



## BENUTZER- HANDBUCH

### DRUCKFRITTIERGERÄT DER VELOCITY SERIE™

MODELL

**PXE-100**

Vor Installation und Inbetriebnahme des  
Geräts bitte die Bedienungsanleitung lesen



**HENNY PENNY**  
Engineered to Last

GARANTIE-REGISTRIERUNG ONLINE AUF [WWW.HENNYPENNY.COM](http://WWW.HENNYPENNY.COM)



## **ÜBEREINSTIMMUNG**

Dies ist die original versionskontrollierte Henny Penny Anleitung für die Druckfritteuse Elektro (PXE) Modell 100 (PXE 100). Diese Anleitung ist auf der öffentlichen Website von Henny Penny ([www.hennypenny.com](http://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 Zugentlastung. Das mitgelieferte Netzkabel muss mit einer Zugentlastung so installiert werden, dass bei einem Versagen der Zugentlastung 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.

## **BETRIEB**

Das Gerät arbeitet unter Druck. Vergewissern Sie sich, dass der Druck auf null (0) PSI steht, bevor Sie den Deckel entriegeln und öffnen, Ablassventile oder andere Entleerungsvorrichtungen öffnen.

## **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 m<sup>3</sup>/h) Luftstrom. Lesen Sie die Anweisungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.

# HENNY PENNY

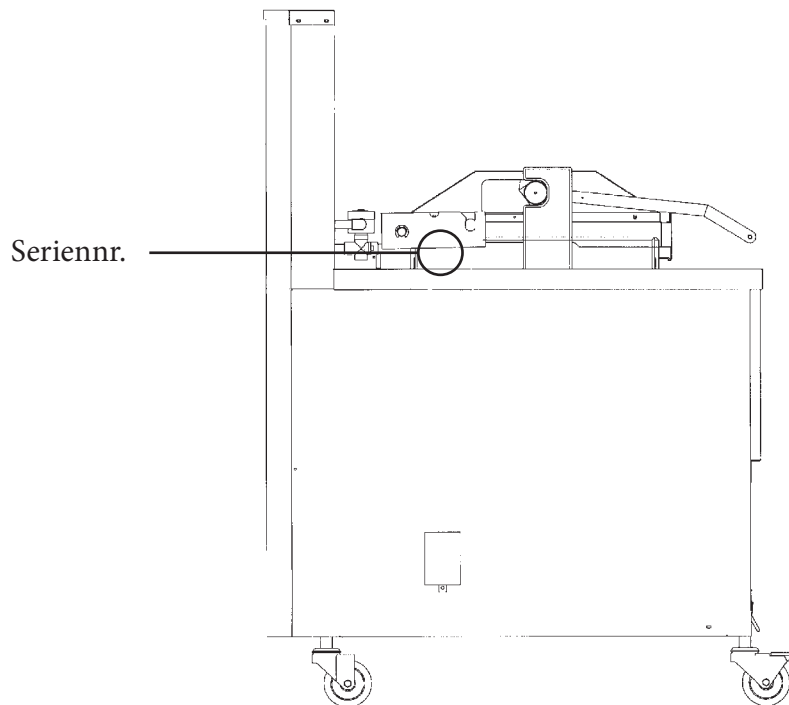
## ELEKTRISCHES DRUCKFRITTIERGERÄT

### Spezifikationen

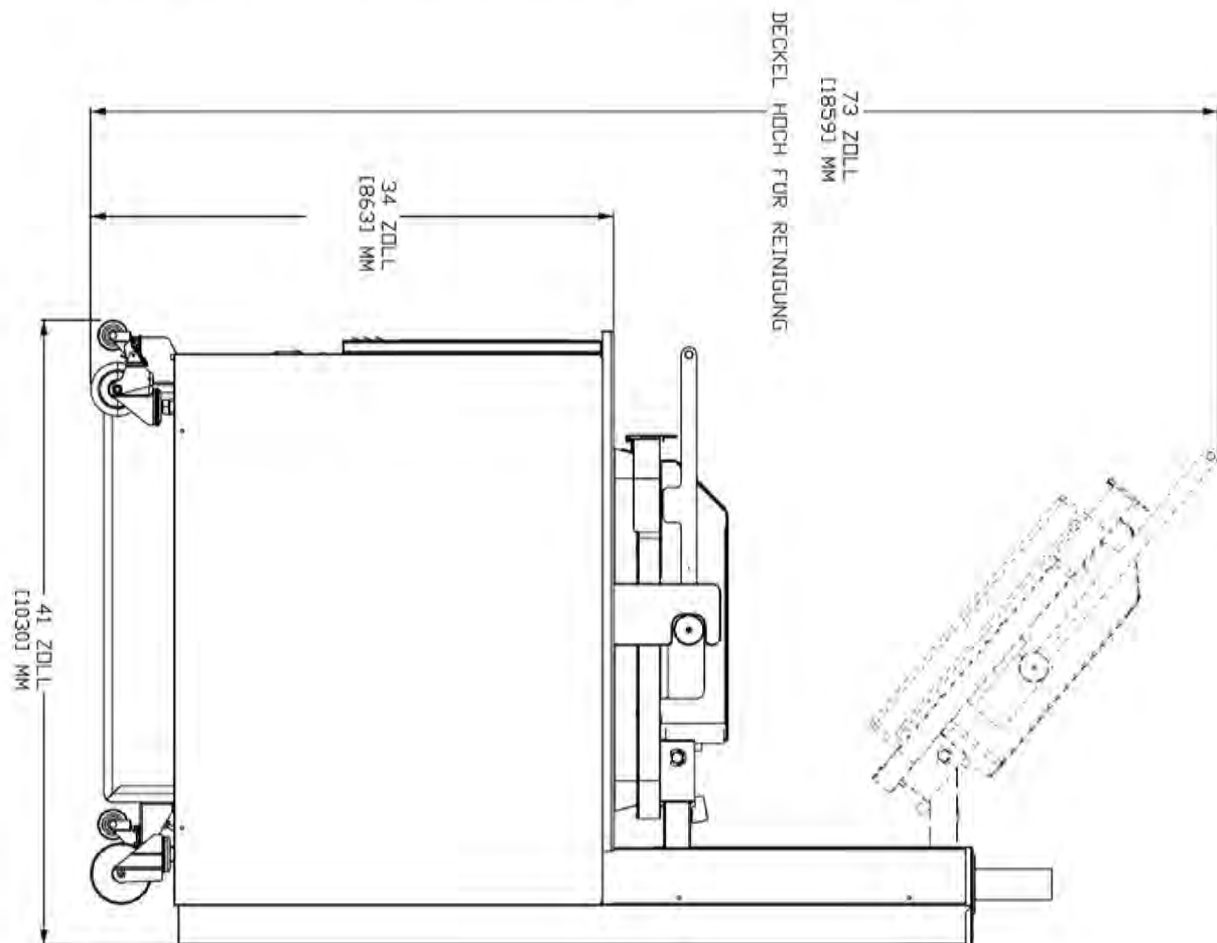
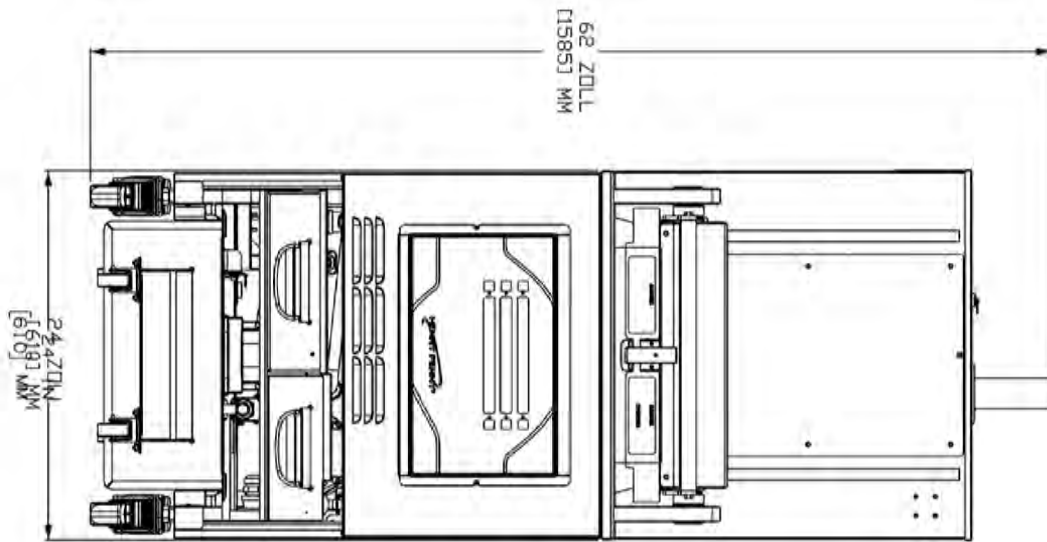
Fassungsvermögen der Wanne	8 Hähnchen - 24 lbs (10,8 kg) 76 lbs Öl (34 kg)
Stromanschluss	208 V, Dreiphasenwechselstrom, 50/60 Hz, 17 kW, 47,2 A 240 V, Dreiphasenwechselstrom, 50/60 Hz, 17 kW, 40,9 A 480 V, Dreiphasenwechselstrom, 50/60 Hz, 17 kW, 20,5 A
Heizelemente	Zwei elektrische 8.500 W Tauchheizelemente

### HINWEIS

Hinten auf dem Gehäuse, hinter dem Deckel, befindet sich ein Datenschild, auf dem die Modellbezeichnung, die Seriennummer, das Garantiedatum und weitere Informationen zu dem Frittiergerät angegeben sind. Die Seriennummer ist außerdem außen auf der Arbeitsplatte angebracht. Siehe Abbildung unten.



# OXE-100 ABMESSUNGEN



**HENNY PENNY  
ELEKTRISCHES DRUCKFRITTIERGERÄT FÜR 8 HÄHNCHEN**



*Die Frittiergerät muss so installiert und betrieben werden, dass das Frittieröl nicht in Kontakt mit Wasser kommt.*



Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer nicht dazugehörigen Schaltuhr oder einem gesonderten Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.



Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit reduzierten 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.





# ABSCHNITT 1: EINFÜHRUNG

## 1-1 SICHERHEIT

Die Anweisungen in diesem Handbuch wurden erstellt, um Ihnen beim Erlernen des sachgerechten Umgangs mit ihrem Gerät behilflich zu sein. Besonders wichtige oder sicherheitsbezogene Informationen werden durch die Begriffe HINWEIS, VORSICHT oder WARNUNG hervorgehoben. Ihre Verwendung wird nachfolgend beschrieben.

Falls während des Erstbetriebs eines neuen Geräts ein Problem auftritt, überprüfen Sie bitte die Installation anhand des Installationsabschnitts im Bedienerhandbuch.

Lesen Sie bei einer Fehlersuche vorher stets noch einmal im „Bedienung“-Abschnitt des Bedienerhandbuch nach.

Bei Informationen, die besonders wichtig oder sicherheitsrelevant sind, werden die Begriffe GEFAHR, WARNUNG, VORSICHT oder HINWEIS verwendet. Ihre Verwendung wird wie folgt beschrieben:



Das SICHERHEITSWARNSYMBOL wird zusammen mit GEFAHR, WARNUNG oder VORSICHT verwendet und weist auf die Gefahr von Körperverletzungen hin.



HINWEIS wird dazu verwendet, um besonders wichtige Informationen hervorzuheben.



*VORSICHT ohne das Sicherheitswarnsymbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu materiellen Schäden führen kann.*



*VORSICHT mit dem Sicherheitswarnsymbol weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu leichten oder geringfügigen Verletzungen führen kann.*



**WARNUNG weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, falls sie nicht vermieden wird, zu schweren Verletzungen oder Todesfällen führen kann.**



**GEFAHR WEIST AUF EINE UNMITTELBAR GEFÄHRLICHE SITUATION HIN, DIE, FALLS SIE NICHT VERMIEDEN WIRD, ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER TODESFÄLLEN FÜHRT.**

**1-1.  
SICHERHEIT  
(FORTS.)**



Symbol für Potenzialausgleich



Symbol für Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE)



ODER



Symbole für Stromschlaggefahren



ODER



Symbole für heiße Oberflächen

**1-2.  
SACHGERECHTE  
PFLEGE**

Wie bei allen Apparaturen von Henny Penny, ist bei dem Gerät Pflege und Wartung erforderlich. Die erforderlichen Wartungs- und Pflegemaßnahmen werden in diesem Handbuch beschrieben und müssen beim Betrieb dieses Geräts regelmäßig durchgeführt werden.

**1-3.  
KUNDENDIENST**

Falls Sie externe Unterstützung benötigen, kontaktieren Sie den für Ihre Region zuständigen Händler oder den Support der Henny Penny Corp. unter +1-800-417-8405 oder +1-937-456-8405.

## ABSCHNITT 2: AUSPACKEN / INSTALLATION

### 2-1. EINFÜHRUNG

Dieser Abschnitt bietet die Anleitungen zum Auspacken und zur Installation.

#### HINWEIS

- Eventuelle Transportschäden müssen in Anwesenheit des Vertreters der Auslieferungsfirma protokolliert und vor seiner Abfahrt unterzeichnet werden.
- Die Installation dieses Gerätes darf nur von einem qualifizierten Kundendienst-Techniker ausgeführt werden.

### 2-2. AUSPACKEN

#### ! WARNUNG

- **Das Frittiergerät muss vorsichtig bewegt werden, um Verletzungen zu vermeiden. Das Frittiergerät wiegt etwa 877 lbs (398 kg).**
- **Das Frittiergerät darf nicht mit irgendwelchen Objekten, wie Bohrer oder Schrauben, durchbohrt werden, da dies zu Stromschlägen oder zu Schäden an den Bauteilen führen kann.**

#### VORSICHT

*Um Personenschäden zu vermeiden, müssen alle Gegengewichte angebracht und gesichert werden, bevor man versucht, den Deckel zu entriegeln.*

1. Die Kunststoffbänder zerschneiden und von dem Hauptkarton entfernen.
2. Den Kartondeckel entfernen und den Hauptkarton von dem Frittiergerät abnehmen.
3. Die Schutz-Eckverstärker entfernen (4).
4. Die um den Träger/das Rostgestell angebrachte Stretchfolie zerschneiden und von der Oberseite des Frittiergerätedeckels entfernen.
5. Die Metallbänder, mit denen das Frittiergerät auf der Palette befestigt ist, zerschneiden und entfernen.
6. Das Frittiergerät von der Palette nehmen. Eine Methode zum Herunternehmen finden Sie auf Seite 6 beschrieben.

**2-2.  
AUSPACKEN  
(FORTS.)**



*Lassen Sie kein Gegengewicht fallen, sonst könnten Körperverletzungen die Folge sein. Jedes Gegengewicht wiegt etwa 20 lbs (9 kg).*

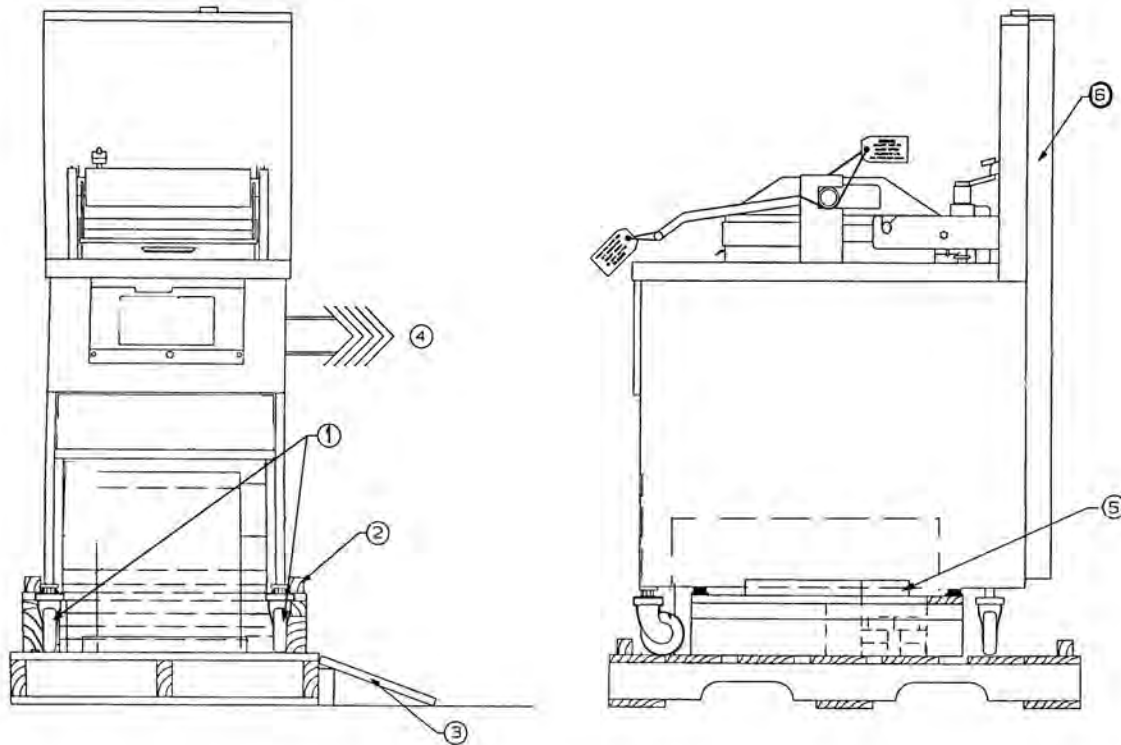
7. Entfernen Sie die Gegengewichte von der Palette, die unter dem Frittiergerät an der Palette befestigt sind.
8. Entfernen Sie die hintere Abdeckung.
9. Setzen Sie die sechs Gewichte in die Gegengewichtsbaugruppe ein. Siehe Seite 7.
10. Die hintere Abdeckung wieder anbringen.



**Um Personenschäden zu vermeiden und einen sicheren Ablauf zu gewährleisten, muss die hintere Abdeckung angebracht sein.**

11. Die Warnmarkierungen von der Deckelbaugruppe abschneiden. Der Deckel kann nun entriegelt werden.
12. Nehmen Sie die Zubehörteile aus der Filterablasswanne heraus.
13. Das Schutzpapier aus dem Frittiergeräteschrank entfernen. Die Außenfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.

## Herunterladen über eine Rampe



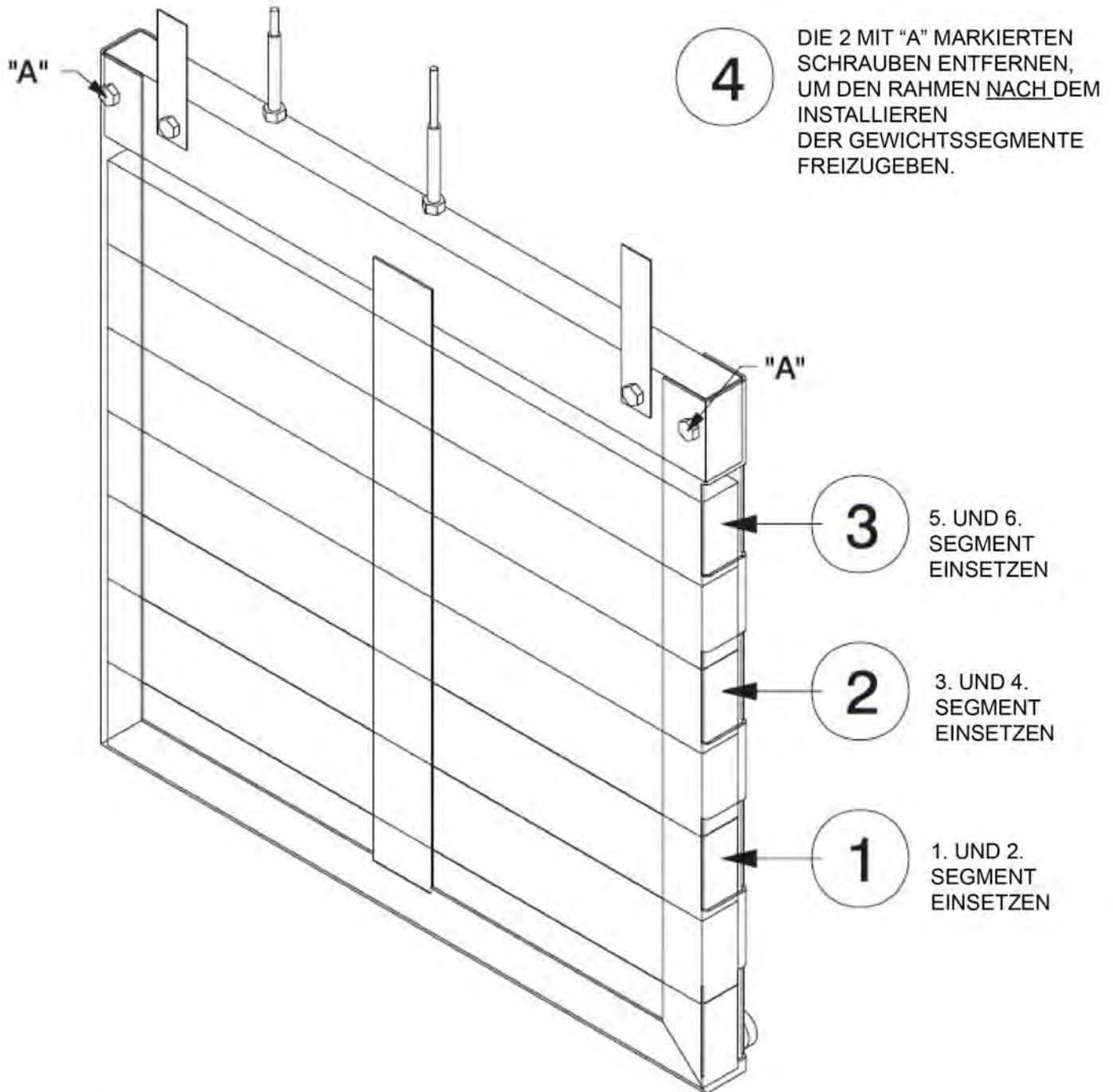
1. Die Vorderen Laufrollen werden in der Vorwärtsposition befestigt.
2. Die Leisten auf beiden Seiten der Palette abnehmen.
3. Auf der ausgewählten Seite für jede Laufrolle eine Rampe vorsehen.

Wenn keine Rampe verwendet wird, müssen die Laufrollen der ausgewählten Seite auf dem Boden stehen und mit Schritt 4 weitermachen.

4. Die Einheit kippen und von der Palette auf die Rampe (falls vorhanden) rollen. Die vorderen Laufrollen werden auf die Rampe rutschen.

Die Palette unter der Einheit herausziehen und die Einheit auf dem Boden absetzen.

5. Die Gewichte von der Palette entfernen.
6. Die Rückseitenabdeckung entfernen. Vor dem Versuch, den Deckel zu entriegeln, müssen die Gewichtssegmente gemäß den beiliegenden Anweisungen installiert werden.



ZUM VERMEIDEN VON PERSONENSCHÄDEN MÜSSEN VOR DEM ENTRIEGELN DES DECKELS ALLE SEGMENTE IM RAHMEN INSTALLIERT UND GESICHERT SEIN.



- JEDES GEWICHTSSEGMENT WIEGT UMGEFÄHR 20 LBS. (9,0 KG)
- ALLE SEGMENTE SIND IDENTISCH

96021#0



**2-3.  
AUSWAHL DES  
STANDORTS**

Ein geeigneter Aufstellort für das Frittiergerät ist für Betrieb, Arbeitstempo und -komfort von großer Wichtigkeit. 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 dem Frittiergerät bereitstehen. Die beste Effizienz wird durch einen geradlinigen Ablauf erreicht, d. h., Einfüllen des Rohprodukts von einer Seite und Herausnehmen des fertigen Produkts auf der anderen Seite. Die Zusammenstellung der Bestellung kann weiter entfernt vorgenommen werden, was nur einen kleinen Verlust an Arbeitseffizienz zur Folge hat.

Zum sachgerechten Betrieb des Frittiergeräts ist an allen Seiten ein Freiraum von 24 Zoll (60,96 cm) erforderlich. Um Zugang für Wartungsarbeiten zu erhalten muss eine Seitenwand abgenommen werden.

**VORSICHT**

**FEUERGEFAHR**

*Um Brände und verdorbene Vorräte zu vermeiden, sollte der Bereich unter dem Frittiergerät nicht zum Lagern von Vorräten benutzt werden.*

**⚠️ WARNUNG**

**VERBRENNUNGSGEFAHR**

Um schwere Verbrennungen durch spritzendes heißes Öl zu vermeiden, muss das Frittiergerät so positioniert und installiert werden, dass ein Kippen oder Wegrollen vermieden wird. Zur Stabilisierung können Halteriemen verwendet werden.

**2-4.  
WAAGERECHTES  
AUSRICHTEN DES  
FRITTIERGERÄTS**

Richten Sie zum ordnungsgemäßen Betrieb das Frittiergerät seitwärts und von vorne nach hinten waagrecht aus. Legen Sie eine Wasserwaage auf die flachen Stellen um den Frittierwannenrand.

**⚠️ GEFAHR**

**WIRD DAS FRITTIERGERÄT NICHT WAAGERECHT AUSGERICHTET, KANN ES ZU EINEM ÜBERFLIEßEN VON ÖL AUS DER FRITTIERWANNE KOMMEN, WAS SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER MATERIALSCHÄDEN VERURSACHEN KANN.**

## 2-5. BELÜFTUNG DES FRITTIERGERÄTS

Das Frittiergerät 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 des Frittiergeräts vermieden wird. Wenden Sie sich an einen örtlichen Lüftungs- oder Heizungsfachbetrieb, um ein geeignetes System zu entwerfen.

### HINWEIS

Die Entlüftung muss örtlichen, bundeslandweiten und nationalen Vorschriften genügen. Konsultieren Sie Ihre örtliche Feuerwehrdienststelle oder Baubehörde.

## 2-6. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Das Elektrofrittiergerät benötigt einen Anschluss mit 208, 240 oder 480 V, 50/60 Hz und Dreiphasenwechselstrom. Das Stromkabel kann bereits an dem Frittiergerät angeschlossen sein oder bei der Installation bereitgestellt werden. Prüfen Sie die Plakette mit den technischen Daten, um die geeignete Stromversorgung zu bestimmen.



Dieses Frittiergerät **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. Diese Apparatur muss mit einem externen Trennschalter ausgerüstet werden, der alle ungeerdeten Leiter unterbricht. Der Hauptnetzschalter dieses Gerätes schaltet **nicht** alle Strom führenden Leitungen ab.

Ein separater Trennschalter mit geeigneten Kapazitätssicherungen oder Schutzschaltern, der die Überspannungskategorie III erfüllt, muss an einer zweckmäßigen Stelle zwischen dem Frittiergerät und der Stromversorgung installiert werden. Es muss ein isolierter Kupferleiter für eine Nennspannung von 600 V und 90° C verwendet werden. Verwenden Sie für Leitungen, die länger als 50 Fuß (15,24 m) sind, die nächst größere Drahtstärke.



**2-7.  
INTERNATIONALE  
ELEKTRISCHE  
ANFORDERUNGEN**

Geräte, die außerhalb der Vereinigten Staaten eingesetzt werden sollen, dürfen wegen der unterschiedlichen Richtlinien für elektrische Anschlüsse nicht mit einem an dem Gerät befestigten Kabel ausgeliefert werden. Fabrikseitig sind die Frittiergeräte mit einer Verkabelung für 200, 240, 380 und 415 V, 50 Hz, und einen Dreiphasenwechselstrom lieferbar. Eine Klemmleiste für den Kabelanschluss ist im Innern des Frittiergeräts montiert.

**HINWEIS**

- CE-Geräte benötigen zum Anschluss an die Klemmleiste eine Drahtstärke von mindestens 4 mm. Wird ein flexibles Stromkabel verwendet, muss es vom Typ HO7RN sein.
- Die Stromversorgungskabel sollen gegen Öl beständige, ummantelte, biegsame Kabel sein, die nicht leichter als herkömmliche Neopren- oder mit einem anderen gleichwertigen synthetischem Elastomer ummantelte Kabel sind.
- Es wird empfohlen, für den Stromkreis des Frittiergeräts eine für 30 mA ausgelegte Schutzvorrichtung, wie einen Fehlerstromschutzschalter (RCCB), zu verwenden.



**(NUR FÜR CE-GEKENNZEICHNETE GERÄTE!) Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, muss dieses Gerät über einen Potenzialausgleichsleiter mit anderen Geräten oder mit einer berührbaren Metalloberfläche in der Nähe dieses Geräts verbunden sein. Dieses Gerät ist zu dem Zweck mit einer Potenzialausgleichsklemme ausgestattet. Die Potenzialausgleichsklemme ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet**



## ÜBERKOCHSCHUTZ IN EINEM HENNY PENNY FRITTIERGERÄT



WENN DIESE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN KANN DIES DAZU FÜHREN, DASS ÖL AUS DER FRITTIERWANNE ÜBERFLIESST, WAS SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER MATERIALSCHÄDEN VERURSACHEN KANN.

- DAS ÖL DARF NUR AM MORGEN WÄHREND DES HOCHFABRVORGANGS UMGERÜHRT WERDEN. NIEMALS DAS ÖL ZU EINEM ANDEREN ZEITPUNKT UMRÜHREN.
- SCHEUERN SIE WÄHREND DES REINIGUNGSVORGANGS ALLE VERKRUSTUNGEN VON DER OBERFLÄCHE DER FRITTIERWANNE AB.
- SICHERSTELLEN, DASS DAS FRITTIERGERÄT WAAGERECHT AUSGERICHTET IST.
- ACHTEN SIE DARAUF, DASS DAS ÖL NIEMALS HÖHER STEHT, ALS DIE OBERE „FÜLLLINIE“ DER FRITTIERWANNE.
- ACHTEN SIE DARAUF, DASS DAS GASVENTIL UND DIE BRENNER ORDNUNGSGEMÄSS EINGESTELLT SIND. (NUR BEI GASGERÄTEN)
- HALTEN SIE SICH AN DIE EMPFOHLENEN FÜLLMENGEN (MAXIMAL 24 LB).

WEITERE INFORMATIONEN ZU DIESEN ANWEISUNGEN FINDEN SICH IN DEM HENNY PENNY WARTUNGSHANDBUCH UND IN DER KFC-NORMENBIBLIOTHEK:

FÜR UNTERSTÜTZUNG WENDEN SIE SICH BITTE AN DIE HENNY PENNY  
DIENSTLEISTUNGSABTEILUNG UNTER

+1-800-417-8405

ODER

+1-937-456-8405

## ABSCHNITT 3: BEDIENUNG

### 3-1. BEDIENUNGSELE- MENTE



Teil-Nr.	Beschreibung	Funktion
1	Dampfabzug	Enthält den Ballast. Setzt unter Druck den Dampf frei
2	Frischöl-Tank	Füllt bei niedrigem Ölstand frisches Öl in die Wanne.
3	Netzschalter	Schaltet die Stromzufuhr zum Gerät EIN/AUS
4	Kondenswasserwanne	Behälter, der das überschüssige Kondenswasser enthält, das aus dem Becken abfließt
5	Ölauffangwanne	In diese Wanne wird Öl abgelassen und danach durch die Filter gepumpt, um das Öl länger benutzen zu können.

**3-2.  
ÜBERSICHT ÜBER  
DIE STEUERUNG**

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über die Steuerungstafel und erklärt alle Tasten, Anzeigen und Funktionen.



Abb. 3-1



Abb. 3-2



Abb. 3-3

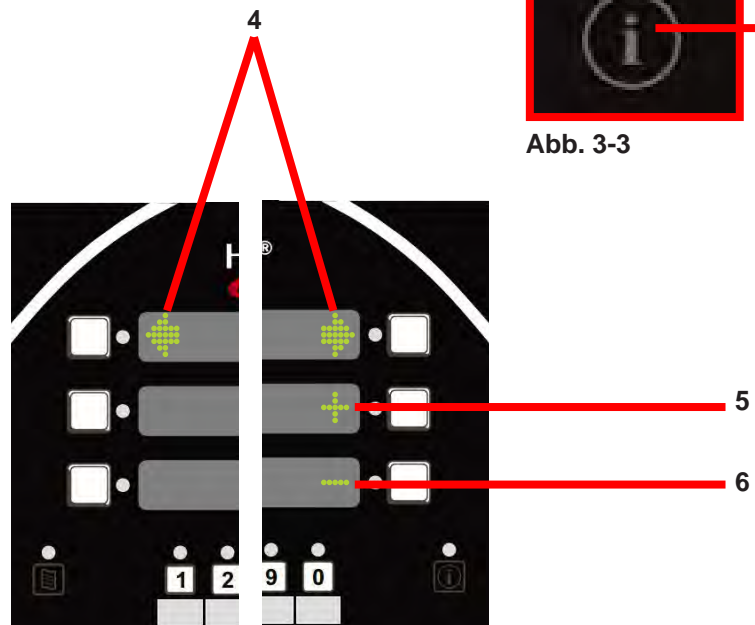


Abb. 3-4

**3-2.  
ÜBERSICHT ÜBER  
DIE STEUERUNG  
(FORTS.)**

Abb.	Teil-Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	1	Tasten	Wenn das Licht neben der Taste leuchtet, wird angezeigt, dass durch Drücken der Taste ein Produkt angesprochen oder eine Aktion ausgelöst werden kann.
3-2	2	Menü-Taste	Durch Drücken und Halten dieser Taste wird das „HAUPT“-Menü aufgerufen, das Funktionen wie Filtern, Info-Modus und Programmierung enthält.
3-3	3	Info-Taste	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Taste einmal drücken, um den Druck und die Temperatur anzuzeigen</li> <li>• Diese Taste zweimal drücken, um die “WIPE”-Funktion (Wischen) zu aktivieren.</li> <li>• Diese Taste dreimal drücken, um die“LAST FILTR”-Information (Letzte Filtrierung) zu erhalten</li> </ul>
3-4	4	Pfeil-Anzeige	Wenn ein Pfeil angezeigt wird bedeutet dies, dass es eine weitere Anzeige oder Option gibt. Um zu der nächsten Option/Anzeige zu gelangen, drücken Sie die Taste neben dem entsprechenden Pfeil.
3-4	5	Anzeige des Pluszeichens	<p>Das Pluszeichen wird angezeigt, wenn der Zeit-/Temperaturwert geändert werden kann. Durch Drücken der Taste neben dem Pluszeichen wird der Wert erhöht.</p> <p>Wird im Handbuch dargestellt durch: +</p>
3-4	6	Anzeige des Minuszeichens	<p>Das Minuszeichen wird angezeigt, wenn der Zeit-/Temperaturwert geändert werden kann. Durch Drücken der Taste neben dem Minuszeichen wird der Wert herabgesetzt.</p> <p>Wird im Handbuch dargestellt durch: -</p>

### 3-3. ANZEIGE- OPTIONEN

Dieser Abschnitt beschreibt die drei (3) Kochanzeige-Optionen, mit denen dieses Gerät ausgestattet ist. Die drei Option werden nachfolgend aufgelistet:

- 4+TITLE (4+TITEL)
- 5+NEXT (5+WEITER)
- 6 ITEMS (6 PRODUKTE)

Zum Ändern der Anzeige-Option, siehe Abschnitt SONDERPROGRAMM.

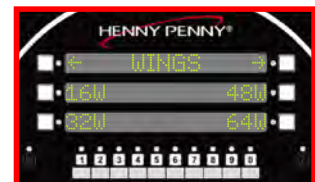
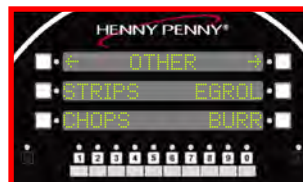
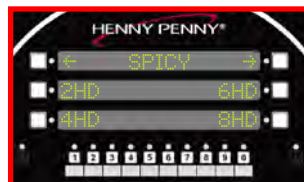
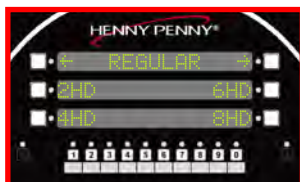
### 3-4. 4+TITEL-OPTION

Die 4+TITEL-Option zeigt bis zu vier Kochprodukte an, zusammen mit dem Titel des Menüs, in dem Sie sich gerade befinden.

Wenn Sie sich in einem Koch-Menü befinden, wird der Titel des Menüs im oberen Abschnitt angezeigt.



Durch Drücken der jeweiligen Pfeiltaste können Sie nach rechts oder links durch die Menü-Optionen scrollen.



Durch Drücken der Taste neben der Zutat, die Sie kochen wollen wird der Heizvorgang gestartet. "DROP>" (Absenken) wird angezeigt, wenn das Gerät bereit ist, die gewählte Produkt zu garen.



**3-5.  
5+NEXT-OPTION  
(WEITER)**



Die 5+NEXT-Option zeigt bis zu fünf Kochprodukte an, zusammen mit einer Taste, die zum nächsten Koch-Menü weiterleitet.

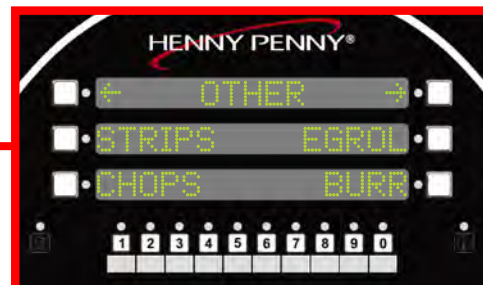
Alle Kochoptionen werden auf dem Bildschirm angezeigt und unten rechts steht "next>" („weiter“). Drücken der Taste neben "next>" führt zum nächsten Reihe mit Kochoptionen.

**3-6.  
6 ITEMS-OPTION  
(PRODUKTE)**



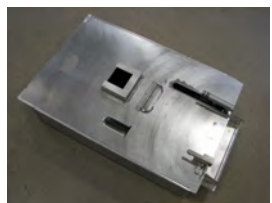
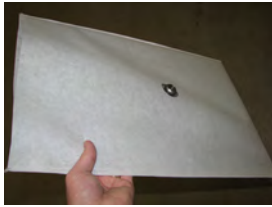
Die 6 ITEM-Option erlaubt dem Bediener, alle sechs Produkte in einem Kochmenü zu steuern. Gibt es mehr als ein Kochmenü, muss der Bediener Verknüpfungen zu anderen Menüs programmieren.

Gibt es mehr als 6 Produkte, die gekocht werden sollen und diese Option wurde gewählt, muss einer der Tasten eine Verknüpfung zu einem Untermenü zugewiesen werden, andernfalls sind diese Optionen in dieser Option nicht verfügbar.



Informationen über die Einrichtung von Menüs finden Sie im Abschnitt Programmierung.

**3-7.  
ZUSAMMENBAU  
DER AUFFANG-  
WANNE**



1. Schieben Sie eine Filterhülle so über das Filtersieb, dass der Anschlussstutzen durch die Öffnung hervorsteht.

**HINWEIS**

Achten Sie während des Zusammenbaus darauf, alle Dichtungsringe einzuölen, um Risse und Verluste zu vermeiden.

2. Schieben Sie die beiden Griffklemmen auf die Enden des zusammengesetzten Filtersiebs, wobei die Griffe in die selbe Richtung weisen, wie der Anschlussstutzen.
3. Setzen Sie das Filtersieb mit dem Anschlussstutzen nach oben in den Boden der Ablasswanne ein.
4. Richten Sie die Öffnung des Aufnahmerohrs über dem Anschlussstutzen des Filtersiebs aus und drücken Sie das Rohr nach unten.
5. Richten Sie das Aufnahmerohr so aus, das die Führungen in die Kerben der Halterung an der Vorderseite der Ablasswanne rutschen. Drücken Sie das Aufnahmerohr nach unten, um sicherzustellen, dass es fest auf dem Anschlussstutzen des Filtersiebs und in der Halterung sitzt.

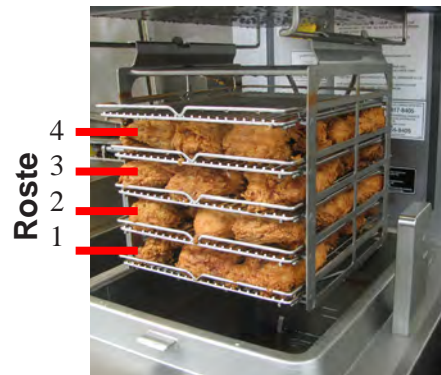
6. Setzen Sie den Krümfang in die Auffangwanne ein, so dass die Beine das Filtersieb überspannen.
7. Setzen Sie den Deckel auf die Auffangwanne.
8. Schieben Sie die Auffangwanne an ihren Ort und sichern Sie diese dort mit Hilfe des Sperrriegels.
9. Um die Auffangwanne für Reinigungszwecke herauszunehmen, führen Sie den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge aus.



**3-8.  
EMPFEHLUNGEN  
ZUM ANORDNEN VON  
PRODUKTEN AUF DEN  
ROSTEN**

Bei kleinen Füllmengen sollte die unterste Position vermieden werden, weil sie die kühlsste ist. (Das Öl ist am Boden der Frittierwanne kühler und oben heißer.) Bei größeren Füllmengen gibt es hingegen genügend Verwirbelungen im Öl, dass der untere Rost ausreichend Hitze erhält.

Die obere Position sollte bei kleinen Füllmengen vermieden werden, weil die Bedeckung mit Öl unzureichend ist. Bei größeren Füllmengen wird der obere Rost gut mit Öl überdeckt, weil der Ölstand durch das Volumen der Produkte auf den unteren Rosten angehoben wird.



Voll beladen mit 8 Hähnchen (alle 4 Roste benutzt)

**8 Hähnchen:** Alle vier Roste wie gezeigt beladen.

**6 Hähnchen:** Nur die Roste 1, 2 und 3 beladen.

**4 Hähnchen:** Nur die Roste 2 und 3 beladen.

**2 Hähnchen:** Nur Rost 2 beladen.

### 3-9. BEDIENUNG DES DECKELS



- **DER DECKEL MUSS VOLLSTÄNDIG VERRIEGELT SEIN, BEVOR DER KOCHZYKLUS GESTARTET WIRD, ANDERNFALLS KÖNNEN UNTER DRUCK STEHENDES ÖL UND DAMPF AUS DEM FRITTIERBECKEN ENTWEICHEN. DIES FÜHRT ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN.**
- **UM ERNSTHAFTE PERSONENSCHÄDEN ZU VERMEIDEN, DARF DAS GERÄT NICHT OHNE DEN VERRIEGELTEN DECKEL UND ALLE ORNUNGSGEMÄSS INSTALLIERTEN KOMPONENTEN BETRIEBEN WERDEN.**
- **UM ERNSTHAFTE PERSONENSCHÄDEN ZU VERMEIDEN, DARF DER DECKELVERRIEGELUNGSMECHANISMUS NICHT MIT IRGEND EINER KOMPONENTE BESCHÄDIGT WERDEN.**

#### Schließen des Deckels:

1. Senken Sie den Deckel ab, bis der Deckel einrastet.
2. Den Deckelgriff nach vorne bis zum Anschlag ziehen.
3. Den Deckelgriff bis zum Anschlag nach oben ziehen.
4. Den Deckelgriff nach außen (zum eigenen Körper) bis zum Anschlag ziehen.
5. Den Deckelgriff nach unten drücken und den Deckel ordnungsgemäß verriegeln.

### 3-9. BEDIENUNG DES DECKELS (FORTS.)



**WEDER DARF DER GRIFF ANGEHOBBEN WERDEN NOCH DIE DECKELVERRIEGELUNG GEWALTSAM GEÖFFNET WERDEN, BEVOR DAS STEUERSIGNAL ERTÖNT UND IN DER ANZEIGE "DONE" (FERTIG) BLINKT.**

#### Öffnen des Deckels:

1. Den Griff vorsichtig bis zum Anschlag anheben.

2. Den Griff bis zum Anschlag nach hinten drücken.

#### **VORSICHT**

*Den Griff absenken, bevor versucht wird den deckel anzuheben, andernfalls kann dies zu Schäden an dem Deckel führen.*

3. Griff absenken.

4. Den Griff nach hinten drücken.

5. Die vordere Deckelverriegelung entriegeln und den Deckel anheben.

#### **HINWEIS**

Sollte die Bedienung des Deckels schwierig werden, stellen Sie die Verwendung des Frittiergeräts ein und rufen Sie einen Reparaturdienst herbei. Die Kabel müssen ersetzt werden.

**3-10.  
STARTEN**

Falls bei eingeschaltetem Netzschalter die Öltemperatur weniger als 180°F (82°C) beträgt, blinkt die Anzeige und zeigt "START UP" (Starten) "AUTO-MELT" (automatisches Schmelzen) an. Das Öl wird langsam erwärmt, damit es nicht anbrennt. Die Beheizung schaltet sich zyklisch ein und aus, um das Öl langsam zu erhitzen. Wenn die Öltemperatur 215°F (102°C) erreicht, wird der automatische Schmelzmodus beendet und das Frittiergerät beginnt mit dem Aufheizen bis zur automatischen Mischtemperatur von 360°F (182°C).

Während des Startens wird der Bediener anhand einer Anzeige informiert, in der die Stufen des Hochfahrvorgangs als Balkengraphik wiedergegeben werden. Die Stufen sind im einzelnen wie folgt:

- **Melt ("Mlt") (Schmelzen)**-Automatischer Schmelzmodus.
- **Mix ("Mix") (Mischen)**-Automatischer Filter, um sicherzustellen, dass das Öl gemischt und Kältenester vermieden werden.
- **Top Off ("Top") (Auffüllen)**- Prüft, ob der ordnungsgemäße Öl-Füllstand erreicht ist. Falls das Gerät einen niedrigen Ölstand feststellt, wird automatisch Öl nachgefüllt.
- **Polish ("Pol") (Polieren)**--Das Gerät führt einen Polierzyklus aus.



Während jeder Stufe füllt sich der Balken entsprechend dem Fortschritt des Vorgangs auf. Die Dauer der einzelnen Stufen hängt von der Temperatur des Öls bei Beginn des Prozesses und den Einstellungen des Gerätes ab.

Nach Abschluss der Startphase erscheint auf der Anzeige das Hauptkochmenü und das Gerät ist bereit für den Betrieb.



**3-11.  
FÜLLEN DES  
ÖLTANKS**



Wenn der Sensor einen niedrigen Ölstand erkennt, wird die Frittierwanne automatisch aus dem Frischöltank aufgefüllt. Der Bediener sollte je nach Bedarf Frischöl in den Tank nachfüllen. Frisches Öl DARF NICHT direkt in die Frittierwanne gefüllt werden.

1. Den Frischöltank vorne aus dem Frittiergerät herausziehen.
2. Öffnen Sie den Deckel des Frischöltanks und suchen Sie nach den Markierungen an der Innenseite des Tanks.
3. Benutzen Sie frisches Öl, um den Frischöltank bis zu den Markierungen an der Innenseite des Tanks aufzufüllen.
4. Schließen Sie den Deckel und schieben Sie den Tank zurück an seinen Platz.

Wenn der Frischöltank fast leer oder leer ist, zeigt die Anzeige "FILL OIL TANK" (Öltank füllen) an, und das linke Bild in der mittleren Anzeige blinkt, um die Position des Tanks im Frittiergerät anzuzeigen.



Diese Aufforderung erscheint, wenn das Gerät dreimal erfolglos versucht hat, das Öl aufzufüllen.

Befolgen Sie die oben beschriebenen Schritte, um den Tank zu füllen. Sobald der Tank gefüllt ist, drücken Sie die Taste neben "✓OK".

**3-12.  
KONDENSWAS-  
SERTANK**



Überschüssiges Kondenswasser aus dem Becken fließt in den Kondenswassertank ab. Der Tank ist mit einem Überlaufloch ausgestattet, um anzuzeigen, dass der Tank voll ist und geleert werden muss.

Zum Leeren muss der Kondenswassertank vollständig aus der Einheit geschoben werden und in einen Abfluss oder Ausguss ausgeleert werden.

Nach dem Leeren wieder in der Einheit anbringen.

**3-13.  
FILTERPUMPEN-  
MOTOR-  
SCHUTZVORRICH-  
TUNG-MANUELLER  
RESET**

Der Filterpumpenmotor ist an seiner Rückseite mit einer Taste zum manuellen Reset ausgestattet. Warten Sie etwa 5 Minuten, bevor Sie einen Reset dieser Schutzvorrichtung versuchen, damit der Motor Zeit zum Abkühlen hat. Entfernen Sie die Kondenswasser-Wanne, um an die Reset-Taste heranzukommen. Der Reset kostet einige Mühe. Ein Schraubenzieher kann benutzt werden, um die Reset-Taste zu betätigen.



Um Verbrennungen durch spritzendes Öl zu vermeiden, muss vor einem manuellen Reset der Schutzvorrichtung des Filterpumpenmotors der Netzschalter des Geräts auf OFF (Aus) geschaltet werden.

**3-14.  
ZEITPLAN  
FÜR  
REGELMÄSSIGE  
WARTUNG**

Wie alle in der Gastronomie eingesetzten Geräte erfordert das Druckfrittiergerät von Henny Penny Pflege und eine sachgemäße Wartung. Die Tabelle unten bietet eine Zusammenstellung von regelmäßigen Wartungsarbeiten. In den folgenden Absätzen finden Sie vorbeugende Wartungsmaßnahmen, die vom Bediener auszuführen sind.

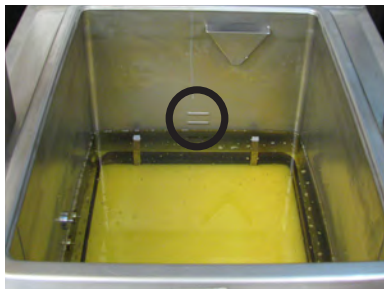
<b>Maßnahme .....</b>	<b>Häufigkeit</b>
Ölwechsel.....	Nach Bedarf
Wechsel der Filterhülle .....	Täglich
Reinigen der Frittierwanne .....	Täglich
Reinigen der Nylatron-Teile .....	Monatlich-Siehe vorbeugende Wartungsmaßnahmen
Einfetten der Umlenkrollen.....	Jährlich-Siehe vorbeugende Wartungsmaßnahmen
Reinigen der Ballastbaugruppe. ....	Monatlich - siehe Vorbeugende Wartung
Überprüfung der Gegengewichtskabel .....	Jährlich-Siehe vorbeugende Wartungsmaßnahmen



Dieses Gerät ist einem WIPE-Modus (Wischmodus) ausgestattet. In diesem Modus kann 10 Sekunden lang die Steuertafel von allen Rückständen gereinigt werden, ohne dabei die Tasten zu betätigen.

1. Drücken Sie zweimal auf (i).
2. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste neben √.
3. Auf der Steuertafel beginnt eine Zeitschaltuhr einen 10 Sekunden dauernden Countdown.
4. Nach Ablauf der 10 Sekunden zeigt die Steuerung wieder den vorhergehenden Bildschirm an.

**3-15.  
ERSTMALIGE  
ÖLFÜLLUNG**



**Abb. 3-3.**

**VORSICHT**

*Beim Aufheizen des Frittiergeräts muss der Ölfüllstand immer über den Heizelementen und auf Höhe der Füllstandsmarkierungen an der Rückwand der Frittierwanne liegen (Abbildung 3-3). Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann einen Brand oder Schäden an dem Frittiergerät verursachen.*

Vor dem Füllen des Beckens müssen die Ölleitungen gespült werden, um sicherzustellen, dass Wasser und verschmutztes Öl vollständig entfernt wurden.

1. GREIFEN SIE AUF DAS "FILTER MENU" ZU (SIEHE ABSCHNITT 3-19 FILTERANWEISUNGEN).
2. "6. FILL FROM OIL TANK" (FÜLLEN AUS DEM ÖLTANK) AUSWÄHLEN.
3. DIE "FILL"-TASTE (FÜLLEN) DRÜCKEN UND HALTEN, BIS FRISCHES ÖL IN DAS BECKEN FLIESST. DIE TASTE LOSLASSEN.
4. Ein Handtuch verwenden, um Wasser und verschmutztes Öl aus dem Becken zu wischen.
5. Es wird empfohlen, in dem offenen Frittiergerät ein hochwertiges Frittieröl zu verwenden. Einige minderwertige Öle haben einen hohen Wasseranteil und verursachen Schaumbildung und Überkochen.

**WARUNG  
VERBRENNUNGSGEFAHR**

**Um beim Eingießen von heißem Öl in die Frittierwanne schwere Verbrennungen zu vermeiden, müssen Handschuhe getragen und ein Spritzen vermieden werden.**

6. Das elektrische Modell benötigt 76 lbs (34,5 kg) Öl. Die Frittierwanne hat 2 Füllstandsanzeigelinien in der Rückwand der Wanne, die anzeigen, wenn das erhitzte Öl den ordnungsgemäßen Füllstand erreicht hat. Abb. 3-3.
7. Kaltes Öl sollte bis zur unteren Linie eingefüllt werden.

**GEFAHR  
ÜBERLAUFRISIKO**

**SICHERSTELLEN, DASS DAS ÖL NIE ÜBER DER OBEREN FÜLLSTANDSLINIE STEHT. EIN NICHTBEACHTEN DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU EINEM ÜBERFLIESSEN VON ÖL AUS DER FRITTIERWANNE FÜHREN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER MATERIALSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.**

**3-16.  
GRUNDLEGENDE  
BEDIENUNG**

Beim ersten Starten des Frittiergeräts und jedesmal, wenn das Frittiergerät aus einem kalten Zustand oder nach dem Abschalten wieder in Betrieb genommen werden soll, müssen die nachfolgenden Abläufe befolgt werden. Dies sind grundlegende, allgemeine Anweisungen.

**! GEFAHR  
ÜBERLAUFRISIKO**

**DIE ROSTE DÜRFEN NICHT ÜBERFÜLLT WERDEN UND ES DÜRFEN KEINE PRODUKTE MIT EINEM SEHR HOHEM FEUCHTIGKEITSGEHALT HINEINGLEGT WERDEN. DIE MAXIMALE PRODUKTMENGE PRO FRITTIERWANNE BETRÄGT 24 LBS (10,9 KG). EIN NICHTBEACHTEN DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU EINEM ÜBERFLIESSEN VON ÖL AUS DER FRITTIERWANNE FÜHREN UND SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER MATERIALSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.**

1. Sicherstellen, dass die Frittierwanne ordnungsgemäß bis zur unteren Füllstandsanzeige mit Öl gefüllt ist.
2. Schalten Sie den NETZSTROM EIN.
3. Warten, bis das Frittiergerät bis zur Solltemperatur aufgeheizt wurde.

**HINWEIS**

Drücken Sie die (i)-Taste, um den eingestellten Wert und die tatsächliche Öltemperatur anzusehen.

**HINWEIS**

Ungefähr 10 Grad vor Erreichen der eingestellten Temperatur schalten sich die Heizelemente zyklisch ein und aus, damit die eingestellte Temperatur nicht überschritten wird. (Proportionalsteuerung)

4. Wählen Sie eine Produkt-Taste und warten Sie, bis die Temperatur den Sollwert erreicht hat. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde, erscheint auf der Anzeige „DROP“ („Absenken“).
5. Tauchen Sie die Roste vor dem Beladen mit dem Produkt in das heiße Fett ein, damit das Produkt nicht an den Rosten anklebt.
6. Die Roste mit dem panierten Produkt auf der unteren Ebene beginnend auf den Träger in dem Deckel schieben, um beschädigte Produkte zu vermeiden.
7. Den Deckel absenken und verriegeln und die Start-Taste drücken.



**3-16.  
GRUNDLEGENDE  
BEDIENUNG  
(FORTS.)**

8. Am Zyklusende wird der Druck automatisch abgebaut, es ertönt ein Alarm und in der Anzeige erscheint "DONE" (fertig). Drücken Sie jetzt die "DONE"-Taste (Fertig).
9. Den Deckel entriegeln und vorsichtig anheben.
10. Die Rostgriffe benutzen, um die Roste mit dem Produkt mit dem oberen Rost beginnend aus dem Träger zu nehmen.

**3-17.  
UMGANG MIT DEM  
ÖL**



**BEFOLGEN SIE DIE NACHFOLGENDEN ANWEISUNGEN, UM EIN ÜBERFLIESSEN DES ÖLS AUS DER FRITTIERWANNE ZU VERHINDERN, WAS SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ ODER MATERIALSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN KÖNNTE.**

1. Um das Öl zu schützen, wenn das Frittiergerät nicht in Gebrauch ist, sollte das Frittiergerät durch Auswahl eines Produktmenüs in den Kühlmodus geschaltet werden.
2. Beim Frittieren paniierter Produkte ist eine Filterung erforderlich, um das Öl sauber zu halten.
3. Der ordnungsgemäße Füllstand des Frittieröls wird automatisch beibehalten. Siehe „Füllen des Öltanks“ wegen der Vorgehensweise zum Füllen des Frischöltanks.
4. Überladen Sie die Roste nicht mit Produkt (maximal 24 lbs (10,9 kg)), und legen Sie keine Produkte mit extrem hohem Feuchtegehalt auf die Roste.

**3-18.  
HAUPTMENÜ**



Das Hauptmenü wird durch Drücken und Festhalten der Menü-Taste (untere linke Ecke auf der Steuertafel) aufgerufen. Nachdem das Menü aktiviert wurde, die Taste loslassen.

Die Hauptmenü-Optionen werden wie folgt angezeigt:

1. FILTER (Filtern)
2. INFO MODE (Info-Modus)
3. USB/DATA (USB/Daten)
4. PROGRAM (Programm)
5. CLOCK SET (Zeiteinstellung)
- x. EXIT MENU (Menü verlassen)

**3-19.  
FILTERANWEISUN-  
GEN**



**BEI LÄNGEREM GEBRAUCH SINKT DER FLAMMPUNKT DES ÖLS. ENTSORGEN SIE DAS ÖL, SOBALD ZEICHEN EINER ÜBERMÄSSIGEN RAUCH- ODER SCHAUMBILDUNG AUFTRETEN. SCHWERE VERBRENNUNGEN, VERLETZUNGEN, BRÄNDE UND/ODER MATERIALSCHÄDEN KÖNNEN DIE FOLGE SEIN.**

Das Henny Penny 8-Hähnchen-Elektrofrittiergerät führt eine automatische Reinigung beim morgendlichen Starten sowie eine automatische Filtrierung nach jedem Kochzyklus durch und erfordert eine „tägliche“ Wartungsfiltrierung jeweils nach dem Hochbetrieb zur Mittagszeit und am Ende des Tages.

Das Öl unmittelbar nach einem Kochzyklus filtern, wenn die Öltemperatur im Kühlmodus ist.

**VORSICHT**

*Lassen Sie das Öl bei einer Temperatur von 250° F (121° C) oder niedriger ab. Höhere Temperaturen haben zur Folge, dass Verkrustungen an den Stahlflächen der Frittierwanne anbrennen, nachdem das Fett abgelassen wurde.*

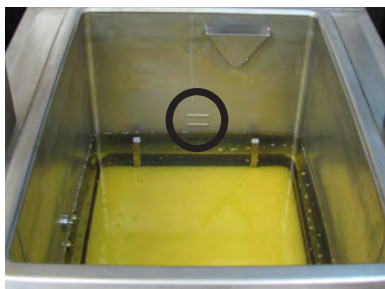
1. Drücken und halten Sie bis auf der Anzeige \*MAIN\* (Haupt-) erscheint.
2. Drücken Sie 1, um zum „Filter“-Menü zu gelangen. Die Tasten neben den Pfeilen auf der Anzeige verwenden, um zur nächsten Gruppe von Optionen zu gelangen.
3. Die Menü-Taste erneut drücken, um zur nächsten Gruppe von Optionen zu gelangen.



**Filteroptionen:**

1. QUICK (Schnell)
2. DAILY (Täglich)
3. POLISH (Polieren)
4. DRAIN TO PAN (In die Auffangwanne ablassen)
5. FILL FROM PAN (Aus der Auffangwanne füllen)
6. FILL FROM OIL TANK (Aus dem Öltank füllen)
7. DISPOSE (Entsorgen)
8. CLEAN-OUT (Reinigen)
9. FILL FROM BULK (Aus dem Vorrat füllen)
- x. EXIT MENU (Menü verlassen)

**3-19.  
FILTERANWEISUN-  
GEN  
(FORTS.)**



**Schnellfiltrierung**

Option 1 ermöglicht Ihnen, ein Schnellfiltern des Öls durchzuführen. Nach jedem Kochzyklus führt das Frittiergerät automatisch ein Schnellfiltern durch. Wahlweise können Sie dies über diese Option zu jeder beliebigen Zeit durchführen.

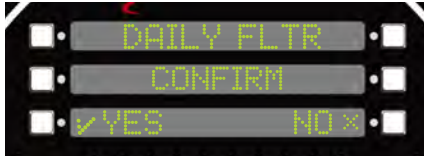
1. Nachdem Sie 1 für "QUICK FILTER" (Schnellfiltrierung) gedrückt haben, erscheint eine "CONFIRM" (Bestätigen)-Aufforderung auf der Anzeige. Sie können durch Drücken der Taste neben dem X abbrechen oder Sie bestätigen durch Betätigen der Taste neben dem ✓.
2. Sobald Sie mit YES (Ja) bestätigt haben, öffnet sich der Abfluss automatisch und das Öl beginnt, abzufließen. Auf der Anzeige erscheinen nach unten weisende Pfeile, um das Abfließen anzuzeigen.

**HINWEIS**

Während dieses Filterzyklus wird das Öl nicht vollständig abgelassen. Ein gewisser Ölstand bleibt während des Filterns erhalten. Solange die Filtrierung noch läuft, werden die nach oben und unten weisenden Pfeile auf der Anzeige entsprechend einer Light Ray Tracing-Sequenz angezeigt.

3. Nach kurzer Zeit schließt der Abfluss, und das Öl kehrt in die Wanne zurück. Kurz vor Ende des Füllens gibt die Anzeige einen Piepton aus und eine Zeitschaltuhr beginnt unten links mit einem Countdown. Auf der Anzeige erscheinen nach oben weisende Pfeile, um den laufenden Füllvorgang anzuzeigen.
4. Unter Umständen erkennt das Frittiergerät nicht, dass das Öl in die Wanne zurückfließt und fragt "IS Pot FILLED?" (Ist die Wanne gefüllt?).
5. Den Füllstand des Öls prüfen, um zu bestätigen, dass das Öl vollständig in das Becken zurückgeflossen ist. Wenn das Öl die korrekte Füllstandsanzeige in der Wanne erreicht hat, "YES" (Ja) drücken. Wenn das Öl die Füllstandsanzeige noch nicht erreicht hat, "NO" (Nein) drücken, und die Pumpe setzt das Pumpen fort.

**3-19.  
FILTERANWEISUN-  
GEN  
(FORTS.)**



**Tägliches Filtern**

Option 2 ermöglicht Ihnen, ein tägliches Filtern des Öls durchzuführen. Bei diesem Filterzyklus wird das Becken vollständig entleert, so dass der Bediener in der Lage ist, das Becken zu reinigen.

1. Nachdem Sie 2 für "DAILY FILTER" (Tägliches Filtern) gedrückt haben, erscheint eine "CONFIRM" (Bestätigen)-Aufforderung auf der Anzeige. Sie können durch Drücken der Taste neben dem X abbrechen oder Sie bestätigen durch Betätigen der Taste neben dem √.
2. Sobald Sie mit YES (Ja) bestätigt haben, öffnet sich der Abfluss automatisch und das Öl beginnt, abzufließen. Auf der Anzeige erscheinen nach unten weisende Pfeile, um die ablaufende Entleerung anzuzeigen.
3. Während das Öl abfließt, erscheint ein Bürstensymbol, um Sie daran zu erinnern, das Becken zu scheuern. Eine Bürste verwenden und die Wände und den Boden der Wanne scheuern.
4. Auf der Anzeige erscheinen drei Aufforderungen. "Fill" (Füllen), "Wash" (Waschen), "Drain" (Ablassen).
  - Wählen Sie die "WASH"-Option, um alle Krümel durch den Abfluss zu spülen. Das Gerät beginnt mit dem Waschzyklus. Die Anzeige zeigt "WASHING" (Waschen läuft). Nach Abschluss des Vorgangs erscheinen auf der Anzeige wieder die Optionen.
  - Sie können den Waschzyklus jederzeit durch Drücken der Taste neben "STOP" anhalten.
5. Nachdem die Wanne gescheuert und gespült wurde, "FILL" (Füllen) drücken, damit das Öl in das Becken zurückfließt.
6. Nach kurzer Zeit schließt der Abfluss, und das Öl kehrt in die Wanne zurück. Kurz vor Ende des Füllens gibt die Anzeige einen Piepton aus und eine Zeitschaltuhr beginnt unten links mit einem Countdown. Auf der Anzeige erscheinen nach oben weisende Pfeile, um den laufenden Füllvorgang anzuzeigen.
7. Sobald die Zeitschaltuhr abgelaufen ist, erscheint auf der Anzeige die Aufforderung "IS Pot FILLED?" (Ist das Becken gefüllt?).
8. Den Füllstand des Öls prüfen, um zu bestätigen, dass das Öl vollständig in das Becken zurückgeflossen ist. Wenn das Öl die korrekte Füllstandsanzeige in der Wanne erreicht hat, "YES" (Ja) drücken. Wenn das Öl die Füllstandsanzeige noch nicht erreicht hat, "NO" (Nein) drücken, und die Pumpe setzt das Pumpen fort.

**3-19.  
FILTERANWEISUN-  
GEN  
(FORTS.)**



**Polieren**

Option 3 ermöglicht Ihnen, das Öl zu polieren.

1. Nachdem Sie 3 für "POLISH" (Polieren) gedrückt haben, erscheint eine "CONFIRM" (Bestätigen)-Aufforderung auf der Anzeige. Sie können durch Drücken der Taste neben dem X abbrechen oder Sie bestätigen durch Betätigen der Taste neben dem ✓.
2. Sobald Sie mit YES (Ja) bestätigt haben, öffnet sich der Abfluss automatisch und das Öl beginnt, abzufließen. Auf der Anzeige erscheinen nach unten weisende Pfeile, um die ablaufende Entleerung anzuzeigen.
3. Eine Zeitschaltuhr erscheint in der linken unteren Ecke der Anzeige und wird für 15:00 Minuten angezeigt. Das Öl zirkuliert bis zum Ablauf der Zeit.
4. Nach Abschluss der Reinigungsvorgangs wird angezeigt, dass das Öl in das Becken zurückfließt.
5. Nach kurzer Zeit gibt die Anzeige einen Piepton aus und eine Zeitschaltuhr startet.
6. Sobald die Zeitschaltuhr abgelaufen ist, erscheint auf der Anzeige die Aufforderung "IS Pot FILLED?" (Ist das Becken gefüllt?).
7. Den Füllstand des Öls prüfen, um zu bestätigen, dass das Öl vollständig in das Becken zurückgeflossen ist. Wenn das Öl die korrekte Füllstandsanzeige in der Wanne erreicht hat, "YES" (Ja) drücken. Wenn das Öl die Füllstandsanzeige noch nicht erreicht hat, "NO" (Nein) drücken, und die Pumpe setzt das Pumpen fort.



**3-20.  
ABFALLENTSOR-  
GUNG**

Option 7 geht zu "DISPOSE" (Entsorgen). Die Altölentsorgungsoption ermöglicht eine Entsorgung des Öls aus der Auffangwanne in einen außenliegenden Altöltank.

Bestätigen, dass die Steuerungseinstellungen den örtlichen Vorgaben entsprechen. Siehe „Special Programming“ (Sonderprogrammierung) wegen weiterer Details zum Einrichten.

1. Auf der Anzeige erscheint "DRAIN Pot?" (Becken entleeren). Die Taste neben "✓" für „JA“ drücken. Während das Öl in die Ablasswanne fließt, wird "DRAINING" (Ablassen läuft) angezeigt.

Sollte zu irgendeinem Zeitpunkt das Ablassen abgebrochen werden müssen, wird durch Drücken der "x!"-Taste der Vorgang gestoppt und die Optionen "Fill" (Füllen), "RESUME" (Fortfahren), oder "QUIT" (Beenden) werden angezeigt.

"FILL" (Füllen) - Das abgelassene Öl ist zurück in das Becken geflossen.

"RESUME" (Fortfahren) - Der Ablassvorgang wird fortgesetzt.

"QUIT" (Beenden) - Rückkehr zum "FILTER"-Menü

2. Als nächstes erscheint die Aufforderung "PURGE" (Spülen). Dieser Schritt dient dazu, die Leitungen von Altöl zu befreien.

Die "PUMP"-Taste (Pumpen) auf der Anzeige drücken und halten und das Becken beobachten. Sobald sauberes Öl aus den Düsen kommt, lassen Sie die Taste los. Lassen Sie genügend Zeit zu, damit das Altöl vollständig in die Auffangwanne abfließen kann.

3. Sobald alles alte Öl ausgespült wurde, drücken Sie auf die "NEXT" (Weiter)-Taste.
4. Auf der Anzeige steht "DISPOSE" (Entsorgen). Drücken Sie die "PUMP" (Pumpen)-Taste und lassen Sie los. Das Altöl in der Auffangwanne wird nun entsorgt.
5. Sobald das Altöl vollständig aus der Auffangwanne entleert wurde, drücken Sie die "STOP"-Taste, um den Pumpenmotor abzuschalten.
6. Sicherstellen, dass das Öl vollständig aus der Auffangwanne entfernt wurde. Falls ein weiteres Pumpen erforderlich ist, drücken Sie auf "PUMP", um fortzufahren. Drücken Sie dann auf "STOP", wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
7. Drücken Sie auf "done" (Fertig) und es erscheint "EXIT?" (Beenden?). Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, drücken Sie auf "✓YES" (Ja).
8. Falls der Stromschalter des Frittiergeräts eingeschaltet ist, erscheint auf der Anzeige "TURN OFF UNTIL FILLED" (Bis zum Auffüllen abschalten). Die Anzeige bleibt solange stehen, bis das Frittiergerät abgeschaltet wird.
9. Achten Sie darauf, dass das Frittiergerät mit neuem Öl befüllt wird, bevor Sie es wieder anschalten.

**3-21.  
AUSWECHSELN  
DER FILTERHÜLLE**

Die Filterhülle sollte täglich ausgewechselt werden oder wenn sie mit Krümeln verstopft ist.

Siehe den Abschnitt „Zusammenbau der Ablasswanne“ wegen Anweisungen.

**⚠️ WARNUNG  
VERBRENNUNGSGEFAHR**

**Benutzen Sie ein Schutztuch oder Handschuhe, wenn Sie die Filtereinheit abnehmen, sonst können schwere Verbrennungen die Folge sein. Wird die Filterwanne bewegt, während sie voll Öl ist, achten Sie sorgsam darauf, jegliches Spritzen zu vermeiden, sonst können schwere Verbrennungen die Folge sein.**

**HINWEIS**

Stellen Sie sicher, dass Filtersiebe, Krümelfang und Filterspannen ganz trocken sind, bevor die Filtereinheit wieder zusammengesetzt wird, da sonst das Filterpapier vom Wasser aufgelöst wird.

**3-22.  
REINIGUNGSMO-  
DUS**

**VORSICHT**

*Benutzen Sie keine Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungs-/Desinfektionsmittel die Chemikalien mit Chlor, Brom, Jod oder Ammoniak enthalten, da diese das Edelstahlmaterial angreifen und die Lebensdauer des Gerätes verringern können.*

*Benutzen Sie keinen Wasserstrahl (Druckreiniger) zum Reinigen des Gerätes, da dies zu Schäden an den Komponenten führen kann.*

**HINWEIS**

Sicherstellen, dass die Innenseite der Frittierwanne, die Öffnung des Ablassventils und alle Teile, die mit dem neuen Öl in Berührung kommen, so trocken wie möglich sind.

**⚠️ GEFAHR  
BRANDGEFAHR**

**DEN DECKEL NICHT SCHLIESSEN, WENN SICH WASSER UND/ODER REINIGUNGSMITTEL IN DEM FRITTIERBECKEN BEFINDEN. UNTER DRUCK STEHENDES WASSER WIRD ÜBERHITZT, WENN DER DECKEL GEÖFFNET WIRD, ENTWEICHENDES WASSER UND DAMPF FÜHREN ZU SCHWEREN VERBRENNUNGEN.**

**3-22.  
REINIGUNGSMO-  
DUS  
(FORTS.)**

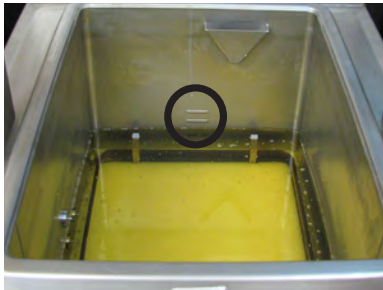
Nach der erstmaligen Installation des Frittiergeräts und ebenso vor jedem Ölwechsel, sollte die Frittierwanne wie folgt gründlich gereinigt werden.

1. Stellen Sie sicher, dass das Öl ordnungsgemäß entsorgt wird. Falls das Gerät Altöl enthält, siehe Abfallentsorgung (Abschnitt 3-20) wegen Anweisungen.
2. Den Netzschalter auf AUS stellen.



Es wird empfohlen, das Frittiergerät oder die Filterauffangwanne nicht zu bewegen, während sie heißes Öl enthalten. Heißes Öl kann herausspritzen und schwere Verbrennungen verursachen. Die Filterwanne muss so weit wie möglich unter die Frittierwanne geschoben werden und der Deckel muss angebracht sein. Sicherstellen, dass die Öffnung im Deckel auf den Auslass ausgerichtet ist, bevor der Auslass geöffnet wird. Nicht Befolgen dieser Anweisungen kann ein Verspritzen von Öl verursachen und Verletzungen zur Folge haben.

3. Den Deckel anheben, die Roste und den Träger von dem Deckel entfernen, um den Deckel so kippen, dass der Deckel das Reinigen nicht beeinträchtigt.
4. Das Becken bis zur Hälfte zwischen dem Boden und den Ölfüllstammarkierungen mit warmem Wasser füllen.
5. 8 bis 10 Unzen der Reinigungslösung für Frittiergeräte hinzufügen.



Tragen Sie beim Reinigen der Frittierwanne zum Schutz gegen Chemikalienspritzer stets eine Brille oder eine Gesichtsmaske und Schutzhandschuhe aus Gummi, da die Reinigungslösung stark alkalisch ist. Vermeiden Sie, dass die Lösung durch Spritzen oder auf andere Weise in Kontakt mit Ihren Augen oder Ihrer Haut gerät. Schwere Verbrennungen und mögliches Erblinden sind die Folgen. Lesen Sie sorgfältig die Anweisungen für das Reinigungsmittel. Falls die Lösung in Kontakt mit Ihren Augen kommt, spülen Sie gründlich mit kühlem Wasser und suchen Sie sofort einen Arzt auf.



6. Füllen Sie weiteres warmes Wasser in das Becken, so dass das Wasser bis zum Krümelrand an der Innenseite des Beckens reicht.
7. Abhängig von dem bevorzugten Reinigungsverfahren, zu dem entsprechenden nachfolgenden Abschnitt gehen und das Reinigen fortsetzen.

**Reinigung durch Kalteinweichen**

8. Wenn die Einheit nicht ausgeschaltet ist, zeigt die Steuereinheit die Aufforderung "TURN FRYER OFF" (Frittiergerät ausschalten).
9. Bei ausgeschaltetem Frittiergerät ist in der Anzeige "-OFF-" "(soaking)" (AUS - Einweichen)" mit "done√" (fertig)" in der unteren rechten Ecke der Anzeige zu lesen.
10. Eine Scheuerbürste verwenden, um die Wannenwände regelmäßig zu scheuern, damit Krümel und Rückstände gelockert werden.



**3-22.  
REINIGUNGSMO-  
DUS  
(FORTS.)**



11. Sobald die gemäß der Einschätzung des Benutzers gewünschte Zeit abgelaufen ist, die Taste neben "done✓" (fertig) drücken.
12. Auf der „Anzeige erscheint "DONE SOAKING?" (Einweichen beendet). "YES" "NO" (Ja Nein). Wenn das Einweichen noch nicht beendet wurde "NO" (Nein) drücken, um zu dem Bildschirm "OFF" "(soaking)" zurückzukehren.

Wenn der Einweichprozess beendet wurde, die Taste neben "YES" (Ja), um die REINIGUNG fortzusetzen: Abschnitt ABLASSEN DES WASSERS

Die Taste neben "next▶" (Weiter) drücken, um mit das Ablassen des Wassers fortzusetzen. Siehe REINIGUNG: Abschnitt ABLASSEN DES WASSERS

**Reinigung: Ablassen des Wassers**

In der Anzeige wird "IS CART OR PAN IN PLACE?" (Ist der Wagen oder die Auffangwanne bereit?) angezeigt: Ein Eimer, ein Kübel oder die Auffangwanne müssen unter dem Auslass angebracht werden, bevor das Entleeren fortgesetzt wird.

**HINWEIS**

Wenn die Auffangwanne verwendet wird, müssen alle Innenteile entfernt werden, sodass die Auffangwanne leer ist. Der Deckel DARF NICHT auf die Auffangwanne gesetzt werden. Sie muss für diesen Vorgang offen bleiben.

Beim Platzieren DARF die Auffangwanne unter der Einheit NICHT zu weit nach hinten geschoben werden. Unter die Einheit schieben, sodass die Auffangwanne unter dem Ablass ist, aber auch noch eingesehen werden kann.

13. Sobald, der Eimer, der Kübel oder die Auffangwanne bereit ist, die Taste neben "YES" (Ja) drücken.
14. Auf der Anzeige erscheint "▼DRAIN (hold)" (Entleeren (halten)). Die beleuchtete Taste drücken und halten. Das Wasser startet, aus dem Eimer/Kübel/der Auffangwanne abzufließen.
15. Sobald der Füllstand des Wassers einen bequemen Stand erreicht hat, die Taste loslassen und das Wasser wird nicht weiter abfließen.
16. Den Eimer/Kübel/die Auffangwanne unter dem Frittiergerät herausnehmen und entsorgen.
17. Die folgenden Schritten wiederholen, bis das Becken leer ist.
18. Sobald das Becken leer ist, die Taste neben "next▶" (Weiter) drücken.
19. Die Anzeige fragt "IS POT EMPTY?" (Ist das Becken leer?). Bestätigen, dass das Wasser vollständig aus dem Becken entfernt wurde. Falls dies der Fall ist "✓YES" (Ja) drücken. Andernfalls "NOx" (Nein) drücken und den Entleerungsprozess fortsetzen.

**3-22.  
REINIGUNGSMO-  
DUS  
(FORTS.)**



### **Becken mit sauberem Wasser ausspülen**

20. Den Eimer/Kübel/das Auffangbecken unter dem Ablass anbringen.
21. Auf dem Bildschirm ist zu lesen “▼OPEN DRAIN” (Ablass öffnen). Die Taste drücken, um den Ablass vollständig zu öffnen.
22. Bei geöffnetem Ablass sauberes Wasser verwenden, um die Seitenwände und den Boden des Beckens abzuspielen.  
  
Sicherstellen, dass der aufnehmende Behälter nicht überfüllt wird.
23. Wenn das Spülen beendet wurde, die Taste neben “▶◀CLOSE DRN” (Ablass schließen) drücken.
24. Den Behälter unter dem Frittiergerät herausnehmen und entsorgen.
25. Die folgenden Schritte nach Bedarf wiederholen, um sicherzustellen das das Reinigungsmittel vollständig aus dem Becken entfernt wurde.
26. Sobald das Becken vollständig von mit Chemikalien verunreinigtem Wasser sauber gespült wurde, die Taste neben “next▶” (Weiter) drücken.

### **Säubern der Ölleitungen**

Dieser Schritt dient dazu, verbliebenes Wasser, das eventuell durch das Reinigen und das Spülen in den Ölleitungen zurückgeblieben ist, vollständig aus diesen zu entfernen.

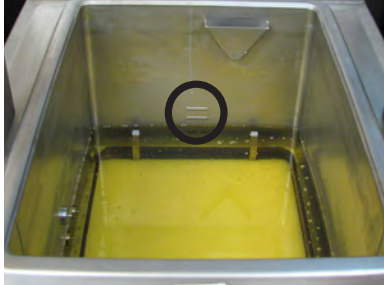
Bestätigen, dass der Frischöltank frisches Öl enthält.

27. In der Anzeige ist zu lesen “=PURGE=”▶PUMP” (Säubern, ▶ Pumpen).
28. Die Taste neben “▶PUMP” (Pumpen) drücken, bis sauberes, frisches Öl durch die Düsen im Boden des Beckens kommt.
29. Um das Öl aus dem Becken zu entfernen, siehe auch den Abschnitt **Becken mit sauberem Wasser ausspülen**.
30. Sobald das Becken leer ist, die Taste neben “next▶” (Nächster) drücken.

### **Becken auswischen**

31. Auf dem Bildschirm ist zu lesen “==WIPE==”▼OPEN DRAIN” (Auswischen, Ablass öffnen).
32. Einen Eimer, Kübel oder eine Auffangwanne unter das Frittiergerät stellen.
33. Die Taste neben “▼OPEN DRAIN” (Ablass öffnen) drücken, um den Ablass vollständig zu öffnen.
34. Ein sauberes Tuch verwenden, um die Seitenwände und den Boden des Beckens abzuwischen. Das restliche verbliebene Wasser und alle Rückstände vollständig durch den Ablass leiten.
35. Die Taste neben “▶◀CLOSE DRN” (Ablass schließen) drücken, um den Ablass vollständig zu schließen.

**3-22.  
REINIGUNGSMO-  
DUS  
(FORTS.)**



36. Den Eimer/Kübel/die Auffangwanne entfernen und den Inhalt entsorgen.
37. Die Taste neben "next▶" (Weiter) drücken..

**Bestätigen zum Verlassen**

38. In der Anzeige erscheint "EXIT CLEAN-OUT?" (Reinigung verlassen?).
39. Sobald der Reinigungsprozess beendet ist, die Taste neben "√YES" (Ja) drücken.
40. Wenn der Ablass geöffnet ist, wird die Steuereinheit den Ablass automatisch schließen.
41. In der Anzeige erscheint "KEEP OFF UNTIL FILLED" (Ausgeschaltet lassen, bis das Füllen beendet wurde).
42. Wenn der Netzschalter in der ON-Stellung (An) ist, muss er in die OFF-Stellung (Aus) bewegt werden, um die Einheit auszuschalten.
43. Das Becken mit dem frischen Öl bis zur unteren Markierung füllen.
44. Sobald das Becken mit frischem Öl gefüllt ist, ist das Frittiergerät bereit für den Normalbetrieb.

**3-23.  
VORBEUGENDE  
WARTUNG**



**Reinigung der Nylatron-Teile - Monatlich**

1. Sprühen Sie den biologisch abbaubaren, lebensmittelechten Entfettungsschaum von Henny Penny (Artikel-Nr. 12226) auf die Nylatronteile.
2. Bewegen Sie den Deckel mehrmals nach oben und unten, um das Entfettungsmittel zu verteilen.
3. Wischen Sie die Nylatron-Teile ab, um Verschmutzungen durch Lebensmittel, Fett und Rückstände des Entfettungsmittel zu entfernen.

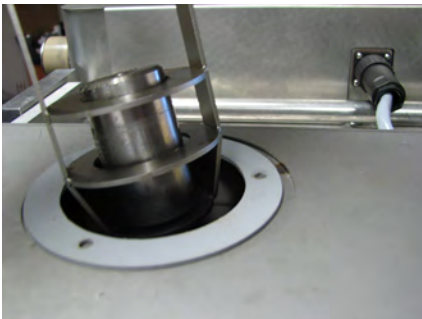
**Einfetten der Umlenkrollen - Jährlich**

Die Umlenkrollen an der Rückseite des Frittiergeräts sollten mindestens einmal im Jahr eingefettet werden, damit sich der Deckel leicht bewegt.

1. Nehmen Sie die hintere Abdeckung des Frittiergeräts ab.
2. Benutzen Sie ein hochwertiges Schmiermittel (Spindle Lube, Artikel-Nr. 12124), tragen Sie eine kleine Menge des Schmiermittels auf alle vier (4) Rollen, sowohl die oberen als auch die unteren, auf. Achten Sie darauf, sowohl die linken als auch die rechten Rollen zu schmieren.



**3-23.  
VORBEUGENDE  
WARTUNG  
(FORTS.)**



Reinigen des Ballasts - Monatlich



**DIE BALLASTBAUGRUPPE DARF NICHT  
ENTFERNT WERDEN, WÄHREND DAS  
FRITTIERGERÄT IN BETRIEB IST,  
ANDERNFALLS FÜHRT DIES ZU SCHWEREN  
VERBRENNUNGEN ODER ANDEREN  
VERLETZUNGEN.**



**Den Dampfzug ausreichend lange abkühlen  
lassen, bevor mit den folgenden Schritten  
fortgefahren wird.**

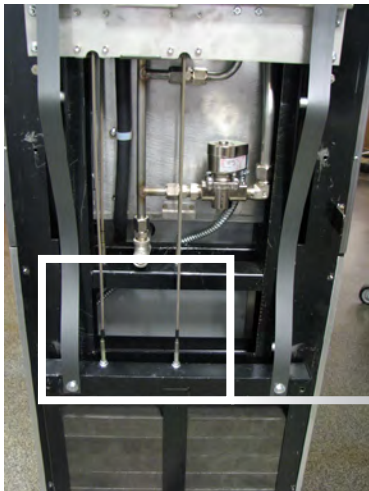
1. Die 3 Fingerschrauben lockern, mit denen der Dampfzug auf der Oberseite des Frittiergeräts befestigt ist. Die Schrauben **DÜRFEN NICHT** vollständig aus dem Dampfzug entfernt werden.
2. Den Dampfzug von dem Frittiergerät abziehen, wodurch der Ballast freigelegt wird.
3. Mit einem Handtuch Ablagerungen von dem Ballast abwischen.
4. Die Dichtung auf die dafür vorgesehene Stelle legen, wobei sie auf die 3 Schraubenlöcher ausgerichtet wird.
5. Den Dampfzug wieder an seinem Einbauort anbringen und die 3 Fingerschrauben festziehen.



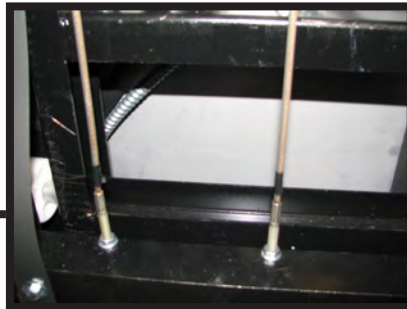
**3-23.  
VORBEUGENDE  
WARTUNG  
(FORTS.)**



Abb. 1



Ansicht der Gegengewichte bei abgenommener Abdeckung



**Überprüfung der Gegengewichtskabel-Jährlich**

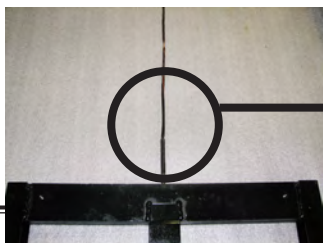
Henny Penny 8-Hähnchen-Frittiergeräte verwenden zwei Kabel für den Gegengewichtsmechanismus, der das Anheben und Absenken des Deckels erleichtert. Die Kabel sollten jährlich visuell inspiziert werden, entweder im Rahmen eines geplanten Wartungsprogramms oder während einer routinemäßigen Servicemaßnahme. Kabel, die mehr als 10 Jahre alt sind, sollten ungeachtet des Ergebnisses der Überprüfung ersetzt werden.

**HINWEIS**

Sollte die Bedienung des Deckels schwierig werden, stellen Sie die Verwendung des Frittiergeräts ein und rufen Sie einen Reparaturdienst herbei. Die Kabel müssen ersetzt werden.

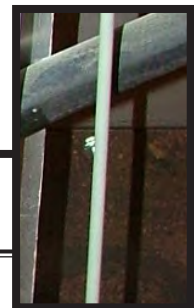
1. Benutzen Sie einen 3/8 Zoll Steckschlüssel und entfernen Sie die 6 Schraubenmuttern außen um den Rand der hinteren Abdeckung herum, wie in Abbildung 1 gezeigt.
2. Heben Sie die hintere Abdeckung an und ziehen Sie unten, um sie von den Gewindestiften zu lösen.
3. Untersuchen Sie die Gegengewichtskabel. Falls sich bei den Kabeln Risse im Mantel finden, Stücke im Mantel fehlen oder anderen offensichtliche Anzeichen von Abnutzung zu erkennen sind, rufen Sie einen Reparaturdienst an, um beide Kabel zu ersetzen.

*ERSETZEN, WENN SIE NICHT OK SIND  
Risse im Mantel sind ein offensichtliches Anzeichen von Abnutzung*



**VORSICHT**

*OK  
Keine Anzeichen von Abnutzung oder Rissen*







# ABSCHNITT 4: PROGRAMMIERUNG

## 4-1. PROGRAMM-MENÜ



Dieser Abschnitt erklärt den Umgang mit dem Programmier-Menü ("PROG"), das Zugriff auf die Produkte, Koch- und Sonderprogramme bietet.

- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. PRODUCTS (Produkte)              | 6. FILTER CONTROL (Filtersteuerung) |
| 2. COOK MENUS (Kochmenüs)           | 7. TECH MODE (Technikmodus)         |
| 3. SPECIAL PROGRAM (Sonderprogramm) | 8. STATS MODE (Statistikmodus)      |
| 4. DATA COMM (Datenaustausch)       | 9. LANGUAGE (Sprache)               |
| 5. HEAT CONTROL (Heizungssteuerung) | x. EXIT MENU (Menü verlassen)       |

## 4-2. PRODUKT-PROGRAMMIERUNG



Dieser Abschnitt beschreibt, wie man ein neues Produkt programmiert und an einem leeren Speicherplatz speichert oder ein bestehendes Produkt überschreibt.

- Drücken und halten Sie die -Taste, bis in der Anzeige \*MAIN\* (Hauptmenü) erscheint.
- Wählen Sie "4. PROG" (Programmierung).
- Wählen Sie "1. PRODUCTS" (Produkte).
- Geben Sie den Code 1,2,3 ein. In der Anzeige erscheint die aktuelle Speicherplatzbelegung der Produkte.
- Benutzen Sie die Tasten neben + oder -, um durch die Liste der Produkte zu navigieren und wählen Sie dasjenige, das Sie programmieren möchten.
- Sobald das gewünschte Produkt in der Mitte der Anzeige erscheint, gelangen Sie durch Drücken der rechten Pfeiltaste zum ersten Schritt, um dieses Produkt zu programmieren.
- Drücken Sie die Taste neben "<-change" (ändern), um den Namen zu ändern. Der Name wird im Titel-Feld der Anzeige angegeben.
- Den Nummernblock verwenden, um einen Buchstaben auszuwählen:



Die Tasten neben den unteren Pfeilen verwenden, um zu dem nächsten Buchstaben- oder Zahlenliste zu navigieren.



- Bildschirm 1 - „ABCDEFGHIJ“
- Bildschirm 2 - „KLMNOPQRST“
- Bildschirm 3 - „UVWXYZ + - /“
- Bildschirm 4 - „1234567890“
- Bildschirm 5 - „Einfg Entf Enter“

**4-2.  
PRODUKT-  
PROGRAMMIERUNG  
(FORTS.)**



9. Drücken Sie die Taste neben  $\sqrt{\quad}$ , um die Fertigstellung zu bestätigen.
10. Drücken Sie die rechte Pfeiltaste, um zu "LINK ID" (Verknüpfungs-ID) zu gelangen. Die Verknüpfungs-ID ist das, was im Kochmenü angezeigt wird. Sie wird als Abkürzung oder Kurzname verwendet.



Drücken Sie die Taste neben "<-change" (ändern), um die Verknüpfungs-ID zu ändern.

11. Die Tasten des Nummernblocks verwenden, um die Buchstaben zu ändern. Nach Beendigung die rechte Pfeiltaste drücken, um zu "COOK TIME" (Kochzeit) zu gelangen.



12. Die Tasten des Nummernblocks verwenden, um die Minuten der Zeitschaltuhr zu ändern. Nach Beendigung die rechte Pfeiltaste drücken, um zu "STEP 2 AT" zu gelangen.



13. "STEP 2 AT" ermittelt, wann die nächsten Einstellungen der Solltemperatur aktiviert wird. Die Tasten des Nummernblocks verwenden, um die Zeit zu ändern, dann die rechte Pfeiltaste drücken, um zu "STEP 3 AT" zu gelangen.

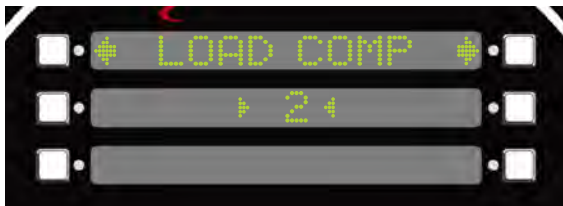


14. Bei jedem Schritt 0:00 eingeben und dadurch wird der Kochzyklus automatisch beendet. Die Taste neben dem rechten Pfeil verwenden, um zu "TEMP 1" zu gelangen.



15. Die Tasten des Nummernblocks verwenden, um die Zahlen der Temperatur zu ändern. Nach Beendigung die rechte Pfeiltaste drücken, um zu "TEMP 2" (Temperatur 1) zu gelangen.

**4-2.  
PRODUKT-  
PROGRAMMIERUNG  
(FORTS.)**





16. Die Tasten des Nummernblocks verwenden, um die Zahlen der Temperatur zu ändern. Nach Beendigung die rechte Pfeiltaste drücken, um zu "ALARM 1" zu gelangen.
17. Die Tasten des Nummernblocks verwenden, um die Zahlen der für die Alarmzeit zu ändern. Nach Beendigung die rechte Pfeiltaste drücken, um zu "LOAD COMP" (Beladungsausgleich) zu gelangen.
18. Die Tasten des Nummernblocks verwenden, um den "LOAD COMP"-Wert (Beladungsausgleichswert) einzugeben. Eine Einstellung von 0 deaktiviert die Beladungsausgleichsfunktion.
19. Die Tasten + oder - verwenden, um den "LOAD COMP REF" (Beladungsausgleichsbezugswert) auf "SETPT" (Sollwert) oder "OTHER" (Anderer) einzustellen.  
  
Wenn "OTHER" ausgewählt wird, die rechte Pfeiltaste drücken, um zu "LC REF TEMP" (Beladungsausgleichsbezugstemperatur) zu gelangen.
20. Den Nummernblock verwenden, um eine Temperatur für den Beladungsausgleichsbezugswert einzugeben. Zur Bestätigung ✓ drücken. Den rechten Pfeil drücken, um zu "FULL HEAT" (Maximale Heizung) zu gelangen.
21. Den Nummernblock verwenden, um die Zeitdauer einzugeben, während der die Heizung mit voller (thermostatischer) Kraft am Beginn des Kochzyklus angewandt wird, bevor die Steuereinheit auf ein "PC"-gesteuerte (impulsgesteuertes) Heizen umschaltet. Dann zur Bestätigung ✓ drücken. Den rechten Pfeil drücken, um zu "PC FACTOR" (Impulssteuerungsfaktor) zu gelangen.
22. Den Nummernblock verwenden, um den Temperaturbereich für das impulsgesteuerte Heizen einzugeben. Dies ist die Anzahl an Graden unterhalb der Solltemperatur (während des Kochens), bei der ein impulsgesteuertes Heizen verwendet wird, was beim Vermeiden eines Überkochens hilfreich sein kann. Je geringer die Einstellung ist, desto mehr nähert sie sich eine thermostatischen Heizungssteuerung an. Ein Einstellung auf 0, veranlasst die Einheit mit voller Heizung zu kochen. Zur Bestätigung ✓ drücken. Den rechten Pfeil drücken, um zu "BATCH SIZE REQD?" (Beschickungsumfang erforderlich?) zu gelangen.
23. "BATCH SIZE REQD?" (Beschickungsumfang erforderlich?) gilt für Einheiten mit Online-Darstellungssystemen. "YES" (Ja) auswählen, fordert den Benutzer auf nach dem Kochen, eine Beschickungsgröße einzugeben.



**4-3.  
SONDERPRO-  
GRAMMIERUNG**

Dieser Abschnitt erklärt, wie auf die Sonderprogrammierung der Steuerung zugegriffen wird, um Kochmenüs, die Uhr und andere Funktionen zu programmieren.

1. Drücken und halten  Sie bis auf der Anzeige \*MAIN\* (Haupt-) erscheint.
2. Geben Sie folgenden Code ein: 1, 2, 3
3. Drücken Sie erneut die -Taste, um auf die nächste Gruppe von Optionen zuzugreifen.
4. Drücken Sie 4, um zum "PROG"-Menü (Programmiermenü) zu gelangen. Benutzen Sie die Pfeiltasten auf der Anzeige, um auf die nächste Gruppe von Optionen zuzugreifen. Die Sonderprogrammierung besteht aus Folgendem:
5. Benutzen Sie die linken oder rechten Pfeiltasten, um durch die Optionen zu navigieren.

SP-1 • TEMPERATURE DISPLAY UNITS (Maßeinheiten für die Temperaturanzeige)

SP-2 • OPERATION LANGUAGE (Bedienungssprache)

SP-3 • SYSTEM INITIALIZE (Systeminitialisierung)

SP-4 • OPS SYSTEM ENABLED? (Optionssystem aktiviert?)

SP-5 • AUDIO VOLUME (Lautstärke)

SP-6 • AUDIO TONE (Frequenz)

SP-7 • MELT CYCLE SELECTION (Schmelzyklus-Auswahl)

SP-8 • STARTUP POLISH ENABLED? (Polieren beim Starten aktiviert?)

SP-9 • STARTUP: GO WHERE? (Starten: Wohin gehen?)

SP-10 • COOK MENUS (Kochmenükonfiguration)

SP-11 • COOK MENU BUTTONS (Kochmenütasten)

SP-12 • COOK DONE: GO WHERE? (Kochen beendet: Wohin gehen?)

SP-13 • AUTO-MENU MINUTES (Automatisches Menü - Minuten)

SP-14 • AUTO-MENU: GO WHERE? (Automatisches Menü: Wohin?)

SP-15 • COOL TEMPERATURE (Kühltemperatur)

SP-16 • PRODUCT PROG: STEP "TIME1>TIME2>TIME3)?

(Produktprogrammierung: Schritt „Zeit1>Zeit2>Zeit3)?

SP-17 • BULK DISPOSE? (Vorratsentsorgung?)

SP-18 • BULK OIL SUPPLY? (Versorgung aus dem Ölverrat?)

SP-19 • CHANGE MGR CODE (Verwaltungscode ändern)

SP-20 • CHANGE USAGE CODE (Bedienungscode ändern)

**SP-1 • TEMPERATURE DISPLAY UNITS (Maßeinheiten für die Temperaturanzeige)**

1. Benutzen Sie + oder - , um zwischen Fahrenheit (F°) oder Celsius (C°) zu wechseln.

**SP-2 • OPERATION LANGUAGE (Bedienungssprache)**

1. Benutzen Sie die + oder - Tasten, um durch die Liste der Sprachen zu scrollen.

**SP-3 • SYSTEM INITIALIZE (Systeminitialisierung)**

1. Drücken und halten Sie die "hold->" (Halten)-Taste für drei Sekunden.
2. Das System übernimmt wieder die Anfangseinstellungen.

**4-3.  
SONDERPRO-  
GRAMMIERUNG  
(FORTS.)**

**SP-5 • AUDIO VOLUME (Lautstärke)**

1. Stellen Sie mit den + oder - Tasten die Lautstärke in den Stufen 0-10 ein.
2. Drücken Sie auf irgendeine nicht belegte Taste, um den Ton zu testen.

**SP-10 • COOK MENUS (Kochmenükonfiguration)**

1. Benutzen Sie die + oder - Tasten, um durch die Optionen des Kochmenüs zu navigieren.
  - “4+TITLE” (4 + Titel)
  - “5+NEXT” (5 + weiter)
  - “6 ITEMS” (6 Teile)

Siehe *MENÜ-OPTIONEN* wegen Beschreibungen und Beispielen.

**SP-17 • BULK DISPOSE? (Vorratsentsorgung?)**

1. Benutzen Sie die + oder - Tasten, um durch die drei Optionen zu navigieren.
  - “NONE” (Keine)
  - “FRONT” (Vorne)
  - “REAR” (Hinten)
2. “NONE”- Ölentorgung erfolgt durch Ablassen in einen Entsorgungswagen oder ein Pendelfahrzeug.
3. “FRONT”- Entsorgung durch Herauspumpen über die vordere Schlauchverbindung. Drücken und halten Sie die beleuchtete Taste.
4. “REAR”- Entsorgung durch die hinteren Leitungen.

**SP-18 • BULK OIL SUPPLY? (Versorgung aus dem Ölvorrat?)**

1. Die + oder - Taste verwenden, um “YES” (Ja) oder “NO” (Nein) zu wählen, je nachdem, ob ein Ölvorratstank verfügbar ist oder nicht, um den Öltank des Geräts und das Becken mit frischem Öl zu füllen.





## ABSCHNITT 5: FEHLERSUCHE

### 5-1. ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE


PROBLEM	URSACHE	KORREKTUR
Strom ist eingeschaltet, aber das Frittiergerät ist völlig außer Betrieb	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offener Stromkreis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frittiergerät an Stromnetz anschließen</li> <li>• Trennschalter oder Sicherung im Schaltkasten prüfen.</li> </ul>
Der Druck wird am Ende des Kochzyklus nicht abgelassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Magnetventil oder Ablassleitung blockiert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Frittiergerät ausschalten und abkühlen lassen, um den Druck in dem Frittierbecken freizugeben; danach alle Leitungen Magnetventile und Ablastanks reinigen.</li> </ul>
Entlastungsventile ist durchlässig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsdruck zu hoch.</li> <li>• Ballast blockiert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Frittiergerät ausschalten und abkühlen lassen, um den Druck in dem Frittierbecken freizugeben; danach den Ballast reinigen; siehe Abschnitt Vorbeugende Wartung.</li> </ul>
Es bildet sich kein Druck auf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht genügend Produkte in dem Frittierbecken</li> <li>• Transportabstandshalter aus Metall nicht von der Ballastbaugruppe entfernt.</li> <li>• Druck nicht programmiert</li> <li>• Deckeldichtung ist undicht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei der Verwendung von Frischöl die ganze Kapazität für Produkte in das Frittierbecken einbringen.</li> <li>• Transportabstandshalter entfernen; siehe Abschnitt Anweisungen zum Auspacken</li> <li>• Programmierung prüfen</li> <li>• Deckeldichtung umdrehen oder ersetzen</li> </ul>
Öl wird nicht heiß	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablassventil offen</li> <li>• Temperatur-Höchstwert überschritten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablassventil schließen</li> <li>• Temperatur-Höchstwert neu einstellen; siehe Abschnitt „Bedienungselemente“</li> </ul>
Schaumbildung oder Überkochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siehe Überkoch-Tabelle am Frittiergerät und den Abschnitt Betriebsbeginn in diesem Handbuch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gehen Sie entsprechend den Überkoch-Verfahren laut Tabelle vor.</li> </ul>
Öl fließt nicht ab	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablassventil verstopft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schieben Sie einen Reinigungsdraht durch das offene Ablassventil</li> </ul>
Filtermotor läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motor überhitzt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motor-Reset durchführen. Siehe Abschnitt „Filterpumpenmotor-Schutzvorrichtung - Manueller Reset“</li> </ul>

### HINWEIS

Weitere Informationen und Einzelheiten zur Fehlersuche sind im technischen Handbuch zu finden, erhältlich bei [www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com), or 1-800-417-8405 or 1-937-456-8405.

**5-2.  
FEHLERCODES**

Im Falle eines Versagens des Steuersystem, erscheint auf der Digitalanzeige eine „Fehlermeldung“. Diese Meldungen sind wie folgt codiert: “E04”, “E05”, “E06”, “E41”. Bei Anzeige eines Fehlercodes ertönt ein andauerndes Warnsignal, das durch Drücken einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann.

ANZEIGE	URSACHE	KORREKTUR
"E-4" „CPU TOO HOT” (CPU überhitzt)	Steuerkonsole überhitzt	Schalten Sie das Gerät AUS und dann wieder AN; falls in der Anzeige immer noch “E04” steht, wird die Konsole zu heiß; suchen sie hinter der Konsole nach Anzeichen für Überhitzung. Sobald die Konsole abgekühlt ist, sollte die Steuerung zum Normalzustand zurückkehren. Falls “E04” bestehen bleibt, ersetzen Sie die Steuerungskonsole.
"E-5" „OIL TOO HOT” (Öl zu heiß)	Öl wird zu heiß	Schalten Sie das Gerät AUS und dann wieder AN; ; falls „E05" angezeigt wird, sollten die Heizkreisläufe und der Temperaturfühler geprüft werden. Sobald die Konsole abgekühlt ist, sollte die Steuerung zum Normalzustand zurückkehren. Falls “E05” bestehen bleibt, ersetzen Sie die Steuerungskonsole.
"E-6A" “MAIN TEMP PROBE FAILED” (Temperaturfühler ausgefallen) (Stromkreis offen)	Temperaturfühler-Ausfall	Schalten Sie das Gerät AUS und dann wieder AN; ; falls „E06" angezeigt wird, sollte der Temperaturfühler geprüft werden. Nach Reparatur oder Ersetzen des Temperaturfühlers sollte die Steuerung zum Normalzustand zurückkehren. Falls “E06” bestehen bleibt, ersetzen Sie die Steuerungskonsole.
"E-6B" “MAIN TEMP PROBE FAILED” (Temperaturfühler ausgefallen) (Kurzschluss)		
"E-10" “HIGH LIMIT TRIPPED” (Ober- grenzenschalter ausgelöst)	Halbleiter-Höchstwert überschritten	Reset der Höchstwerteinstellung  

<b>ANZEIGE</b>	<b>URSACHE</b>	<b>KORREKTUR</b>
“E-13”	Druckaufnehmer ist ausgefallen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Druckaufnehmer ersetzen</li> </ul>
“E-14” “DRUCK ZU HOCH”	Der Druck in dem Frittierbecken ist zu hoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen, ob Ballastkammer blockiert ist</li> <li>• Prüfen ob die Dampfablassleitung blockiert ist</li> </ul>
“E-18A” “LEVEL SENSOR FAILED” (Füllstandssensor ausgefallen) (Stromkreis offen)	Der Ölfüllstandssensor ist ausgefallen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falls der Stromkreis offen ist, überprüfen Sie die Verbindung</li> <li>• Sensor austauschen</li> </ul>
“E-18B” “LEVEL SENSOR FAILED” (Füllstandssensor ausgefallen) (Kurzschluss)		
“E-41P” “-1- LOST” (Verlust)	System data lost (Systemdatenverlust) Sowohl die Kopie im RAM als auch die gespeicherte Kopie der Einstellungen wurden verloren. Einstellungen wurden auf Ausgangswerte zurückgesetzt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei wiederholtem Auftreten, Steuerkonsole ersetzen</li> </ul>
“E-41S” SYSTEM DATA LOST” (Systemdatenverlust)	System data lost (Systemdatenverlust) Sowohl die Kopie im RAM als auch die gespeicherte Kopie der Einstellungen wurden verloren. Einstellungen wurden auf Ausgangswerte zurückgesetzt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei wiederholtem Auftreten, Steuerkonsole ersetzen</li> </ul>
“E-46C” “INTERNAL SD MEM ERR” (Interner SD-Speicherfehler)	Problem mit MikroSD-Speicherchip	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen, dass der Chip nicht aus dem Steckplatz ausgeworfen wurde</li> </ul>
“E-46W” DATA SAVE FAILED” (Datenspeicherung fehlerhaft)	Daten können nicht auf den MikroSD-Chip übertragen und gespeichert werden  Fehlerhafte Datei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei wiederholtem Auftreten, Steuerkonsole ersetzen</li> </ul>

<b>ANZEIGE</b>	<b>URSACHE</b>	<b>KORREKTUR</b>
"E-47" "ANALOG SYSTEM OR 12 VOLT FAILED" (Analogsystem oder 12 Volt ausgefallen)	Problem beim Lesen der A/D (Analog-Digital)-Wandler-Eingangsdaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CPU-Platine initialisieren</li> <li>• Steuerkonsole ersetzen</li> </ul>
"E-48" "INPUT SYSTEM ERROR" (Eingabesystemfehler)	Ausfall der CPU-Platine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steuerkonsole ersetzen</li> </ul>
"E-54C" "MAIN TEMP CIRCUIT FAILURE" (Ausfall des Temperatur-Hauptkreises)	Fehler auf der CPU-Platine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CPU-Platine initialisieren</li> <li>• Steuerkonsole ersetzen</li> </ul>
"E-54D" "MAIN TEMP DSC ERROR" (Haupttemperatur-DSC-Fehler)	Fehler auf der CPU-Platine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CPU-Platine initialisieren</li> <li>• Steuerkonsole ersetzen</li> </ul>
"E-70A" "FAN JUMP MISSING" (Fehlender Jumper für das Gebläse)	Jumper auf 15 pin-Anschluss ist lose oder fehlt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschluss wegen loser Verbindung prüfen</li> </ul>
"E-70B" "PWR SWITCH OR WIRES FAILED" (Stromschalter oder Kabel ausgefallen)	Kabelkurzschluss/lose Verbindung Möglicher Fehler im Stromschalter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbindung prüfen</li> <li>• Stromschalter ersetzen.</li> </ul>
"E-70C" "DRN JUMPER MISSING" (Fehlender Jumper für den Ablass)	Verbindung am 15 pin-Anschluss lose	Verbindung prüfen

ANZEIGE	URSACHE	KORREKTUR
“E-84”		Falls Sie externe Unterstützung benötigen, wenden Sie sich den für Ihre Region zuständigen Händler oder an +1-800-417-8405 oder +1-937-456-8405.
“E-85A” “LID LOCK EXT SWITCH MISSING” (Externer schalter der deckelverriegelung fehlt)		Falls Sie externe Unterstützung benötigen, wenden Sie sich den für Ihre Region zuständigen Händler oder an +1-800-417-8405 oder +1-937-456-8405.
“E-85B” “LID LOCK EXT SWITCH STUCK ON” (Externer schalter der deckelverriegelung klemmt auf ein)		Falls Sie externe Unterstützung benötigen, wenden Sie sich den für Ihre Region zuständigen Händler oder an +1-800-417-8405 oder +1-937-456-8405.
“E-85C” “LID LOCK RET SWITCH STUCK ON” (Halteschalter der deckelverriegelung klemmt auf ein)		Falls Sie externe Unterstützung benötigen, wenden Sie sich den für Ihre Region zuständigen Händler oder an +1-800-417-8405 oder +1-937-456-8405.
“E-85D” “LID LOCK RET SWITCH STUCK ON” (Halteschalter der deckelverriegelung klemmt auf ein)		Falls Sie externe Unterstützung benötigen, wenden Sie sich den für Ihre Region zuständigen Händler oder an +1-800-417-8405 oder +1-937-456-8405.
“E-85A” “LID LOCK CABLE ERROR” (Fehler am deckelverriegelungskabel)		Falls Sie externe Unterstützung benötigen, wenden Sie sich den für Ihre Region zuständigen Händler oder an +1-800-417-8405 oder +1-937-456-8405.
“E-93” “24V DC SUPPLY” (24 V gleichstromversorgung)		Falls Sie externe Unterstützung benötigen, wenden Sie sich den für Ihre Region zuständigen Händler oder an +1-800-417-8405 oder +1-937-456-8405.









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

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

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

**[www.hennypenny.com](http://www.hennypenny.com)**

\* FM05 - Ł Ž Ž - @\* Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 32-22-16

German