

BEDIENUNGSANLEITUNG

Geteilte Becken und ungeteiltes Becken Offene Frittiermaschinen - Gas

MODEL**L**

LVG-102
LVG-103
LVG-104



HENNY PENNY
Engineered to Last

REGISTER WARRANTY ONLINE AT WWW.HENNYPENNY.COM

NOTICE HINWEISE

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

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

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

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

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

CAUTION VORSICHT

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

WARNING WARNUNG

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

DANGER GEFAHR

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

Technische Daten von Geräten mit CE-Zeichen

Nominale Wärmezufuhr: (Netto)	Erdgas (I2H) = 19 Erdgas (I2E) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Erdgas (I2E+) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Erdgas (I2L) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Erdgas (I2HS) = 19,8 kW (67.560 Btu/h) Flüssigpropan (I3P) = 19,8 kW (67.560 Btu/h)
Nominale Wärmezufuhr: (Brutto)	Erdgas (I2H) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Erdgas (I2E) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Erdgas (I2E+) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Erdgas (I2L) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Erdgas (I2HS) = 21,98 kW (75.000 Btu/h) Flüssigpropan (I3P) = 21,98 kW (75.000 Btu/h)
Versorgungsdruck:	Erdgas (I2H) = 20 mbar Erdgas (I2E) = 20 mbar Erdgas (I2E+) = 20/25 mbar Erdgas (I2L) = 25 mbar Erdgas (I2HS) = 25 mbar Flüssigpropan (I3P) = 30/37/50 mbar
Druck am Prüfpunkt:	Erdgas (I2H) = 8,7 mbar Erdgas (I2E) = 8,7 mbar Erdgas (I2E+) = nicht zutr. Erdgas (I2L) = 8,7 mbar Erdgas (I2HS) = 8,7 mbar Flüssigpropan (I3P) = 25 mbar
Düsengröße:	Erdgas (I2H) = 2,08 mm Erdgas (I2E) = 2,08 mm Erdgas (I2E+) = 1,70 mm Erdgas (I2L) = 2,30 mm Erdgas (I2HS) = 2,30 mm Flüssigpropan (I3P) = 1,3 mm

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

ABSCHNITT 1. EINFÜHRUNG

1-1. EINFÜHRUNG

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

NOTICE HINWEISE



- Am 16. August 2005 ist die WEEE-Richtlinie der Europäischen Union (Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten) in Kraft getreten. Unsere Produkte wurden gemäß der WEEE-Richtlinie bewertet. Wir haben unsere Produkte außerdem hinsichtlich der Einhaltung der RoHS-Richtlinie (Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe) geprüft und nach Bedarf umkonstruiert, um die entsprechenden Anforderungen zu erfüllen. Um die Einhaltung dieser Richtlinien zu gewährleisten, darf diese Maschine nicht als unsortierter Haushaltsmüll entsorgt werden. Wenden Sie sich bitte bezüglich der ordnungsgemäßen Entsorgung an den nächsten Henny Penny Vertragshändler.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung oder mangelndem Wissen benutzt werden, außer wenn diese Personen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt bzw. in die Bedienung des Geräts eingewiesen wurden.

1-2. MERKMALE

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

1-3. SACHGEMÄSSE PFLEGE

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

NOTICE HINWEISE

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

1-4. KUNDENDIENST

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

1-5. SICHERHEIT

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



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



GEFAHR

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

1-5. SICHERHEIT (Fortsetzung)



Symbol für Potenzialausgleich (Erdung)



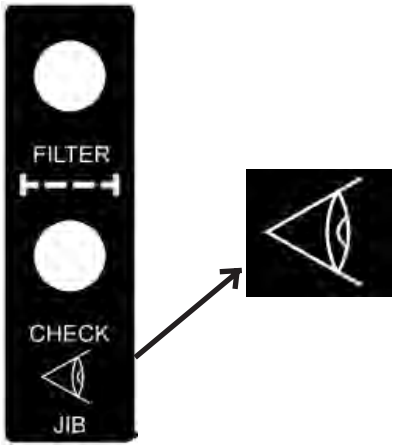
WEEE-Symbol (Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten)



Symbole für Elektroschockgefahr



Symbole für heiße Oberflächen



Zu prüfen oder zu bestätigen

ABSCHNITT 2. INSTALLATION

2-1. EINFÜHRUNG

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

NOTICE HINWEISE

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Servicetechniker installiert werden.



WARNUNG GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS

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

2-2. AUSPACKEN

NOTICE HINWEISE

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

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

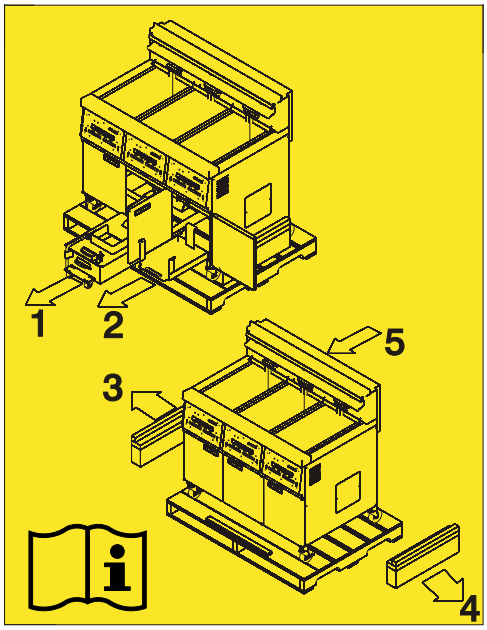


Abbildung 1

CAUTION VORSICHT

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



WARNUNG SCHWERES OBJEKT

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

2-3. AUFSTELLUNG

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



VORSICHT
BRANDGEFAHR

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



WARNUNG
VERBRENNUNGS-
GEFAHR

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

2-4. NIVELLIERUNG

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





2-5. ENTLÜFTUNG

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

HINWEISE

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

2-6. GASVERSORGUNG



WARNUNG

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

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

WARNUNG
EXPLOSIONS-GEFAHR

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

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

WARNUNG

Zur Vermeidung potenziell schwerer Verletzungen:

- **Die Installation muss in Übereinstimmung mit örtlichen und landesweiten Vorschriften, dem American National Standard Z223.1/NFPA 54 (der neuesten Ausgabe), dem National Fuel Gas Code der USA und den kommunalen Bauvorschriften durchgeführt werden. In Kanada gelten der Natural Gas and Propane Installation Code Nr. CSA B149.1 und Installation Codes - Gas Burning Appliances sowie örtliche Vorschriften. In Australien sind die Australian Gas Authority Vorschriften AG601-2000, Abschnitt AS5601 einzuhalten.**

2-6. GAS SUPPLY (Continued)

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

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

1. Installation eines manuellen Gasabsperrventils und einer Schnellkupplung oder eines Anschlussstücks,

oder

2. Installation eines von der CSA zertifizierten Hochleistungs-Steckverbinders. Die Wartung dieses Geräts, das über Laufrollen verfügt, erfordert die Installation eines Steckverbinders gemäß ANSI Z21.69-CAN 6.16 oder CAN 1-6.10m88 sowie einer Schnellkupplung gemäß ANSI Z21.41oder CAN 1-6.9m70. Der Steckverbinder muss außerdem mit einer Fixiervorrichtung gemäß der Herstelleranweisungen installiert werden, um Zugbelastungen des Steckverbinders zu verhindern.

3. Der ordnungsgemäße Anschluss der flexiblen Gasleitung und der Fixiervorrichtung ist in der Abbildung auf der folgenden Seite dargestellt.

NOTICE HINWEISE

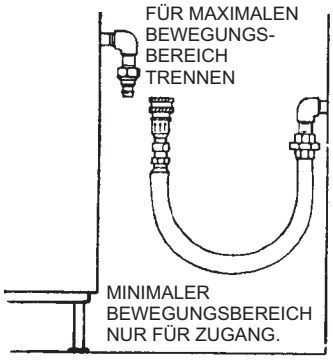
Die Fixiervorrichtung begrenzt die Entfernung, die die offene Friteuse von der Wand wegbewegt werden kann. Zur Reinigung und Wartung des Geräts muss die Fixiervorrichtung an der offenen Friteuse getrennt und die flexible Gasleitung abgeklemmt werden. Dadurch wird die Friteuse auf allen Seiten besser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

2-6. GASVERSORGUNG (Fortsetzung)

GASROHRLEITUNG

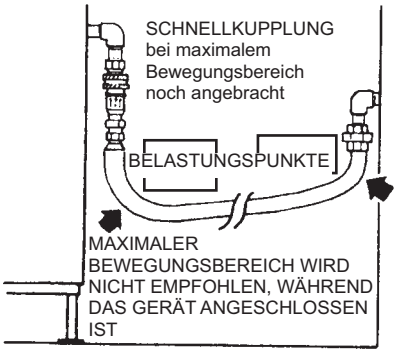
RICHTIG

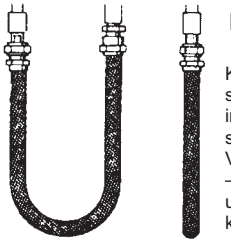
MINIMALER BEWEGUNGSBEREICH des Geräts, nur für den Zugang zur Schnellkupplung.



FALSCH

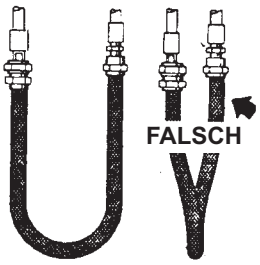
ENGE BIEGUNGEN UND KNICKE VERMEIDEN, wenn das Gerät von der Wand weggezogen wird. (Beim maximalen Bewegungsbereich werden – selbst bei ordnungsgemäßer Installation – die Leitungsenden geknickt und die Lebensdauer des Steckverbinders reduziert.)

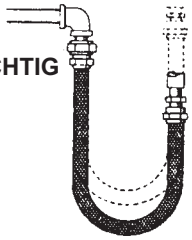




RICHTIG

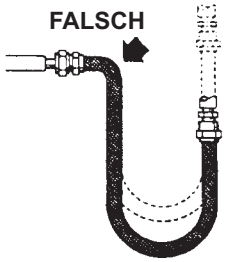
Kupplungen und Schlauch sollten wie links dargestellt in gleicher Ebene installiert sein. KUPPLUNGEN NICHT VERSETZT ANORDNEN – andernfalls werden sie verdreht und übermäßig belastet und können frühzeitig ausfallen.

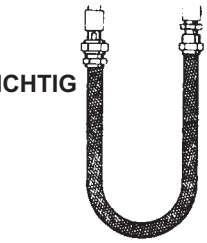




Richtige Installation eines Metallschlauchs für vertikale Verbindung mit einer einzigen, natürlichen Schlaufe.

Enge Biegungen, wie rechts dargestellt, belasten und verdrehen den Metallschlauch und können zum frühzeitigen Ausfall der Kupplung führen.

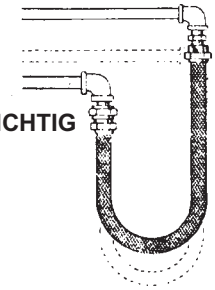




Den Mindestbiegedurchmesser zwischen den Kupplungen nicht überschreiten, um die maximale Lebensdauer zu gewährleisten.

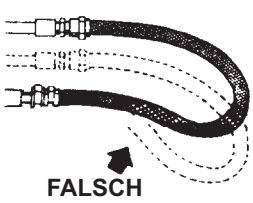
Durch Verkleinern des Durchmessers an den Kupplungen, wie rechts dargestellt, werden Doppelbiegungen erzeugt, die zu Ermüdungsausfällen der Rohrformstücke führen.





Bei Installationen, bei denen keine „Selbstentleerung“ notwendig ist, den Metallschlauch in einer vertikalen Schlaufe anschließen.

DEN METALLSCHLAUCH NICHT HORIZONTAL ANSCHLIESSEN… außer wenn „Selbstentleerung“ notwendig ist (in diesem Fall die untere Ebene wie links dargestellt abstützen).



FIXIERVORRICHTUNG

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

CAUTION

VORSICHT

TROCKENBAUWÄNDE

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

CAUTION

VORSICHT

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

2-7. GASLECKPRÜFUNG

HINWEISE

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

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



WARNING
OFFENE FLAMMEN FERNHALTEN

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

2-8. EINSTELLUNG DES GASDRUCKREGLERS

Der Gasdruckregler am Gasregelventil wird werksseitig wie folgt eingestellt:

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

HINWEISE

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

2-9. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

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

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



WARNUNG
GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS

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

2-9. ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN (Fortsetzung)



WARNUNG GEFAHR VON ELEKTROSCHOCKS

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

NOTICE HINWEISE

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

2-10. MOTORLAGER

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

2-11. ZÜNDEN UND ABSTELLEN DER BRENNER

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

NOTICE HINWEISE

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

Zum Abstellen des Brenners:

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

2-12. ABMESSUNGEN



Modell LVG-103

ABSCHNITT 3. BETRIEB

3-1. BEDIENELEMENTE

Siehe Erläuterungen auf den folgenden Seiten.

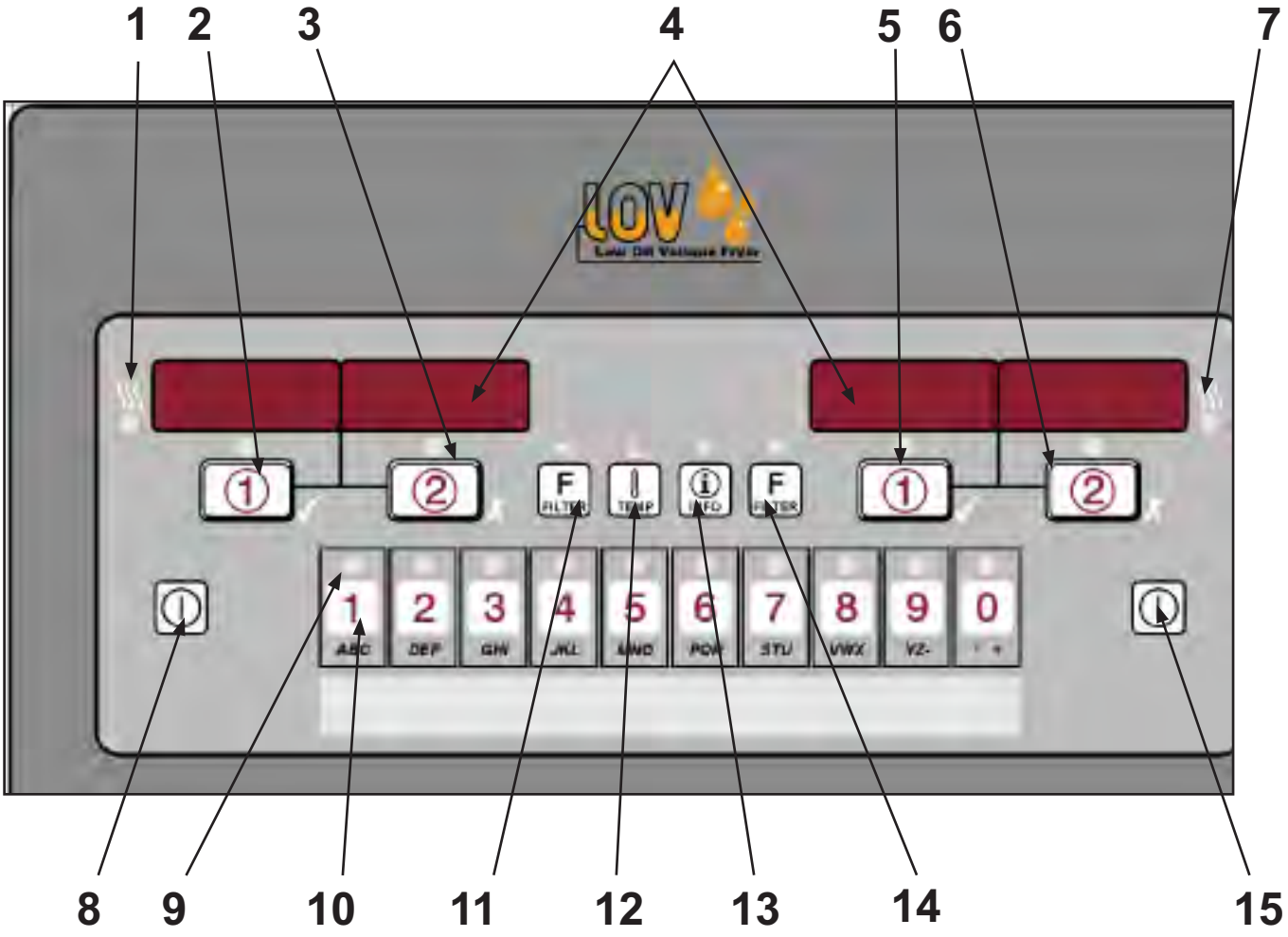


Abbildung 3-1

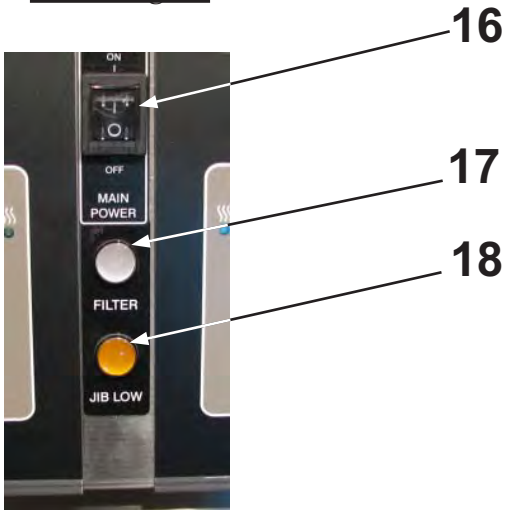
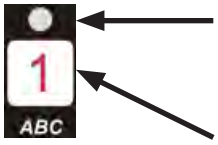


Abbildung 3-2

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 Brenner 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 das ✓ verwendet, um JA oder eine Bestätigung einzugeben
3-1	3		Beim normalen Betrieb wird durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den linken Korb gestartet und gestoppt bzw. das angezeigte Produkt geändert; wird außerdem für das X verwendet, um NEIN oder einen Abbruch einzugeben
3-1	4	Digitaldisplay	Das Digitaldisplay zeigt die Produktcodes, den Zeitschalter Countdown von Kochgängen, die Aufforderungen in den Filtermodi, im Programmiermodus ausgewählte Parameter, die Fetttemperatur beim Drücken der Taste  und Fehlercodes (Anzeige in unterschiedlichen Sprachen ist möglich)
3-1	5		Beim normalen Betrieb werden durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den rechten Korb gestartet und gestoppt, das angezeigte Produkt geändert oder Anforderungen in den Filtermodi bestätigt; wird außerdem für das ✓ verwendet, um JA oder eine Bestätigung einzugeben
3-1	6		Beim normalen Betrieb werden durch Drücken dieser Taste der Kochgang für den rechten Korb gestartet und gestoppt, das angezeigte Produkt geändert oder Anforderungen in den Filtermodi abgelehnt; wird außerdem für das X verwendet, um NEIN oder einen Abbruch einzugeben
3-1	7		Diese LED leuchtet auf, wenn das Steuermodul eine Heizanforderung für das/die rechte(n) Becken auslöst und die Brenner 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 die Buchstaben unter der Taste im Namen zu positionieren

3-1. OPERATING COMPONENTS (Continued)

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-1	11 & 14		Wird in den Programmier- und Filtermodi verwendet; wird auch als ◀ oder ▶ Taste verwendet; drücken, um die folgenden Filterwerte anzuzeigen: a. Anzahl der Kochgänge bis zur nächsten Filterung b. Anzahl der Beckenfilterungen an diesem Tag c. durchschnittliche Anzahl von Filterungen pro Tag d. durchschnittliche Anzahl von Kochgängen zwischen Filterungen
3-1	12		Wird in den Programmier- und Filtermodi und beim Füllen und Entleeren der Becken verwendet; wird außerdem für die ▲ Taste verwendet; drücken, um die folgenden Temperaturwerte anzuzeigen: a. tatsächliche Fetttemperatur in jedem Becken b. Solltemperatur für jedes Becken c. Uhrzeit und Datum
3-1	13		Wird in den Programmiermodi verwendet; wird außerdem für die ▼ Taste verwendet; drücken, um die Wiederherstellungsinformatio en für jedes Becken aufzurufen; drücken und gedrückt halten, um den Informationsmodus aufzurufen
3-1	15		Drücken, um das Heizsystem des/der rechten Becken(s) ein- bzw. auszuschalten
3-2	16		In der Stellung ON (EIN) werden die Bedienelemente und Filterpumpen mit Strom versorgt
3-2	17		Leuchtet die Anzeige  blau, muss zu diesem Zeitpunkt eine automatische intermittierende Filterung durchgeführt werden
3-2	18		Leuchtet die Anzeige gelb, muss der JIB-Kanister gefüllt oder ersetzt werden

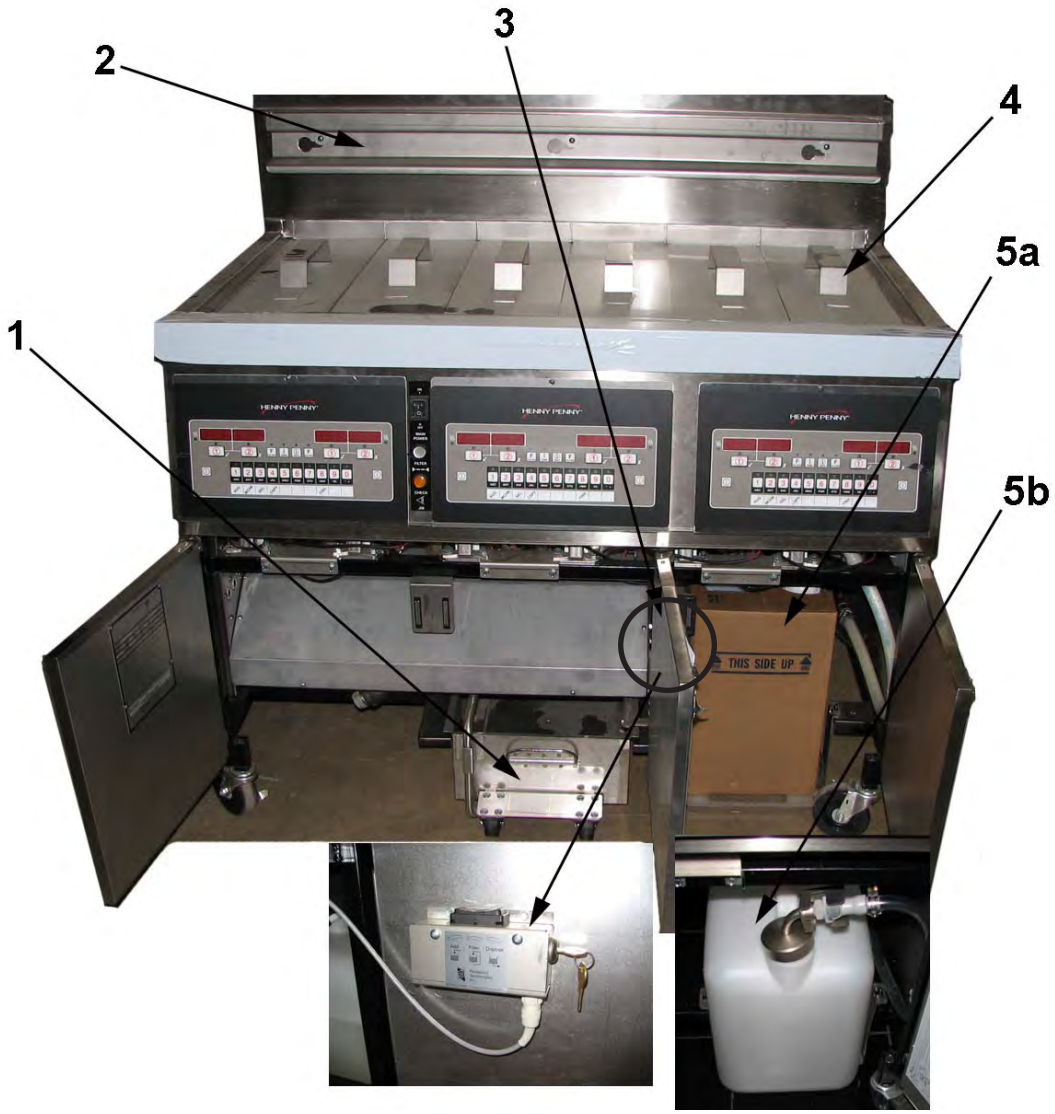


Abbildung 3-3

Abb. Nr.	Pos. Nr.	Beschreibung	Funktion
3-3	1	Filterablaufwanne	Das Fett läuft in diese Wanne ab und wird dann durch Filter gepumpt, um die Nutzungsdauer zu verlängern
3-3	2	Korbauflage	Die Körbe werden an dieser Auflage angehängt, wenn sie nicht verwendet werden bzw. um das Produkt nach einem Kochgang abtropfen zu lassen
3-3	3	RTI-Schalter	Nur an Friteusen mit RTI-System am Aufstellungsort
3-3	4	Beckendeckel	Zum Abdecken nicht verwendeter Becken
3-3	5a	JIB	JIB-Kanister für Standorte ohne RTI-Systeme; zum Aufbewahren von Fett
3-3	5b	JIB	Kanister für Standorte mit RTI-Systemen; zum Aufbewahren von Fett

3-2. EINSTELLUNGSMODUS

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

Wenn der Hauptnetzschalter eingeschaltet wird, erscheint OFF (Aus) auf beiden Displays. Die Taste  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
- ENTSORGUNG ALTOELTANK
  - 1. NEIN oder VAC: Auswaehlen fuer Oelentsorgungswagen
  - 2. RTI: Auswaehlen fuer Becken mit RTI Schalter
  - 3. HINTEN: Auswaehlen fuer Becken ohne zweiten Schalter
  - 4. VORNE: zur Zeit nicht benutz (01/18)
- OIL SYSTEM (Fettsystem): JIB (ohne RTI-System)/BULK (mit RTI-System)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Sommerzeit): 1. AUS; 2. USA (ab 2007);
  3. EUROPA; 4. FSA (USA bis 2007)
- SETUP COMPLETE (Einstellung abgeschlossen)

Die Taste ◀ oder ▶ verwenden, um die Einstellungen zu ändern, falls nicht anders angegeben.

NOTICE **HINWEISE**

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

CAUTION VORSICHT

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

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

WARNING BURN RISK

WARNUNG VERBRENNUNGS-GEFAHR

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

2. Durchgehende Becken = 14,2 Liter/13,6 kg (15 Quart/30 lbs)

   Geteilte Becken = 7,1 Liter/6,8 kg (7,5 Quart/15 lbs)

   Fischbecken (tiefes geteiltes Becken = 9,5 Liter/9,1 kg (10 Quart/20 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. Kaltes Fett bis zur unteren Anzeigelinie einfüllen.

Füllen des Beckens mit dem RTI-System

1. Den Hauptnetzschalter auf ON (EIN) stellen.
2. Das Korbgitter in das Becken legen (siehe Abbildung 2).
3. Die (linke oder rechte) Taste F FILTER drücken und gedrückt halten, bis *FILTER MENU* (Filterungsmenü) zusammen mit 1.AUTO FILTER? (Automatische Filterung?) auf dem Display erscheint.
4. Die Taste ▼ fünf Mal drücken und loslassen, bis 6.FILL POT FROM BULK? (Becken aus Bulkwaren füllen?) auf dem Display erscheint. (Muss im Einstellungsmodus auf BULK gesetzt worden sein.)
5. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint FILL POT FROM BULK YES NO (Becken aus Bulkwaren füllen? Ja Nein). Die Taste ✓ erneut drücken und gedrückt halten, um das Becken zu füllen. Auf dem Display erscheint FILLING (Füllvorgang läuft).
6. Nachdem das Becken gefüllt wurde, die Taste ✓ loslassen und die Taste X zwei Mal drücken, um den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.



Abbildung 2

3-4. STARTVERFAHREN AM MORGEN

1. Sicherstellen, dass das Becken auf den richtigen 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 3-2) bestätigen und dann die Taste ✓ für JA drücken.

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

NOTICE HINWEISE

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

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

CAUTION VORSICHT

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

DANGER OVERFLOW RISK
GEFAHR RISIKO VON ÜBERLAUFEN

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

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

3-5. 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 ① oder ② drücken.
3. Auf dem Display erscheint der Name des zu frittierenden Produkts (Beispiel: „NUG“) und der Timer zählt abwärts.
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 HINWEISE

Zum Ändern des Produkts die gewünschte Produkttaste wie z. B. 3 GHI drücken. Auf dem Display erscheint <<<< >>>>.

Anschließend die Timer-Taste ① oder ② 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. Beispiel: 

.
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 ① oder ② drücken und fünf Sekunden gedrückt halten.
4. Eine der Timer-Tasten ① oder ② 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).

3-7. UMSTELLUNG VON FRÜHSTÜCK AUF MITTAGESSEN ODER UMGEKEHRT

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

Frühstück auf Mittagessen

1. Eine Produkttaste drücken. Beispiel: 

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

NOTICE HINWEISE

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 ① oder ② 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 ① oder ② 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 HINWEISE

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 ① oder ② 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 ① oder ② 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. AUTOMATISCHES AUFFÜLLEN

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

Füllen des JIB-Kanisters mit dem RTI-System



Abbildung 1

1. Das Display zeigt JIB IS LOW (JIB-Füllstand niedrig) an und die gelbe Anzeigeleuchte an der Frontseite der Friteuse leuchtet (siehe Abbildung 1).



Abbildung 2

2. Die Tür öffnen, an der der RTI-Schalter angebracht ist (Abbildung 2). Die mit ADD (Auffüllen) beschriftete Seite des RTI-Schalters drücken und gedrückt halten, um den JIB-Kanister mit Fett aufzufüllen.



Abbildung 3

Austausch des JIB-Kanisters (Standorte ohne RTI)

1. Das Display zeigt JIB IS LOW (JIB-Füllstand niedrig) an und die gelbe Anzeigeleuchte an der Frontseite der Friteuse leuchtet (siehe Abbildung 1).
2. Die rechte Tür öffnen und den JIB-Kanister aus dem Gerät ziehen. Die Kappe von der Oberseite des JIB-Kanisters abziehen, den leeren JIB entsorgen und durch einen vollen Kanister ersetzen (siehe Abbildung 3).

3-12. AUTOMATISCHE INTERMITTIERENDE FILTERUNG (AIF)



Abbildung 1

NOTICE HINWEISE

Die AIF-Funktion ist NICHT für (tiefe geteilte) Fischbecken verfügbar. Fischbecken sollten nur einmal, am Ende des Tages, gefiltert werden.

1. Während des normalen Betriebs und nach einer bestimmten Anzahl von Kochgängen leuchtet die blaue Leuchte an der Frontseite der Friteuse auf (Abbildung 1), und auf dem Display erscheint regelmäßig FLTR NOW? (Jetzt filtern?) zusammen mit JA NEIN.
2. Wenn die Filterung durchgeführt werden soll, die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt SKIM VAT (Becken abschöpfen) zusammen mit CONFIRM YES NO (Bestätigen Ja Nein) an.
3. Nachdem die Krümel von der Oberfläche des Fetts entfernt wurden, die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt dann DRAINING (Entleerung läuft) an. Der Ablass wird geöffnet und das Fett läuft aus dem Becken ab. (Wenn die Steuerung Fett in der Ablaufwanne vermutet, kann CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO [Vorsicht! Ist Fett in der Wanne? Ja Nein] auf dem Display angezeigt werden. Sicherstellen, dass die Ablaufwanne vor dem Fortfahren leer ist.)

NOTICE HINWEISE

Wenn die Filterung NICHT durchgeführt werden soll, die Taste X drücken, um die AIF (Automatische Intermittierende Filterung) abzubrechen. Die blaue Anzeigeleuchte geht aus und die Steuerung kehrt zum normalen Betrieb zurück. Die Steuerung empfiehlt die Filterung erneut, nachdem mehrere Kochgänge ausgeführt wurden.

4. Das Display zeigt VAT EMTY (Becken leer) gefolgt von JA NEIN an. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint DRAINING (Ablassvorgang läuft) gefolgt von WASHING (Waschvorgang läuft) und FILLING (Füllvorgang läuft).
5. Wenn das Display IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA und NEIN anzeigt, sicherstellen, dass das Becken gefüllt ist, und dann die Taste ✓ für JA drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

Filterfehler

6. Wenn das Becken während des AIF-Filtervorgangs nicht auf den ordnungsgemäßen Füllstand mit Fett gefüllt wurde, die Taste X für NEIN drücken. Auf dem Display erscheint dann FILL POT FROM DRN PAN (Becken aus Ablasswanne füllen).
7. Die Taste ✓ drücken, um die Pumpe für 30 Sekunden einzuschalten.
8. Auf dem Display erscheint IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN. Die Taste ✓ drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf. Die Taste X drücken, um die Pumpe für weitere 30 Sekunden einzuschalten. Der Füllvorgang kann bis zu drei Mal wiederholt werden.

3-12. AUTOMATISCHE INTERMITTIERENDE FILTERUNG (AIF) (Fortsetzung)

9. Wenn drei Füllversuche erfolglos geblieben sind, zeigt die Steuerung CHANGE FILTER PAD? (Filterpad wechseln?) zusammen mit JA NEIN. Wenn das Filterpad zu diesem Zeitpunkt gewechselt werden soll, die Taste ✓ drücken und das Filterpad entsprechend des Verfahrens im Abschnitt „Wechseln des Filterpads“ austauschen. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

   Wenn das Filterpad zu einem späteren Zeitpunkt gewechselt werden soll, die Taste X drücken. Die Erinnerung CHANGE FILTER PAD? (Filterpad wechseln) erscheint erneut in 15 Minuten.

10. Wenn das Filterpad gewechselt wurde und das Becken während des nächsten AIF-Filtervorgangs nicht nach drei Versuchen gefüllt wurde, erscheint FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE (Filterservice erforderlich - Siehe Fehlersuchtabelle) auf dem Display.

    Wenn diese Meldung aktiv ist, zeigt das Display alle 15 Minuten FILTER PROBLEM FIXED? (Filterproblem behoben?) zusammen mit JA NEIN an. Wenn das Problem noch nicht behoben wurde, die Taste X drücken. Nachdem das Problem behoben wurde, die Taste ✓ drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

NOTICE HINWEISE

Um zu gewährleisten, dass das Becken vollständig gefüllt wird, sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens einmal täglich gereinigt wird, dass das Filterpad gewechselt wurde, dass der JIB-Kanister voll ist und dass die O-Ringe der Filterwanne in gutem Zustand sind.

3-13. WARTUNGSFILTERUNG



Abbildung 1 (Fischbecken)



Abbildung 1

WARNUNG
VERBRENNUNGS-GEFAHR

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.

Der Transport der Friteuse oder der Filterablaufwanne mit heißem Fett wird nicht empfohlen. Andernfalls kann heißes Fett herausspritzen und 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 Filterung eines Fischbeckens MUSS** das Filterpad gewechselt werden.

   Sicherstellen, dass das Filterrohr fest angeschlossen ist, dass das die Filterablaufwanne bis zum Anschlag unter der Friteuse eingeschoben ist und dass die Filterwannenabdeckung angebracht ist. 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 Frittiertemperatur gefiltert wird.
3. Die (linke oder rechte) Taste F FILTER drücken und gedrückt halten, bis 1.AUTO FILTER? (Automatische Filterung?) auf dem Display erscheint.
4. Die Taste ▼ drücken und loslassen. Das Display zeigt 2.MAINT FILTER? (Wartungsfilterung?) an.
5. Die Taste ✓ für JA drücken. Auf dem Display erscheint MAN FILTER YES NO (Manuelle Filterung? Ja Nein).
6. Die Taste ✓ für JA drücken, um das Fett abzulassen. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) an und das Fett wird aus dem Becken abgelassen. ODER: Die Taste X für NEIN drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf. (Wenn die Steuerung Fett in der Ablaufwanne vermutet, kann CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO [Vorsicht! Ist Fett in der Wanne? Ja Nein] auf dem Display angezeigt werden. Vor dem Fortfahren sicherstellen, dass die Ablaufwanne leer ist.)

HINWEISE

Fischbecken-Ablassventile müssen manuell geöffnet werden. Die Tür öffnen und den Ablassgriff aus der horizontalen Position in die vertikale Position drehen, um das Fett aus dem Becken abzulassen. Siehe Abbildung 1.

7. Das Korbgitter aus dem Becken nehmen, nachdem das Fett abgelaufen ist (siehe Abbildung 1).

WARNUNG
VERBRENNUNGS-GEFAHR

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

3-13. WARTUNGSFILTERUNG (Fortsetzung)

8. 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.

9. Nachdem das Becken gereinigt wurde zeigt das Display SCRUB VAT COMPLETE? (Becken vollständig gescheuert?) zusammen mit JA NEIN an. Die Taste ✓ für JA drücken. Auf dem Display erscheint WASH VAT YES NO (Becken waschen? Ja Nein).
10. Die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt WASHING (Waschvorgang läuft) an. Das Fett zirkuliert mehrere Minuten durch das Becken. Nach Abschluss des Waschvorgangs zeigt das Display WASH AGAIN? (Waschen wiederholen?) zusammen mit JA NEIN.
11. Die Taste ✓ für JA drücken, wenn ein weiterer Waschgang erforderlich ist. Andernfalls X für NEIN drücken. Das Display zeigt dann RINSING (Spülvorgang läuft) an und die Friteuse spült das Becken automatisch. Nach Abschluss des Spülvorgangs zeigt das Display RINSE AGAIN? (Erneut spülen?) zusammen mit JA NEIN.
12. Die Taste ✓ für JA drücken, wenn ein weiterer Spülvorgang erforderlich ist. Andernfalls die Taste X für NEIN drücken. Das Display zeigt POLISH? (Verfeinern?) zusammen mit JA an.
13. Die Taste ✓ für JA drücken. Das Fett wird durch das Filtersystem zirkuliert und dadurch „verfeinert“. Auf dem Display erscheint 5:00 STOP. Auf Wunsch die Taste ✓ für STOP (Fertig) drücken, um die Verfeinerung abzubrechen. Andernfalls wird das Fett fünf Minuten lang gefiltert/verfeinert.
14. Nach der Verfeinerung des Fetts zeigt das Display FILL VAT? (Becken füllen?) zusammen mit JA an. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt FILLING (Füllvorgang läuft) an und das Becken wird mit Fett gefüllt.

NOTICE HINWEISE

Fischbecken-Ablassventile müssen manuell geschlossen werden, bevor das Becken mit Fett gefüllt wird. Die Tür öffnen und den Ablassgriff aus der vertikalen Position in die horizontale Position drehen, um das Fett aus dem Becken abzulassen (siehe Abbildung 3).

15. Nachdem das Becken gefüllt wurde, erscheint IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN. Die Taste ✓ für JA drücken. Die Friteuse nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

    Wenn die Taste X gedrückt wird, zeigt das Display FILLING (Füllvorgang läuft) an, und wenn die Pumpe angehalten wird, erscheint CHANGE FILTER PAD? (Filterpad wechseln) auf den Displays, um darauf hinzuweisen, dass das Filterpad ggf. verstopft ist.



Abbildung 3 (Fischbecken)

3-14. ABPUMPEN VON FETT AUS DEM BECKEN MITTELS RTI



Abbildung 1

DANGER
FIRE HAZARD

GEFAHR
BRANDRISIKO

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

1. Die (linke oder rechte) Taste F FILTER drücken und gedrückt halten, bis *FILTER MENU* (Filterungsmenü) zusammen mit 1.AUTO FILTER? (Automatische Filterung?) auf dem Display erscheint.
2. Die Taste ▼ zwei Mal drücken und loslassen, bis 3.DISPOSE (Entsorgen) auf dem Display erscheint.
3. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt DISPOSE? (Entsorgen) zusammen mit JA NEIN an.
4. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint DRAINING (Entleerung läuft) und das Fett wird in die Filterablaufwanne abgelassen.
5. Das Display zeigt dann VAT EMTY (Becken leer) zusammen mit JA NEIN an.
6. Das Display zeigt CLN VAT COMPLETE (Becken vollständig gereinigt) gefolgt von JA NEIN an. Wenn das Becken sauber ist, die Taste ✓ drücken.
7. Wenn das Becken sauber ist, die Taste ✓ drücken. Der Ablauf wird geschlossen und das Display zeigt FILL POT FROM BULK (Becken aus Bulkwaren füllen?) zusammen mit JA NEIN an. Die Tür öffnen, an der der RTI-Schalter angebracht ist (Abbildung 1), und die Taste DISPOSE (Entsorgen) am RTI-Schalter drücken und gedrückt halten, bis die Filterablaufwanne leer ist.
8. Zum Wiederauffüllen des Beckens die Taste ✓ drücken und gedrückt halten, bis kaltes Fett bis zur unteren Anzeigelinie des Beckens eingefüllt ist. Siehe Abschnitt 3-3.
9. Die Taste X drücken. Auf dem Display erscheint IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) zusammen mit JA NEIN. Wenn das Becken voll ist, die Taste ✓ drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf. Wenn das Becken nicht voll ist, die Taste X drücken. Die Steuerung kehrt zum vorherigen Schritt zurück.

3-15. ABPUMPEN VON FETT AUS DEM BECKEN MITTELS TRANSPORTWAGEN



Abbildung 1



Abbildung 2

1. Die mittlere Tür öffnen, die Ablaufwanne unter der Friteuse herausziehen und durch den Fettentsorgungs-Transportwagen ersetzen. Siehe Abbildungen 1 und 2.
2. Die (linke oder rechte) Taste F FILTER drücken und gedrückt halten, bis *FILTER MENU* (Filterungsmenü) zusammen mit 1.AUTO FILTER? (Automatische Filterung?) auf dem Display erscheint.
3. Die Taste ▼ zwei Mal drücken und loslassen, bis 3.DISPOSE (Entsorgen) auf dem Display erscheint. Die Taste ✓ drücken. Das Display zeigt DISPOSE? (Entsorgen) zusammen mit JA NEIN an. (Wenn die Steuerung Fett in der Ablaufwanne vermutet, kann CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO (Vorsicht! Ist Fett in der Wanne? Ja Nein) auf dem Display angezeigt werden. Sicherstellen, dass die Ablaufwanne vor dem Fortfahren leer ist.)
4. Die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? (SDU an der richtigen Stelle?) zusammen mit JA NEIN.
5. Nachdem der Fettentsorgungs-Transportwagen (SDU) unter die Friteuse gerollt wurde, die Taste ✓ drücken. Auf dem Display erscheint DRAINING (Entleerung läuft). Das Fett läuft nun aus dem Becken in den Transportwagen.

NOTICE HINWEISE

Fischbecken-Ablassventile müssen manuell geöffnet werden. Die Tür öffnen und den Ablassgriff aus der horizontalen Position in die vertikale Position drehen, um das Fett aus dem Becken abzulassen (siehe Abbildung 3).

6. Das Display zeigt VAT EMTY (Becken leer) zusammen mit JA NEIN an. Sicherstellen, dass das Becken leer ist, und dann die Taste ✓ drücken.
7. Das Display zeigt CLN VAT COMPLETE (Becken vollständig gereinigt) gefolgt von JA NEIN an. Wenn das Becken sauber ist, die Taste ✓ drücken.
8. Das Display zeigt MANUAL FILL POT (Becken manuell füllen), gefolgt von IS POT FILLED? (Becken gefüllt?) und JA NEIN an. Das Becken bis zur unteren Anzeigelinie an der Rückseite des Beckens füllen und dann die Taste ✓ drücken (siehe Anweisungen unter **Füllen oder Auffüllen des Beckens [Standorte ohne RTI]** in Abschnitt 3-2).

   Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.
9. Den Transportwagen unter der Friteuse herausziehen und durch die Filterablaufwanne ersetzen.

3-16. WECHSELN DES FILTERPADS

Das Filterpad (oder -papier) muss mindestens einmal täglich gewechselt werden, um den ordnungsgemäßen Umlauf (Pumpvorgang) des Fetts zu gewährleisten.



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3



Abbildung 4

NOTICE HINWEISE

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

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

WARNING BURN RISK

WARNUNG VERBRENNUNGS-GEFAHR

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

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

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

3-16. WECHSELN DES FILTERPADS (Fortsetzung)



Abbildung 5

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



Abbildung 6

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



Abbildung 7

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



Abbildung 8

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

3-16. WECHSELN DES FILTERPADS (Fortsetzung)



Abbildung 9



Abbildung 10

NOTICE HINWEISE

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

9. Die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen: Das Bodensieb zuerst in die Filterwanne einsetzen, gefolgt von Filterpad, Befestigungsring und Krümelkorb.
10. Die Filterwanne wieder unter die Friteuse schieben und sicherstellen, dass das Filterrohr fest mit dem Anschlussstück an der Wanne unter der Friteuse verbunden ist (siehe Abbildung 9).
11. Sicherstellen, dass der Ablaufwannenanschlag eingerastet ist. Die Friteuse ist nun wieder für den normalen Betrieb bereit (siehe Abbildung 10).

3-17. AUSBAU UND REINIGUNG DER KORBAUFLAGE

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

WARNING BURN RISK

WARNUNG VERBRENNUNGS-GEFAHR

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.

3-18. INFO-TASTE-STATISTIK

Wiederherstellungsinformationen für jedes Becken

1. Die Taste INFO 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 | 5:30 bedeutet, dass es 5 Minuten und 30 Sekunden gedauert hat, bis die Fetttemperatur von 121 °C auf 149 °C erwärmt wurde.

NOTICE HINWEISE

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

3-19. FILTER-TASTE-STATISTIK

Verbleibende Kochgänge vor der Filterung

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

3 | 6 bedeutet, dass der Bediener nach drei weiteren Kochgängen im linken Becken gefragt wird, ob die Filterung begonnen werden soll oder nicht. Im rechten Becken können jedoch noch sechs weitere Kochgänge ausgeführt werden.

Uhrzeit und Datum

2. Die Taste F FILTER oder F FILTER zwei Mal drücken. Uhrzeit und Datum werden auf den Displays angezeigt.

3-20. TEMPERATUR-TASTE-STATISTIK

Tatsächliche Fetttemperatur

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

Solltemperatur

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

3-21. INFORMATION MODE

Dieser Modus sammelt und speichert Betriebs- und Bedienungsinformationen der Friteuse. Die Taste INFO drei 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

NOTICE HINWEISE

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 APR-19 (seit 19. April)
Gesamtanzahl der Kochgänge	TOTAL CKS 462 (insg. 462 Kochgänge)
Vorzeitig gestoppte Kochgänge	PULL QUIT CKS 4 (4 Kochgänge abgebrochen)
Anzahl der Betriebsstunden des (linken) Beckens eingeschaltet)	L ON HRS 165 (linkes Becken 165 Stunden
Anzahl der Betriebsstunden des (rechten) Beckens	R ON HRS 160 (rechtes Becken 160 Stunden eingeschaltet)

3-21. 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
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 Friteuse bereit, bevor der Kochgang gestartet wurde?)	READY?	YES

ABSCHNITT 4. PROGRAMMIERUNG DER STUFE 1

Stufe 1 enthält die folgenden Funktionen:

- Änderung von Produkteinstellungen
- Einstellung der AIF-Uhr für Produkte
- Durchführung der gründlichen Reinigung
- Einstellungsmodus der Friteuse

1. Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 1 (Stufe 1) 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).

4-1. ÄNDERUNG VON PRODUKTEINSTELLUNGEN

Produktbezeichnungen ändern.

4. Die 40 Produkte mit den Tasten ◀ und ▶ durchlaufen oder die gewünschte Produkttaste 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 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. Beispiel: Wenn die Taste 1 ABC gedrückt wird, wechselt der blinkende Buchstabe auf „A“.

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

   Die rechte Taste X drücken und gedrückt halten, um den Programmiermodus zu verlassen, oder die Taste ▼ drücken 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 oder die Produkttasten 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 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. Beispiel: NUG ist die Kennung für Nuggets. 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 Kochgang 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 59:59 einzustellen.

AIF-Deaktivierung

12. Die Taste ▼ drücken, bis AIF DISABLE (Automatische intermittierende Filterung deaktivieren) zusammen mit JA oder NEIN auf dem Display erscheint. Die Tasten ◀ 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. Wenn die Filterung zu diesen Zeiten jedoch gewünscht wird, die Taste F FILTER drücken und gedrückt halten, um das Filtermenü aufzurufen.

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

1. Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 1 (Stufe 1) 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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 eingeben.

NOTICE HINWEISE

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.

4-3. GRÜNDLICHER REINIGUNGSMODUS

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

WARNING BURN RISK

WARNUNG VERBRENNUNGS-GEFAHR

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.

   NOTICE HINWEISE

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

2. Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 1 (Stufe 1) 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 Friteusen mit durchgehendem Becken mit Schritt 6 fortfahren.**

4-3. GRÜNDLICHER REINIGUNGSMODUS (Fortsetzung)



5. **Nur bei Friteusen mit geteilten Becken!** Auf dem Display erscheint LEFT RGHT (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 DISPOSE (Entsorgen) zusammen mit JA NEIN an. Die Taste ✓ drücken, um das Fett zu entsorgen, oder die Taste X drücken, um den gründlichen Reinigungsmodus zu beenden. (Wenn die Steuerung Fett in der Ablaufwanne vermutet, kann CAUTION IS THERE OIL IN PAN? YES NO (Vorsicht! Ist Fett in der Wanne? Ja Nein) auf dem Display angezeigt werden. Sicherstellen, dass die Ablaufwanne vor dem Fortfahren leer ist.)

   Nur JIB-Systeme! Auf dem Display erscheint IS DISPOSAL UNIT IN PLACE (SDU an der richtigen Stelle?) und JA NEIN. Bei Auswahl von NEIN zeigt das Display INSERT DISPOSAL UNIT (Entsorgungseinheit unterstellen) an. Nachdem die Entsorgungseinheit positioniert wurde, die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) an und das Fett wird aus dem Becken abgelassen.

   Nur Bulksysteme! Auf dem Display erscheint CHK PAN YES NO (Wanne prüfen Ja Nein), wenn die Filterablaufwanne fehlt. Nachdem die Wanne positioniert wurde, die Taste ✓ für JA drücken. Das Display zeigt DRAINING (Entleerung läuft) an und das Fett wird aus dem Becken abgelassen. Wenn das Frittierbecken leer ist, die (linke) Tür mit dem RTI-Schalter drücken und die Taste DISPOSE (Entsorgen) am RTI-Schalter drücken, bis die Ablaufwanne leer ist.

   Das Display zeigt dann VAT EMTY (Becken leer) gefolgt von JA NEIN an. Die Taste ✓ drücken, nachdem das Becken vollständig entleert wurde. Auf dem Display erscheint CLN VAT COMPLETE (Becken vollständig gereinigt) zusammen mit JA NEIN. Nachdem das Becken gereinigt wurde, die Taste ✓ drücken, um das Ablassventil zu schließen.
8. Auf dem Display erscheint SOLUTION ADDED? (Lösung hinzugefügt?) und JA NEIN. 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 HINWEISE

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 Friteuse 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 EMTY (Becken leer) zusammen mit JA NEIN an.



WARNUNG VERBRENNUNGS-GEFAHR

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

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 Brennerrohre nicht *abkratzen bzw. keine Scheuerpads an den Brennerrohren 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.*

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

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 drei Mal 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 ✓ Auf dem Display erscheint CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (Lösung aus den Fettleitungen entfernen) ✓ = ABPUMPEN, X = FERTIG.

    Um zu gewährleisten, dass sich keine Reinigungslösung mehr in den Fettleitungen befindet, die Taste ✓ einige Sekunden lang drücken. Nachdem die Leitungen entleert wurde, die Taste X drücken. Auf dem Display erscheint VAT DRY? (Becken trocken?) und JA NEIN.

17. Die Ablaufwanne unter der Friteuse 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.

Manuelles Auffüllen

19. Der Ablauf wird geschlossen und das Display zeigt MANUAL FILL POT (Becken manuell füllen), gefolgt von VAT FULL YES NO (Becken voll Ja Nein) an. Das Becken bis zur unteren Anzeigelinie an der Rückseite des Beckens füllen und dann die Taste ✓ drücken. (Siehe Anweisungen unter **Füllen oder Auffüllen des Beckens [Standorte ohne RTI]** in Abschnitt 3-2.

    Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf.

Becken aus dem Bulksystem auffüllen

19. Der Ablauf wird geschlossen und auf dem Display erscheint FILL POT FROM BULK YES NO (Becken aus Bulkwaren füllen? Ja Nein).

20. Zum Wiederauffüllen des Beckens die Taste ✓ drücken und gedrückt halten, bis kaltes Fett bis zur unteren Anzeigelinie des Beckens eingefüllt ist. Siehe Abschnitt 3-3.

21. Die Taste X drücken. Das Display zeigt VAT FULL (Becken voll) zusammen mit JA NEIN an. Wenn das Becken voll ist, die Taste ✓ drücken. Die Steuerung nimmt den normalen Betrieb wieder auf. Wenn das Becken nicht voll ist, die Taste X drücken. Die Steuerung kehrt zum vorherigen Schritt zurück.

4-4. EINSTELLUNG DER FRITEUSE

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

1. Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 1 (Stufe 1) 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 ▼ drei Mal drücken. Auf den Displays erscheint FRYER SETUP (Einstellung der Friteuse).
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
- ENTSORGUNG ALTOELTANK
  - 1. NEIN oder VAC: Auswaehlen fuer Oelentsorgungswagen
  - 2. RTI: Auswaehlen fuer Becken mit RTI Schalter
  - 3. HINTEN: Auswaehlen fuer Becken ohne zweiten Schalter
  - 4. VORNE: zur Zeit nicht benutz (01/18)
- OIL SYSTEM (Fettsystem): JIB (ohne RTI-System)/BULK (mit RTI-System)
- DAYLIGHT SAVING TIME (Sommerzeit): 1. AUS; 2. USA (ab 2007); 3. EUROPA; 4. FSA (USA bis 2007)

Die Taste ◀ oder ▶ verwenden, um die Einstellungen zu ändern, falls nicht anders angegeben.

ABSCHNITT 5. PROGRAMMIERUNG DER STUFE 2

Stufe 3 enthält die folgenden Funktionen:

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

5-1. ERWEITERTE PRODUKTEINSTELLUNGEN

1. Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 2 (Stufe 1) 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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 drücken, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 20 zu ändern.
7. Die Taste ▼ drücken, bis LCMP REF (Ladungskompensa tionsreferenz) 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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 drücken, um diesen Wert zu ändern.

5-1. ERWEITERTE PRODUKTEINSTELLUNGEN (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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 drücken, um diesen Wert im Bereich von 0 bis 50 Grad zu ändern.

NOTICE HINWEISE

- 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. FEHLERPROTOKOLL (Fehlercode-Protokollliste)

1. Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 2 (Stufe 1) 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 zusammen mit *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 HINWEISE

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

5-3. PASSWÖRTER

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

1. Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 2 (Stufe 1) 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 ▼ zwei Mal 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 zwei Mal drücken, um das Passwort für LEVEL 1 (Stufe 1) zu ändern, die Taste drei Mal drücken, um das Passwort für LEVEL 2 (Stufe 2) zu ändern oder die Taste vier Mal 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 YES NO (Ja/Nein). Die rechte Taste ✓ drücken, um das 4-stellige Passwort für den Einstellungsmodus mit den Produkttasten 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 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 TEMP und INFO 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 ▼ drei Mal 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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 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 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 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 TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 2 (Stufe 1) 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 ▼ vier Mal drücken. Auf dem Display erscheint FLTR AFTR (Filtern nach) und der entsprechende Wert. Die Produkttasten 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 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.

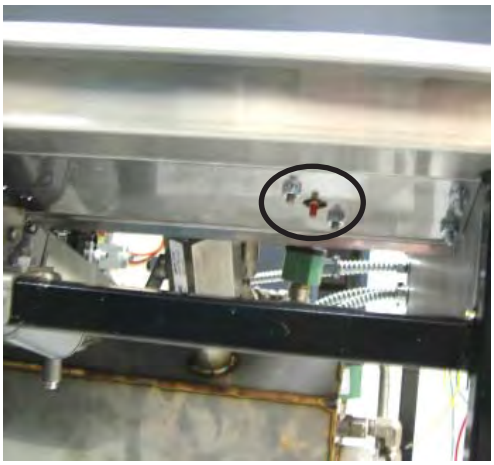
5-6. FILTERZEIT

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

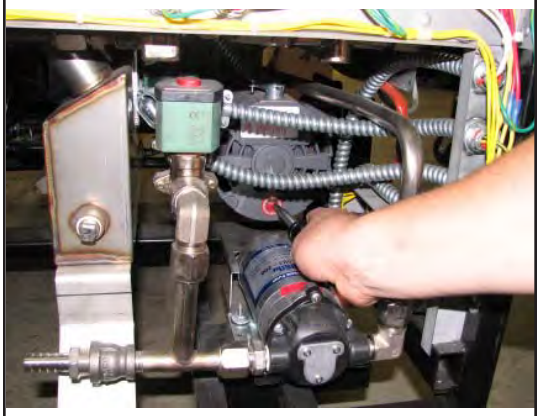
1. Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, bis LEVEL - 2 (Stufe 1) gefolgt von ENTER CODE (Code eingeben) auf dem Display angezeigt wird.
2. Den Code 1, 2, 3, 4 (die ersten vier Produkttasten) eingeben. Auf den Displays erscheinen PROD (Produkt) und COMP (Anpassung).
3. Die Taste ▼ fünf Mal drücken. Auf dem Display erscheint FLTR TIME (Filterzeit) und der entsprechende Standby-Wert (Stunden: Minuten). Die Produkttasten 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 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

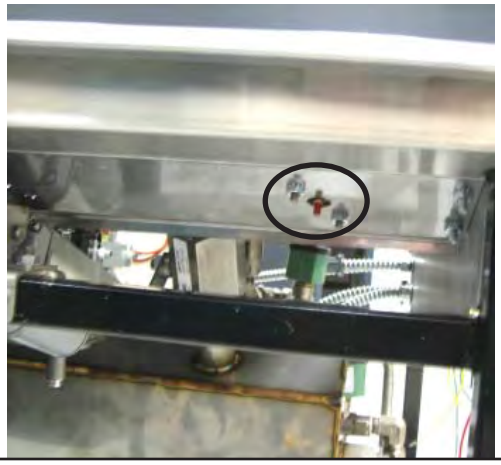
Problem	Ursache	Abhilfe
NETZSCHALTER EIN, Friteuse funktioniert jedoch nicht	• Stromkreis unterbrochen	• Friteuse an das elektrische Netz anschließen • Hauptschalter oder Sicherung am Schaltschrank prüfen
Fett wird nicht heiß, Lampen leuchten jedoch auf Wärmefehler E-22	• Brenner zünden nicht	• Gasventil und Heizungskreis überprüfen lassen
Steuermodul-Fehlercode E-10	• Fetttemperatur zu hoch	• Roten Rücksetzknopf unter den rechten Bedienelementen drücken; wenn der Grenzschalter nicht rückgesetzt werden kann, muss er ausgetauscht werden 
Nicht genug Fett im Becken	• JIB-Kanister ist fast oder ganz leer	• JIB-Kanister füllen
	• JIB-Fettschlauch ist verstopft oder zusam mengedrückt	• JIB-Schlauch untersuchen
	• Filterwanne muss gereinigt werden	• Filterwanne reinigen und Filterpapier oder -pad wechseln

6-1. FEHLERSUCHTABELLE (Fortsetzung)

Problem	Ursache	Abhilfe
Fett schäumt oder kocht über	• Wasser im Fett • Falsches oder schlechtes Fett • Falsche Filterung • Falsche Spülung nach Reinigung des Beckens	• Fett ablassen und reinigen • Empfohlene Fettsorte verwenden • Filterungsverfahren beachten • Becken reinigen, spülen und gründlich trocknen
Fett läuft nicht aus dem Becken ab	• Durch Krümel verstopftes Ablassventil • Ablassleitung verstopft	• Ventil öffnen und Reinigungsbürste in Ablauf einführen • Rechte Seitenabdeckung entfernen. Verschluss vom Ende der Ablassleitung entfernen und Ablassleitung reinigen
Filtermotor läuft, das Fett wird jedoch nur langsam abgepumpt	• Anschlüsse der Filterleitung locker • Filterpapier oder -pad zugesetzt	• Alle Filterleitungsanschlüsse festziehen • Filterpapier oder -pad wechseln
Blasen im Fett während des gesamten Filterprozesses	• Filterwanne nicht vollständig eingeschoben • Filterwanne verstopft • O-Ring an der Aufnahme der Filterleitung an der Friteuse beschädigt	• Sicherstellen, dass die Filterwannen-Rücklaufleitung vollständig in die Aufnahme an der Friteuse eingesteckt ist • Wanne reinigen und Filterpapier oder -pad wechseln • O-Ring austauschen
Filtermotor läuft nicht	• Rücksetzknopf des Thermoschutzschalters an der Rückseite des Pumpenmotors ist ausgelöst  **WARNUNG STROMVERSORGUNG AUSSCHALTEN** **Vor dem Rücksetzen der manuellen Rücksetzvorrichtung des Filterpumpenmotors den Netzschalter des Geräts ausschalten (OFF), um Verbrennungen durch herausspritzendes Fett zu vermeiden.**	• Rechte Seitenabdeckung entfernen und Motor abkühlen lassen; dann mit einem Schraubendreher fest gegen den Knopf drücken, bis er hörbar einrastet („Klicken“) 

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, müssen die Heizstromkreise und der Temperaturfühler geprüft werden
"E-6A"	• Temperaturfühler unterbrochen	• Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-6A anzeigt, muss der Temperaturfühler geprüft werden
"E-6B"	• Temperaturfühler kurzgeschlossen	• Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn das Display weiterhin E-6B anzeigt, muss der Temperaturfühler geprüft werden
"E-10"	• Grenzschalter	• Roten Rücksetzknopf unter den rechten Bedienelementen drücken; wenn der Grenzschalter nicht rückgesetzt werden kann, muss er ausgetauscht werden 
"E-18-A" "E-18-B" "E-18-C"	• Linker Füllstandsensor unterbrochen • Rechter Füllstandsensor 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

5-2. FEHLERCODES

DISPLAY	URSACHE	ABHILFE
E-20-A	Druckschalter ausgefallen	Wenn das Gebläse nicht läuft, den Druckschalter überprüfen lassen; wenn keine Druckluft anliegt, sollte der Schalter geöffnet sein
	Verdrahtungsproblem	Wenn das Gebläse läuft, liegt ein Verdrahtungsfehler vor
E-20-B KEIN LUFTZUG GEBLÄSE PRÜFEN	Druckschalter ausgefallen/ Schlauch locker	Netzschalter am Becken aus- und einschalten; wenn der Fehler E-20-B weiterhin auftritt, den Druckschalter überprüfen lassen; wenn keine Druckluft anliegt, sollte die Schaltung geöffnet sein; sicherstellen, dass der Schlauch an Gebläse und Druckschalter angeschlossen ist
	Sauggebläse ausgefallen/ Spannung niedrig	Sauggebläse überprüfen lassen; niedrig Spannung zum Gebläse
	Rauchgas- oder Haubensystem blockiert	Rauchgas- und Abzugssystem auf Blockierungen prüfen
E-20-D AUSFALL DER ZÜNDUNG	Keine Zündung/keine Wahrnehmung der Flamme	Netzschalter am Becken aus- und einschalten; wenn der Fehler E-20-D weiterhin auftritt, die Gasleitungsanschlüsse prüfen, das Gasabsperrventil prüfen, das Zündmodul prüfen lassen, das Gasventil prüfen lassen, den Flammsensorabstand prüfen lassen sowie die Verdrahtung von Gasventil und Zündmodul prüfen lassen
E-21	Langsame Wiederherstellung der Wärme	Korrekte Gasversorgung und korrekten Gasdruck der Friteuse von einem zertifizierten Servicetechniker überprüfen lassen; Gasventile überprüfen lassen; Friteuse auf lose oder verbrannte Kabel überprüfen lassen
E-22 KEINE ERWÄRMUNG	Brenner wird nicht gezündet	Gasventil und Heizungskreis überprüfen lassen
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 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-60	AIF-Platine kommuniziert nicht mit der Steuerplatine	Den Netzschalter auf OFF (AUS) und dann auf ON (EIN) stellen; wenn der Fehlercode E-60 weiterhin angezeigt wird, die 1,5 A Sicherung auf der AIF-Platine überprüfen lassen; die Steckverbinder zwischen den Platinen überprüfen lassen; AIF-Platine oder Steuerungsplatine nach Bedarf austauschen
E-70C	Ablassventil-Schaltdraht fehlt oder abgeklemmt	Schaltdraht an der Ablassschalter-Verriegelungsposition der Platine prüfen lassen



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

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

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

www.hennypenny.com

*FM0/%.--%3 Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Released 03-05-2018