • Wanne reinigen und Filterpapier oder -pad wechseln • O-Ring austauschen
Steuermodul-Fehlercode E-31	<ul style="list-style-type: none"> • Elemente sind oben positioniert 	<ul style="list-style-type: none"> • Elemente vollständig in das Becken absenken
Filtermotor läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Netzkabel für Becken Nr. 1 nicht eingesteckt • Stromkreis unterbrochen • Rücksetzknopf des Thermoschutzschalters an der Rückseite des Pumpenmotors ist ausgelöst 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzkabel an Steckdose/Eingangsbuchse anschließen • Unterbrecher hinter der linken Tür (neben den Trennschaltern der Steuerung) prüfen und nach Bedarf rücksetzen • Motor abkühlen lassen und dann mit einem Schraubenzieher fest gegen den Knopf drücken, bis er hörbar einrastet („Klicken“) <div style="text-align: right;">  </div>

6-2. FEHLERCODES

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

DISPLAY	URSACHE	ABHILFE
E-4	Steuerplatine überhitzt	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-4 anzeigt, wird die Steuerplatine zu heiß; die Lüftungsschlitze auf jeder Seite des Geräts auf Blockierung untersuchen
E-5	Fett überhitzt	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-5 anzeigt, sollten die Heizstromkreise und der Temperaturfühler geprüft werden
E-6A	Temperaturfühler unterbrochen	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-6A anzeigt, sollte der Temperaturfühler geprüft werden
E-6B	Temperaturfühler kurzgeschlossen	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-6B anzeigt, sollte der Temperaturfühler geprüft werden
E-10	Grenzschalter	Heizelemente abkühlen lassen (15 bis 20 Minuten) und den Grenzschalter durch Drücken und Loslassen der erhöhten Schalterseite des nicht funktionierenden Beckens rücksetzen; die Schalter befinden sich hinter der rechten Tür; wenn der Grenzschalter nicht rückgesetzt werden kann, muss er ggf. ausgetauscht werden 
E-15	Ablassschalter	Sicherstellen, dass sich der Ablassgriff vollständig in der geschlossenen Position befindet; wenn E-15 weiterhin angezeigt wird, den Ablassschalter überprüfen lassen
E-18-A E-18-B E-18-C	Linker Füllstandsensoren unterbrochen Rechter Füllstandsensoren unterbrochen Beide Füllstandsensoren unterbrochen	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin einen defekten Sensor anzeigt, müssen die Steckverbinder auf der Steuerplatine überprüft werden; Sensor überprüfen lassen und nach Bedarf austauschen
E-21	Langsame Wiederherstellung der Wärme	Korrekte Spannung der Fritteuse von einem zertifizierten Servicetechniker überprüfen lassen; Steuerschütze und Heizelement überprüfen lassen; Fritteuse auf lose oder verbrannte Kabel überprüfen lassen

6-2. FEHLERCODES

DISPLAY	URSACHE	ABHILFE
E-22	Wärmefehler – keine Wärmezufuhr	Netzkabel und Heizungskreis prüfen
E-31	Elemente sind oben positioniert	Elemente vollständig in das Becken absenken
E-41, E-46	Programmierungsfehler	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display diese Fehlercodes weiterhin anzeigt, die Steuerung neu initialisieren; wenn der Fehlercode weiterhin auftritt, muss die Steuerplatine ausgetauscht werden
E-47	Fehler im Analogwandler-Schaltkreis oder Ausfall der 12-Volt-Spannungsversorgung	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn der Fehlercode E-47 weiterhin angezeigt wird, die E/A- oder Steuerplatine austauschen lassen
E-48	Fehler im Eingabesystem	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn der Fehlercode E-48 weiterhin angezeigt wird, die Steuerplatine austauschen lassen
E-54C	Fehler des Temperatureingangs	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn der Fehlercode E-54C weiterhin angezeigt wird, die Steuerplatine austauschen lassen
E-70C	Ablassventil-Schaltdraht fehlt oder abgeklemmt	Schaltdraht an der Ablassschalter-Verriegelungsposition der Platine prüfen lassen