

BIGLA30 Serie

Gen II LOV™ GASFRITEUSE



Installation, Betrieb und Wartungshandbuch

Dieses Handbuch ist als neuen Informationen aktualisiert und Modelle freigegeben werden. Besuchen Sie unsere Website für die neuesten Handbuch.

Dieses Kapitel über die Maschine muss im Abschnitt der Frittiermaschine des Maschinenhanduchs eingeschoben werden.



FÜR IHRE SICHERHEIT

Kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren



LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN GEBRAUCH DER FRITTEUSE.



8 1 9 6 5 8 5

Part Number: FRY-IOM-8196585 9/14

German / Deutsch Übersetzung der original

INHALTSVERZEICHNIS

GARANTIEERKLÄRUNG	Seite i
EINLEITUNG.....	Seite 1-1
INSTALLATIONSANLEITUNG	Seite 2-1
BETRIEBSANWEISUNG	Seite 3-1
ANLEITUNG ZUR VERWENDUNG DES COMPUTERS M3000	Seite 4-1
BETRIEB DES EINGEBAUTEN FILTRIERSYSTEMS	Seite 5-1
VORBEUGENDE WARTUNG.....	Seite 6-1
FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL.....	Seite 7-1
ANHANG A: RTI (ÖLVORRAT) ANWEISUNGEN	A-1
ANHANG B: JIB-Vorbereitung mit Option für festes Fett.....	B-1
ANHANG C: Verwenden der Schmelzeinheit für festes Fett.....	C-1
ANHANG D: Verwenden des Ölqualitätssensors	D-1
ANHANG E: Einrichten des Ölqualitätssensors	E-1

ANMERKUNG

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EINEN TEIL FÜR DIESE MANITOWOC-AUSRÜSTUNG VERWENDET, DER KEIN UNMODIFIZIERTER, NEUER ODER RECYCLINGTEIL IST, DER DIREKT VON FRYMASTER/DEAN ODER EINER AUTORISIERTEN FRYMASTER/DEAN-SERVICESTELLE ERWORBEN WURDE, UND/ODER DER VERWENDETE TEIL VOM ORIGINALZUSTAND ABGEÄNDERT WURDE, IST DIESE GARANTIE UNGÜLTIG. AUSSERDEM SIND FRYMASTER/DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT HAFTBAR FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN AUF GRUND DER INSTALLATION EINES MODIFIZIERTEN TEILS UND/ODER TEILS VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN SERVICECENTER ANFALLEN.

ANMERKUNG

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Die Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einer vom Frymaster DEAN-Werk autorisierten Serviceagentur (ASA) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie nichtig machen. Kapitel 1 dieses Handbuchs enthält die Definitionen für qualifiziertes Personal.

ANMERKUNG

Dieses Gerät muss gemäß den entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden. Für Details siehe ANFORDERUNG FÜR BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN in Kapitel 2 dieses Handbuchs.

ANMERKUNGEN FÜR KUNDEN IN DEN USA

Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den grundlegenden Installationsvorschriften der Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) und dem Handbuch „Food Service Sanitation“ der Food and Drug Administration (FDA) entspricht.

ANMERKUNG

Zeichnungen und Fotos in diesem Handbuch illustrieren Betriebs-, Reinigungs- und technische Verfahren und entsprechen nicht unbedingt den Betriebsverfahren der örtlichen Küchenleitung.

ANMERKUNG FÜR KUNDEN VON MIT COMPUTERN AUSGESTATTETEN GERÄTEN

USA

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: 1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen und 2) dieses Gerät muss Störsignale aufnehmen können, die unerwünschten Betrieb verursachen könnten. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B.

KANADA

Dieses Digitalgerät überschreitet die Grenzwerte von Klasse A oder B für Funkemissionen nicht, die durch die Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications“ festgelegt wurden.

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

GEFAHR

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird. Nur qualifiziertes Servicepersonal darf dieses Gerät auf andere Gassorten als die ursprünglich konfigurierten umstellen.

GEFAHR

Es dürfen keine tragenden Bauteile der Friteuse geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Friteuse unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

 **GEFAHR**

Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine ohne Belastung der Gasleitungsanschlüsse getroffen werden. Alle mit Laufrollen ausgestattete Friteusen müssen durch den Einbau von Sicherungsketten gesichert werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei der Verwendung der Friteuse immer ein zusätzliches Sicherungskabel angebracht sein.

 **GEFAHR**

Die Vorderkante dieser Friteuse ist keine Stufe! Nicht auf der Friteuse stehen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Fett können schwere Verletzungen auftreten.

 **GEFAHR**

Keinen Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren.

 **GEFAHR**

Wenn das Personal Gasgeruch feststellt oder auf andere Weise ein Gasleck festgestellt wird, müssen dementsprechende Anweisungen befolgt werden. Diese Anweisungen müssen an einer gut sichtbaren Stelle angebracht sein. Diese Informationen können vom örtlichen Gaswerk oder Gasversorgungsunternehmen erhalten werden.

 **GEFAHR**

Dieses Produkt enthält Chemikalien, die im US-Bundesstaat Kalifornien als krebserregend und/oder Verursacher von Geburtsschäden oder anderen Schäden des menschlichen Reproduktionssystems eingestuft sind.

Beim Betrieb, der Installation und Wartung dieses Produkts kann Personal an die Luft freigesetzten Glaswolleteilchen oder Keramikfasern, kristallinem Silizium und/oder Kohlenmonoxid ausgesetzt werden. Das Einatmen von an die Luft freigesetzten Glaswolleteilchen oder Keramikfasern wird im US-Bundesstaat Kalifornien als krebserregend eingestuft. Das Einatmen von Kohlenmonoxid wird im US-Bundesstaat Kalifornien als Verursacher von Geburtsschäden oder anderen Schäden des menschlichen Reproduktionssystems eingestuft.

 **GEFAHR**

Das Krümelblech von Friteusen mit einem Filtersystem muss jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

 **ACHTUNG**

Die Frittierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Friteuse schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Frittierbehältern. Wenn die Frittierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

 **ACHTUNG**

Um den sicheren und effizienten Betrieb der Friteuse und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.

ANMERKUNG

Im Commonwealth of Massachusetts müssen alle Gasprodukte von einem lizenzierten Installateur eingebaut werden.

ANMERKUNG

Die Anweisungen in diesem Handbuch zum Gebrauch eines Fettvorratsystems zum Füllen und Entsorgen von Fett gelten für ein RTI-System. Diese Anweisungen treffen bei anderen Fettvorratsystemen eventuell nicht zu.

GARANTIEERKLÄRUNG FÜR LOV™ GAS

Frymaster, L.L.C. gewährt dem Originalkäufer dieses Geräts und von Ersatzteilen folgende beschränkte Garantie:

A. GARANTIEBEDINGUNGEN – FRITEUSEN

1. Frymaster L.L.C. garantiert alle Komponenten für zwei Jahre gegen Material- und Fertigungsmängel.
2. Alle Teile, mit Ausnahme der Fritierwanne, der O-Ringe und Sicherungen, sind ab dem Installationsdatum der Fritiermaschine für die Dauer von zwei Jahren gewährleistet.
3. Sollten Teile, außer Sicherungen und O-Ringe für Filter, während des ersten Jahres ab dem Installationsdatum fehlerhaft werden, übernimmt Frymaster auch reine Arbeitszeitkosten on bis zu zwei Stunden zum Austausch der Teile plus Reisespesen für bis zu 160 km Reisedstrecke (80 km in eine Richtung).

B. GARANTIEBEDINGUNGEN – FRITTIERWANNEN

1. Frymaster garantiert die Frittierwannen-Baugruppe auf zehn Jahre (Teile und Arbeitszeit). An der Frittierwanne befestigte Teile, wie Obergrenzsonde, Messsensoren, Dichtungen, Dichtringe, Zündelemente und zugehörige Befestigungsteile, sind auch von der zehnjährigen Garantie gedeckt, falls die Frittierwanne ausgetauscht werden muss. Komponenten, die nicht Teil der Frittierwannen-Baugruppe sind, wie Gebläse, Gasventil, Mikroschalter, Türen und Schränke, sind nicht von der Frittierwannengarantie gedeckt. Lecks auf Grund von Missbrauch oder durch Gewindeanschlüsse wie Sonden, Sensoren, Höchsttemperatur-Thermometer, Ablassventile oder Rücklaufleitungen sind nicht mit eingeschlossen. Sollte eine Frittierwanne defekt werden, wird Frymaster nach eigenem Ermessen die Frittierwanne ersetzen; dabei übernimmt Frymaster auch die Kosten für die Arbeitszeit (bis zur maximal zulässigen, nach Frymaster-Arbeitszeittabelle) und Reisespesen für bis zu 160 km Reisedstrecke (80 km in eine Richtung) für das Auswechseln der Frittierwanne.
2. Diese Garantie gilt nur für Friteusen, die mit Erdgas oder Propan (Flüssiggas) betrieben werden. Bei Friteusen, die mit Stadtgas (oder Gas mit hohem Wasserstoffgehalt) betrieben werden, ist die Frittierwanne auf Lebenszeit garantiert (nur Teile).

C. GARANTIEBEDINGUNGEN – BRENNKAMMERN

1. Frymaster L.L.C. garantiert die Brennkammern für zehn Jahre ab dem ursprünglichen Installationsdatum gegen Material- und Fertigungsmängel (Teile und Arbeit).
2. Die Brennkammer besteht aus den IR-Brennern und den Elementen zur Befestigung der Brenner. Diese Garantie deckt keine Zusatzkomponenten, einschließlich Zündelement, Gebläse, Höchsttemperaturthermostat und Temperatursonde.
3. Diese Garantie gilt nur für Friteusen, die mit Erdgas oder Propan (Flüssiggas) betrieben werden.

E. TEILERÜCKSENDUNG

Alle fehlerhaften, von der Garantie gedeckten Teile müssen innerhalb von 60 Tagen an ein vom Werk autorisiertes Frymaster Service-Center gesendet werden, um eine Gutschrift dafür zu erhalten. Nach 60 Tagen ist keine Gutschrift mehr zulässig.

F. GARANTIEAUSSCHLUSS

Diese Garantie deckt keine Geräte, die durch falschen Gebrauch, Missbrauch, Änderungen oder Unfälle beschädigt wurden; dazu gehören auch:

- unsachgemäße Reparatur oder ohne Autorisierung durchgeführte Reparaturen (einschließlich vor Ort durch Schweißen reparierte Frittierwannen);
- Nichteinhaltung der Installationsanweisungen und/oder planmäßigen Wartungsverfahren, wie auf den MRC-Karten vorgeschrieben; Beleg für planmäßige Wartung ist zur Aufrechterhaltung der Garantie erforderlich;
- mangelhafte Wartung;
- Transportschäden;
- ungewöhnlicher Einsatz;
- Entfernen, Ändern oder Unleserlichmachen des Typenschildes oder des Datumscodes der Heizelemente;
- Betrieb der Frittierwanne ohne Fett oder andere Flüssigkeit in der Frittierwanne;
- Wenn für eine Friteuse kein ordnungsgemäßes Einrichtungsformular erhalten wurde, ist diese nicht durch das zehnjährige Programm garantiert.

Diese Garantie deckt außerdem folgende Punkte nicht:

- Transport oder Reise von mehr als 160 km (80 km in eine Richtung) oder Reisezeit von mehr als zwei Stunden;
- Überstunden oder Feiertagsgebühren;
- Folgeschäden (die Kosten zur Reparatur oder für den Ersatz von anderen beschädigten Geräten), Zeitverlust, Einnahmenverlust, Einsatz oder beliebige andere zufällige Schäden.

Es werden keine stillschweigenden Garantien oder Garantien der handelsüblichen Qualität bzw. Eignung für einen bestimmten Zweck übernommen.

Die Garantie gilt zum Zeitpunkt dieser Drucklegung und kann jederzeit verändert werden.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™

KAPITEL 1: EINLEITUNG

ANMERKUNG: Für die Frymaster Friteuse BIGLA30 ist eine Inbetriebnahme, Demo und Einschulung erforderlich, bevor der normale Restaurantbetrieb begonnen werden kann.

1.1 Allgemeines

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. Dieses Handbuch deckt alle Konfigurationen der Modelle und Friteusen BIGLA30 LOV™. BIGLA30-Modelle verfügen über ein eingebautes FootPrint Pro Filtriersystem. Die Friteusen dieser Modellfamilie haben viele Teile gemein, die bei der gemeinsamen Behandlung als Gruppe als „LOV™“ Friteusen bezeichnet werden.

Diese Friteusen sind dem Aussehen nach den McDonald's Friteusen BIPH55 zwar ähnlich, die BIGLA30 LOV™ Friteusen verfügen aber über eine Frittierwanne mit kleinem Fettvolumen, automatisches Nachfüllen und ein automatisches, periodisches Filtriersystem. Der neue europäische Designstil umfasst abgerundete obere Kappen und einen großen runden Abfluss, die sicherstellen, dass Pommes frites und andere Rückstände in die Filterwanne gewaschen werden. Die Friteusen BIGLA30 LOV™ werden vom M3000 Computer gesteuert. Friteusen dieser Serie werden mit ungeteiltem oder geteiltem Becken angeboten; sie können als Einzelmaschinen oder als Batterien von bis zu fünf Friteusen erworben werden.

Die LOV™ Gasfriteusen mit hohem Wirkungsgrad verwenden ein einzigartiges Infrarot-Brennersystem, das bis zu 43% weniger Energie zum Frittieren eines gleichen Volumens benötigt als eine herkömmliche Friteuse mit offenem Brenner.

LOV™ Friteusen sind Ausführungen mit offenen Becken ohne Röhren, die das Reinigen der Edelstahlfrittierwanne beschleunigt und erleichtert.

Die Heizung erfolgt durch zwei Infrarotbrenner-Baugruppen, die jeweils an einer Seite der Frittierwanne befestigt sind. Die Verbrennungsluft für die Brenner wird durch ein eigenes Gebläse zugeführt, das vorne auf der Frittierwanne montiert ist. LOV™ Friteusen können für Erdgas, Propan (Flüssiggas) oder Stadtgas ausgeführt werden; Das kann vom Kunden angefordert werden.

Jede Frittierwanne ist zur exakten Temperaturregelung mit einer Temperatursonde ausgestattet.

Alle Friteusen dieser Serie benötigen eine externe Wechselstromversorgung. Die Maschinen können für Spannungen zwischen 100 V~ und 240 V~ konfiguriert werden.

Die Friteusenmodelle BIGLA30 LOV™ werden vollständig zusammengebaut geliefert. Alle Friteusen werden mit einem Satz Standardzubehör geliefert. Jede Friteuse wird vor der Verpackung im Werk eingestellt, getestet und inspiziert.

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden (siehe Definition in Kapitel 1.6).

1.2 Sicherheitsinformationen

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. In diesem Handbuch sind Hinweise in doppelt umrandeten Kästchen (wie nachstehend gezeigt) enthalten.

VORSICHT

VORSICHTSHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die **zu einer Fehlfunktion des Geräts führen können**.

ACHTUNG

ACHTUNGSHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die **zu Schäden am Gerät führen** und Fehlfunktionen des Geräts zur Folge haben können.

GEFAHR

GEFAHRENHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die **zu Personenverletzungen führen** und die Schäden und/oder Fehlfunktionen des Geräts zur Folge haben können.

Die Friteuse ist mit automatischen Sicherheitsfunktionen ausgestattet:

1. Die Hochtemperatur-Erkennungsfunktion schaltet die Gasversorgung zum Brenner ab, wenn die Thermostatregelung ausfällt.
2. Ein Sicherheitsschaltkreis an Geräten mit Filtersystemen verhindert das Zünden der Brenner, wenn das Ablassventil offen ist.

1.3 Computerinformationen für Computer M3000

FCC-KONFORMITÄT

Dieses Gerät wurde geprüft und entspricht demgemäß den Grenzwerten für ein Digitalgerät der Klasse A nach Teil 15 der FCC-Vorschriften. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B. Wenn das Gerät in einem kommerziellen Umfeld betrieben wird, sollen diese Grenzwerte einen vertretbaren Schutz vor Störungen bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet hochfrequente Energie und kann diese auch ausstrahlen; wenn es nicht gemäß den Angaben im Anweisungshandbuch installiert und verwendet wird, kann der Radio-/TV-Empfang gestört werden.

Der Betrieb des Geräts in einem Wohngebiet verursacht wahrscheinlich Störungen; in diesem Fall ist der Benutzer verpflichtet, diese Störungen auf eigene Kosten zu korrigieren.

Der Benutzer wird gewarnt, dass etwaige Änderungen, die von der für die Konformität zuständigen Partei nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb dieses Geräts nichtig machen können.

Nach Bedarf sollte der Benutzer den Händler oder einen erfahrenen Radio- und TV-Techniker zu Rate ziehen.

Der Benutzer kann die folgende, von der amerikanischen Federal Communications Commission vorbereitete Broschüre hilfreich finden: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Identifizieren und Beseitigen von Radio-/TV-Störungen). Diese Broschüre ist unter folgender Adresse erhältlich: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, U.S.A., Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE)

Die Europäische Gemeinschaft (CE) hat bestimmte Normen für diese Art von Geräten etabliert. Wenn Unterschiede zwischen einer CE-Norm und einer CE-fremden Norm vorliegen, werden die betreffenden Informationen oder Anweisungen durch schattierte Textfelder dargestellt.

1.5 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

Betriebsinformationen für Frymaster-Geräte wurden nur für den Einsatz durch qualifiziertes und/oder berechtigtes Personal vorbereitet, so wie das in Kapitel 1.6 definiert ist. **Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal durchgeführt werden, so wie das in Kapitel 1.6 definiert ist.**

1.6 Definitionen

QUALIFIZIERTES UND/ODER BERECHTIGTES BETRIEBSPERSONAL

Qualifiziertes/autorisiertes Betriebspersonal ist Personal, das die Informationen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen und sich mit den Gerätefunktionen vertraut gemacht hat, oder das bereits Erfahrung mit dem Betrieb des Geräts hat, das in diesem Handbuch beschrieben wird.

QUALIFIZIERTES INSTALLATIONSPERSONAL

Qualifiziertes Installationspersonal sind Personen, Firmen, Unternehmen oder Gesellschaften, die entweder persönlich oder durch Vertretung mit der Installation gasgefeuerter Geräte beschäftigt und dafür verantwortlich sind. Qualifiziertes Personal muss Erfahrung mit Arbeiten dieser Art haben, über alle zutreffenden Vorsichtsmaßnahmen für Gas Bescheid wissen und alle Anforderungen der geltenden Vorschriften einhalten.

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster-Geräten vertraut sind und die von Frymaster L.L.C. zur Durchführung von Wartungsarbeiten an seinen Geräten berechtigt wurden. Alles berechnete Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Service- und Teilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Frymaster-Geräte auf Lager halten. Eine Liste der Frymaster-ASAs (Authorized Service Agencies) ist im Lieferumfang der Friteuse enthalten. *Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal verwendet wird, macht dies die Frymaster-Garantie nichtig.*

1.7 Schadensforderungen bei Transportschäden

Die Frymaster-Friteuse wurde vor der Auslieferung aus dem Werk sorgfältig geprüft und verpackt. Der Spediteur übernimmt alle Verantwortung für die sichere Zustellung, sobald er das Gerät zum Transport übernommen hat.

Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:

1. **Sofort eine Schadensforderung einreichen** – unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
2. **Auf sichtbare Schäden, fehlende Teile untersuchen und diese notieren** – Darauf achten, dass diese Informationen auf dem Frachtschein oder Eiltransportschein vermerkt und von der zustellenden Person unterzeichnet werden.
3. **Nicht sichtbare Schäden, fehlende Teile** – Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, diesen notieren und den Spediteur **sofort** darüber benachrichtigen. Eine entsprechende Schadensforderung muss innerhalb von 15 Tagen nach Zustelldatum eingereicht werden. Sicherstellen, dass der Versandbehälter zur Inspektion aufbewahrt wird.

***Frymaster* ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN ODER VERLUSTE, DIE AUF DEM TRANSPORTWEG AUFTRATEN.**

1.8 Ersatzteilbestellung und Serviceinformationen

Für nicht routinemäßige Wartung oder Reparaturen oder für Serviceinformationen die örtliche, von Frymaster autorisierte Serviceagentur (ASA) verständigen. Damit wir Ihnen so schnell wie möglich helfen können, benötigt das Frymaster ASA (Authorized Service Agency) oder der Wartungsabteilungsbearbeiter bestimmte Informationen über das Gerät. Die meisten dieser Informationen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Friteusentür zu finden. Teilenummern sind in den Wartungsanleitungen und im Teilehandbuch zu finden. Teilebestellungen können direkt beim örtlichen ASA oder bei der örtlichen Vertriebsgesellschaft aufgegeben werden. Bei der Auslieferung ab Werk wird der Friteuse eine Liste der Frymaster ASAs beigelegt. Wenn Sie diese Liste nicht

haben, wenden Sie sich unter der Rufnummer 1-800-551-8633 oder 1-318-865-1711 (USA/KANADA) an die technische Wartungsabteilung von Frymaster.

Beim Bestellen von Teilen sind folgende Informationen erforderlich:

Modellnummer: _____
Seriennummer: _____
Gassorte oder Spannung: _____
Positionsnummer: _____
Benötigte Menge: _____

Serviceinformationen können vom örtlichen ASA oder von der örtlichen Vertriebsgesellschaft erhalten werden. Service kann auch auf telefonischem Wege von der technischen Wartungsabteilung von Frymaster unter der Rufnummer 1-800-551-8633 (USA/Kanada) oder +1-318-865-1711 oder per E-Mail service@frymaster.com erhalten werden. Beim Anfordern von Wartungsarbeiten bitte die folgenden Informationen bereit halten:

Modellnummer: _____
Seriennummer: _____
Gassorte: _____

Zusätzlich zur Modellnummer, Seriennummer und Gassorte sollte auch die Art des Problems beschrieben und zugehörige Informationen bereit liegen, die beim Lösen des Problems von Hilfe sein könnten.

DIESES HANDBUCH AUFHEBEN UND ZUR ZUKÜNFTIGEN VERWENDUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANLEITUNG

2.1 Allgemeine Installationsanforderungen

Eine korrekte Installation ist für den sicheren, effizienten und fehlerfreien Betrieb dieses Geräts Voraussetzung.

Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gassorte auf eine andere muss von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Wenn zum Installieren, Umstellen auf eine andere Gassorte oder für andere Wartungsarbeiten kein qualifiziertes, zertifiziertes und/oder dazu berechtigtes Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) herangezogen wird, macht das die Frymaster-Garantie nichtig; außerdem kann es zu Schäden am Gerät und Verletzungen von Personal kommen.

Wenn Unterschiede zwischen den Anweisungen und Informationen in dieser Anleitung und den örtlichen oder staatlichen Vorschriften in dem Land, in dem dieses Gerät aufgestellt wird, auftreten, müssen bei Installation und Betrieb die entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften eingehalten werden.

Kundendienst ist beim örtlichen Frymaster Dean ASA erhältlich.



GEFAHR

Bauvorschriften verbieten es, eine Friteuse mit einer offenen Wanne, die mit heißem Frittierfett gefüllt ist, neben Maschinen mit offenen Flammen, wie Bratmaschinen und Herde, aufzustellen.

Nach Anlieferung muss die Friteuse sorgfältig auf sichtbare oder verdeckte Schäden geprüft werden. (Siehe Schadensforderungen bei Transportschäden in Kapitel 1.7.)

2.1.1 Freiraum und Belüftung

Die Friteuse bzw. Friteusen müssen so aufgestellt werden, dass an beiden Seiten und an der Rückseite 150 mm (6 in.) Freiraum vorhanden sind, falls die benachbarten Wände/Einrichtungen brennbar sind; bei Aufstellung neben nicht brennbaren Wänden ist kein Freiraum erforderlich. An der Vorderseite der Friteuse muss mindestens ein Freiraum von 600 mm (24 in.) gelassen werden.



ACHTUNG

Der Bereich um den Sockel oder unter der Friteuse darf nicht verbaut/blockiert werden.



GEFAHR

Es dürfen keine tragenden Bauteile der Friteuse geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Friteuse unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

Eine der wichtigsten Überlegungen für den wirtschaftlichen Einsatz der Friteuse ist die Belüftung. Es muss sichergestellt werden, dass die Friteuse so aufgestellt wird, dass Verbrennungsgase effizient abgezogen werden und dass das Küchenentlüftungssystem keinen Luftzug erzeugt, der die Funktion der Brenner beeinträchtigt.

Die Abgasöffnung der Friteuse darf nicht in der Nähe des Eingangs für das Abgasgebläse angeordnet werden und die Abgasöffnung der Friteuse darf nicht „kaminförmig“ verlängert werden. Eine verlängerte Abgasöffnung ändert die Verbrennungseigenschaften der Friteuse und führt zu einer längeren Erholungszeit. Sie verursacht auch häufig eine verzögerte Zündung. Um für den zur guten Verbrennung und zum Brennerbetrieb erforderlichen Luftstrom zu sorgen, müssen die Bereiche an der Vorder-, Rückseite und an den beiden Seiten der Friteuse unverstellt und frei von Blockierungen sein.



GEFAHR

Die Installation dieses Geräts muss ausreichende Belüftung vorsehen, damit keine zu hohen Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Gasen im Aufstellungsraum auftreten.

Die Friteusen müssen in einem Bereich mit ausreichender Luftzufuhr und Entlüftung aufgestellt werden. Zwischen der Abgasöffnung der Friteuse und der Unterkante der EntlüftungsfILTERbank muss ein ausreichender Abstand eingehalten werden. Die Filter müssen in einem Winkel von 45° installiert werden. Unter der Filterunterkante muss ein Tropfblech angebracht werden. Bei Aufstellungen in den USA sollte die NFPA-Norm Nr. 96 eingehalten, die Folgendes besagt: „Zwischen der Abgasöffnung und der Unterkante des Fettfilters muss ein Mindestabstand von 450 mm eingehalten werden.“ *Frymaster empfiehlt bei Geräten mit mehr als 120.000 BTU/Std. einen Mindestabstand von 600 mm zwischen der Abgasöffnung und der Filterunterkante vorzusehen.*

Bei Installationen in den USA können Informationen zur Ausführung und Montage von Entlüftungshauben in der oben erwähnten NFPA-Norm gefunden werden. Eine Kopie der Norm kann unter folgender Anschrift angefordert werden: National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269, U.S.A..

2.1.2 Nationale behördliche Vorschriften

Die Gassorte, für die die Friteuse vorgesehen ist, ist auf dem Typenschild an der Innenseite der Friteusentür angegeben. Eine Friteuse mit der Angabe „NAT“ nur an Erdgas anschließen; „PRO“ ist nur für Propangas geeignet und „MFG“ nur für Stadtgas.

Die Installation muss mit einem Gasanschluss ausgeführt werden, der nationale und örtliche Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften erfüllt. Schnellvertrennverbindungen, sofern verwendet, müssen ebenfalls die nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften erfüllen. Sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss die Installation den landesweiten geltenden Vorschriften entsprechen, wie z. B. dem US-amerikanischen Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 oder dem Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, einschließlich:

1. Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,5 kPa von der Gasversorgung getrennt werden.
2. Das Gerät muss für einen Drucktest des Gasversorgung-Rohrleitungssystems bei einem Prüfdruck von bis zu maximal 3,5 kPa am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

2.1.3 Masseanschluss-Anforderungen

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen zutreffenden nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften geerdet werden. Sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss das Gerät den landesweiten geltenden Vorschriften entsprechen, wie z. B. dem US-amerikanischen National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 oder dem kanadischen Canadian Electrical Code, CSA C22.2. Alle Geräte (über Netzkabel angeschlossen oder fest verdrahtet) müssen an eine geerdete Spannungsversorgung angeschlossen werden. Ein Schaltplan befindet sich an der Innenseite der Friteusentür. Die vorgeschriebenen Spannungen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Friteusentür angegeben.

 **GEFAHR**

Dieses Gerät ist mit einem speziellen geerdeten Stecker zum Schutz vor Stromschlägen ausgestattet und muss direkt an eine Steckdose angeschlossen werden. Der Erdungsstift dieses Steckers darf nicht abgeschnitten, entfernt oder auf andere Weise umgangen werden.

 **GEFAHR**

Dieses Gerät benötigt eine Stromversorgung zum Betrieb. Bei einem längeren Stromausfall das Gasregelventil auf AUS stellen. Dieses Gerät darf nicht während eines Stromausfalls betrieben werden.

 **ACHTUNG**

Um den sicheren und effizienten Betrieb der Friteuse und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.

2.1.4 Anforderungen nur für Australien

Die Installation muss gemäß AS 5601 / AG 601 sowie örtlichen relevanten Verordnungen für Gasversorgungs- und Stromanschlüsse erfolgen.

2.2 Einbau von Laufrollen

Wenn eine Maschine mit Laufrollen ausgestattet ist, muss die Installation über einen Anschluss erfolgen, der der Norm für bewegliche gasbetriebene Gerät, ANSI Z21.69 entspricht. • CSA 6.16, sie muss über einen Schnellverschluss verfügen, der der Norm für Schnellverschlüsse zum Einsatz mit Gasbrennstoff, ANSI Z21.41 entspricht. • CSA 6.9.

2.3 Vorbereitungen für den Anschluss

 **GEFAHR**

Dieses Gerät DARF NICHT an die Gasversorgung angeschlossen werden, bevor alle Schritte in diesem Kapitel abgeschlossen wurden.

Nachdem die Friteuse unter der Abzugshaube aufgestellt wurde, muss geprüft werden, ob Folgendes durchgeführt wurde:

1. Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung der Friteuse ohne Belastung des Gasleitungsanschlusses und Schnellverschlusses oder der zugehörigen Rohrleitungen getroffen werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei der Verwendung der Friteuse immer ein Sicherungskabel angebracht sein. Das Sicherungskabel und die Installationsanweisungen werden mit der flexiblen Leitung im Zubehörkasten verpackt, der mit der Maschine mitgeliefert wurde.

 **GEFAHR**

Der Aufstellbereich der Friteuse muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden.

2. Frymaster empfiehlt bei Geräten mit mehr als 120.000 BTU/Std. einen Mindestabstand von 600 mm (24 in.) zwischen der Abgasöffnung und der Haubenunterkante vorzusehen.

ANMERKUNG: Bei mit Laufrollen ausgestatteten Friteusen gibt es keine eingebauten Nivellierungsvorrichtungen. Diese Friteuse muss daher auf ebenem Boden aufgestellt werden.

3. Die Elektrik der Friteuse testen:
 - a. Das/die Netzkabel der Friteuse an eine Steckdose anschließen. **ANMERKUNG: Um den sicheren und effizienten Betrieb der Friteuse und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.**
 - b. Den Netzschalter auf **EIN** schalten.
 - Bei Friteusen mit Computer prüfen, ob auf der Anzeige **EIN** eingeblendet ist.
 - Wenn das Restaurant mit einem Haubenverriegelungssystem ausgestattet ist, muss das Abzugshaubengebläse eingeschaltet sein. Andernfalls ist das Haubenverriegelungssystem falsch verdrahtet und muss korrigiert werden.
 - c. Den Netzschalter der Friteuse auf **EIN** schalten. Prüfen, ob auf der Anzeige **OFF** eingeblendet ist. Das Abzugshaubensystem muss ausgeschaltet sein, wenn alle Computer AUS anzeigen.
4. Auf dem Typenschild an der Innenseite der Friteusentür nachsehen, ob der Friteusenbrenner für die richtige Gassorte vorgesehen ist, bevor die Friteuse über den Schnellanschluss oder an die Gasversorgungsleitung angeschlossen wird.
5. Den Mindest- und Höchstdruck der Gasversorgung für die verwendete Gassorte gemäß den beiliegenden Tabellen überprüfen.

CE-Norm Gasversorgungsdrücke für Friteusen, Fertigungsdatum nach April 1999					
Gas	Druck (mbar)	Öffnungsdu rchmesser		Druckregler	
		Einzelbecken	Doppel-becken	Einzel-becken	Doppel-becken
G20	20	2 x 3,18	2 x 3,18	7 mbar	8 mbar
G25	20 or 25	2 x 3,18	2 x 3,18	10 mbar	11,2 mbar
G30	28/30 oder 50	2 x 1,95	2 x 1,95	17 mbar	17 mbar
G31	37 or 50	2 x 1,95	2 x 1,95	20,6 mbar	20,6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

Nicht-CE-Norm für Versorgungsgasdruck		
Gas	Minimum	Maximum
Erdgas	6 Inch H ₂ O	14 Inch H ₂ O
	1,49 kPa	3,48 kPa
	14,93 mbar	34,84 mbar
LP	11 Inch H ₂ O	14 Inch H ₂ O
	2,74 kPa	3,48 kPa
	27,37 mbar	34,84 mbar

6. Bei Friteusen, die mit einem FootPrint Pro-System (Modelle BIGLA30) ausgestattet sind, das/die Netzkabel an eine Steckdose hinter der Friteuse anschließen.

2.4 Anschließen an die Gasleitung

GEFAHR

Bevor eine neue Leitung an dieses Gerät angeschlossen wird, muss die Leitung gründlich ausgeblasen werden, um alle Fremdstoffe zu beseitigen. Fremdstoffe im Brenner und in der Gasregelung führen zu unsachgemäßer und gefährlicher Betriebsweise.

GEFAHR

Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,45 kPa von der Gasversorgung getrennt werden, damit die Gasleitungen und Ventile der Friteuse nicht beschädigt werden.

 **GEFAHR**

Das Gerät muss für einen Drucktest des Gasversorgung-Rohrleitungssystems bei einem Prüfdruck von maximal 3,45 kPa am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

 **GEFAHR**

„Trockenfeuern“ des Geräts verursacht Schäden an der Frittierwanne und kann einen Brand verursachen. Immer sicherstellen, dass die Frittierwanne mit Fett, Öl oder Wasser gefüllt ist, bevor die Brenner gezündet werden.

 **GEFAHR**

Alle Verbindungen müssen mit einem Leitungsdichtmittel abgedichtet werden, das für die verwendete Gassorte geeignet ist. Außerdem müssen vor dem Anzünden von Zündflammen alle Verbindungen mit Seifenwasser auf Dichtheit getestet werden.

Niemals mit Zündhölzern, Kerzen oder anderen Zündquellen auf Undichtheiten prüfen. Wird Gasgeruch festgestellt, die Gasversorgung zum Gerät am Hauptventil abschalten und sofort das örtliche Gaswerk oder eine autorisierte Servicestelle um Service verständigen.

Der Durchmesser der verwendeten Gasleitung ist äußerst wichtig. Wenn der Durchmesser zu klein ist, ist der Gasdruck am Brennerverteiler niedrig. Das kann zu langsamer Erholung und verzögerter Zündung führen. Die Gasversorgungsleitung sollte einen Mindestdurchmesser von 38 mm (1½ in.) haben. Die Tabelle auf der folgenden Seite enthält die Mindestgrößen für die Verbindungsleitungen.

Gasanschluss-Rohrleitungsgrößen			
(Min. Anschlussleitungsgröße 41 mm)			
Gas	Einzelgerät	2 – 3 Geräte	4 oder mehr Geräte*
Erdgas	22 mm	28 mm	36 mm
Propan	15 mm	22 mm	28 mm
Stadtgas	28 mm	36 mm	41 mm

* Bei Abständen von mehr als 6 m und/oder bei mehr als 4 Verschraubungen oder Krümmern muss der nächstgrößere Rohrdurchmesser verwendet werden.

Die BIGLA30 LOV™ Gasfriteusen haben die CE-Kennzeichnung für Länder und Gassorten erhalten, die in folgender Tabelle angeführt sind. **ANMERKUNG:** Die Nennheizeingangsleistung (QN) ist 21 kW außer für AT, DE, LU und Kategorie 3P/B, die 23 kW ist.

Gassorten mit CE-Genehmigung nach Ländern			
LÄNDER	KATEGORIEN	GAS	DRUCK (mbar)
ÖSTERREICH (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIEN (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DÄNEMARK (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANKREICH (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINNLAND (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
DEUTSCHLAND (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRIECHENLAND (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIEN (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLAND (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURG (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
NIEDERLANDE (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORWEGEN (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
SPANIEN (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
SCHWEDEN (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
GROSSBRITANNIEN (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

CE-Norm
Die vorgeschriebene Luftzufuhrmenge für die Verbrennungsluftversorgung beträgt 2m³/h pro kW.

1. Den Schnellverschlusschlauch an den Schnellanschluss der Friteuse unter der Friteusenvorderseite und an die Gebäude-Gasversorgung anschließen.

ANMERKUNG: Einige Friteusen sind für eine starre Verbindung mit der Gasversorgungsleitung ausgelegt. Diese Geräte werden an die Gasversorgungsleitung an der Geräterückseite angeschlossen.

Die Gewindedichtmasse darf nur in sehr kleinen Mengen und nur auf Außengewinde aufgetragen werden. Ein Rohrdichtmittel verwenden, das durch die chemische Einwirkung von Flüssiggasen nicht beeinträchtigt wird (z. B. Loctite™ PST56765 Dichtmittel). Auf die ersten beiden Gewindgänge KEIN Dichtmittel auftragen. Dies könnte dazu führen, dass Dichtmittel in den Gasstrom gelangt und die Brenneröffnungen und/oder das Regelventil verstopft.

- Die Gasversorgung zur Friteuse öffnen und alle Rohrleitungen, Verschraubungen und Gasanschlüsse auf Undichtheiten prüfen. Dazu sollte eine Seifenlösung verwendet werden.
- Die Friteuse zünden den folgenden Verfahren gemäß zünden. Das wird unter den Themen „Zündanweisungen“ in Kapitel 3 dieser Gebrauchsanleitung beschrieben.

⚠ GEFAHR

„Trockenfeuern“ des Geräts verursacht Schäden an der Frittierwanne und kann einen Brand verursachen. Immer sicherstellen, dass die Frittierwanne mit Fett, Öl oder Wasser gefüllt ist, bevor die Brenner gezündet werden.

- Der Druck im Brennerverteiler muss nun vom örtlichen Gaswerk oder einem autorisierten Servicetechniker geprüft werden. Die Tabellen unten und auf der nächsten Seite enthalten die Gasdruckwerte am Brennerverteiler für die verschiedenen Gassorten, die mit diesem Gerät verwendet werden können.

CE-Norm		
Brennerverteiler-Gasdrücke für Friteusen, Fertigung nach April 1999		
Gas	Druck (mbar)	
	Einzel-becken	Doppel-becken
Erdgas Lacq (G20) unter 20 mbar	7	8
Erdgas Gronique* (G25) unter 25 mbar	10	11.2
Erdgas Gronique (G25) unter 20 mbar	10	11.2
Butane/Propane (G30) unter 28 oder 50 mbar	17	17
Propan (G31) unter 37 oder 50 mbar	20.6	20.6

Nicht-CE-Norm	
Brennerverteilergasdruck	
Gas	Druck
Erdgas	3 Inch H2O 0,73 kPa
Propan	8,25 Inch H2O 2,5 kPa

- Die programmierte Temperaturthermostateinstellung überprüfen. (Anweisungen zur Programmierung des Sollwerts über die mit der Friteuse mitgelieferte Steuerung sind Kapitel 4 der eigenen *Gebrauchsanleitung für den Computer M3000* zu entnehmen.)

2.5 Umstellung auf eine andere Gassorte



GEFAHR

Dieses Gerät wurde im Werk für eine bestimmte Gassorte eingestellt. Zur Umstellung von einer Gassorte auf eine andere müssen bestimmte Gaskonvertierungskomponenten installiert werden. Konvertierungsanweisungen sind in den Konvertierungssätzen enthalten.

Wenn auf eine andere Gassorte umgestellt wird ohne die korrekten Konvertierungskomponenten zu installieren, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen. **DIESES GERÄT DARF NICHT AN EINE GASVERSORGUNG ANGESCHLOSSEN WERDEN, FÜR DIE ES NICHT VORGESEHEN IST!**

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gassorte auf eine andere muss von qualifiziertem, zertifiziertem und dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Die BIGLA30 LOV™ Gasfriteusen, die für nicht-CE-Länder gefertigt wurden, verwenden für jede Gassorte einen anderen Brenner. Die Brenner in Friteusen für Propangas verfügen über eine spezielle, graue Beschichtung der Brennerkacheln, die dem höheren Energiegehalt von Propangas gewachsen sind. Brenner für Propangas dürfen für Erdgasversorgungen eingesetzt werden, aber nicht umgekehrt.

Gaskonvertierungssätze für Nicht-CE-Ausführungen

Erdgas zu Propangas (LP)

Propangas (LP) zu Erdgas

Ungeteiltes Becken vor 10.09: Teilenummer 826-2527
Doppelbecken vor 10.09: Teilenummer 826-2529
Ungeteiltes Becken nach 10.09: Teilenummer 826-2965
Doppelbecken nach 10.09: Teilenummer 826-2966

Ungeteiltes Becken vor 10.09: Teilenummer 826-2528
Doppelbecken vor 10.09: Teilenummer 826-2530
Ungeteiltes Becken nach 10.09: Teilenummer 826-2967
Doppelbecken nach 10.09: Teilenummer 826-2968

Gaskonvertierungssätze für Nicht-CE-Ausführungen für Australien

Erdgas zu Propangas (LP)

Propangas (LP) zu Erdgas

Ungeteiltes Becken vor 10.09: Teilenummer 826-2745
Doppelbecken vor 10.09: Teilenummer 826-2746
Ungeteiltes Becken nach 10.09: Teilenummer 826-2969
Doppelbecken nach 10.09: Teilenummer 826-2970

Ungeteiltes Becken vor 10.09: Teilenummer 826-2747
Doppelbecken vor 10.09: Teilenummer 826-2748
Ungeteiltes Becken nach 10.09: Teilenummer 826-2971
Doppelbecken nach 10.09: Teilenummer 826-2972

Maschinen, die für den Export in CE-Länder vorgesehen sind, sind mit Universalbrennern ausgestattet, die mit Erdgas (G20, G25) oder Butangas (G30) und Propangas (G31) betrieben werden können.

CE-Gaskonvertierungssätze für Ausführungen mit Gasventil 810-1715

G20 oder G25 (Erdgas) zu G30 oder G31 Gas:

G30 oder G31 zu G20 oder G25 (Erdgas):

Teilenummer vor 10.09 826-2973

Teilenummer vor 10.09 826-2974

Teilenummer nach 10.09 826-2975

Teilenummer nach 10.09 826-2976

CE-GASKONVERTIERUNGSANWEISUNGEN

1. Zwischen Erdgas der Sorte G20 und G25 den Gasdruck am Regler einstellen. (Siehe Tabelle der CE-Norm Brennerverteiler-Gasdruckwerte.) Die Öffnungsweite nicht ändern.
2. Zwischen Gassorten G20 oder G25 und G30 Butan oder G31 Propan:
 - a. Die Öffnungen auswechseln.
 - b. Den Verteilerdruck einstellen.

3. Das alte Typenschild entfernen und zu Frymaster zurückschicken. Das neue Typenschild, das im Konvertierungssatz mitgeliefert wurde, anstelle des alten anbringen. Das zeigt an, dass die Gaskonvertierung durchgeführt wurde.
4. Wenn im Zielland eine andere Sprache gesprochen wird, das Typenschild wechseln. Die örtliche Servicestelle oder KES um einen neuen Schildsatz verständigen. Die Bezugssprache ist auf der Ecke des Schilds angeführt.

2.6 Nach dem Aufstellen der Friteusen an der Frittierstation

GEFAHR

Es dürfen keine tragenden Bauteile der Friteuse geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Friteuse unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

1. Nachdem die Friteuse an der Frittierstation aufgestellt wurde, eine Wasserwaage oben auf die Frittierwanne auflegen und prüfen, ob die Friteuse von vorne nach hinten und links nach rechts nivelliert ist.

Zum Nivellieren der Friteusen die Standbeine so einstellen, dass die Friteuse(n) in der Frittierstation die richtige Höhe haben.

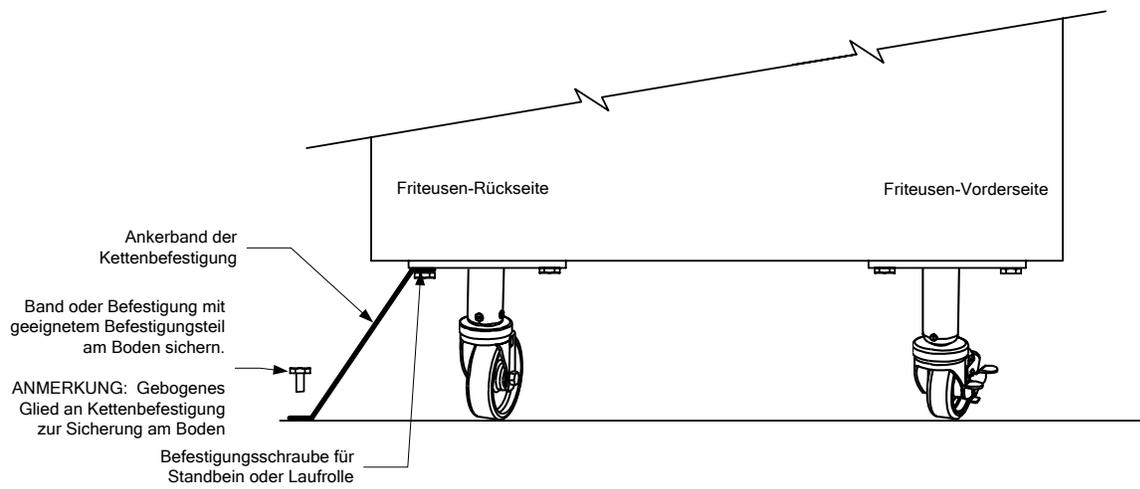
Wenn die Friteuse in ihrer endgültigen Position nivelliert ist, die von KES bereit gestellte Sicherungsvorrichtung zur Einschränkung der Bewegung anbringen, damit keine Spannung auf die Verbindung ausgeübt werden kann. Die Sicherungsvorrichtung den beiliegenden Anweisungen gemäß anbringen. Wenn die Sicherungsvorrichtungen zu Wartungszwecken oder aus anderen Gründen abgetrennt werden, müssen sie vor Wiederinbetriebnahme der Friteuse wieder angebracht werden.

GEFAHR

Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Öl muss unter allen Umständen aus der Friteuse entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Fett und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Friteusen können umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht stationär gesichert werden.

GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung des Geräts ohne Belastung des Gasleitungsanschlusses und Schnellverschlusses oder der zugehörigen Rohrleitungen getroffen werden.

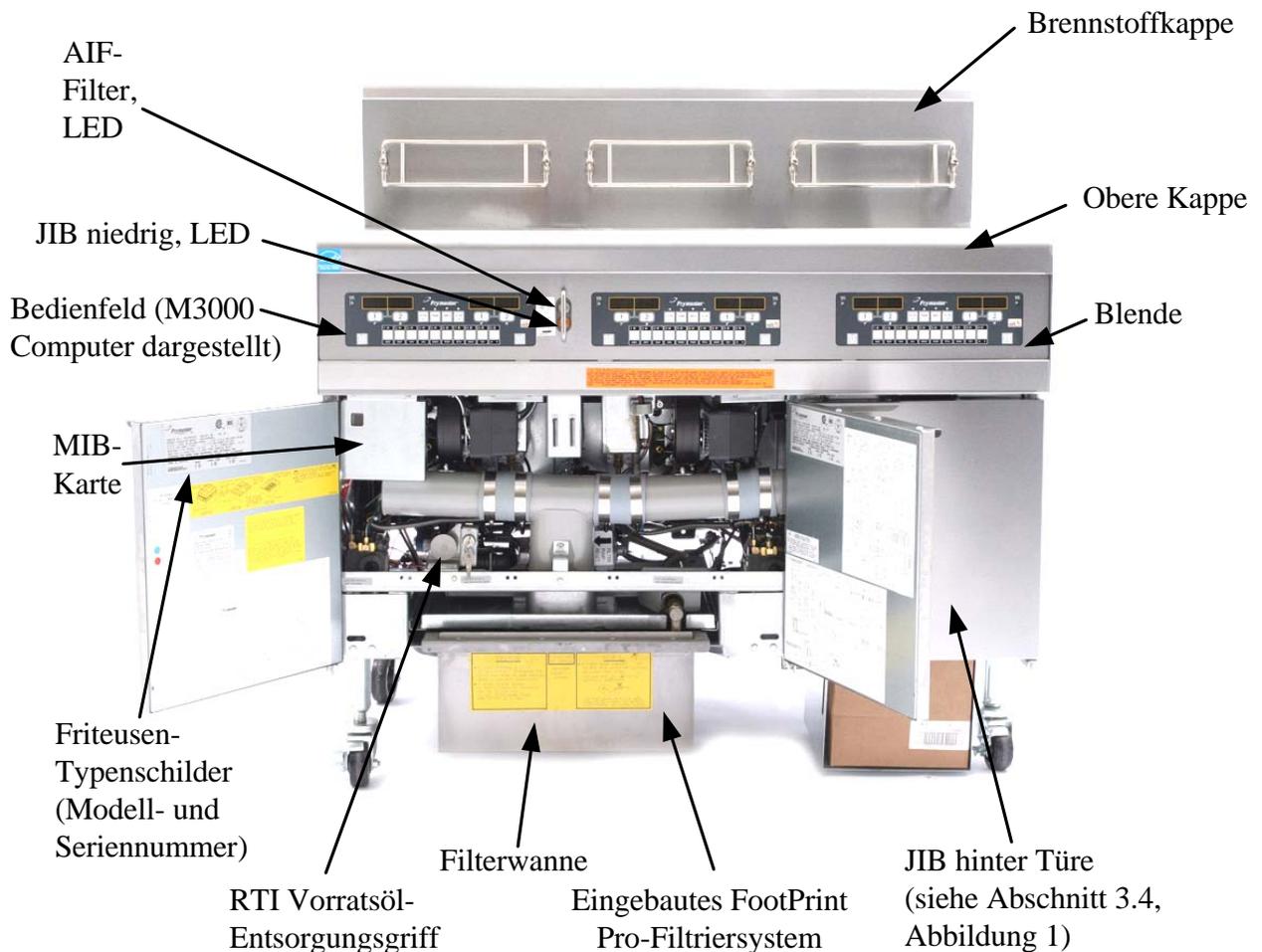


2. Die Fritrierwanne(n) ablassen, reinigen und mit Fett füllen. (Siehe *Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte* in Kapitel 3.)

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™

KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

ÜBERBLICK ÜBER DIE GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™



TYPISCHE AUSFÜHRUNG (BIGLA330 DARGESTELLT)

ANMERKUNG: Das Aussehen der Friteuse kann je nach Ausführung und Herstellungsdatum leicht unterschiedlich sein.

3.1 Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte

ACHTUNG

Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißfett-Filtrierungssystems, besonders die Verfahren zur Fettfiltrierung, zum Ablassen und Reinigen, informiert wird.

VORSICHT

Vor dem Zünden der Friteuse sicherstellen, dass die Friteuse ausgeschaltet ist und dass die Frittierwannen-Ablassventile geschlossen sind. Die Korbstützregale, sofern vorhanden, entfernen und die Frittierwanne bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE auffüllen.

3.1.1 Setup

ACHTUNG

Die Friteuse darf nie bei leerer Frittierwanne betrieben werden. Die Frittierwanne muss mit Wasser oder Fett gefüllt sein, bevor die Brenner gezündet werden. Andernfalls kann die Frittierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

GEFAHR

Alle Wassertropfen aus der Frittierwanne entfernen, bevor sie mit Fett gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittiertemperatur erwärmt wird.

ACHTUNG

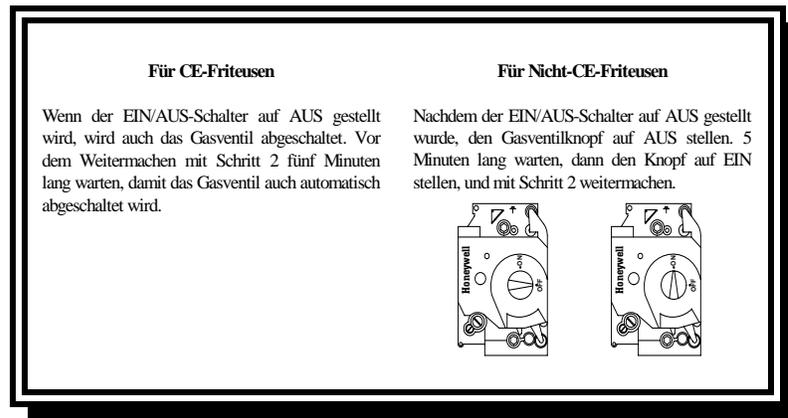
Das Modell BIGLA30 ist nicht für festes Fett geeignet. In dieser Friteuse darf nur flüssiges Fett benutzt werden. Beim Einsatz von festem Fett werden die Nachfüllleitungen verstopft. Das Fettfassungsvermögen der BIGLA30 LOV™ Gasfriteuse beträgt 14,5 Liter bei 21 °C bei einem ungeteilten Becken und 8,33 Liter bei 21 °C für jede Hälfte eines geteilten Beckens.

Vor dem Füllen der Becken mit Fett sicherstellen, dass alle Abflüsse geschlossen sind.

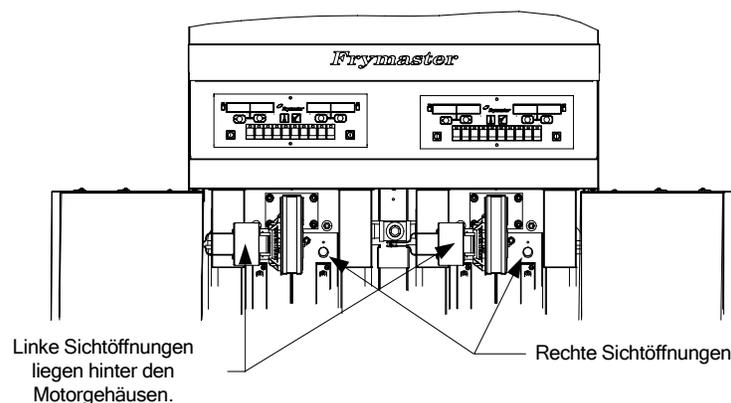
1. Die Frittierwanne mit Fett/Öl bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Frittierwanne auffüllen. Das lässt Platz für die Ausdehnung des Öls bei der Erwärmung. Kein kaltes Öl über die untere Linie hinaus einfüllen; das heiße Öl wird überfließen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt.
2. Sicherstellen, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.
3. Sicherstellen, dass das Öl bis zur oberen ÖLFÜLLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Öl die Frittiertemperatur erreicht hat.

3.1.2 Zünden der Friteuse

1. Den EIN/AUS-Schalter des Computers auf EIN stellen.



2. Den EIN/AUS-Schalter des Computers auf EIN stellen.
3. Wenn der Brenner nicht zündet, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen und 60 Sekunden lang warten. Schritt 2 wiederholen.
4. Die Friteuse wechselt automatisch in den Schmelzzyklus, wenn die Frittierwannen-Temperatur unter 82 °C liegt, auf der Anzeige erscheint abwechselnd **SCHMZYKL** und **TEM NIED**. (**ANMERKUNG:** Während des Schmelzzyklus werden die Brenner wiederholt einige Sekunden lang gezündet und brennen dann längere Zeit über nicht.) Wenn die Frittierwannen-Temperatur 82 °C erreicht, schaltet die Friteuse automatisch in den Heizmodus und **TEM NIED** wird eingeblendet, bis eine Temperatur innerhalb von 9 °C vom Sollwert erreicht wird. Die Brenner bleiben gezündet, bis die Frittierwannen-Temperatur den programmierten Sollwert erreicht. Nachdem die Friteuse den Sollwert erreicht, zeigt der Computer das Produkt oder Striche an und sie ist bereit zum Einsatz.
5. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang brennen, die Flammen durch die Brenner-Sichtöffnungen zu beiden Seiten des Verbrennungsluftgebläses beobachten.



Die optimale Flammenfarbe ist ein hell orange-rot. Wenn eine blaue Flamme beobachtet wird oder dunkle Flecken auf der Brenneroberfläche zu sehen sind, muss das Luft-/Gasgemisch wie folgt abgeregelt werden: Auf der Seite des Gebläsegehäuses gegenüber des Motors befindet sich eine Platte mit einer Sicherungsmutter. Die Mutter ausreichend lösen, damit die Platte verschoben werden kann.

Nun mit der Platte die Luftansaugöffnung solange vergrößern bzw. verkleinern, bis die Flamme hell orange-rot ist. Die Platte sorgfältig in dieser Stellung halten und die Sicherungsmutter festziehen.

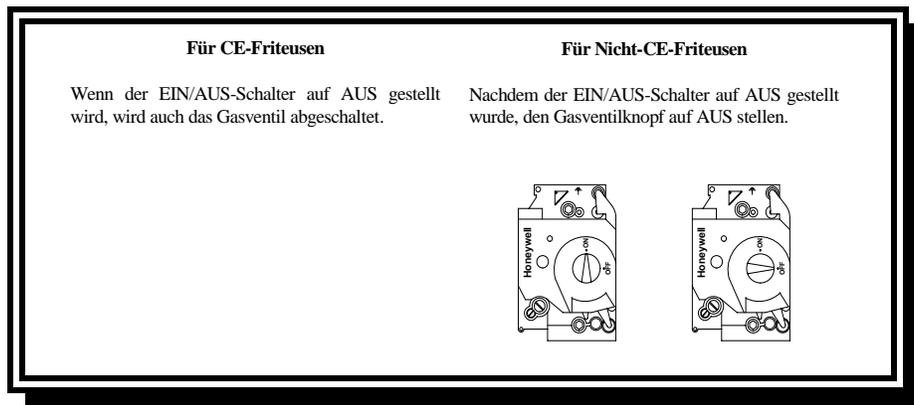
3.1.3 Abschalten

Bei einem kurzfristigen Abschalten während des Arbeitstages:

1. Den/die EIN/AUS-Schalter des Computers auf **AUS** schalten und die Frittierwannendeckel auflegen.

Bei einem Abschalten der Friteuse nach Arbeitsschluss:

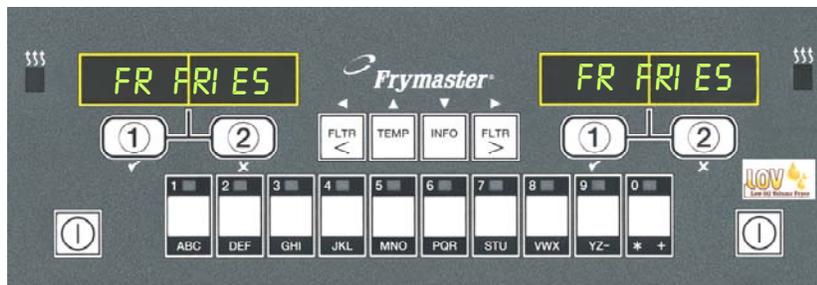
1. Den EIN/AUS-Schalter des Computers auf **AUS** stellen, um die Friteuse abzuschalten.



2. Das Öl filtrieren (siehe Kapitel 5 und 6) und die Friteusen reinigen.
3. Die Frittierwannendeckel auf die Frittierwannen aufsetzen.

3.2 **Betrieb**

Diese Friteuse mit M3000 Computer ausgestattet (siehe Abbildung unten). Genaue Einzelheiten zur Programmierung des Computers und der Betriebsverfahren sind den *M3000 Computer Operating Instructions* (Bedienungsanweisungen für Computer M3000), Kapitel 4, zu entnehmen.



COMPUTER M3000

Kapitel 5 dieses Handbuchs enthält Bedienungsanweisungen für das eingebaute Filtersystem.

3.3 Automatische Nachfüllung des kleinen Fettvolumens

Wenn das LOV™-System (niedriges Fettvolumen) an der Friteuse vorhanden ist, wird der Beckenfüllstand laufend geprüft und nach Bedarf aus dem Behälter im Schrank nachgefüllt. Der Behälter enthält einen Karton mit 15,8 kg Fett. Beim typischen Betrieb reicht das für ca. 2 Tage. Die Systemkomponenten sind rechts bezeichnet (siehe Abbildung 1).

ANMERKUNG: Das System dient zum Nachfüllen, nicht zum Auffüllen der Becken. Die Becken müssen beim Einschalten und nach der tiefen Reinigung (Auskochen) manuell gefüllt werden. Bei Verwendung des festes Fett Option finden Sie in Anhang B für weitere Instruktionen.

3.4.1 Vorbereitung des Systems zum Einsatz

Nachdem die Friteuse unter der Haube aufgestellt ist, den im Zubehörpaket enthaltenen JIB-Korb installieren (siehe Abbildung 2).

3.4.2 Installieren des Fettbehälters

Den Originaldeckel vom Fettbehälter und Folieneinsatz entfernen. Den mitgelieferten Deckel mit den angebrachten Saugschlauchteilen anbringen. Sicherstellen, dass der Saugschlauch vom Deckel bis zum Boden des Fettbehälters reicht.

Den Fettbehälter in den Schrank stellen und an die vorgesehene Stelle schieben (auf der folgenden Seite abgebildet). Darauf achten, dass die Saugschlauchteile nicht am Schrankinneren zerkratzt werden, wenn der Behälter in die Friteuse eingesetzt wird. Das System ist nun betriebsbereit.

3.4.3 Routinemäßiger Fettwechsel

Wenn der Fettstand niedrig ist, leuchtet eine gelbe LED auf (siehe Abbildung 3). Nach dem Nachfüllen und/oder Ersetzen des Behälters die orange Rücksetztaste neben der JIB-Einheit drücken, bis die gelbe LED erlischt. Bei Verwendung von festem Fett finden Sie in Anhang C für weitere Instruktionen.

"JIB-Füllstand (Jug In Box) niedrig"-Rücksetztaste:

Setzt die gelbe LED nach einem Fettwechsel zurück.

Spezialkappe: Mit montierten Leitungen, um Fett aus dem Behälter in die Friteusenbecken zu ziehen.

Jug In Box (JIB): Das JIB ist der Behälter für das Fett.

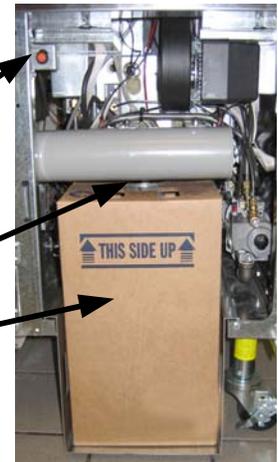


Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3

1. Den Schrank öffnen und die JIB-Einheit aus dem Schrank ziehen (siehe Abbildung 4).



Abbildung 4

2. Den Deckel entfernen und restliches Fett im Behälter gleichmäßig auf die Becken verteilen (siehe Abbildung 5).



Abbildung 5

3. Den Becher aufrecht halten und die Kappe und den Folieneinsatz entfernen (siehe Abbildung 6).



Abbildung 6

4. Den Schlauch in den neuen vollen Behälter einsetzen (siehe Abbildung 7).



Abbildung 7

ACHTUNG: Kein HEISSES oder GEBRAUCHTES Fett einem JIB hinzufügen.

5. Den JIB auf das Regal im Friteusenschrank stellen (wie in Abbildung 4 dargestellt).

6. Den JIB-Rücksetzschalter drücken, um die JIB-LED auszuschalten (siehe Abb. 8).

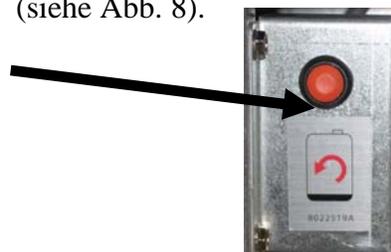


Abbildung 8

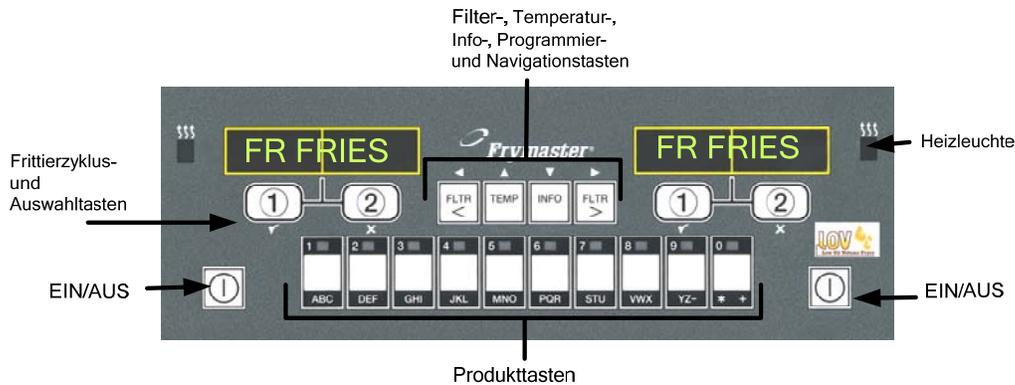
3.4.4 Fettvorratsysteme

Anweisungen zum Installieren und Gebrauch von Fettvorratsystemen sind in Anhang A am Ende dieses Handbuchs zu finden.

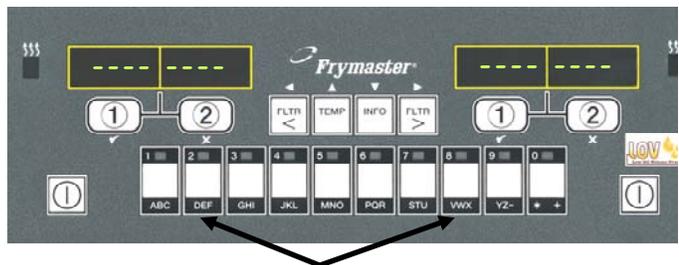
GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™

KAPITEL 4: BEDIENUNGSANWEISUNGEN FÜR DEN M3000 COMPUTER

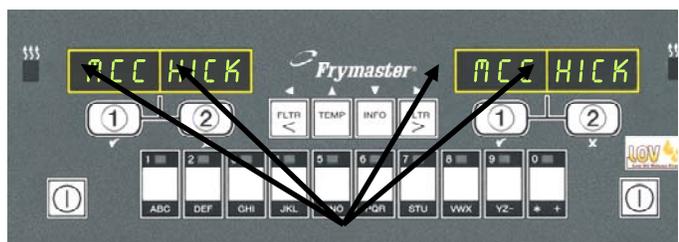
4.1 M3000 Allgemeine Informationen



Willkommen zu M3000, einem Computer, der die einfache Einknopfbedienung des M2000B und die Vorteile eines Menüs mit 40 Produkten vereint. Der Computer ist einfach zu bedienen. Ein Tastendruck startet einen Frittierzyklus für ein Produkt, das in einer bestimmten Wanne frittiert wird. Der gleiche flexible Computer erfordert bei einer Wanne mit mehreren Produkten nur zwei Tastenbetätigungen, um einen Frittierzyklus zu starten. Wählen Sie einen Menüeintrag auf einer der Produktstasten und drücken Sie diese; drücken Sie dann eine Frittierkanal-Taste unter der Anzeige, die den gewünschten Eintrag zeigt. Der Computer kann nahtlos von McNuggets zu Crispy Chicken und zu beliebigen Menüeinträgen wechseln.



Nach Drücken von Produktstasten 3 oder 9 wird McChick angezeigt.



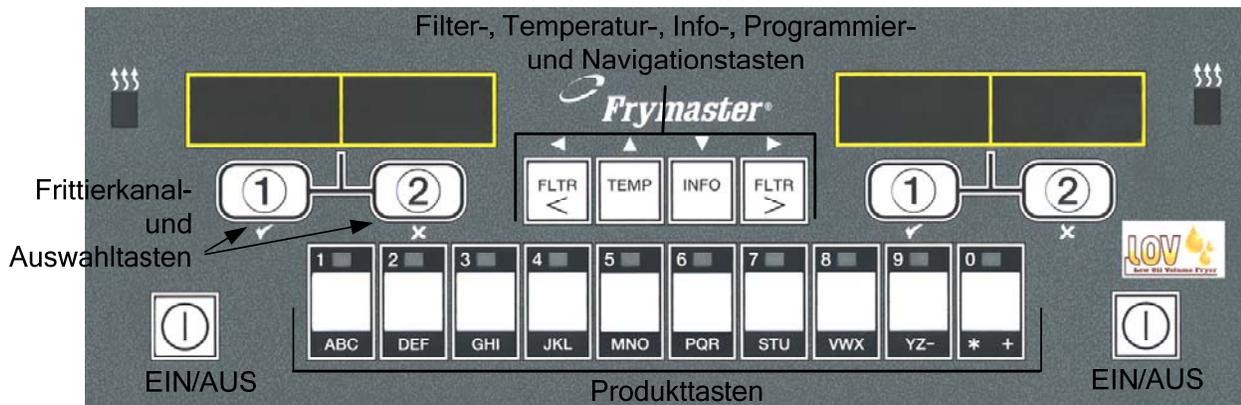
Ein Druck auf den Frittierzyklus-Knopf unterhalb der McChick Anzeige startet den Frittierzyklus.

In einer üblichen Restaurantsaufstellung zeigen die M3000s auf einer Frittierstation mit drei Wannen PO FRIT (oben dargestellt) und starten einen Frittierzyklus auf Druck eines Frittierkanalknopfs. Auf der Hühnchen/Filet-Station werden Striche auf der LED-Anzeige eingeleuchtet. Um einen Frittierzyklus zu beginnen, drücken Sie eine Produkttaste und dann die Frittierzyklustaste für die Wanne, in die der Korb abgesenkt wurde. Nach dem Drücken der Produkttaste für McChicken erscheint McChick auf der Anzeige. Drücken Sie einfach die Frittierzyklustaste für die Wanne, in die der Korb abgesenkt wurde.

Der M3000 dient zum Einsatz von mit Gas und elektrisch betriebenen Frittiermaschinen, sowohl mit ungeteilten als auch geteilten Wannen.

4.2 Grundlegende Funktionen

Grundlegender Betrieb



Frittiermaschine einschalten

Drücken Sie eine der beiden Tasten für eine ungeteilte Wanne oder die Taste auf der gewünschten Seite für eine geteilte Wanne.



Frittiermaschine ausschalten

Drücken Sie eine der beiden Tasten für eine ungeteilte Wanne oder die Taste auf der gewünschten Seite für eine geteilte Wanne



Frittierwannentemperatur prüfen

Drücken Sie einmal die Temp-Taste. Die Anzeige zeigt die Frittierwannentemperaturen.



Frittierwannen-Sollwert prüfen

Drücken Sie zweimal die Temp-Taste. Die Anzeige zeigt die Frittierwannen-Solltemperaturen.



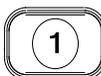
Aufgabe abbrechen oder Alarm löschen

Drücken Sie die Taste unter der aktiven Anzeige.



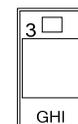
One-Button Frittierzyklus starten (Dedicated Mode)

Drücken Sie die Taste unter der Anzeige mit dem gewünschten Eintrag.



Zweitasten-Frittierzyklus starten (Mehrprodukt-Modus)

Drücken Sie die Produkttaste mit dem Symbol des gewünschten Produkts. Drücken Sie die Frittierkanaltaste, um den Frittierzyklus zu beginnen.



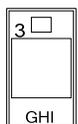
Wechseln vom dedizierten zum Mehrprodukt-Modus

Drücken Sie die Frittierkanaltaste unter dem angezeigten Menüeintrag und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Auf der Anzeige werden Striche eingblendet.



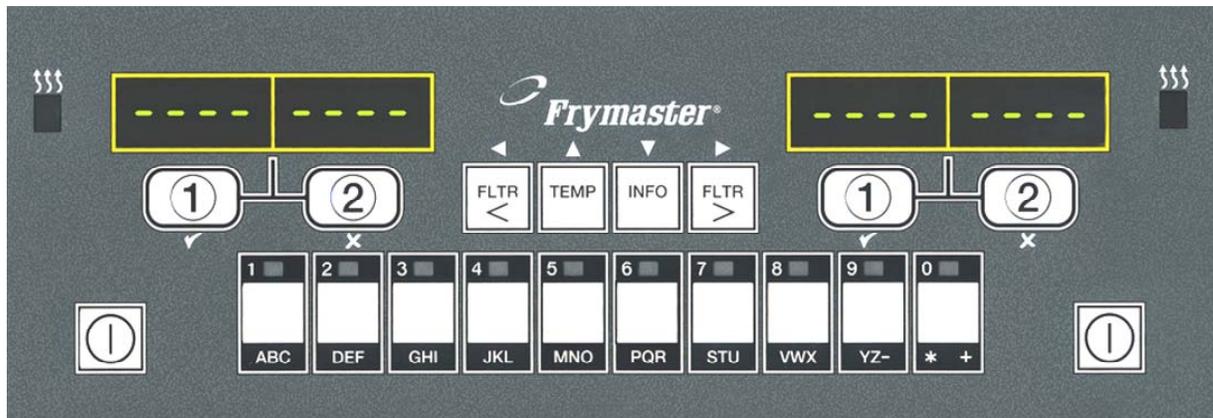
Wechseln vom Mehrprodukt- zum dedizierten Modus

Drücken Sie die Produkttaste mit dem Symbol des gewünschten Produkts. Halten Sie die Frittierkanaltaste unter dem angezeigten Menüeintrag gedrückt, bis ein Signalton ertönt (ca. 3 Sekunden).



4.3 Frittieren mit Mehrprodukt-Anzeige

Frittieren mit Mehrprodukt-Anzeige



1 Auf beiden Anzeigen erscheinen Strichlinien. 

2 Drücken Sie eine Produkttaste. 

3 Die Wanne und der entsprechende Sollwert werden eingeblendet: **Mc chick**
Fahren Sie mit Schritt 5 fort.

4 Die Wanne und ein nicht geeigneter Sollwert werden eingeblendet 
Ändern Sie in diesem Fall durch das Drücken der dem Produkt zugeordneten Taste den Sollwert. 

Wenn die Winkelzeichen erscheinen, drücken Sie sofort die Frittier- und halten diese gedrückt, bis ein Signalton ertönt (ca. 3 Sekunden). 

5 Drücken Sie eine Frittierkanaltaste, um den Frittierzyklus zu beginnen. 

6 Die Anzeige wechselt zwischen MCKK und der verbleibenden Frittierzeit. 

7 Wenn für diesen Menüeintrag Duty erforderlich ist, wird DUTY eingeblendet, wenn eine Duty (eine Aufgabe wie z. B. Schütteln) durchgeführt werden muss. **duty**

8 Drücken Sie die Frittierkanaltaste unter der DUTY-Anzeige, um den Alarm zu quittieren. 

9 ENTN wird eingeblendet, wenn die Frittierzeit abgelaufen ist; es ertönt ein Alarm. **pull**

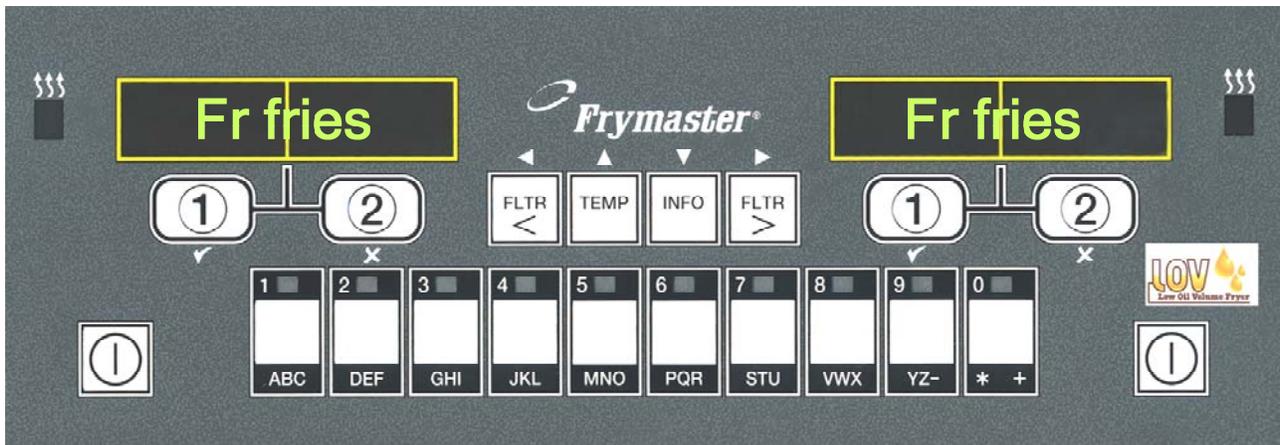
10 Drücken Sie die Frittierkanaltaste unter der ENTN-Anzeige, um den Alarm zu quittieren. 

11 Unter der aktiven Anzeige erscheinen am Ende des Zyklus Striche. 

HINWEIS: Wenn die Fehlermeldung ENTFERNEN AUSSCHUSS angezeigt wird, halten Sie die Gartaste unter der Meldung gedrückt, um die Fehlermeldung auszublenden.

4.4 Frittieren mit dedizierter Anzeige

Frittieren mit dedizierter Anzeige



1 Auf der Anzeige erscheint ein Menüeintrag wie PO **PO FRIT**
FRIT

2 Drücken Sie eine Frittierkanaltaste, um den Frittierzyklus zu beginnen. 

3 Die Anzeige wechselt zwischen dem abgekürzten Produktnamen und der verbleibenden Frittierzeit. **FRY ↔ 2:34**

4 DUTY wird eingeblendet, wenn der Frittierkorb geschüttelt werden muss. **duty**

5 Drücken Sie die Frittierkanaltaste, um den Alarm zu quittieren. 

6 ENTN wird eingeblendet, wenn der Frittierzyklus abgelaufen ist. **ENTN**

7 Drücken Sie die Frittierkanaltaste, um den Alarm zu quittieren. 

8 Q7 wird abwechselnd mit FRY eingeblendet, solange die Qualitätszeit abläuft. **Q 7 ↔ FRY**
Q 1 ↔ FRY

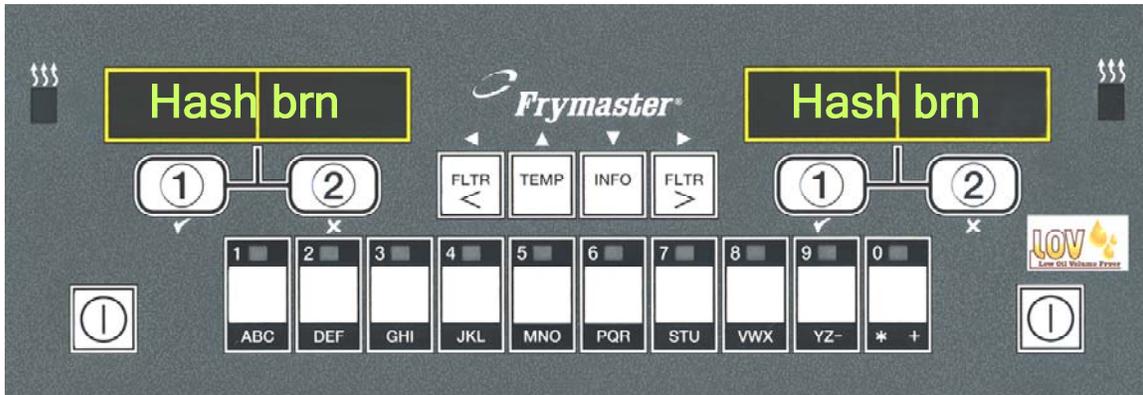
9 Wenn Sie nun die Frittierkanaltaste drücken, beginnt ein Frittierzyklus und der Qualitätszähler wird gestoppt. 

10 Nach Ablauf der Qualitätszeit wird QA eingeblendet. **QA**

11 Wenn Sie die Frittierkanaltaste drücken, kehrt die Anzeige zu PO FRIT zurück und die Maschine ist bereit zum Frittieren. 
↓ ↓
PO FRIT

4.5 Wechseln von „Breakfast Setup“ (Frühstück) zu „Lunch“ (Mittag)

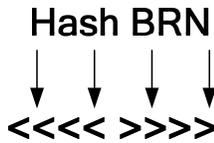
Wechseln von „Breakfast Setup“ (Frühstück) zu „Lunch“ (Mittag)



- 1** Drücken Sie die Produkttaste für Pommes und lassen Sie diese gleich wieder los



- 2** Die Anzeige wechselt von HASH BRN zu <<<< >>>> und es ertönt ein Alarmton.



- 3** Halten Sie die Frittierkanaltaste unter der Anzeige gedrückt, bis ein Signalton ertönt.

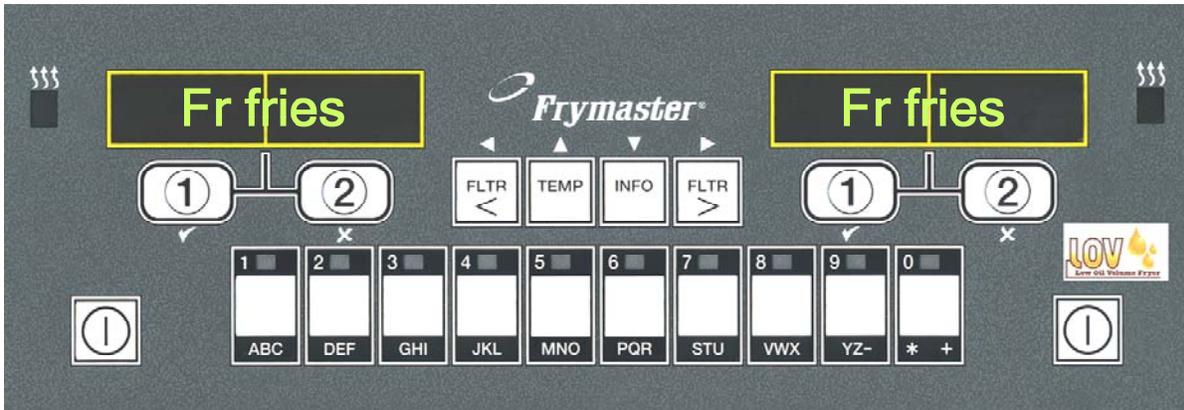


- 4** Die Anzeige wechselt zu **PO FRIT**.

Führen Sie diese Schritte auf beiden Seiten durch, um beide Anzeigen zu PO FRIT zu wechseln

4.6 Wechseln von „Lunch Setup“ (Mittag) zu „Breakfast“ (Frühstück)

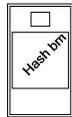
Wechseln von „Lunch Setup“ (Mittag) zu „Breakfast“ (Frühstück)



1 Der Computer zeigt

PO FRIT

2 Drücken Sie die Produkttaste für geröstete Kartoffeln (Hash browns) und lassen Sie sie gleich wieder los.



3 Die Anzeige wechselt von PO FRIT zu <<<< >>>> und es ertönt ein Alarmton.

PO FRIT
 ↓ ↓ ↓ ↓
 <<<< >>>>

4 Halten Sie die Frittierkanaltaste unter der Anzeige gedrückt (für ca. 3 Sekunden), bis ein Signalton ertönt, lassen Sie die Taste danach wieder los.



5 Die Anzeige wechselt zu LOW TEMP, bis der Sollwert erreicht wird.

LOW temp

6 Die Anzeige wechselt zu Hash Brn.

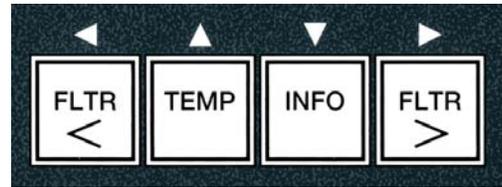
hash brn

Führen Sie diese Schritte auf beiden Seiten durch, um beide Anzeigen zu HASH BRN zu wechseln

4.7 M3000 – Tastenbeschreibungen und -Funktionen

4.7.1 Navigationstasten

Das Menü von M3000 verwendet die Tasten ◀ ▶ und ▲ ▼, um zwischen verschiedenen Menüs und Untermenüs zu navigieren.



Bei der Programmierung erscheint auf dem linken Bildschirm ein Menü- oder Untermenüeintrag. Der rechte Bildschirm dient zur Dateneingabe. Die Dateneingabe erfolgt mit alphanumerischen Zeichen, durch das Scrollen von Listen oder das Umschalten zwischen einzelnen Optionen.



Wenn während der Programmierung eine Minute lang keine Taste betätigt wird, schaltet der Computer automatisch in den Betriebsmodus zurück.

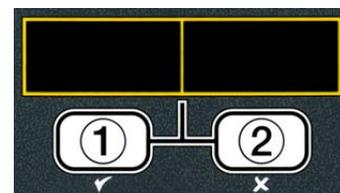
4.7.2 Filter-, Temperatur- und Info-Tasten

Die Tasten < **FLTR** und **FLTR** > (siehe Abb. 1) dienen zum Filtern der linken und der rechten Wanne einer Frittiermaschine mit geteilter oder ungeteilter Wanne. Bei einmaligem Drücken der Tasten **FLTR** wird die Zahl der bis zu einer Filtrieraufforderung verbleibenden Frittierzyklen angezeigt. Bei zweimaligem Drücken der Taste **FLTR** werden Datum und Uhrzeit der letzten Filterung angezeigt. Wenn bei laufender Frittiermaschine die Taste **TEMP** einmal gedrückt wird, wird die aktuelle Wannentemperatur auf beiden Seiten angezeigt. Wenn bei laufender Frittiermaschine die Taste **TEMP** zweimal gedrückt wird, werden die Solltemperaturen der Wannen angezeigt. Wenn die Frittiermaschine ausgeschaltet ist, erscheint auf der Anzeige die aktuelle Softwareversion. Wenn die Taste **INFO** (s. Abb. 1) bei eingeschalteter Frittiermaschine einmal gedrückt wird, wird die Erholungszeit für jede Wanne seit dem letzten Test angezeigt. Die angezeigte Erholungszeit ist die für einen Öltemperaturanstieg um 28 °C in einem Bereich von 121 °C and 149 °C erforderliche Zeit. Die maximale Erholungszeit sollte 1:40 für strombetriebene Geräte und 2:25 für gasbetriebene Geräte nicht übersteigen. Wenn die Taste **INFO** drei Sekunden lang gedrückt gehalten wird, werden Informationen wie Gebrauchszeit, Filterstatistiken und die letzten Frittierzyklen angezeigt (mehr über die Taste **INFO** finden Sie auf Seiten 4-36).

4.7.3 Frittierzyklus- und Auswahlstasten

Die Tasten ✓ ✕ haben eine Doppelfunktion, die mit den Zifferntasten 1 and 2 aktiviert werden kann. Sie befinden sich direkt unter den LED-Anzeigen. Mit diesen Tasten werden bestimmte Funktionen gewählt oder abgebrochen.

Mit der Taste ✕ kann man Untermenüs beenden und diese verlassen.



4.8 Zusammenfassung der M300-Menüstruktur

Nachstehend sind die wichtigsten Programmierabschnitte des M3000 sowie die Reihenfolge aufgeführt, in der Untermenü-Überschriften in den entsprechenden Abschnitten der Installations- und Gebrauchsanleitung zu finden sind.

Hinzufügen neuer Produktmenüeinträge (Produktauswahl)
Speichern von Produktmenüeinträgen in Produkttasten
Ablassen, Nachfüllen und Entsorgen von Öl

Siehe Abschnitt 4.10.2
 Siehe Abschnitt 4.10.3
 Siehe Abschnitt 4.10.4

Filter Menu	4.11
[◀ FLTR oder FLTR ▶ drücken und gedrückt halten]	
├── Auto Filtern	
├── Pflegefiltern	
├── Entsorgen	
├── Fett in Wanne ablassen	
├── Becken aus Wanne füllen	
├── Becken aus Vorrat füllen (nur Massensystem)	
└── Wanne zu Abfall (nur Massensystem)	

Programmieren	
├── Niveau 1 Programm	4.12
[Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, 2 Piepstöne, zeigt Niveau 1 an, 1234 eingeben]	
├── Produktauswahl	4.10.2
├── Name	
├── Garzeit	
├── Temp	
├── Kurzbezeichnung	
├── Aufforderungszeit 1	
├── Aufforderungszeit 2	
├── Qualitäts-Timer	
├── AIF deaktivieren	
└── Bestätigungstaste	
├── AIF Timer	4.12.1
├── Aus	
└── Ein	
├── Tiefenreinigung-Modus	4.12.2
├── Hochbegrenzungstest	4.12.3
└── Einstellungen	4.9

Niveau 2 Programm (Manager Niveau)	4.13
[Die Tasten TEMP und INFO drücken und gedrückt halten, 3 Piepstöne, zeigt Niveau 2 an, 1234 eingeben]	
├── Prod Comp Produktausgleich	4.13.1
├── E-Log Fehlerprotokoll, 10 letzte Einträge	4.13.2
├── Password Setup Kennwörter ändern	4.13.3
├── Einstellungen [1234 eingeben]	
├── Verbrauch [4321 eingeben]	
├── Niveau 1 [1234 eingeben]	
└── Niveau 2 [1234 eingeben]	
├── Alarmsignal Lautstärke und Ton	4.13.4
├── Lautstärke 1-9	
└── Ton 1-3	
├── Filtern nach Anzahl Frittierzyklen bis Filtrieraufforderung	4.13.5
└── Filterzeit Legt die Zeit zwischen Frittierzyklen fest	4.13.6

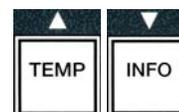
Info-Modus	4.14
[INFO drücken und 3 Sekunden lang gedrückt halten, zeigt Info-Modus an]	
├── Ungeteile/geteilte Wanne Konfiguration	
├── Filterstatistik	4.14.1
├── Gebrauch anzeigen	4.14.2
├── Letzte Füllung	4.14.3
└── TPM	4.14.4

4.9 Programmierung im Setup-Modus der Frittiermaschine

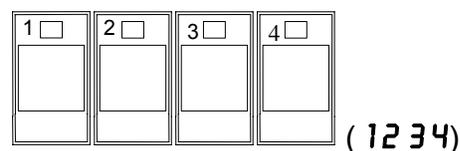
Beim erstmaligen Einschalten des Computers, bei einem Computerwechsel und bei einem Zugang zum Computer von Niveau 1 aus wird zum richtigen Funktionieren als erstes der Setup-Modus aufgerufen. Im Setup-Modus werden Uhrzeit, Datum, Datumsformat, Sprache, Art der Frittiermaschine, Art der Wanne, Art des Fettsystems und die Temperaturskala eingestellt. Nachdem diese Parameter eingestellt wurden, sollten sie nur von einem Techniker wieder geändert werden.

Der Computer zeigt **AUS** an.

1. Rufen Sie den Niveau-1-Programmiermodus durch gleichzeitiges Drücken der Tasten **TEMP** and **INFO** auf, bis **NIVEAU 1** angezeigt wird. Der Computer zeigt **CODE EINGEBEN** an.



2. Geben Sie **1234** ein.



Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **NIVEAU 1 PROGRAM** an und wechselt zu **PRODUKTAUSWAHL**.

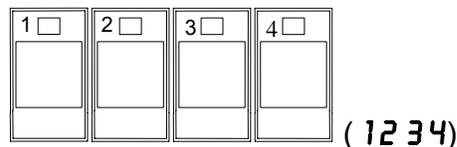
3. Drücken Sie die Taste **▲** um die Anzeige zu **EINSTELLUNGEN** zu scrollen.



4. Drücken Sie die **✓ (1 JA)** Taste.

Der Computer zeigt **CODE EINGEBEN** an.

5. Geben Sie **1234** ein.



Der Computer zeigt links **SPRACHE** und rechts **ENGLISH** an.

6. Benutzen Sie die Tasten **◀** und **▶** zum Scrollen durch das Sprachenauswahlmenü.



7. Wenn die gewünschte Sprache angezeigt wird, drücken Sie die Taste **✓ (1 JA)**.



Der Computer zeigt links **TEMP FORMAT** und rechts **F** an.

8. Schalten Sie mit den Tasten ◀ und ▶ zwischen den Temperaturskalen **F** und **C** um.



ANMERKUNG: **F** steht für Fahrenheit, **C** für Celsius.

9. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**).



Der Computer zeigt links **ZEITFORMAT** und rechts **12HR** an.

10. Schalten Sie mit den Tasten ◀ und ▶ zwischen **12HR** und **24HR** um.



11. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**).

Der Computer zeigt links **ZEIT EINGEBEN** und rechts die aktuelle Zeit im **HH:MM** Format an. AM oder PM wird angezeigt, wenn 12-Stunden-Format ausgewählt wurde.

Beispiel: 7:30 AM wird als 0730 im 12-Stunden-Format eingegeben. 2:30 wird im 24-Stunden-Format als 1430 eingegeben. Zum Wechseln zwischen AM und PM verwenden Sie die ▲ ▼ Tasten.

12. Geben Sie die Uhrzeit mit den Zifferntasten 0-9 in Stunden und Minuten ein.



13. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**).



Der Computer zeigt links **DATUMSFORMAT** und rechts **US** an.

14. Schalten Sie mit den Tasten ◀ und ▶ zwischen **US** und **INTERNTL** um.



15. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**).

Der Computer zeigt links **DATUM EINGEBEN** und rechts **MM-DD-YY ODER DD-MM-YY** an.

Beispiel:

US Format – der 5. Dezember 2008 wird als 120508 eingegeben.

Internationales Format – der 5. Dezember 2008 wird eingegeben als 051208.

16. Geben Sie das Datum mit den Zifferntasten 0-9 ein.



17. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**).



Der Computer zeigt links **FRITTEUSENMODELL** und rechts **ELEC** an.

18. Schalten Sie mit den Tasten ◀ und ▶ zwischen **ELEC** und **GAS** um.



19. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1 JA**).

Der Computer zeigt links **BECKENMODELL** und rechts **SPLIT** an.

20. Schalten Sie mit den Tasten ◀ und ▶ zwischen **SPLIT** und **FULL** um.



21. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1 JA**).

Der Computer zeigt links **FETTSYSTEM** und rechts **JIB** an.

22. Schalten Sie mit den Tasten ◀ und ▶ zwischen **JIB** und **BULK** um.

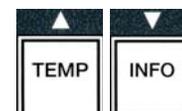


ANMERKUNG: Ein **JIB** System verwendet einen Karton, den sog. JIB („Jug in a Box“). Bei einem **BULK** System dagegen sind große Ölvorrattanks mit der Frittiermaschine verbunden und füllen dort einen Öltank.

23. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ (**1 JA**).



Der Computer zeigt links **SPRACHE** und rechts **ENGLISH** an. Benutzen Sie die Tasten ▲ ▼ um zwischen den Zusatzfeldern zu scrollen und diese zu ändern.



24. Drücken Sie ✕ (**2**) Taste zum Beenden.



Der Computer zeigt zunächst **SETUP ABGESCHLOSSEN** und dann **AUS** an.

4.10 M3000 Häufige Aufgaben

In diesem Abschnitt werden Aufgaben beschrieben, wie sie in Filialen häufig ausgeführt werden:

1. Verlassen eines Menüs oder Untermenüs.
2. Hinzufügen neuer Produkteinträge.
3. Speichern von Menüeinträgen in Produkttasten.

4. Ablassen und Entsorgen von Öl und Wiederauffüllen der Wannen.

4.10.1 Verlassen bestimmter Menüs

Um ein **MENÜS** oder ein **UNTERMENÜ** zu beenden oder zu verlassen, drücken Sie die **✖ (2)** Taste.

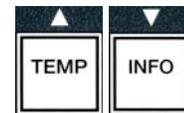


4.10.2 Hinzufügen neuer Produkteinträge zum Menü (PRODUKTAUSWAHL)

Mithilfe dieser Funktion können dem Computermenü zusätzliche Produkte hinzugefügt werden.

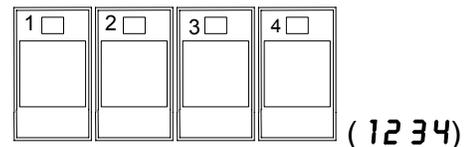
Hinzufügen eines neues Produkts zum Menü:

1. Rufen Sie, wenn der Computer ausgeschaltet ist (**AUS**), den Niveau-1- Programmiermodus auf. Drücken Sie dazu gleichzeitig die Tasten **TEMP** und **INFO**, bis **NIVEAU 1** angezeigt wird.



Der Computer zeigt **CODE EINGEBEN** an.

2. Geben Sie **1234** ein.



Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **NIVEAU 1 PROGRAM** an und wechselt zu **PRODUKTAUSWAHL**.

3. Drücken Sie, wenn **PRODUKTAUSWAHL** angezeigt wird, die Taste **✓ (1 JA)**, um einen Menüeintrag auszuwählen.



Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **PRODUKTAUSWAHL** an und wechselt zu **PRODUKT AUSWÄHLEN**.

4. Drücken Sie, wenn links **PRODUKT AUSWÄHLEN** und rechts **PO FRIT** angezeigt wird, die Taste **▼**, um die einzelnen Menüeinträge der Reihe nach zu durchlaufen, bis rechts der zu ändernde Menüeintrag oder eine Nummer angezeigt wird (z.B. **PROD 13**).



5. Drücken Sie die Taste **✓ (1 JA)**, um das zu ändernde Produkt auszuwählen.



Der Computer zeigt abwechselnd **ÄNDERN** und **JA NEIN** an.



6. Drücken Sie die Taste **✓ (1 JA)**, um Ihre Auswahl zu ändern oder die Taste **✖ (2 NEIN)**, um zu **PRODUKTAUSWAHL** zurückzukehren.

Bei Auswahl von "Ja" erscheint links **NAME** und rechts die Produktbezeichnung (z.B. **PROD 13**). Auf der rechten Anzeige erscheint ein blinkendes Zeichen.

7. Geben Sie mit den Zifferntasten den ersten Buchstaben des neuen Produkts ein. Jeder Schlüssel hat drei Buchstaben. Drücken Sie die Taste, bis der gewünschte Buchstabe angezeigt wird.



Der Produktname ist auf insgesamt 8 Zeichen einschließlich Leerstellen beschränkt (z. B. PO FRIT).

8. Drücken Sie die Taste , um den Cursor an die nächste Stelle auf der Anzeige zu setzen. Mit der Taste 0 wird eine Leerstelle eingegeben. Mit der Taste  kann der Cursor zurückgesetzt werden.



Beispiel: Um "**WINGS**", einzugeben, drücken Sie die Taste 8 zweimal, bis **W** auf der Anzeige erscheint. Mit der Taste  wird der Cursor an die nächste Stelle auf der Anzeige gerückt. Drücken Sie die Taste 3 so oft, bis **I** erscheint. Setzen Sie dies fort, bis **WINGS** auf der Anzeige eingetragen ist.

9. Nachdem der Name in der Form erscheint, in der Sie ihn speichern möchten, drücken Sie die Taste , um den Namen zu speichern und zu **GARZEIT** weiterzublättern.



10. Wenn links **GARZEIT** und rechts **:00** angezeigt wird, geben Sie mit den Zifferntasten die Garzeit des Produkts in Minuten und Sekunden ein (z.B. 3:10 als 310).



11. Drücken Sie nach Eingabe der Garzeit die Taste  (**INFO**), um die **GARZEIT** zu speichern und zu **TEMP** (Frittiertemperatur) weiterzublättern.



12. Wenn links **TEMP** und rechts **32F** angezeigt wird, geben Sie mit den Zifferntasten die Frittiertemperatur für das Produkt ein (z.B. 335° als 335).



13. Drücken Sie nach Eingabe der Frittiertemperatur die Taste  (**INFO**) um den Frittiertemperaturwert zu speichern und zu **KURZBEZEICHNUNG** weiterzublättern.



14. Wenn links **KURZBEZEICHNUNG** und rechts ein blinkendes **P 13** angezeigt wird, geben Sie unter Beachtung der Anleitung in Schritt 8 einen aus 4 Buchstaben bestehenden Namen für den Menüeintrag ein. Diese Abkürzung wird während eines Frittierzyklus abwechselnd mit der Frittierzeit eingeblendet.

15. Drücken Sie nach Eingabe der richtigen Kurzbezeichnung



die Taste ▼ (**INFO**), um diese zu speichern; blättern Sie dann weiter zu **AUFFORDERUNGSZEIT 1** (Schütteldauer), um die Zeit im Garzyklus einzustellen, während der das Produkt geschüttelt werden muss.

16. Wenn links **AUFFORDERUNGSZEIT 1** und rechts **:00** angezeigt wird, geben Sie mit den Zifferntasten den Zeitpunkt in Minuten und Sekunden ein, an dem die erste Aufgabe erledigt werden muss (z. B. wird 30 eingegeben, um anzugeben, dass das Produkt nach 30 Sekunden geschüttelt werden muss).



17. Drücken Sie nach Eingabe von **AUFFORDERUNGSZEIT 1** (Schütteldauer) die Taste ▼ (**INFO**), um diese Zeit zu speichern, und blättern Sie weiter zu **AUFFORDERUNGSZEIT 2**. Wenn nach einer bestimmten Zeit an einem Produkt eine zweite Aufgabe ausgeführt werden muss, kann diese hier eingegeben werden. Geben Sie unter Beachtung der obigen Anleitung die „Aufforderungszeit 2“ ein, oder drücken Sie die Taste ▼ (**INFO**), um diese Zeit zu speichern, und blättern Sie weiter zu **QUAL TMR** (Qualitätszeitgeber), um die Haltezeit einzustellen, also die Zeit, die abgewartet wird, bevor die Speise weggeworfen wird.



18. Wenn links **QUALTIME** und rechts **:00** angezeigt wird, geben Sie mit den Zifferntasten die Haltezeit des Produkts in Minuten und Sekunden ein (z. B. 7:00 Minuten als 700).



19. Drücken Sie nach Eingabe der **QUALTIME** (Haltezeit) die Taste ▼ (**INFO**), um die Haltezeit zu speichern, und blättern Sie weiter zu **AIF DEAKTIVIEREN**



20. Wenn links **AIF DEAKTIVIEREN** und rechts **NEIN** angezeigt wird, drücken Sie die Tasten ◀ und ▶, um zwischen **JA** und **NEIN** umzuschalten. Wenn diese Funktion auf „Ja“ gesetzt ist, wird die AIF-Funktion (automatische intermittierende Filtrierung) für das programmierte Produkt deaktiviert. Dadurch wird das Vermischen produktspezifischer Öle verhindert.



21. Wenn die Option **AIF DEAKTIVIEREN** auf **NEIN** gesetzt ist, drücken Sie die Taste ▼ (**INFO**), um die AIF-Deaktivierung zu speichern, und blättern Sie weiter zur Option **BESTÄTIGUNGSTASTE**.

Der Computer zeigt links **BESTÄTIGUNGSTASTE** und rechts das ausgewählte Produkt an.



Um das eingegebene Produkt einer Taste zuzuordnen, beachten Sie die folgende Anleitung.

22. Wenn rechts das gewählte Produkt und links **BEST TAST** angezeigt wird, drücken Sie eine Taste zwischen 1 und 0, um das Produkt zuzuordnen. Die LED in der gewählten Produkttaste leuchtet auf (siehe Abb. oben). Um die Zuordnung eines Produkts zu einer Taste wieder aufzuheben, drücken Sie die dem jeweiligen Produkt zugeordnete Taste. Daraufhin erlischt die LED.

23. Drücken Sie nach erfolgter Tastenzuordnung die Taste ▼ (**INFO**), um sie zu speichern.



Der Computer zeigt links **NAME** und rechts das ausgewählte Produkt an (z. B. **WINGS**).



* Anmerkung: Wenn zum Hinzufügen weiterer Produkte eine weitere Programmierung erforderlich ist, drücken Sie einmal die Taste * (**2**), dann die Taste ▼ und kehren Sie zu Schritt 4 zurück.

24. Wenn keine weitere Programmierung erforderlich ist, drücken Sie die Taste * (**2**). Der Computer zeigt rechts **PRODUKT AUSWÄHLEN** zusammen mit dem Produkt (z. B. **PO FRIT**) an. Drücken Sie erneut die Taste * (**2**). Der Computer zeigt zunächst **NIVEAU 1 PROGRAMM** und dann **PRODUKTAUSWAHL** an.



25. Drücken Sie die Taste * (**2**), um dieses Verfahren zu beenden und wieder **AUS.** anzuzeigen



4.10.3 Speichern von Produktmenüeinträgen in Produkttasten

Mithilfe dieser Funktion werden einzelne Menüeinträge in Produkttasten gespeichert, um ein Frittieren mit einer oder zwei Tasten zu ermöglichen.

Speichern von Menüeinträgen in einer bestimmten Taste:

1. Führen Sie die Schritte 1-6 auf Seite 4-12 durch.

2. Der Computer zeigt links **NAME** und rechts das ausgewählte Produkt (z. B. **WINGS**) an.

3. Drücken Sie die Taste ▲, um zur Option **BESTÄTIGUNGSTASTE** weiterzublättern, mit der ein Menüeintrag einer spezifischen Produkttaste zugeordnet wird.



4. Der Computer zeigt links **BESTÄTIGUNGSTASTE** und rechts **WINGS** an.

5. Wenn links **BESTÄTIGUNGSTASTE** und rechts das ausgewählte Produkt (z. B. **WINGS**) angezeigt wird, drücken Sie eine Taste zwischen 1 und 0, um das Produkt zuzuordnen. Die LED im gewählten Produktknopf leuchtet auf. Um die Zuordnung eines Produkts zu einer Taste wieder aufzuheben, drücken Sie die dem jeweiligen Produkt zugeordnete Taste. Daraufhin erlischt die LED.



6. Drücken Sie nach erfolgter Tastenzuordnung die Taste ▼ (**INFO**), um sie zu speichern.



Der Computer zeigt links **NAME** und rechts das ausgewählte Produkt an (z. B. **WINGS**).

7. Wenn keine weitere Programmierung erforderlich ist, drücken Sie zweimal die Taste * (**2**), um zu **NIVEAU 1 PROGRAMM** zurückzukehren und dann die Aufforderung **PRODUKTAUSWAHL** anzuzeigen.



8. Drücken Sie erneut die Taste * (**2**), um dieses Verfahren zu beenden und wieder **AUS** anzuzeigen.

4.10.4 Ablassen, Nachfüllen und Entsorgen von Öl

Nachdem das Frittierfett verbraucht ist, muss es in einen geeigneten Behälter abgelassen werden, in dem es zum Entsorgungsbehälter transportiert werden kann. Frymaster empfiehlt die Verwendung der McDonald's MSDU (Fettentsorgungsvorrichtung). **Die Auskochlösung nicht in eine MSDU geben. ANMERKUNG:** Bei Gebrauch einer vor Januar 2004 gebauten MSDU muss die Filterwannenabdeckung abgenommen werden, damit die Vorrichtung unter dem Ablauf positioniert werden kann. Heben Sie die Abdeckung an der Vorderkante an und ziehen Sie sie gerade aus dem Schrank heraus. Die Dokumentation der Fettentsorgungsvorrichtung enthält genaue Bedienungsanweisungen. Wenn keine Fettentsorgungsvorrichtung zur Verfügung steht, lassen Sie das Öl auf 38 °C abkühlen. Lassen Sie es dann in einen **METALL**-Behälter mit einem Mindestaufnahmevermögen von 15 l ab, damit kein heißes Öl überschwappen kann.

4.10.4.1 Entsorgungsverfahren für andere als Massenölsysteme

Anhand dieser Option kann das Altöl in eine MSDU oder einen **METALL**-Topf gefüllt und entsorgt werden.

1. Entfernen Sie die Filterwanne und stellen Sie die MSDU bzw. den **METALL**-Behälter mit einem Mindestaufnahmevermögen von **15** Liter unter der Frittiermaschine auf, um das Öl darin ablaufen zu lassen.
2. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Computer (**AUS**) 3 Sekunden lang die Taste **FLTR** der entsprechenden Wanne; daraufhin ertönt ein Piepston.



Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **FILTER MENÜ** und dann **MANUAL FILTER** an.

3. Wenn **MANUAL FILTER** angezeigt wird, drücken Sie die Taste **▼** (**INFO**) um zu **ENTSORG** weiterzublättern.



Der Computer zeigt **ENTSORG** an.

4. Drücken Sie die Taste **✓** (**1 JA**), um fortzufahren.



Der Computer zeigt abwechselnd **ENTSORG?** und **JA NEIN** an.

5. Drücken Sie die Taste **✓** (**1 JA**), um zum Entsorgen überzugehen.



⚠ ACHTUNG

Die Auskochlösung NIEMALS in eine MSDU geben. Auskochlösungen können eine MSDU beschädigen.

⚠ GEFAHR

Beim Ablassen des Öls in eine Entsorgungsvorrichtung die am Behälter angebrachte maximale Fülllinie nicht überschreiten.

⚠ GEFAHR

Das Öl vor dem Ablassen in einen geeigneten METALLBEHÄLTER zum Entsorgen auf 38 °C abkühlen lassen.

⚠ GEFAHR

Beim Ablassen des Fetts oder der Auskochlösung in einen geeigneten METALLBEHÄLTER sicherstellen, dass dieser Behälter mindestens 15 l aufnehmen kann. Andernfalls kann die heiße Flüssigkeit überlaufen und Verletzungen verursachen.

Der Computer zeigt **SDU EINFÜGEN** an. Nachdem die Filterwanne entfernt wurde, zeigt der Computer abwechselnd **SDU AN DER RICHTIGEN STELLE** und **JA NEIN** an.

6. Wenn sich die MSDU oder der **METALL**-Behälter mit einem Mindestfassungsvermögen von **15** Liter an der richtigen Stelle befindet, drücken Sie die Taste ✓ (**1 JA**), um fortzufahren.



Die Wärmequelle wird deaktiviert und das Ablassventil geöffnet; der Computer zeigt 20 Sekunden lang **WIRD ENTSORGT** an.

Das Ablassventil bleibt offen und der Computer zeigt abwechselnd **BECKEN LEER** und **JA** an.



7. Drücken Sie, wenn die Wanne leer ist, die Taste ✓ (**1 JA**), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd **BECKEN REINIGEN** **ABGESCHLOSSEN** und **JA** an.



8. Reinigen Sie die Wanne mit einer Schrubberbürste und drücken Sie anschließend die Taste ✓ (**1 JA**), um fortzufahren.

Das Ablassventil wird geschlossen und die Wanne kann mit frischem Fett gefüllt werden. Lesen Sie im nächsten Abschnitt, wenn die Maschine auf JIB eingestellt ist.

4.10.4.2 Auffüllen von JIB-Fettsystemen

JIB („Jug In Box“-)Ölssysteme verwenden Öl, das in Kartons im Frittiermaschinenschrank aufbewahrt wird.

Wenn das Ölssystem beim anfänglichen Setup auf JIB eingestellt wurde, zeigt der Computer abwechselnd **BECKEN MANUELL FÜLLEN** und **YES** an.

1. Gießen Sie das Öl vorsichtig in die Wanne, bis es die untere Füllstandslinie in der Frittiermaschine erreicht.

2. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), wenn die Wanne voll ist.
Der Computer zeigt **AUS** an.



4.10.4.3 Ablassen und Entsorgen von Fett mit Massenölsystemen

Massenölsysteme verwenden Pumpen, die das Öl von der Frittiermaschine zu Aufnahmetanks befördern, die frisches und gebrauchtes Öl lagern. Zum Anschließen der Massenölsysteme an die Frittiermaschinen werden zusätzliche Rohrleitungen verwendet.

⚠ ACHTUNG

Vergewissern Sie sich, dass der Filtereinsatz an seiner Stelle ist, bevor Sie das Öl ablassen oder es entsorgen. Ein Fehler beim Einsetzen von Filtereinsatz kann zu Verstopfungen von Leitungen und/oder Pumpen führen.

1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem **AUS** Computer 3 Sekunden lang die Taste **FLTR** der entsprechenden Wanne.



Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **FILTER MENÜ** und dann **MANUAL FILTER** an.



2. Drücken Sie die Taste ▼ (**INFO**) und blättern Sie weiter zu **ENTSORG**.

3. Drücken Sie, während **ENTSORG** angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd **ENTSORGP** und **JA NEIN** an.



Wenn abwechselnd **RTI BEHÄLTER VOLL** und **BESTÄTIGEN** angezeigt wird, siehe ***ANMERKUNG**.

4. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um zum Entsorgen überzugehen.



Wenn **WANNE EINSETZEN** angezeigt wird, entfernen und ersetzen Sie die Filterwanne und achten Sie darauf, dass die Wanne fest in die Frittiermaschine eingesetzt wird.

Der Computer zeigt **ABLASSEN** an.

Das Ablassventil bleibt offen und der Computer zeigt abwechselnd **BECKEN LEERP** und **JA** an.



5. Drücken Sie, wenn die Wanne leer ist, die Taste ✓ (1 JA), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd **BECKEN REINIGEN ABGESCHLOSSEN** und **JA** an.

6. Reinigen Sie die Wanne mit einer Schrubberbürste und drücken Sie anschließend die Taste ✓ (1 JA), um fortzufahren.



Der Computer zeigt **ENTSOR VENTIL ÖFFNEN** an.

7. Öffnen Sie die linke Schranktür und entsperren Sie ggf. das Ventil. Ziehen Sie das Entsorgungsventil vollständig nach vorn, um mit dem Entsorgen zu beginnen.



Der Computer zeigt für vier Minuten **ENTSORGEN** an.

Die Pumpe leitet das Altöl von der Filterwanne zu den Massenöl-Abfalltanks über.

Der Computer zeigt danach **WANNE ENTFERNEN**.

8. Entfernen Sie die Filterwanne und vergewissern sich, dass sie leer ist.

Der Computer zeigt abwechselnd **WANNE LEER?** und **JA NEIN** an

9. Drücken Sie die Taste *** (2)** um die Pumpe wieder laufen zu lassen, wenn in der Wanne noch Öl verbleibt; fahren Sie andernfalls mit dem nächsten Schritt fort.



10. Drücken Sie, wenn die Wanne leer ist, die Taste **✓ (1)**.



Der Computer zeigt **ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN** an.

11. Schließen Sie das Ventil durch das Drücken von Ventilgriff bis Anschlag in Richtung Rückwand der Maschine. Verschließen Sie das Ventil wieder, wann das von Ihrem Manager verlangt wird.



Die Wanne kann mit frischem Fett gefüllt werden. Um die Wanne zu befüllen, lesen Sie Abschnitt 4.10.4.4 weiter, andernfalls drücken Sie die Taste *** (2)** zum Beenden.

***ANMERKUNG:** Wenn der Computer abwechselnd **RTI BEHÄLTER VOLL** und **BESTÄTIGEN** anzeigt, drücken Sie die Taste **✓ (1)** und verständigen Sie Ihren Massenöl-Entsorgungsservice. Der Computer zeigt **AUS** an.

4.10.4.4 Füllen der Wanne aus Massenölsystemen nach der Entsorgung

Der Computer zeigt abwechselnd **FÜLLEN AUS MASSENSYSTEM?** und **JA NEIN**.

Die Massenöl-Nachfüllpumpe wird mit einem Momentschalter betrieben. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt wird.

1. Drücken Sie die Taste **✓ (1 JA)** und halten Sie sie gedrückt, um die Wanne so weit zu füllen, bis das Öl die Füllstandslinie erreicht.



2. Lassen Sie, wenn die Wanne voll ist, die Taste **✓ (1 JA)** wieder los.

3. Drücken Sie die Taste *** (2)** , wenn die Wanne voll ist, um das Füllventil zu schließen.

Der Computer zeigt **AUS** an.

4.11 Filtermenü

Die Optionen des Filtermenüs werden zum Filtrieren, Ablassen des Öls, Füllen mit Öl und Entsorgen des Öls verwendet.

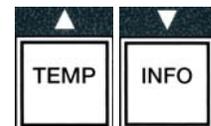
4.11.1 Zugriff auf das Filtermenü

1. Halten Sie die Filtertaste für die ausgewählte Wanne 3 Sekunden lang gedrückt.



Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **FILTER MENÜ** und dann **AUTO FILTER** an.

2. Drücken Sie die Tasten **▲** und **▼** um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:



- AUTO FILTER** Siehe S. 5-2
- (MANUAL FILTER) PFLFILT** Siehe S. 5-8
- ENTSORG** Siehe S. 4-16
- ABFWANNE** Siehe S. 4-20
- BECKEN AUS WANNE FÜLLEN** Siehe S. 4-21
- BECKEN AUS VORRAT FÜLLEN** Siehe S. 4-22
- WANNE ZU ABFALL** Siehe S. 4-23

Die beiden ersten Menüeinträge **AUTO FILTER** und **MANTAINENCE (MANUAL) FILTER** werden in Kapitel 5 besprochen, die anderen Menüeinträge auf den folgenden Seiten.

Die Funktionen **IN WANNE ABLASSEN (ABFWANNE)** und **BECKEN AUS WANNE FÜLLEN (BECKFULL)** werden in erster Linie zu Diagnosezwecken verwendet. Sie werden dann verwendet, wenn Öl in die Filterwanne abgelassen oder zur Frittierwanne zurückgeführt werden soll.

4.11.2 In Wanne ablassen

Die Funktion „In Wanne ablassen“ veranlasst, dass das Öl aus der Frittierwanne in die Filterwanne abgelassen wird.

1. Beim ausgeschalteten Computer (**AUS**) halten Sie die Filtertaste für die ausgewählte Wanne 3 Sekunden lang gedrückt, um das Öl abzulassen.



Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **FILTER MENÜ** und dann **MANUAL FILTER** an.

2. Drücken Sie die Tasten **▲** und **▼** , um zu **IN WANNE ABLASSEN** zu blättern.



3. Drücken Sie, wenn In Wanne ablassen angezeigt wird, die Taste

✓ (1), um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd **IN WANNE ABLASSEN?** und **JA NEIN** an.



4. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um mit dem Ablassen des Öls in die Wanne fortzufahren.

Die Wärmequelle wird deaktiviert und das System überprüft, ob sich die Wanne an der vorgesehenen Stelle befindet. Wenn keine Filterwanne erkannt wird, zeigt der Computer **WANNE EINSETZEN** an, bis eine Wanne festgestellt wird.

Wenn die Wanne erkannt wird, wird das Ablassventil geöffnet. Der Computer zeigt 20 Sekunden lang **ABLASSEN** an.

Der Computer zeigt abwechselnd **WANNE LEER** und **JA NEIN** an.

5. Drücken Sie, wenn die Wanne leer ist, die Taste ✓ (1 JA), um fortzufahren.



Der Computer zeigt abwechselnd **WANNE AUS AUFFANGWANNE FÜLLEN** und **JA NEIN** an, dabei ertönt ein akustischer Alarm. Um die Wanne nachzufüllen, gehen Sie zum nächsten Schritt über, andernfalls fahren Sie mit Schritt 8 fort.

6. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um die Wanne nachzufüllen.



Der Computer zeigt **FÜLLEN** an. Nach Füllung zeigt der Computer abwechselnd **WANNE VOLL?** und **JA NEIN** an.

Ist die Wanne nicht voll, drücken Sie die Taste ✘ (2 NEIN), um die Filterpumpe neu zu starten.



7. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), wenn die Wanne voll ist, um wieder **AUS** anzuzeigen.

8. Drücken Sie die Taste ✘ (2 NEIN).



Der Computer zeigt **WANNE ENTFERNEN** an.

GEFAHR

Öffnen Sie die Filterwanne langsam, um Verschütten von heißem Öl zu vermeiden, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

9. Vorsichtig ziehen Sie die Filterwanne aus der Frittiermaschine heraus.

Der Computer zeigt abwechselnd **FILTERWANNE LEER?** und **JA NEIN** an.



ANMERKUNG: Geringe Ölmenge kann in der Filterwanne nach Füllung bleiben.

10. Ist die Wanne leer, drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um wieder AUS anzuzeigen.

Ist die Wanne nicht leer, drücken Sie die Taste ✖ (2 NEIN) (s. Abb. 4.11.2.10) und kehren Sie zur abwechselnden Anzeige WANNE AUS AUFFANGWANNE FÜLLEN? und JA NEIN nach Schritt 5 zurück.



Wenn die Wanne nicht leer ist und die Frittiermaschine Massenölsystem benutzt, drücken Sie die Taste ✖ (2 NO), und der Computer zeigt abwechselnd ÖL ENTSORGEN? und JA NEIN an.

11. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um das Öl in die Massenöl-Abfalltanks zu entsorgen. Gehen Sie zum Abschnitt 4.10.4.3 Ablassen und Entsorgen von Öl mit Massenölsystemen zum Schritt 6 und 7 über.



4.11.3 Wanne aus Auffangwanne füllen

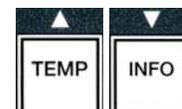
Die Option „Wanne aus Auffangwanne füllen“ wird verwendet, wenn die Frittierwanne aus der Filterwanne gefüllt werden soll.

1. Beim ausgeschalteten Computer (AUS) halten Sie die Filtertaste für die zu füllende Wanne 3 Sekunden lang gedrückt.



Der Computer zeigt 3 Sekunden lang FILTER MENÜ und dann MANUAL FILTER an.

2. Drücken Sie die Tasten ▲ □ und ▼, um zur Anzeige WANNE AUS AUFFANGWANNE FÜLLEN zu blättern.



3. Drücken Sie, wenn WANNE AUS AUFFANGWANNE FÜLLEN angezeigt wird, die Taste ✓ (1 YES), um fortzufahren.



Der Computer zeigt abwechselnd WANNE AUS AUFFANGWANNE FÜLLEN und JA NEIN an.

4. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um fortzufahren.



Das System prüft nach, ob das Ablassventil geschlossen ist. Das Rücklaufventil wird geöffnet, und die Filterpumpe füllt die Wanne.

Der Computer zeigt während des Füllvorgangs FÜLLEN an. Nach Füllung zeigt der Computer abwechselnd WANNE VOLL? und JA NEIN an.

5. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), wenn die Wanne voll ist, um dieses Verfahren zu beenden und wieder AUS anzuzeigen. Ist die Wanne nicht voll, drücken Sie die Taste ✖ (2 NEIN), um den Füllvorgang fortzusetzen.



4.11.4 Wanne von Masse füllen

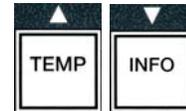
Die Option „Wanne von Masse füllen“ wird verwendet, wenn die Frittierwanne aus einem Massenölsystem gefüllt wird.

1. Wenn der Computer (**AUS**) anzeigt, halten Sie die Filtertaste für die zu füllende Wanne 3 Sekunden lang gedrückt.



Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **FILTER MENÜ** und dann **MANUAL FILTER** an.

2. Drücken Sie die Tasten **▲** **□** und **▼**, um zur Anzeige **WANNE VON MASSE FÜLLEN** zu blättern.



3. Drücken Sie, wenn **WANNE VON MASSE FÜLLEN** angezeigt wird, die Taste **✓ (1 JA)**, um fortzufahren.



Der Computer zeigt abwechselnd **WANNE VON MASSE FÜLLEN?** und **JA NEIN** an.

4. Drücken Sie die Taste **✓ (JA)**, um fortzufahren.



Der Computer zeigt abwechselnd **JA DRÜCKEN UND GEDRÜCKT HALTEN UM ZU FÜLLEN** und **JA** an.

Das Rücklaufventil wird geöffnet und die Massenölpumpe eingeschaltet. Die Massenöl-Nachfüllpumpe wird mit einem Momentschalter betrieben. D. h. sie pumpt nur, solange der Schalter gedrückt wird.

5. Halten Sie die Taste **✓ (JA)** gedrückt, um die Wanne nachzufüllen.



Während des Füllvorgangs zeigt der Computer **FÜLLEN** an.

6. Wenn die Wanne bis zur unteren Fülllinie gefüllt ist, lassen Sie die Taste **✓ (1 JA)** wieder los.

Der Computer zeigt abwechselnd **FÜLLVORGANG FORTSETZEN?** und **JA NEIN** an.



7. Um Füllvorgang fortzusetzen, gehen Sie zu Schritt 5 zurück. Andernfalls drücken Sie die Taste **✖ (2 NEIN)**, um dieses Verfahren zu beenden und wieder **AUS** anzuzeigen.

4.11.5 Öl entsorgen

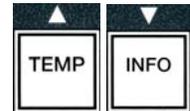
Die Option „Öl entsorgen“ erlaubt den Massenölsystemen überflüssiges Öl aus der Wanne in die Massenöl-Abfalltanks abzuleiten, ohne es in die Frittierwanne abzulassen.

1. Wenn der Computer **AUS** anzeigt, halten Sie die Filtertaste für die zu füllende Wanne 3 Sekunden lang gedrückt.



Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **FILTER MENÜ** und dann **MANUAL FILTER** an.

2. Drücken Sie die Tasten **▲** **□** und **▼**, um zu **ÖL ENTSORGEN** zu blättern.



3. Drücken Sie, wenn **ÖL ENTSORGEN** angezeigt wird, die Taste **✓** (**1 JA**), um fortzufahren.



Der Computer zeigt abwechselnd **ÖL ENTSORGEN?** und **JA NEIN** an.

4. Drücken Sie die Taste **✓** (**YES**) und gehen Sie zum Abschnitt 4.10.4..3 auf der Seite 4-18 über und fahren Sie nach Schritt 6 fort oder drücken Sie die Taste **✖** (**2 NEIN**), um Filtermenü zu verlassen.

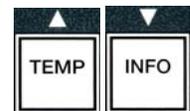


4.12 Programmierung auf Niveau 1

Anhand der Programmierung auf Niveau 1 können neue Produkte eingegeben werden; außerdem kann geregelt werden, wann die AIF (automatische intermittierende Filtrierung) nicht zulässig ist; und es können Auskoch- und Obergrenzentests durchgeführt werden.

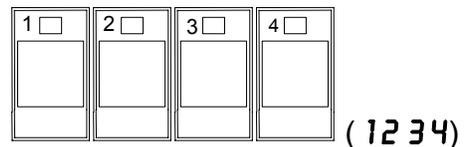
Aufrufen des Niveau-1-Programmierungsmodus:

1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Computer (**AUS**) gleichzeitig die Tasten **TEMP** und **INFO DREI** Sekunden lang, bis **NIVEAU 1** angezeigt wird; daraufhin ertönt ein Piepston.



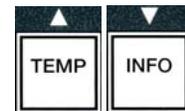
Der Computer zeigt **KENNWORT EINGEBEN** an.

2. Geben Sie **1234** ein.



Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **NIVEAU 1 PROGRAM** und dann **PRODUKTAUSWAHL** an.

3. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:



- a. **PRODUKTAUSWAHL** Siehe S. 4-12
- b. **AIF TIMER** Siehe S. 4-24
- c. **TIEFENREINIGUNGSMODUS** Siehe S. 4-25
- d. **OBERGRENZENTEST** Siehe S. 4-30
- e. **EINSTELLUNGEN** Siehe S. 4-9

4. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA), um den gewünschten Menüeintrag zu wählen.



4.12.1 AIF-TIMER

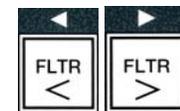
Im Modus AIF-TIMER kann programmiert werden, wann die AIF-Aufforderung deaktiviert werden soll. Dies ist für besonders geschäftige Zeiten sinnvoll, wie z. B. während des Mittagsbetriebs.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-24 durch.
2. Drücken Sie die Taste ▼ (INFO), um zu **AIF TIMER** zu blättern.
3. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um fortzufahren.



Der Computer zeigt links **AIF TIMER** und rechts **AUS** an.

4. Schalten Sie mit den Tasten ◀ und ▶ um zwischen:
 - a. **AUS**
 - b. **EIN**



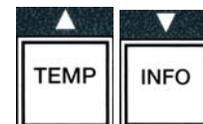
Stellen Sie diese Funktion auf **EIN** ein, wenn die AIF-Funktion (automatische intermittierende Filtrierung) zu bestimmten Tageszeiten nicht zulässig ist (z. B. während der Mittagsstunde).

5. Drücken Sie, während **EIN** angezeigt wird, die Taste ▼.



*Machen Sie gleich mit Schritt 12 weiter, wenn **AUS** ausgewählt ist.

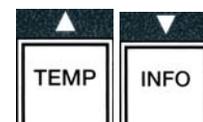
6. Wenn **EIN** angezeigt wird, drücken Sie die Tasten ▲ und ▼ (siehe Abb. 4.12.2.5), um zu einer Option zwischen **M-F 1** und **SON 4** zu blättern. (z. B. von Montag bis Freitag soll während der hektischen Mittagszeit von 12.00 bis 13.30 Uhr nicht filtriert werden. Navigieren Sie am Computer zu **M-F 1 12:00 AM**.)



7. Geben Sie mit den Zifferntasten die Startzeit ein, also die Zeit, zu der die AIF ausgesetzt werden soll.



8. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen AM (vormittags) und PM (nachmittags) umzuschalten.



9. Drücken Sie die Taste ▼ (**INFO**). Der Computer zeigt **0 DUR** an. Dies gibt an, wie lange die AIF deaktiviert bleibt.



10. Geben Sie mit den Zifferntasten eine Zeitdauer zwischen 0 und 999 Minuten ein (Beispiel: 1 ½ Stunden werden als 90 Minuten eingegeben). Für dieses Beispiel würden Sie **90** eingeben. Der Computer zeigt **090 DUR** an. Zum Aussetzen der Filtrierung stehen drei verschiedene Zeitperioden zur Verfügung. (M-F 1-4, Sat 1-4 and Sun 1-4)



11. Drücken Sie die Taste ▼ (**INFO**), um die Zeitperiode zu akzeptieren und zur nächsten Zeitperiode überzugehen.



12. Drücken Sie abschließend einmal die Taste ✖, um das Menü zu beenden und zur Anzeige **PRODUKTAUSWAHL** zurückzukehren.



13. Drücken Sie die Taste ✖ (2), um zu beenden und wieder **AUS** anzuzeigen.



4.12.2 TIEFENREINIGUNGSMODUS (AUSKOCHMODUS)

Der Tiefenreinigungsmodus wird zum Entfernen von verkohltem Öl aus der Frittierwanne benutzt.

ANMERKUNG: Lesen Sie vor dem Reinigen der LOV™ Frittiermaschine die Verfahren zur Tiefenreinigung von Frittiermaschinen von Kay Chemical „Fryer Deep Clean Procedure“.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-24 durch.

Der Computer zeigt **TIEFENREINIGUNG** an.



2. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA).

Massenölsystem: Stellen Sie sicher, dass eine vollständige und saubere Filterwanne angebracht ist.

JIB-Ölsystem: Stellen Sie sicher, dass sich unter dem Ablass eine MSDU oder ein geeigneter Metallbehälter mit einem Volumen von mindestens **VIERT** Gallon (15 l) befindet.

Der Computer zeigt abwechselnd **TIEFENREINIGUNG?** und **JA NEIN** an.

Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA).



4. **Ungeteilte Wanne:** Der Computer zeigt abwechselnd **ÖL ENTFERNT?** und **JA NEIN** an.

Geteilte Wanne: Der Computer zeigt abwechselnd **TIEFENREINIGUNG** und **LINKS RECHTS** an.



Drücken Sie die Taste ✓ (1) oder ✖ (2) unter der zu reinigenden geteilten Wanne. Der Computer zeigt abwechselnd **ÖL ENTFERNT?** und **JA NEIN*** an.



*Wenn der Massenöl-Abfalltank voll ist, zeigt der Computer abwechselnd **TANK VOLL** und **BESTÄTIGEN** an. Drücken Sie die Tasten ✓ (1) und rufen Sie Entsorgungsvorrichtung auf. Der Computer zeigt wieder **AUS** an.

⚠ GEFAHR

Beim Ablassen des Öls in eine Entsorgungsvorrichtung die am Behälter angebrachte maximale Fülllinie nicht überschreiten.

⚠ GEFAHR

Das Öl vor dem Ablassen in einen geeigneten **METALLBEHÄLTER** zum Entsorgen auf 100°F (38 °C) abkühlen lassen.

⚠ GEFAHR

Beim Ablassen des Öls in eine **MSDU** oder einen geeigneten **METALLBEHÄLTER** sicherstellen, dass der Behälter mindestens **VIER** Gallon (15 l) fasst. Andernfalls kann das Öl überlaufen und Verletzungen verursachen.

5. **Leere Frittierwanne:** Drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**) und fahren Sie mit Schritt 12 fort.



Mit Öl gefüllte Frittierwanne: Drücken Sie die Taste ✖ (2 **NEIN**).



6. **JIB-Ölsystem:** Der Computer zeigt abwechselnd **ENTSORGUNGSVORRICHTUNG AN DER RICHTIGEN STELLE?** und **JA NEIN** an. Stellen Sie sicher, dass sich unter dem Ablass eine **MSDU** oder ein geeigneter Metallbehälter mit einem Volumen von mindestens **VIER** Gallon (15 l) befindet. Drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**), um das Öl zu entsorgen. Der Computer zeigt **WIRD ENTSORGT**, dann **WANNE LEER?** und **YES** an. Drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**) und fahren Sie mit Schritt 12 fort.



Massenölsystem*: Der Computer zeigt **ABLASSEN** an. Wenn das Öl in die Filterwanne abgelassen wurde, zeigt der Computer abwechselnd **WANNE LEER?** und **JA**. Drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**), um fortzufahren.

*Wenn **WANNE EINSETZEN** angezeigt wird, entfernen und ersetzen Sie die Filterwanne.

Massenölsystem: Der Computer zeigt **ENTSORGUNGSVENTIL ÖFFNEN** an.

7. **Massenölsystem:** Öffnen Sie die linke Schranktür und entriegeln Sie das Schloss, falls erforderlich Ziehen Sie den Entsorgungsventil vollständig nach vorne, um Entsorgung zu starten.



Massenölsystem: Der Computer zeigt vier Minuten lang **WIRD ENTSORGT** an.

Die Pumpe leitet das Altöl von der Wanne zu den Massenöl-Abfalltanks über.

Massenölsystem: Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, zeigt der Computer **WANNE ENTFERNEN** an.

8. **Massenölsystem:** Ziehen Sie die Filterwanne heraus und stellen Sie sicher, dass sie leer ist.

Massenölsystem: Der Computer zeigt abwechselnd **WANNE LEER?** und **JA NEIN** an.

9. **Massenölsystem:** Drücken Sie die Taste *** (2)**, um die Pumpe wieder laufen zu lassen, wenn in der Wanne noch Öl verbleibt, andernfalls fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.



10. **Massenölsystem:** Wenn die Wanne leer ist, drücken Sie die Taste **✓ (1)** (siehe Abb. 4.10.4.3.10).



Massenölsystem: Der Computer zeigt **ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN** an.

11. **Massenölsystem:** Schließen Sie das Entsorgungsventil, indem Sie den Griff des Ventils bis zum Anschlag drücken, solange das Ventil stoppt.



Massenölsystem: Der Computer zeigt **WANNE EINSETZEN** an. Setzen Sie die Wanne ein.

12. **Massen- oder JIB-System:** Das Ablassventil wird geschlossen und der Computer zeigt abwechselnd **LÖSUNG HINZUFÜGEN?** und **JA NEIN** an. Füllen Sie die zu reinigende Frittierwanne mit einer Mischung aus Wasser und der Reinigungslösung. Beachten Sie bzgl. des McDonald's-Tiefenreinigungs- (Auskoch)-Verfahrens die Wartungsaufgabenkarte und die von Kay Chemical bereitgestellte Anleitung „Fryer Deep Clean Procedure“.

13. **Massen- oder JIB-System:** Drücken Sie die Taste **✓ (1 JA)**, um fortzufahren und Reinigung zu starten.



Der Computer zeigt abwechselnd **TIEFENREINIGUNG** und Abwärtszähler beginnend mit 60:00 Minuten an. Die Wanne erwärmt sich eine Stunde lang auf 195° F (91° C). Um **TIEFENREINIGUNG** abubrechen, halten Sie die Taste *** (2)** drei Sekunden lang gedrückt. Der

Computer zeigt abwechselnd **LÖSUNG ENTFERNT?** und **JA** an. Fahren Sie mit Schritt 15 fort.

Nach einer Stunde schaltet sich die Heizung aus; der Computer zeigt **REINIGUNG BEENDET** an und gibt einen Alarm aus.

14. **Massen- oder JIB-System:** Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um den Alarm stummzuschalten.



15. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd **LÖSUNG ENTFERNT?** und **JA** an. Entfernen Sie die Lösung gemäß den Anweisungen von Kay Chemical.

16. **Massen- oder JIB-System:** Entfernen Sie die Filterwanne und dann das Krümelblech, den Niederhaltering, das Filtermedium und das Filtersieb. Setzen Sie die leere Filterwanne in die Frittiermaschine ein.

⚠ GEFAHR
Die Tiefenreinigungs- (Auskoch)-Lösung vor dem Entsorgen auf 100°F (38°C) abkühlen lassen, um Verletzungen durch die heiße Flüssigkeit zu verhindern.

ANMERKUNG: Lesen Sie für Hinweise zur Entfernung der Reinigungslösung die Anleitung zur Tiefenreinigung von Frittiermaschinen von Kay Chemical „Fryer Deep Clean Procedure“.

17. **Massen- oder JIB-System:** Wenn die Lösung entfernt ist, drücken Sie die Taste ✓ (1 JA).



18. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd **SCHRUBBEN BEENDET?** und **JA** an. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA).



19. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt **ABLASSEN** an. Das Ablassventil wird geöffnet, um die kleine Menge der in der Wanne verbliebenen Restlösung ablaufen zu lassen. Spülen Sie alle verbleibenden Lösungsreste aus der Wanne heraus.

20. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd **VOLLSTÄNDIG GESPULT?** und **JA** an. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um nach dem vollständigen Spülen der Wanne fortzufahren.



21. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt **WANNE ENTFERNEN** an. Ziehen Sie die Filterwanne heraus.

22. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd **WANNE UND FILTERWANNE TROCKEN?** und **JA** an. Achten Sie darauf, dass beide Wannen ganz trocken sind.

23. **Massen- oder JIB-System:** Der Computer zeigt **WANNE EINSETZEN** an. Setzen Sie das Filtersieb, das Filtermedium, den Niederhaltering und das Krümelblech wieder ein. Setzen Sie die Filterwanne ein.

24. **JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd **MANUELLES FÜLLEN** und **JA** an. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA) und Anzeige schaltet wieder auf **AUS** um.



Massenölsystem: Gehen Sie zum Abschnitt 4.11.4 Wanne von Masse füllen auf der Seite 4-22 über und beginnen Sie nach Schritt 3.

4.12.4 OBERGRENZENTESTMODUS

Der Obergrenzentestmodus wird zum Durchführen des Obergrenzentests verwendet. Der Obergrenzentest bewirkt eine Zerstörung des Öls. Er sollte nur mit Altöl durchgeführt werden. Falls die Temperatur während des Tests auf 460°F (238°C) ansteigt, ohne dass die zweite Obergrenze ausgelöst wird, falls der Computer **OBERGRENZE FEHLER und STROM UNTERBRECHEN** anzeigt und ein Signalton ausgegeben wird, schalten Sie die Frittiermaschine sofort aus und verständigen Sie den Kundendienst.

Der Test kann durch Ausschalten der Frittiermaschine jederzeit abgebrochen werden. Wenn die Frittiermaschine dann wieder eingeschaltet wird, läuft sie wieder im Betriebsmodus und zeigt das Produkt an.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-24 durch.

Der Computer zeigt **OBERGRENZENTEST** an.



2. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um den Obergrenzentest fortzusetzen.

Der Computer zeigt abwechselnd **OBERGRENZE?** und **JA NEIN** an.



3. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um den Test fortzusetzen. Wenn der Test an einer geteilten Wanne durchgeführt wird, drücken Sie die Taste ✓ (1 JA) an der Seite, die der Wanne entspricht.

Der Computer zeigt **TEST DRÜCKEN GEDRÜCKT HALTEN** an.



4. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA) und halten Sie sie gedrückt, um den Obergrenzentest zu starten.

Die Wanne beginnt, sich zu erwärmen. Der Computer zeigt die tatsächliche Wannentemperatur während des Tests an. Wenn die Temperatur einen Wert von 410°F ± 10° F (210°C ± 12°C)* erreicht, zeigt der Computer abwechselnd **HOT HI-1** und die tatsächliche Temperatur (z. B. **410F**) an, und Erwärmungsvorgang setzt sich fort.

***ANMERKUNG:** In den Computern für die Europäische Union (mit CE-Kennzeichnung) beträgt die Temperatur 395°F (202 °C).

Frittiermaschine erwärmt sich weiter, bis die zweite Obergrenze auslöst. Dieser Fall tritt gewöhnlich dann ein, wenn die Temperatur bei nicht CE-konformen Obergrenzen 423°F bis 447°F (217°C bis 231°C) und bei CE-konformen Obergrenzen 405°F bis 426°F (207°C bis 219°C) erreicht.

Wenn die Obergrenze erreicht wird, zeigt der Computer abwechselnd **HELP HI-2** und die tatsächliche Temperatur (z. B. **430F**) an.

5. Lassen Sie die Taste ✓ (1 JA) los.

Wenn beim Obergrenzentest ein Fehler auftritt, zeigt der Computer abwechselnd **OBERGRENZE FEHLER** und **STROM UNTERBRECHEN** an. Schalten Sie in diesem Fall die Frittiermaschine sofort aus und verständigen Sie den Kundendienst.

Die Wanne wird nicht weiter erhitzt, und der Computer zeigt abwechselnd aktuelle Temperatureinstellungen und die tatsächliche Temperatur (z. B. **430F**) an, bis die Temperatur unter 400°F (204°C) sinkt.

6. Drücken Sie die Betriebstaste, um Alarm zu löschen.



7. Wenn die Temperatur auf unter 400°F (204°C) sinkt, drücken Sie einmal die Taste ✖ (2), um den Obergrenzentest zu beenden.



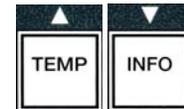
8. Drücken Sie wieder die Taste ✖ (2), um wieder **AUS** anzuzeigen.

9. Entsorgen Sie das Öl gemäß den auf Seite 4-16 beschriebenen Verfahren.

4.13 Programmierung auf Niveau 2

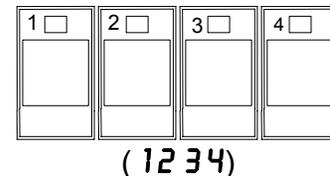
Aufrufen des Niveau-2-Programmierungsmodus:

1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Computer (**AUS**) gleichzeitig 10 Sekunden lang die Tasten **TEMP** und **INFO**, bis **NIVEAU 2** angezeigt wird; daraufhin ertönt ein Piepston.



Der Computer zeigt **KENNWORT EINGEBEN** an.

2. Geben Sie **1234** ein.



Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **NIVEAU 2 PROGRAMM** und dann **PRODUKTAUSGLEICH** an.

3. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:

- a. **PRODUKTAUSGLEICH** Siehe S. 4-30
- b. **FEHLERPROTOKOLL** Siehe S. 4-31
- c. **KENNWORT** Siehe S. 4-31
- d. **ALARMSIGNAL** Siehe S. 4-32
- e. **FILTERN NACH** Siehe S. 4-33
- f. **FILTRIERZEIT** Siehe S. 4-34

ANMERKUNG:

Drücken Sie die Tasten ◀ und ▶, um zwischen den einzelnen Positionen innerhalb einer Option zu

navigieren.

Drücken Sie zum Eingeben von Zahlenwerten die entsprechenden Tasten 0-9.

Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um Ihre Eingabe zu akzeptieren und zum nächsten oder vorhergehenden Menüeintrag überzugehen.

4. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA).



4.13.1 PRODUKTAUSGLEICHSMODUS

Im Produktausgleichsmodus kann der Produktausgleich (die Empfindlichkeit) geändert werden. Für manche Gerichte kann je nach ihren Frittiereigenschaften eine Empfindlichkeitseinstellung erforderlich sein. **Gehen Sie bei einer Änderung der Produktausgleichseinstellung mit Bedacht vor, da sich dies ungünstig auf die Produktfrittierzyklen auswirken kann.** Der Produktausgleich ist standardmäßig auf vier eingestellt.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-30 durch.

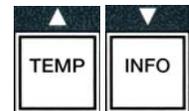
Der Computer zeigt **PRODUKTAUSGLEICH** an.



2. Drücken Sie, während **PRODUKTAUSGLEICH** angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA).

Der Computer zeigt **PRODUKTAUSWAHL** und dann **PRODUKT AUSWÄHLEN** an.

3. Blättern Sie mit den Tasten ▲ und ▼ durch die Produktliste.



Der Computer zeigt das ausgewählte Produkt an.



4. Drücken Sie nach Auswahl eines Produkts die Taste ✓ (1 JA), um ein Produkt auszuwählen.

Der Computer zeigt abwechselnd **ÄNDERN?** und **JA NEIN** an.



5. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um fortzufahren, oder die Taste ✕ (2 NEIN), um zur **NIVEAU 2 PROGRAMM** zurückzukehren.

Der Computer zeigt links **DATEN LADEN** und rechts **4** oder eine andere Zahl an. Dies ist die für dieses Produkt empfohlene Empfindlichkeitseinstellung.

ANMERKUNG: Es wird nachdrücklich empfohlen, diese Einstellung NICHT zu ändern, da dies nachteilige Folgen für das Produkt haben könnte.

6. Geben Sie zum Ändern dieser Einstellung eine Zahl zwischen 0 und 9 ein.



7. Drücken Sie die Taste ✕ (2), um die getroffene Wahl zu bestätigen.

8. Drücken Sie zweimal die Taste * (2), um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt **AUS** an.



4.13.2 FEHLERPROTOKOLL-MODUS

Der FEHLERPROTOKOLL-Modus wird verwendet, um die zehn letzten auf der Frittiermaschine angezeigten Fehlercodes anzuzeigen. Diese Codes werden von 1 bis 10 angezeigt, wobei der letzte Code an erster Stelle erscheint. Es werden Uhrzeit, Datum und Fehlercode angezeigt.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-30 durch.

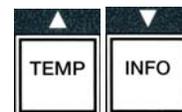
Der Computer zeigt **FEHLERPROTOKOLL** an.



2. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um die getroffene Wahl zu bestätigen.

Der Computer zeigt links **JETZT** und recht heutiges Datum und Uhrzeit an.

3. Drücken Sie die Taste ▼, um zwischen zehn letzten Fehlermeldungen von "A" bis "J" zu blättern. Wenn die letzte Fehlermeldung angezeigt ist, drücken Sie die Taste ▲, um wieder nach oben zu blättern.



Wenn keine Fehler vorhanden sind, zeigt der Computer **KEINE FEHLER** an. Die Fehler werden nach der Position von A bis J, nach der Seite des Fehlers, wenn es um eine geteilte Wanne handelt, Fehlercode, Uhrzeit und Datum angezeigt. Ein Fehlercode, dem ein „L“ nachgestellt ist, verweist auf die linke Seite einer geteilten Wanne, und ein nachgestelltes „R“ auf die rechte Seite einer geteilten Wanne, auf der der Fehler eingetreten ist (Beispiel: A R E06 06:34AM 12/09/08). Fehlercodes sind im Abschnitt 7.2.5 dieser Anleitung aufgelistet.

4. Drücken Sie zweimal die Taste * (2), um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt **AUS** an.



4.13.3 KENNWORTMODUS

Im Kennwortmodus kann ein Restaurantmanager Kennwörter für verschiedene Modi und Zugriffsebenen ändern.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-30 durch.

Der Computer zeigt **KENNWORT** an.

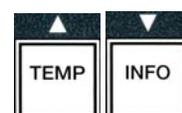


2. Drücken Sie die Taste ✓ (1 JA), um die getroffene Wahl zu bestätigen.

Der Computer zeigt **EINSTELLUNGEN** an.

3. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:

- a. **EINSTELLUNGEN** – Zur Auswahl des Kennworts zum Aufrufen des Modus **EINSTELLUNGEN** (der Frittiermaschine). (Vorgabe: 1234)



- b. **VERBRAUCH** □ Zur Auswahl des Kennworts zum Aufrufen des **NUTZUNGSMODUS**, damit die Nutzungsstatistik zurückgesetzt werden kann. (Vorgabe: 4321)
- c. **NIVEAU 1** – Zur Auswahl des Kennworts zum Aufrufen des Modus **NIVEAU 1**. (Vorgabe: 1234)
- d. **NIVEAU 2** – Zur Auswahl des Kennworts zum Aufrufen des Modus **NIVEAU 2**. (Vorgabe: 1234)

4. Drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**), um die getroffene Wahl zu bestätigen.



Der Computer zeigt abwechselnd **ÄNDERN?** und **JA NEIN** an.

5. Drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**).



Der Computer zeigt links **EINSTELLUNGEN** an, und **NEUES KENNWORT** blinkt 3 Sekunden lang, dann wird rechts **1234** oder das aktuelle Kennwort angezeigt.

6. Geben Sie mit den Tasten 0-9 ein neues Kennwort ein oder geben Sie zur Bestätigung das aktuelle Kennwort noch einmal ein.



7. Drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**).



Der Computer zeigt links **BESTÄTIGEN** und rechts **1234** oder das neue Kennwort an.

8. Drücken Sie die Taste ✓ (1 **JA**), um zu bestätigen.



Der Computer zeigt links **KENNWORT** an. Die rechte Anzeige ist leer.

9. Wiederholen Sie die Schritte 3-8, um die Kennwörter für Einstellungen, Nutzung, Niveau 1 und Niveau 2 zu ändern bzw. zu bestätigen.

10. Drücken Sie erneut die Taste ✕ (2), um dieses Menü zu verlassen.



Der Computer zeigt **AUS** an.

4.13.4 ALARMMODUS

Im Alarmmodus kann die Lautstärke auf bis zu neun verschiedene Stufen eingestellt werden; der Ton ist auf drei verschiedene Frequenzen einstellbar.

Um in einer Küche mit mehreren Frittiermaschinen eine von der anderen zu unterscheiden, können drei verschiedene Audiofrequenzen gewählt werden.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-30 durch.

Der Computer zeigt **ALARMSIGNAL** an.



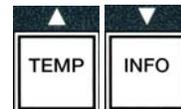
2. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 **JA**).

Der Computer zeigt links **LAUTSTÄRKE 1-9** und rechts **9** an.

3. Stellen Sie mit den Zifferntasten die Lautstärke ein. Sie können unter neun verschiedenen Lautstärkestufen auswählen, wobei 1 die leiseste und 9 die lauteste ist.



4. Drücken Sie die Taste ▲ und ▼, um zu **SIGNAL 1-3** zu blättern.



Der Computer zeigt links **SIGNAL 1-3** und rechts **1** an.

5. Stellen Sie mit den Zifferntasten die Tonfrequenz von 1 bis 3 ein.



6. Drücken Sie die Taste * (2), um zur Anzeige **NIVEAU 2 PROGRAMM** zurückzukehren.



7. Drücken Sie erneut die Taste * (2), um dieses Menü zu verlassen.



Der Computer zeigt **AUS** an.

4.13.5 FILTERN NACH

Im AIF-Filtrierungsmodus werden zwei Maßstäbe angewandt, bevor zum Filtrieren aufgefordert wird. Einerseits werden die Frittierzyklen geprüft, die in diesem Abschnitt angepasst werden, andererseits aber auch die Zeit, die im Abschnitt 4.13.6 **FILTRIERZEIT** angepasst wird. Die Aufforderung zum Filtern wird durch das Ereignis eingeleitet, das als erstes eintritt: entweder Anzahl von Frittierzyklen ist abgelaufen oder Filtrierzeit ist abgelaufen.

Mit der Option **FILTERN NACH** wird eingestellt, wie viele Frittierzyklen vergehen, bis die Filtrieraufforderung angezeigt wird.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-30 durch.

Blättern Sie zu **FILTERN NACH**.



2. Drücken Sie, während **FILTERN NACH** angezeigt wird, die Taste ✓ (1 **JA**).

Der Computer zeigt links **FILTERN NACH** und rechts **0** oder eine andere Zahl an.

- Geben Sie mit den Zifferntasten von 0 bis 9 die Zahl der Frittierzyklen an, die bis zur Filtrierungsaufforderung ablaufen sollen. (Beispiel: für ein Filtern nach jeweils 12 Zyklen würden Sie 12 eingeben.).



Der Computer zeigt links **FILTERN NACH** und rechts **12** an.

- Drücken Sie die Taste *** (2)**, um zur Anzeige **NIVEAU 2 PROGRAMM** zurückzukehren.



- Drücken Sie erneut die Taste *** (2)**, um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt **AUS** an.

4.13.6 FILTRIERZEIT

Mit der Option **FILTRIERZEIT** wird eingestellt, wie viel Zeit vergeht, bis die Filtrieraufforderung angezeigt wird. Diese Option ist in Filialen mit einem geringeren Betriebsvolumen sinnvoll, in denen eine häufigere Filtrierung gewünscht wird, als sie aufgrund der Zahl der Frittierzyklen empfohlen und angezeigt würde.

- Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-30 durch.

Blättern Sie zu **FILTRIERZEIT**.



- Drücken Sie, während **FILTRIERZEIT** angezeigt wird, die Taste **✓ (1 JA)**.

Der Computer zeigt links **FILTRIERZEIT** und rechts **0** an.

- Geben Sie mit den Zifferntasten 0 bis 9 die Zeit zwischen den Filtrieraufforderungen ein (z. B. würde „nach jeweils 2 Stunden“ als 2 eingegeben).



Der Computer zeigt links **FILTRIERZEIT** und rechts **02** an.

- Drücken Sie die Taste *** (2)**, um zur Anzeige **NIVEAU 2 PROGRAMM** zurückzukehren.



- Drücken Sie die Taste *** (2)**, um dieses Menü zu verlassen.



Der Computer zeigt **AUS** an.

4.14 INFO-Modus

Die Taste **INFO** dient dem Anzeigen von Informationen und dem Navigieren durch Menüs. Wenn die Taste INFO einmal gedrückt wird, wird die Erholungszeit für jede Wanne angezeigt.

Drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste **INFO**, um Nutzung, Filterstatistiken und die letzten Frittierzyklen anzuzeigen.

Aufrufen des **INFO**-Modus:

1. Drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste ▼ (**INFO**) (siehe Abb. 4.14.1).



Abb. 4.14.1

Der Computer zeigt 3 Sekunden lang **INFOMODUS** und dann **FILTERSTATISTIK** an.

2. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:

UNGETEILTE WANNE

- | | |
|--|---------------|
| a. FILTERSTATISTIK | Siehe S. 4-35 |
| b. GEBRAUCH ANZEIGEN | Siehe S. 4-36 |
| c. LETZTE FÜLLUNG | Siehe S. 4-37 |
| d. TPM (Vollständig polares Material) | Siehe S. 4-42 |

GETEILTE WANNE

- | | |
|---|---------------|
| a. FILTERSTATISTIK | Siehe S. 4-35 |
| b. GEBRAUCH ANZEIGEN | Siehe S. 4-36 |
| c. LETZTE FÜLLUNG LINKS | Siehe S. 4-37 |
| d. LETZTE FÜLLUNG RECHTS | Siehe S. 4-37 |
| e. TPM LINKS (Vollständig polares Material) | Siehe S. 4-42 |
| f. TPM RECHTS (Vollständig polares Material) | Siehe S. 4-42 |

ANMERKUNG:

Drücken Sie die Tasten ◀ und ▶, um zwischen den einzelnen Tagen innerhalb einer Option zu navigieren.

Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zu anderen Menüeinträgen zu wechseln.

3. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1 JA**), um den gewünschten Menüeintrag zu wählen.



4.14.1 FILTERSTATISTIK-MODUS

Im Filterstatistik-Modus können bestimmte Informationen über den Filtrierprozess angezeigt werden, z. B. wie oft die Wanne an einem bestimmten Tag filtriert wird, wie oft die Filtrierung ausfiel, und die durchschnittliche Zahl der Frittierzyklen pro Filtrieraufforderung.

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-35 durch.

Der Computer zeigt **FILTERSTATISTIK** an.

2. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA).

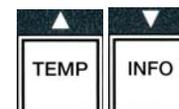


Der Computer zeigt links den heutigen Tag und rechts das heutige Datum an.

3. Blättern Sie mit den Tasten ◀ und ▶ durch die Daten. Die Anzeige beginnt am aktuellen Tag und kann um eine Woche zurückgeblättert werden.



4. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:



UNGETEILTE WANNE

- TAG (DIE), DATUM (07/03/07)** – Aktueller Tag und aktuelles Datum.
- GEFILTERT □ TAG.** – Wie oft die Wanne gefiltert wurde und der Tag.
- FILTERN AUSGESETZT # TAG.** – Wie oft das Filtern ausgesetzt wurde und der Tag.
- DURCHSCHNITTLICH GEFILTERT.** – Durchschnittliche Anzahl der Frittierzyklen pro Filtrierung und der Tag.

GETEILTE WANNE

- TAG (MIT), DATUM (03/20/07)**– Aktueller Tag und aktuelles Datum.
- LINKS GEFILTERT # TAG**– Wie oft die linke Wanne gefiltert wurde und der Tag.
- LINKS FILTERN AUSGESETZT # TAG.** – Wie oft das Filtern der linken Wanne ausgesetzt wurde und der Tag.
- LINKS DURCHSCHNITTLICH GEFILTERT TAG.** – Durchschnittliche Anzahl der Frittierzyklen pro Filtrierung/linke Wanne und der Tag.
- RECHTS GEFILTERT # TAG.** – Wie oft die rechte Wanne gefiltert wurde und der Tag.
- RECHTS FILTERN AUSGESETZT # TAG.** – Wie oft das Filtern der rechten Wanne ausgesetzt wurde und der Tag.
- RECHTS DURCHSCHNITTLICH GEFILTERT TAG.** – Durchschnittliche Anzahl der Frittierzyklen pro Filtrierung/rechte Wanne und der Tag.

5. Drücken Sie die Taste ✖ (2), um zu **INFOMODUS** und dann zur Anzeige **FILTERSTATISTIK** zurückzukehren.



6. Drücken Sie erneut die Taste ✖ (2), um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt **AUS** an.



4.14.2 NUTZUNGSÜBERBLICKMODUS

Im Nutzungsüberblickmodus können historische Informationen für die Frittiermaschine angezeigt werden, z. B. das Datum, an dem die Nutzungsverfolgung zum letzten Mal zurückgesetzt wurde, die

Gesamtzahl der Frittierzyklen pro Wanne, wie oft der Frittierzyklus vor seinem Abschluss beendet wurde und wie viele Stunden die Wanne(n) in Betrieb war(en).

1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-35 durch.

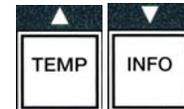
Blättern Sie zu **GEBRAUCH ANZEIGEN**.



2. Drücken Sie, während **GEBRAUCH ANZEIGEN** angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA).

Der Computer zeigt **NUTZUNG SEIT** und dann Datum und Uhrzeit der letzten Rücksetzung an.

3. Drücken Sie die Tasten ▲ und ▼, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:



UNGETEILTE WANNE

- a. **GEBRAUCH SEIT ZEIT, DATUM** – Nutzung seit Uhrzeit und Datum der letzten Zurücksetzung.
- b. **ALLE KOCHVORGÄNGE #** – Zahl der Frittierzyklen für alle Produkte.
- c. **UNTERBROCHENE KOCHVORGÄNGE #** – Zahl der Frittierzyklen, die innerhalb der ersten 30 Sekunden abgebrochen wurden.
- d. **BETRIEBSZEIT #** – Zahl der bisherigen Betriebsstunden der Wanne.
- e. **GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN** – Setzt die Nutzungszähler zurück.

GETEILTE WANNE

- a. **GEBRAUCH SEIT ZEIT, DATUM** – Nutzung seit Uhrzeit und Datum der letzten Zurücksetzung.
- b. **ALLE KOCHVORGÄNGE #** – Zahl der Frittierzyklen für alle Produkte.
- c. **UNTERBROCHENE KOCHVORGÄNGE #** – Zahl der Frittierzyklen, die innerhalb der ersten 30 Sekunden abgebrochen wurden.
- d. **BETRIEBSZEIT LINKS #** – Zahl der bisherigen Betriebsstunden der linken Wanne
- e. **BETRIEBSZEIT RECHTS #** – Zahl der bisherigen Betriebsstunden der rechten Wanne
- f. **GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN** – Setzt die Nutzungszähler zurück.

4. Wenn Sie die Nutzungsstatistik zurücksetzen möchten, kehren Sie zu Schritt 3 zurück und blättern Sie zu **GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN**. Fahren Sie andernfalls mit Schritt 7 fort.

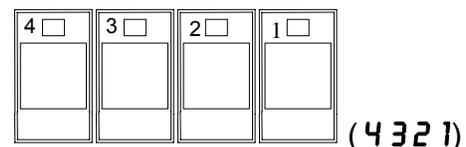
Der Computer zeigt **GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN** an.

5. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA), um den gewünschten Menüeintrag zu wählen.



Der Computer zeigt **KENNWORT EINGEBEN** an.

6. Geben Sie mit den Zifferntasten **4321** ein. Anmerkung:
Der Code kann geändert werden.



Der Computer zeigt **GEBRAUCHSRÜCKSETZUNG ABGESCHLOSSEN** und dann **GEBRAUCH ANZEIGEN** an. Fahren Sie mit Schritt 8 fort.

7. Drücken Sie die Taste *** (2)**, um zu **INFOMODUS** und dann zur Anzeige **FILTERSTATISTIK** zurückzukehren.



8. Drücken Sie die Taste *** (2)**, um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt **AUS** an.



4.14.3 LETZTFÜLLMODUS

Im Letztfüllmodus können Daten zum letzten Frittierzyklus in der jeweiligen Wanne angezeigt werden.

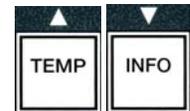
1. Führen Sie die Schritte 1-3 auf Seite 4-35 durch.

Der Computer zeigt für Konfigurationen mit ungeteilten Wannen **LETZTE FÜLLUNG** und für Konfigurationen mit geteilten Wannen **LETZTE FÜLLUNG LINKS** oder **LETZTE FÜLLUNG RECHTS** an.

2. Drücken Sie, wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste **✓ (1 JA)**.



3. Drücken Sie die Tasten **▲** und **▼**, um zwischen den folgenden Anzeigen zu wechseln:



UNGETEILTE/GETEILTE WANNE

- PRODUKT FRY** – Zuletzt frittiertes Produkt.
- START 02:34PM** – Zeitpunkt, an dem der letzte Frittierzyklus gestartet wurde.
- DERZEITIG 3:15** – Tatsächliche Frittierzeit einschließlich Streckzeit.
- PROGRAMMDAUER 3:10** – Programmierte Frittierzeit.
- HÖCHSTTEMPERATUR 337□** – Während des Frittierzyklus aufgezeichnete Höchsttemperatur des Öls.
- MINDESTTEMPERATUR 310□** – Während des Frittierzyklus aufgezeichnete Mindesttemperatur des Öls.
- DURCHSCHNITTSTEMPERATUR 335□** – Während des Frittierzyklus aufgezeichnete Durchschnittstemperatur des Öls.
- HEIZELEMENT EIN 70** – Frittierzeit in Prozent, während der die Heizquelle eingeschaltet war.
- FERTIG JA** – Wird angezeigt, wenn die Frittiermaschine vor Beginn des Frittierzyklus wieder die richtige Temperatur erreicht hatte.

ANMERKUNGEN – Bei den obigen Zahlenangaben handelt es sich um Beispiele. Sie spiegeln keine echten Einsatzbedingungen wider.

4. Drücken Sie die Taste *** (2)**, um zu **INFOMODUS** und dann zur Anzeige **FILTERSTATISTIK** zurückzukehren.



5. Drücken Sie erneut die Taste *** (2)**, um dieses Menü zu verlassen.

Der Computer zeigt **AUS** an.



4.14.4 TPM-MODUS – Wird nur verwendet, wenn die Frittiermaschine mit einem Ölqualitätssensor (OQS) ausgestattet ist

Der TPM-Modus (Total Polar Material - Vollständig polares Material) zeigt die Menge an vollständig polaren Materialien an, die mithilfe des Ölqualitätssensors (falls vorhanden) in dem Öl gemessen wird.

1. Schritte 1-3 auf Seite 4-34 bis 4-35 durchführen.

Der Computer zeigt **TPM** an.

2. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste **✓ (1 JA)** drücken.



Der Computer zeigt links den aktuellen Tag und rechts das aktuelle Datum an.

3. Mit den Tasten **◀** und **▶** durch die Einträge blättern, beginnend mit dem aktuellen Tag und bis zu einer Woche zurück.



4. Die Taste **▼ INFO** drücken, um das TPM anzuzeigen oder um bei geteilten Becken zwischen der linken und rechten Messung umzuschalten.



UNGETEILTES BECKEN:

- a. **TPM** # **TAG** – Aktuelles TPM und Tag.*

GETEILTES BECKEN:

- a. **L TPM** # **TAG** – Aktuelles TPM und Tag des linken Beckens. *
- b. **R TPM** # **TAG** – Aktuelles TPM und Tag des rechten Beckens.

*** HINWEIS: Wenn der TPM-Wert nicht zur Verfügung steht, zeigt die Steuereinheit „---“ an.**

5. Die Taste *** (2)** drücken, um zum **INFO-MODUS** zurückzukehren und zur Aufforderung **FILTERSTATISTIK** zu wechseln.



6. Die Taste *** (2)** erneut drücken, um die Anzeige zu verlassen und zum vorherigen Zustand zurückzukehren.



GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™

KAPITEL 5: FILTRIERANWEISUNG

5.1 Einleitung

Das FootPrint Pro Filtersystem ermöglicht das sichere und effiziente Filtrieren des Fetts in einer Frittierwanne, während die anderen Frittierwannen einer Station in Betrieb bleiben.

Abschnitt 5.2 behandelt die Vorbereitung des Filtersystems für den Einsatz. Abschnitt 5.3 behandelt den Betrieb des Systems.

⚠ ACHTUNG

Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißfett-Filtrierungssystems, besonders die Verfahren zur Fettfiltrierung, zum Ablassen und Reinigen, informiert wird.

⚠ ACHTUNG

Der Filterpad oder das Filterpapier MUSS täglich ersetzt werden.

5.2 Vorbereitung des Filters zur Verwendung

1. Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen und das Krümelblech, den Niederhaltering, Filterpad (oder Papier) und das Filtersieb entfernen. (Siehe Abbildung 1) Alle Metallteile mit einer Lösung aus Allzweckkonzentrat und heißem Wasser reinigen und dann gründlich trocknen.

Die Wannabdeckung muss nur zur Reinigung und um Zugang zu den Innenteilen zu erhalten bzw. um eine Fettentsorgungseinheit (MSDU) unter den Ablass zu stellen, entfernt werden. Wenn eine MSDU benutzt wird, die vor Januar 2004 gebaut wurde, siehe Anweisungen auf Seite 4-16.

2. Den Schraubanschluss der Filterwanne prüfen, um sicher zu stellen, dass beide O-Ringe in gutem Zustand sind. (Siehe Abbildung 2.)

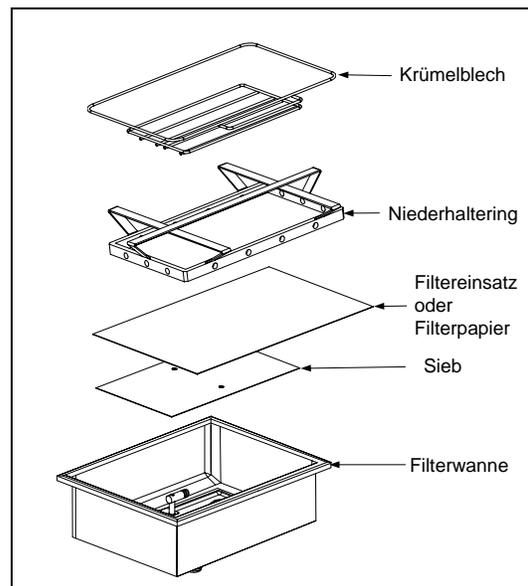
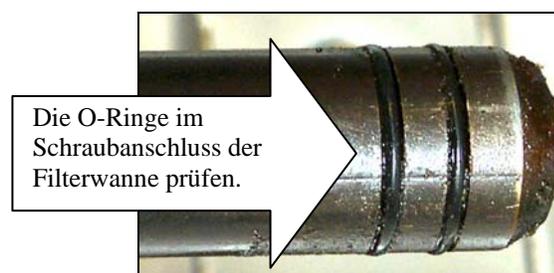


Abbildung 1



Die O-Ringe im Schraubanschluss der Filterwanne prüfen.

Abbildung 2

- Nun in umgekehrter Reihenfolge das metallene Filtersieb in der Mitte auf den Boden der Wanne legen und einen Filterpad mit der **rauh** Seite nach oben darauf setzen. Sicherstellen, dass der Pad zwischen den eingepprägten Rippen der Filterwanne sitzt. Nun den Niederhaltering auf den Filterpad aufsetzen. Bei Verwendung von Filterpapier einen Bogen auf die Filterwanne legen; er muss an allen Seiten überhängen. Den Niederhaltering über dem Filterpapier aufsetzen und den Ring in die Wanne absenken, damit das Papier um den Ring nach oben gefaltet wird, wenn es auf den Boden der Wanne gedrückt wird. 227 Gramm Filterpulver auf das Filterpapier schütten.
- Das Krümelblech an der Vorderseite der Wanne anbringen. (Siehe Abbildung 1.)

MIT DEM FILTERPAD DARF KEIN FILTERPULVER VERWENDET WERDEN!

- Die Filterwanne zurück in die Friteuse schieben, damit sie unter der Friteuse positioniert ist. Sicherstellen, dass auf der MIB-Karte ein „**A**“ angezeigt wird. Das Filtersystem ist nun bereit zum Einsatz.

⚠ GEFAHR

Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

⚠ GEFAHR

Das Krümelblech von Friteusen mit einem Filtriersystem muss jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ ACHTUNG

Die Frittierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Friteuse schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Frittierbehältern. Wenn die Frittierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

5.3 Automatische periodische Filterung (AIF)

Die automatische periodische Filterung (AIF) ist eine Funktion, mit der die Frittierwannen nach einer vorbestimmten Anzahl von Frittierzyklen oder Betriebszeit automatisch gefiltert werden.

Ein M3000-Computer steuert das AIF-System (Automatische periodische Filterung) der Friteuse LOV™. Nach einer bestimmten Anzahl von Frittierzyklen oder einer bestimmten Betriebszeit zeigt der Computer abwechselnd **JETZT FILTERN?** und **JA NEIN** an. Gleichzeitig wird die blaue LED eingeschaltet. Die LED schaltet sich ab, sobald ein Filterzyklus gestartet wird. Wenn **NEIN** ausgewählt oder ein Frittierzyklus gestartet wird, erlischt die blaue LED. Daraufhin wird bald wieder eine Aufforderung zum Filtern des Fetts eingeblendet.



- (1) JA** drücken, um den Filtrervorgang zu beginnen, oder *** (2) NEIN** drücken, um den Filtrervorgang abzubrechen.



Wenn der Fettstand zu niedrig ist, zeigt der Computer abwechselnd **FETTSTAND ZU NIEDRIG** und **JA** an. ✓ **(1) JA** drücken, um das Problem zu quittieren und in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren. Prüfen, ob der Fettstand im JIB niedrig ist. Wenn der Fettstand im JIB nicht niedrig ist und dieses Problem laufend auftritt, die ASA verständigen.

Wenn **JA** gewählt wird, wird 10 Sekunden lang **BECKEN ABSCHOEPFEN** gefolgt von **BESTAETIGEN** abwechselnd mit **JA NEIN** angezeigt. Die Krümel mit einer Bewegung von vorne nach hinten aus dem Fett abschöpfen und dabei so viele Krümel wie möglich aus den einzelnen Becken entfernen. Das ist für die Optimierung der Fettlebensdauer und der Fettqualität entscheidend.

Anmerkung: Wenn **NEIN** als Reaktion auf **JETZT FILTERN** oder **BESTAETIGEN** gewählt wird, wird der Filtervorgang abgebrochen und die Friteuse kehrt zum normalen Betrieb zurück. Die Aufforderung **JETZT FILTERN** wird eingeblendet, sobald der Zähler für **SPAETER FILTERN** den erforderlichen Wert erreicht hat. Dieser Ablauf wird solange wiederholt, bis **JA** ausgewählt wird.

Wenn die Filterwanne nicht komplett sitzt, zeigt der Computer **WANNE EINSETZEN** an. Wenn die Filterwanne komplett sitzt, zeigt der Computer **BECKEN ABSCHOEPFEN** an.

2. Wenn ✓ **(1) JA** gewählt wird, beginnt der automatische Filtervorgang. Die Friteuse zeigt während dieses Vorgangs **ABLASSEN. WASCHVORGANG LAEUFT** und **FUELLVORGANG LAEUFT** an.

Anmerkung: Das simultane Filtern mehrerer Becken ist nicht möglich.

Nach dem Abschluss des Filtervorgangs wechselt die Computeranzeige solange zu **TEM NIED**, bis die Friteuse den Sollwert erreicht hat.

Nachdem die Friteuse den Sollwert erreicht und der Computer das Produkt oder Striche anzeigt, ist die Friteuse bereit zum Einsatz.

Der komplette Filtervorgang dauert ungefähr vier Minuten.

ANMERKUNG: Wenn die Filterwanne während des Filtervorgangs herausgezogen wird, stoppt der Filtervorgang solange, bis die Wanne wieder eingesetzt wird.



GEFAHR

Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.

5.3.1 Automatische Bedarfsfilterung

Die automatische Bedarfsfilterung dient zum manuellen Starten eines automatischen Filtervorgangs.

1. Die Friteuse **MUSS** die Sollwerttemperatur erreicht haben. Wenn der Computer EIN ist, die Taste **FLTR** drei Sekunden lang gedrückt halten.



Der Computer zeigt drei Sekunden lang **FILTERUNGSMENUE** an und wechselt dann zu **AUTOM. FILTERUNG**.

2. Die Taste ✓ (1 JA) drücken, um fortzufahren.



Der Computer zeigt **JETZT FILTERN?** an. Abwechselnd wird **JA/NEIN** eingeblendet.

3. Weiter mit Schritt 1 in Abschnitt 5.3 auf Seite 5-2.

5.4 Fehlersuche an der automatischen periodischen Filterung (AIF)

5.4.1 Unvollständiger Filtervorgang

Wenn das AIF-Verfahren nach dem Wechsel eines Filterpads erfolglos ist, wird eine Fehlermeldung erzeugt. Den Fehler anhand des Diagramms auf Seite 5-6 beheben.

Der Computer zeigt abwechselnd **BECKEN GEFUELLT?** und **JA NEIN** an. Die MIB-Karte zeigt drei horizontale Striche an.



1. Bei vollem Becken zum Fortfahren die Taste ✓ (1 JA) drücken. Der Computer kehrt wieder in den Bereitschaftsmodus oder zu AUS zurück.



Wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist, weiter mit dem nächsten Schritt.

2. ✖ (2 NEIN) drücken, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist.



Der Computer zeigt **FUELLVORGANG LAEUFT** an, während die Pumpe wieder läuft. Wenn die Pumpe stoppt, zeigt der Computer wieder abwechselnd **BECKEN GEFUELLT?** und **JA NEIN** an. Bei vollem Becken weiter mit Schritt 1. Wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist, hier weitermachen.

3. ✖ (2 NEIN) drücken, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist.



Der Computer zeigt **FUELLVORGANG LAEUFT** an, während die Pumpe wieder läuft. Wenn die Pumpe stoppt, zeigt der Computer wieder abwechselnd **BECKEN GEFUELLT?** und **JA NEIN** an. Bei vollem Becken weiter mit Schritt 1. Wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist, hier weitermachen.

4. ✖ (2 NEIN) drücken, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist. Wenn das der zweite aufeinanderfolgende Durchlauf eines unvollständigen Filtervorgangs ist, weiter mit Schritt 8.



Der Computer zeigt abwechselnd **FILTERPAD WECHSELN?** und **JA NEIN** an und ein Alarm ertönt.

5. Die Taste ✓ (1 JA) drücken, um fortzufahren.



Wenn ✖ (2 NEIN) gedrückt wird, kehrt die Friteuse in den meisten Fällen für 4 Minuten in den Frittiermodus zurück; wenn die Dauer für den Filterpad abgelaufen ist, bleibt sie 15 Minuten im Frittiermodus*. Abschließend wird abwechselnd **FILTERPAD WECHSELN?** und **JA NEIN** eingeblendet. Dieser Ablauf wird solange wiederholt, bis **JA** ausgewählt wird.

Der Computer zeigt **WANNE ENTFERNEN** an.

***ANMERKUNG:** Wenn die Dauer für den Filterpad-Wechsel abgelaufen ist (gewöhnlich alle 25 Betriebsstunden), wird die Meldung **FILTERPAD WECHSELN?** alle 15 Minuten anstelle von allen 4 Minuten eingeblendet.

6. Die Wanne entfernen. Der Computer zeigt nun **FILTERPAD WECHSELN** an. Den Filterpad wechseln und sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang herausgezogen ist. Nachdem die Wanne 30 Sekunden lang entfernt wird, zeigt der Computer **AUS** an. Sicherstellen, dass die Wanne trocken und korrekt zusammgebaut ist. Die Filterwanne wieder in die Friteuse schieben. Sicherstellen, dass auf der MIB-Karte ein „A“ angezeigt wird.
7. Den Computer einschalten. Der Computer zeigt **TEM NIED** an, bis die Friteuse den Sollwert erreicht.
8. Wenn ein Filterfehlercode sechs Mal hintereinander auftritt, schließt sich das Rücklaufventil und der Computer zeigt abwechselnd **SERVICE ERFORDERLICH** und **JA** an und es ertönt ein Alarm.
9. Die Taste ✓ (1 **JA**) drücken, um den Alarm zu quittieren und fortzufahren.

Der Computer zeigt **SYSTEMFEHLER** und die Fehlermeldung 15 Sekunden lang an und wechselt dann abwechselnd zu **SYSTEMFEHLER BEHOBEN?** und **JA NEIN**.



10. Die Taste ✖ (2 **NEIN**) drücken, um den Frittiervorgang fortzusetzen. Die ASA zur Reparatur und zum Zurücksetzen der Friteuse verständigen. Der Fehler wird alle 15 Minuten erneut angezeigt, bis das Problem beseitigt wurde. Automatische Filterung und automatisches Nachfüllen ist deaktiviert, bis die Friteuse zurückgesetzt wurde.



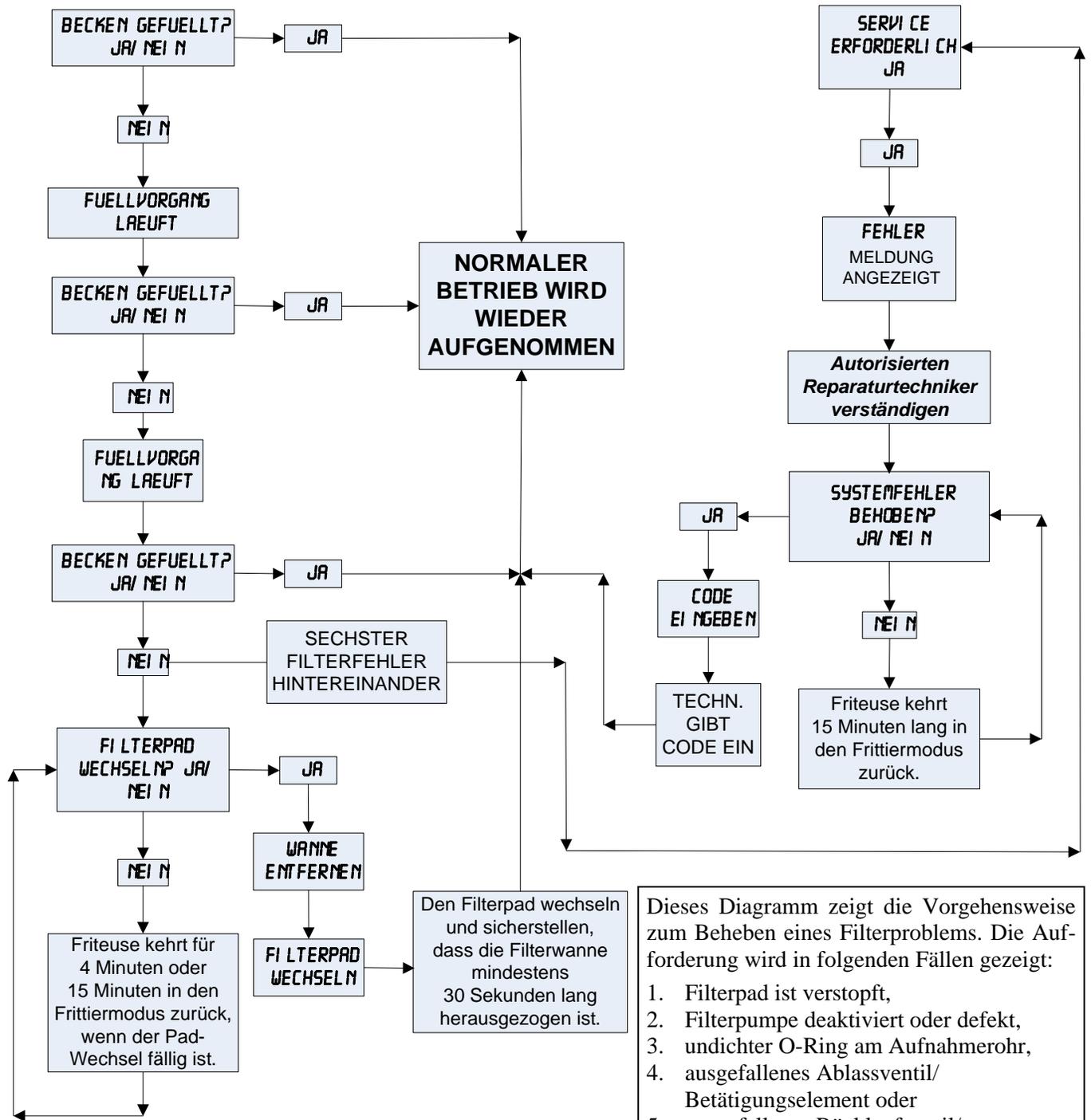
5.4.2. Fehler „Verstopfter Ablass“

Der Fehler „Verstopfter Ablass“ tritt bei der automatischen Filterung auf, wenn der Fettfüllstandssensor feststellt, dass das Fett nicht komplett aus der Frittierwanne abgelaufen ist. Das kann durch einen verstopften Abfluss oder einen ausgefallenen Fettsensor verursacht werden. Die Anweisungen auf der Computeranzeige und im Diagramm auf Seite 5-7 befolgen, um den Fehler zu beseitigen.

In diesem Fall zeigt der Computer 15 Sekunden lang **ABLASS REINIGEN** gefolgt von abwechselnd **ABLASS SAUBER?** und **JA** an.

1. Verunreinigungen mit der Reinigungsstange Fryer's Friend entfernen und die Taste ✓ (1 **JA**) drücken, um fortzufahren.
2. Der Computer zeigt **ABLASSSEN** an. Nachdem der Fettfüllstandssensor erkennt, dass das Fett abgelassen wurde, wird der normale automatische Filterbetrieb wieder aufgenommen.

5.4.3 Flussdiagramm der Filterfehler

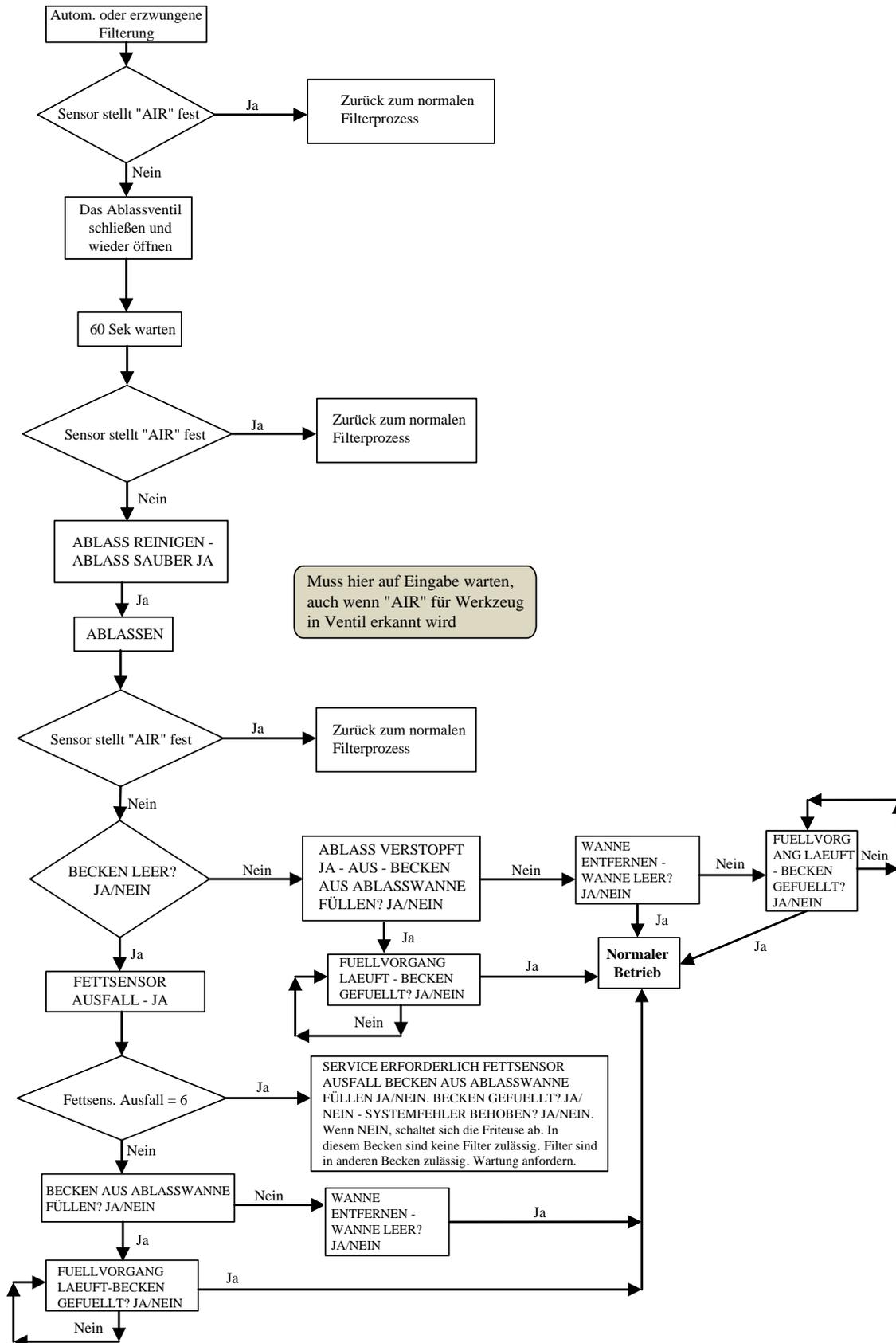


Dieses Diagramm zeigt die Vorgehensweise zum Beheben eines Filterproblems. Die Aufforderung wird in folgenden Fällen gezeigt:

1. Filterpad ist verstopft,
2. Filterpumpe deaktiviert oder defekt,
3. undichter O-Ring am Aufnahmerohr,
4. ausgefallenes Ablassventil/ Betätigungselement oder
5. ausgefallenes Rücklaufventil/ Betätigungselement.

Wenn auf dem Computer **SERVICE ERFORDERLICH** angezeigt wird, kann die Friteuse meistens weiter benutzt werden, indem bei der Aufforderung **SYSTEMFEHLER BEHOEBEN? JA NEIN** mit **NEIN** geantwortet wird. Die Meldung wird alle 15 Minuten wiederholt, bis das Problem behoben und die Friteuse von einem Techniker zurückgesetzt wurde.

5.4.4 Flussdiagramm der Fehler „Ablass verstopft“ oder „Fettsensor ausgefallen“



5.4.5 Filter ist beschäftigt

Wenn **FILTER IST BESCHREFTIGT** angezeigt wird, wartet die MIB-Karte darauf, dass ein anderes Becken gefiltert oder ein anderes Problem behoben wird. 15 Minuten warten, um zu sehen, ob das Problem korrigiert wurde. Wenn nicht, die örtliche ASA verständigen.

GEFAHR

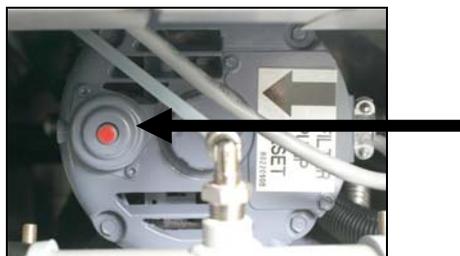
Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

ACHTUNG

Die Filterpumpe ist mit einer manuellen Rücksetztaste ausgestattet, für den Fall, dass sich der Filtermotor überhitzt oder ein elektrischer Fehler auftritt. Wenn der Sicherheitsschalter ausgelöst wird, die Stromversorgung zum Filtriersystem abschalten, den Pumpenmotor 20 Minuten lang abkühlen lassen und dann erst die Rücksetztaste drücken (siehe Bild unten).

ACHTUNG

Vorsichtig sein und angemessene Schutzausrüstung tragen, wenn der Filterpumpen-Rücksetzschalter zurückgesetzt wird. Der Schalter muss vorsichtig zurückgesetzt werden, damit schwere Verbrennungen durch achtloses Manövrieren im Bereich des Ablassrohrs und der Frittierwanne vermieden werden.



Filterpumpen-Rücksetztaste

5.5 Manuelle Filterung oder Filterung am Arbeitsende (WARTUNGSFILTERUNG)

ANMERKUNG

Der Filterpad oder das Filterpapier muss täglich ersetzt werden.

GEFAHR

Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

Sicherstellen, dass der Filterpad oder das Filterpapier täglich gewechselt wird, damit das System korrekt betrieben wird.

1. Die Friteuse **MUSS** die Sollwerttemperatur erreicht haben. Wenn der Computer EIN ist, die Taste **FLTR** drei Sekunden lang gedrückt halten.



Der Computer zeigt drei Sekunden lang **FILTERUNGSMENUE** an und wechselt dann zu **AUTOM. FILTERUNG**.

2. Die Taste **▼ (INFO)** drücken und zu **WARTUNGSFILTERUNG** blättern.



3. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, zum Fortfahren die Taste **✓ (1 JA)** drücken.



Der Computer zeigt **WARTUNGSFILTERUNG?** abwechselnd mit **JA NEIN** an.



4. Die Taste **✓ (1 JA)** drücken, um den manuellen Filterungsvorgang zu beginnen. Wenn **ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN** angezeigt wird, das RTI-Entsorgungsventil schließen. Zum Beenden die Taste *** (2 NEIN)** drücken.

Wenn keine Wanne eingesetzt ist, zeigt der Computer **WANNE EINSETZEN** an, bis die Wanne erkannt wird. Der Computer zeigt **FILTERUNG LAEUFT** an und Fett wird aus der Frittierwanne abgelassen.



GEFAHR

Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.

Der Computer zeigt nun **BECKEN VOLLSTAENDIG GESCHEUERT?** abwechselnd mit **JA** an.

5. Das Becken mit einer Bürste reinigen und wenn fertig, zum Fortfahren die Taste **✓ (1 JA)** drücken. Das Ablassventil schließt sich.



Der Computer zeigt abwechselnd **BECKEN AUSWASCHEN?** und **JA** an.

6. Die Taste **✓ (1 JA)** drücken, um fortzufahren.



Der Computer zeigt **WASCHVORGANG LAEUFT** an.

Das Rücklaufventil öffnet sich und das Becken wird mit Fett aus der Wanne gespült.

Die Pumpe stoppt und der Computer zeigt abwechselnd **ERNEUT AUSWASCHEN?** und **JA NEIN** an.



7. Wenn das Becken sauber ist, zum Fortsetzen die Taste **x (2 NEIN)** drücken und um erneutes Auswaschen auszulassen. Wenn noch immer Krümel vorhanden sind, die Taste **✓ (1 JA)** drücken und die Filterpumpe läuft weitere 30 Sekunden. Dieser Zyklus wird solange wiederholt, bis die Taste **x (2 NEIN)** gedrückt wird.

Der Computer zeigt **SPUELEN** an. Das Ablassventil schließt sich und die Filterpumpe läuft und füllt das Becken mit Fett auf.

Das Ablassventil öffnet sich und bleibt offen; der Computer zeigt abwechselnd **ERNEUT SPUELEN?** und **JA NEIN** an.



8. Wenn das Becken sauber ist, zum Fortsetzen die Taste **x (2 NEIN)** drücken und um erneutes Spülen auszulassen. Wenn erneut gespült werden soll, die Taste **✓ (1 JA)** drücken und der Spülvorgang wird wiederholt. Dieser Zyklus wird solange wiederholt, bis die Taste **x (2 NEIN)** gedrückt wird.



GEFAHR

Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.

Der Computer zeigt abwechselnd **POLIEREN?** und **JA NEIN** an.



9. Die Taste **✓ (1 JA)** drücken, um fortzufahren.

Die Filterpumpe schaltet sich ein. Der Ablass und die Rücklaufventile sind offen und Fett wird durch die Frittierwanne gepumpt. Der Computer zeigt abwechselnd **POLIEREN?** und einen fünf Minuten langen Zähler an. Wenn der Zähler abgelaufen ist, schaltet sich die Filterpumpe aus. Zum Beenden die Taste **x (2 NEIN)** drücken.

Der Computer zeigt abwechselnd **BECKEN FUELLEN?** und **JA** an.



10. Die Taste **✓ (1 JA)** drücken, um fortzufahren.

Der Computer zeigt **FUELLVORGANG LAEUFT** an.

Das Ablassventil schließt sich und die Filterpumpe schaltet sich ein und füllt die Frittierwanne mit Fett auf. Wenn die Frittierwanne gefüllt wird, treten Bläschen auf, das Rücklaufventil schließt sich und die Pumpe schaltet sich aus. Nachdem das System den Fettstand überprüft hat, füllt die Nachfüllpumpe nach Bedarf Fett hinzu.

Der Computer zeigt abwechselnd **BECKEN GEFUELLT?** und **JA NEIN** an.



11. Die Taste **✓ (1 JA)** drücken, wenn das Becken gefüllt ist. Die Taste **x (2 NEIN)** drücken, um die Pumpe erneut einzuschalten*. Wenn das Becken nicht komplett mit Fett gefüllt wird, die Filterwanne prüfen, um zu

sehen ob das meiste Fett zurückgeführt wurde. Die Wanne kann ein wenig Fett enthalten. Der Computer zeigt wieder abwechselnd **BECKEN GEFUELLT?** und **JA NEIN** an.



12. Die Taste ✓ (**JA**) drücken.

Der Computer zeigt **AUS** an.

***ANMERKUNG:** Nach einer Wartungsfiltrierung ist es normal, dass etwas Fett in der Wanne zurück bleibt. Der Fettfüllstand kehrt eventuell nicht auf den Füllstand zurück, der vor der Wartungsfiltrierung vorhanden war. Wenn nach zwei Versuchen das Becken aufzufüllen mit JA geantwortet wird, wird das automatische Nachfüllen aktiviert, um Fettverluste durch den Filtervorgang auszugleichen.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™

KAPITEL 6: VORBEUGENDE WARTUNG

6.1 Vorbeugende Wartungsprüfungen und Service der Friteuse

GEFAHR

Das Krümelblech von Friteusen mit einem Filtersystem muss jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

GEFAHR

Niemals versuchen die Friteuse während des Frittierens oder wenn die Frittierwanne mit heißem Fett gefüllt ist zu reinigen. Wenn Wasser mit Fett, das Frittieremperatur hat, in Kontakt kommt, spritzt das Fett, was nahestehendem Personal schwere Verbrennungen zufügen kann.

ACHTUNG

McDonald's Allzweckkonzentrat verwenden. Vor dem Gebrauch die Gebrauchs- und Vorsichtsanweisungen durchlesen. Es muss besonders auf die Konzentration des Reinigers und die Dauer der Einwirkung auf die Flächen mit Nahrungsmittelkontakt geachtet werden.

6.2 TÄGLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.2.1 Inspektion der Friteuse und Zubehörteile auf Schäden

Nach losen oder ausgefranzten Drähten und Kabeln, Undichtheiten, Fremdstoffen in der Frittierwanne oder im Schrank und nach anderen Anzeichen suchen, die darauf hinweisen, dass die Friteuse und Zubehörteile nicht bereit oder betriebssicher sind.

6.2.2 Reinigen der Innen- und Außenseite des Friteusenschanks – täglich

Das Innere des Friteusenschanks mit einem trockenen, sauberen Tuch reinigen. Alle zugänglichen Metallflächen und Komponenten abwischen, um Fettrückstände und Staub zu entfernen.

Das Äußere des Friteusenschanks mit einem sauberen, mit McDonald's Allzweckkonzentrat angefeuchteten Tuch reinigen; dabei Fett, Staub und Flusen vom Friteusenschrank entfernen. Mit einem feuchten, sauberen Tuch nachwischen.

6.2.3 Reinigen des eingebauten Filtersystems – täglich

ACHTUNG

Das Filtersystem nie ohne Fett im System betreiben.

ACHTUNG

Niemals mit der Filterwanne verbrauchtes Fett zum Entsorgungsbereich tragen.

ACHTUNG

Niemals Wasser in die Filterwanne ablaufen lassen. Wasser beschädigt die Filterpumpe.

Beim FootPrint Pro Filtersystem sind keine regelmäßigen vorbeugenden Wartungs- und Servicemaßnahmen erforderlich, außer die tägliche Reinigung der Filterwanne mit einer Lösung aus heißem Wasser und McDonald's Allzweckkonzentrat.

Wenn festgestellt wird, dass die Pumpleistung des Systems schwach oder überhaupt nicht gegeben ist, prüfen, ob das Filterwannensieb unten in der Wanne eingesetzt ist; dabei muss der Filtreinsatz auf dem Sieb liegen. Sicherstellen, dass die zwei O-Ringe am Anschluss rechts vorne vor der Filterwanne vorhanden und in gutem Zustand sind.

6.3 WÖCHENTLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.3.1 Reinigen hinter den Friteusen

Gemäß dem Verfahren auf der Wartungsanforderungskarte hinter den Friteusen reinigen. Die Gasversorgung abschalten und abtrennen. Die Gasversorgung mit dem manuellen Absperrventil absperrern. Das manuelle Absperrventil befindet sich in der Gasversorgungsleitung vor den Schnellverschlüssen. Nun die Gasversorgungsleitung am Schnellverschluss von der Friteuse trennen.

ACHTUNG

Um den sicheren und effizienten Betrieb der Friteuse und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.

6.3.2 Reinigen der Frittierwanne – vierteljährlich

GEFAHR

Die Friteuse darf nie bei leerer Frittierwanne betrieben werden. Die Frittierwanne muss mit Wasser oder Fett gefüllt sein, bevor die Brenner gezündet werden. Andernfalls kann die Frittierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

6.3.2.1 Tiefe Reinigung (Auskochen) der Frittierwanne

Bei normalem Gebrauch der Friteuse bildet sich langsam eine Schicht verkohltes Frittierfett auf der Innenseite der Frittierwanne. Diese Schicht muss anhand der tiefen Reinigung (Auskochen) regelmäßig entfernt werden. Dieses Verfahren ist in den Kay Chemical-Anweisungen „Friteusen-Tiefenreinigungsverfahren“ beschrieben. *Genaue Einzelheiten zum Vorbereiten des Computers für die tiefe Reinigung (Auskochen) ist auf Seite 4-25 zu finden.*

GEFAHR

Das Fett auf mindestens 38 °C abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden Behälter abgelassen wird.

ACHTUNG

Die Friteuse während dieses Vorgangs niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Lösung überläuft, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen.

GEFAHR

Sicherstellen, dass alle Wassertropfen aus der Frittierwanne entfernen wurden, bevor diese mit Fett gefüllt wird. Wenn das Fett auf Frittiertemperatur erwärmt wird, verursacht Wasser in der Frittierwanne ein Spritzen des Fetts.

6.3.3 Reinigen der Filterwanne, abnehmbaren Teile und Zubehörteile

Wie bei der Frittierwanne bildet sich auf der Filterwanne, abnehmbaren Teilen und Zubehörteilen, wie Körben, Absetzblechen oder Fischplatten eine Ablagerung aus verkohltem Fett.

Die Filterwanne und alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen. Mit einem sauberen, in McDonald's Allzweckkonzentrat angefeuchteten Tuch abgelagerte Ölreste entfernen. Alle Teile spülen und gut trocknen. KEINE Stahlwolle oder scheuernden Lappen zum Reinigen dieser Teile verwenden. Die beim Scheuern verursachten Kratzer erschweren nachfolgende Reinigungen.

6.4 PRÜFUNGEN UND SERVICE – ALLE ZWEI WOCHEN

6.4.1 Prüfen der Sollwertgenauigkeit für den M3000-Computer

1. Ein gutes Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Öl eintauchen, wobei die Spitze die Frittierwannen-Temperaturmesssonde berührt.
2. Wenn auf der Computer-Anzeige vier Striche „----“ oder ein Produktnamen eingeblendet werden (was anzeigt, dass der Inhalt der Frittierwanne im Frittiertemperaturbereich liegt), die Taste  einmal drücken, um die von der Temperatursonde gemessene Temperatur des Frittierfetts einzublenden.
3. Die Taste  zwei Mal drücken, um den Sollwert einzublenden.
4. Die auf dem Thermometer oder Pyrometer angezeigte Temperatur notieren. Die gemessene Temperatur und die Pyrometer-Messwerte müssen innerhalb von ± 3 °C liegen. Wenn das nicht der Fall ist, eine vom Werk autorisierte Serviceagentur verständigen.

6.5 VIERTELJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.5.1 Reinigen der Verbrennungsluftgebläse-Baugruppe

1. Den Gebläsekabelbaum abklemmen und die vier Befestigungsmuttern des Gebläses entfernen. (Siehe Abbildung 1 unten.)

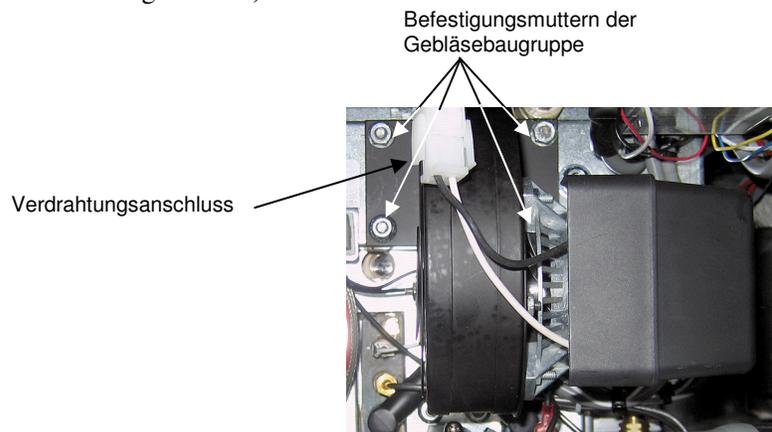


Abbildung 1

2. Die drei Befestigungsteile entfernen, mit denen die Gebläsemotor-Baugruppe am Gebläsegehäuse befestigt ist. Die beiden Bauteile trennen. (Siehe Abbildung 2.)

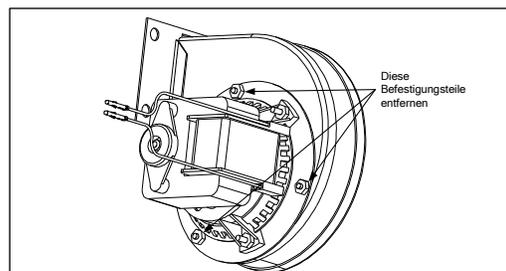


Abbildung 2

3. Den Motor mit Plastikfolie umhüllen, damit er nicht nass werden kann. Einen Entfetter oder ein Waschmittel auf das Gebläserad und -gehäuse sprühen. Fünf Minuten lang einwirken lassen. Das Rad und das Gehäuse mit heißem Leitungswasser abspülen und dann mit einem trockenen, sauberen Tuch trocknen. (Siehe Abbildung 3.)

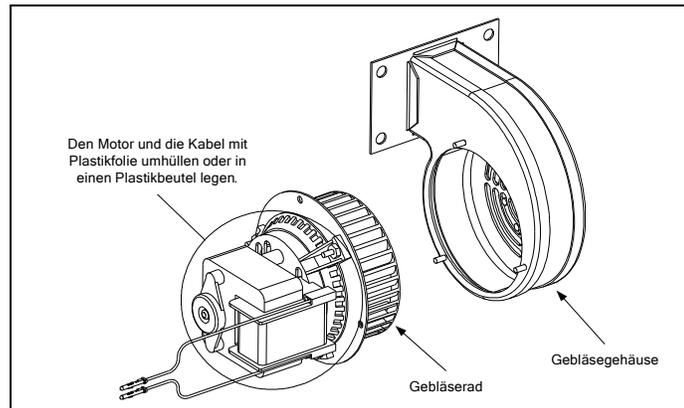


Abbildung 3

4. Die Plastikfolie von der Gebläsemotor-Baugruppe entfernen. Die Gebläsemotor-Baugruppe und das Gebläsegehäuse zusammenbauen. Die Gebläsebaugruppe in die Friteuse einbauen.
5. Das Gebläseschutzblech bzw. die Schutzblech-Baugruppe wieder einbauen.
6. Die Friteuse gemäß dem Verfahren in Kapitel 3, Abschnitt 3.1.2 zünden.
7. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang brennen, die Flammen durch die Brenner-Sichtöffnungen zu beiden Seiten des Verbrennungsluftgebläses beobachten. (Siehe Abbildung 4.)

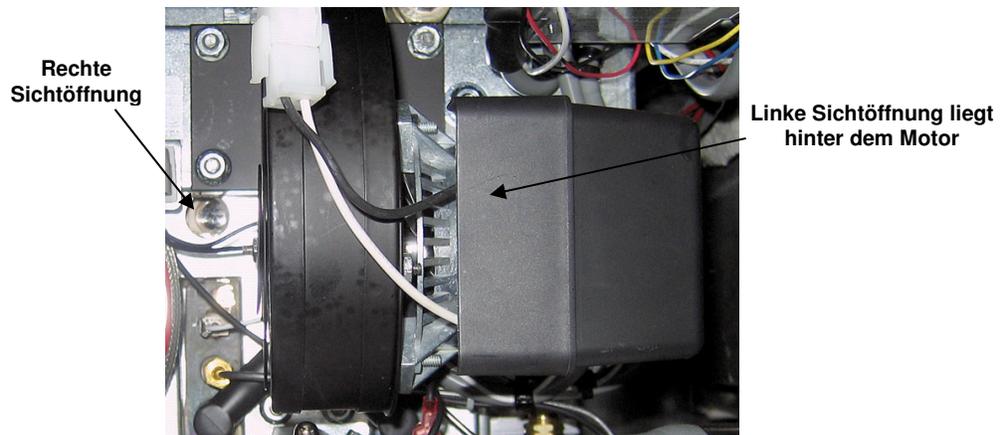
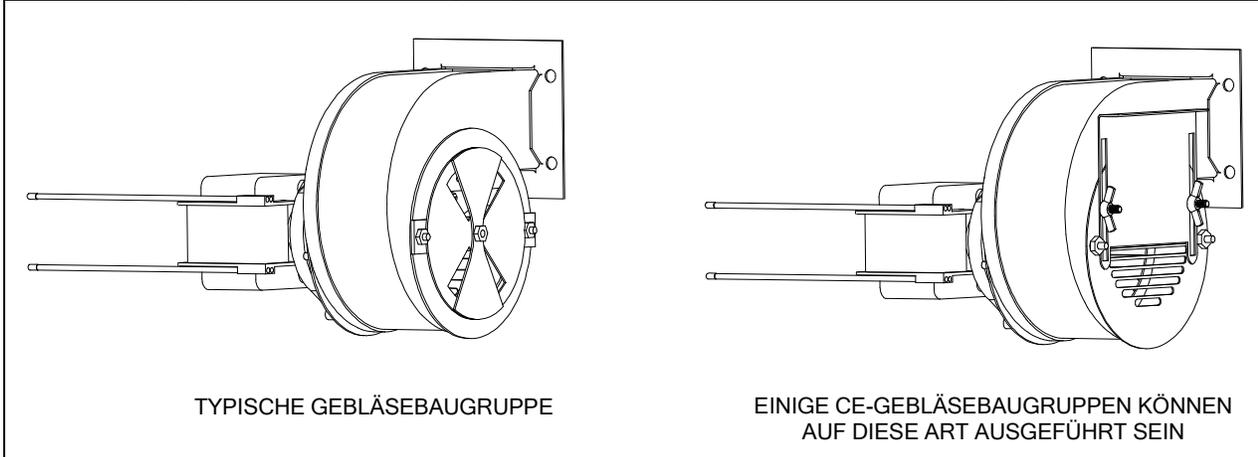


Abbildung 4

Das Luft-/Gasgemisch ist richtig eingestellt, wenn der Druck am Brennerverteiler dem Wert in der entsprechenden Tabelle auf Seite 2-7 entspricht und die Brennerflamme hell orange-rot ist. Wenn eine blaue Flamme beobachtet wird oder dunkle Flecken auf der Brenneroberfläche zu sehen sind, muss das Luft-/Gasgemisch abgeregelt werden.

Auf der Seite des Gebläsegehäuses gegenüber des Motors befindet sich eine Platte mit einer oder zwei Sicherungsmuttern (siehe Abbildung auf der nächsten Seite). Die Mutter(n) ausreichend lösen, damit die Platte

verschoben werden kann. Nun mit der Platte die Luftansaugöffnung solange vergrößern bzw. verkleinern, bis die Flamme hell orange-rot ist. Die Platte sorgfältig in dieser Stellung halten und die Sicherungsmutter(n) festziehen.



AUSWECHSELN DER O-RINGE

Genaue Angaben zum Auswechseln der O-Ringe im Filteranschluss sind auf den McDonald's MRC-Karten zu finden.

6.6 HALBJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.6.1 Reinigen der Gasventil-Entlüftungsleitung

ANMERKUNG: Dieses Verfahren ist bei Friteusen für den Export in CE-Länder nicht erforderlich.

1. Den Netzschalter der Friteuse und das Gasventil auf AUS stellen.
2. Die Entlüftungsleitung vorsichtig vom Gasventil abschrauben. **ANMERKUNG:** Die Entlüftungsleitung kann gerade gebogen werden, damit sie leichter zu entfernen ist.
3. Ein Stück gewöhnlichen Bindedraht durch die Leitung schieben, um Verstopfungen zu entfernen.
4. Den Draht entfernen und die Leitung durchblasen, um sicherzustellen, dass sie frei ist.
5. Die Leitung wieder einbauen und so zurecht biegen, dass die Öffnung nach unten weist.

6.7 Jährliche/regelmäßige Systemprüfung

Dieses Gerät muss regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker inspiziert und eingestellt werden; das sollte Teil eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms sein.

Frymaster empfiehlt, dass dieses Gerät mindestens einmal pro Jahr von einem werksautorisierten Servicetechniker wie folgt geprüft wird:

6.7.1 Friteuse

- Das Innere und Äußere des Schrankes vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen untersuchen.
- Überprüfen, ob die Abgasöffnung nicht durch Fremdstoffe oder Ansammlungen festen Fetts blockiert ist.

- Überprüfen, ob die Brenner und zugehörigen Bauteile (d. h. Gasventile, Zündflammen-Baugruppen, Zündelemente usw.) in gutem Zustand sind und richtig funktionieren. Alle Gasanschlüsse auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse sicher festgezogen sind.
- Überprüfen, ob der Druck am Brennerverteiler die Werte hat, die auf dem Typenschild der Friteuse angegeben sind.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzensonden korrekt angeschlossen, festgezogen sind und richtig funktionieren, und ob die Sondenschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob der Komponentenkasten (d. h. Computer, Trafo, Relais, Schnittstellenkarten etc.) in gutem Zustand und frei von Fett und anderen Verunreinigungen ist. Die Verdrahtung des Komponentenkastens prüfen und sicherstellen, dass die Anschlüsse sicher und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.
- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.
- Überprüfen, ob die Frittierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung der Frittierwanne muss noch zur Wartung geeignet sein.
- Überprüfen, ob die Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

6.7.2 Eingebautes Filtriersystem

- Alle Ölrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.
- Die Filterwanne auf Lecks und Sauberkeit prüfen. Wenn im Krümelkorb große Mengen an Krümel vorhanden sind, den Eigentümer/Bediener darauf hinweisen, dass der Krümelkorb täglich in einen brandsicheren Behälter entleert und gereinigt werden muss.
- Überprüfen, ob die O-Ringe und Dichtungen vorhanden und in gutem Zustand sind. O-Ringe und Dichtungen austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.
- Die Integrität des Filtriersystems wie folgt prüfen:
 - Prüfen, ob die Filterwannenabdeckung angebracht und korrekt installiert ist.
 - Wenn die Filterwanne leer ist, ein Becken nach dem anderen in die Auswahl „Becken aus Ablasswanne füllen“ (siehe Abschnitt 4.11.3 auf Seite 4-21) schalten. Die korrekte Funktion der einzelnen Ölrücklaufventile prüfen, indem die Filterpumpe mit der Funktion „Becken aus Ablasswanne füllen“ aktiviert wird. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob Blasen im Fett in der zugehörigen Frittierwanne auftauchen.
 - Überprüfen, ob die Filterwanne zur Filtrierung sachgerecht vorbereitet ist, dann eine Frittierwanne mit Fett, das auf 177 °C erwärmt wurde, mit der Funktion „In Wanne ablassen“ in die Filterwanne ablassen und das Frittierwannen-Ablassventil schließen. Nun mit der Auswahl „Becken aus Ablasswanne füllen“ (siehe Abschnitt 4.11.3 auf Seite 4-21) das gesamte Fett in die Frittierwanne zurücklaufen lassen (durch Blasen im Fett ersichtlich). Die Prüftaste drücken, wenn alles Fett zurückgeführt wurde. Die Frittierwanne sollte sich innerhalb von ca. 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™

KAPITEL 7: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

7.1 Einleitung

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für einige Probleme, die während des Betriebs dieser Friteuse auftreten können. Sie soll dem Benutzer helfen, Probleme an diesem Gerät zu korrigieren oder zumindest genau zu diagnostizieren. Dieses Kapitel deckt zwar die meisten häufigen Probleme, es können jedoch auch Probleme auftreten, die hier nicht behandelt werden. In solchen Fällen wird Ihnen die Belegschaft der technischen Unterstützungsabteilung von Frymaster bei der Identifizierung und Lösung des Problems gern Hilfestellung leisten.

Beim Behebungsversuch eines Problems sollte immer ein Eliminierungsverfahren verwendet werden, beginnend mit der einfachsten Lösung bis hin zur kompliziertesten. Am wichtigsten ist es jedoch, eine klare Idee zu erhalten, warum ein Problem aufgetreten ist. Schritte zur Sicherstellung, dass dies nicht noch einmal passiert, müssen Teil einer jeden Korrekturmaßnahme sein. Wenn eine Steuerung aufgrund einer schlechten Verbindung nicht funktioniert, müssen auch alle anderen Verbindungen geprüft werden. Wenn eine Sicherung immer wieder durchbrennt, muss der Grund dafür ermittelt werden. Immer beachten, dass der Ausfall einer kleinen Komponente oft ein Anzeichen für den möglichen Ausfall oder die falsche Funktionsweise einer wichtigeren Komponente oder Systems sein kann.

Wenn Zweifel darüber bestehen, welche Maßnahme getroffen werden soll, die technische Wartungsabteilung von Frymaster oder Ihre örtliche, vom Frymaster-Werk autorisierte Serviceagentur verständigen.

Vor dem Anruf eines Wartungsvertreters oder der Frymaster HOTLINE (1-800-551-8633) folgende Aufgaben durchführen:

- **Sicherstellen, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet sind.**
- **Sicherstellen, dass alle Gasleitungs-Schnellverschlüsse korrekt angeschlossen sind.**
- **Sicherstellen, dass alle Gasleitungs-Absperrventile offen sind.**
- **Sicherstellen, dass die Ablassventile der Frittierwanne ganz geschlossen sind.**
- **Die Modell- und Seriennummer der Friteuse bereit halten, damit sie dem Techniker mitgeteilt werden kann.**

 **GEFAHR**

Heißes Fett verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Friteuse mit heißem Fett zu bewegen oder heißes Fett von einem Behälter in einen anderen zu schütten.

 **GEFAHR**

Bei Wartungsarbeiten muss dieses Gerät von der Stromversorgung getrennt sein, außer es sind elektrische Tests erforderlich. Bei der Prüfung elektrischer Stromkreise besonders vorsichtig sein.

Dieses Gerät kann über mehrere Anschlussstellen für die Stromversorgung verfügen. Vor Wartungsarbeiten alle Netzkabel abziehen.

Inspektion, Prüfung und Reparatur von elektrischen Komponenten dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

7.2 Fehlersuche an Friteusen

7.2.1 Computer- und Heizprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Computeranzeige ist dunkel.	A. Computer ist nicht eingeschaltet. B. Kein Strom zur Friteuse. C. Computer oder andere Komponente ist ausgefallen.	A. Den Computer mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten. B. Sicherstellen, dass die Friteuse angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind. C. Die FAS um Hilfe verständigen.
M3000 zeigt nach dem Filtern BECKEN GEFÜLLT? JA NEIN an.	Ein Filterfehler auf Grund von verschmutztem oder verstopftem Filterpad oder Filterpapier, verstopft Vorfilter (falls zutreffend), verstopften Filterpumpen, falsch eingebauten Filterwannenkomponenten, abgenutzten oder fehlenden O-Ringen, kaltem Fett oder Überhitzung der Filterpumpe ist aufgetreten.	Den Fehler anhand der Anweisungen auf Seiten 5-4 bis 5-6 beheben. Wenn ein Pre-Filter installiert ist, reinigen Sie den Pre-Filter, wie in Anhang D Vorfilterwartung. Wenn das Problem erneut auftritt, die FAS um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt ABLASS SAUBER?	Ablass ist verstopft und Fett ist nicht abgelaufen.	Den Ablass mit der Reinigungsstange Fryers Friend reinigen und die Taste ✓ (1) JA drücken. Der Filtervorgang wird wieder aufgenommen.
M3000 zeigt FILTERPAD WECHSELN?	Es ist ein Filterfehler aufgetreten, der Filterpad ist verstopft, die Aufforderung zum Filterpad-Wechsel nach 25 Stunden wurde eingeblendet oder der Filterpad-Wechsel wurde bei einer früheren Aufforderung ignoriert.	Den Filterpad wechseln und sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang aus der Friteuse herausgezogen wurde. Die Aufforderungen FILTERPAD WECHSELN NICHT ignorieren.
Friteuse heizt nicht.	A. Ablassventil ist nicht ganz geschlossen. B. Gasventil ist nicht geöffnet. C. Manuelles Gasabsperrentil ist geschlossen. D. Falscher Anschluss des Gasversorgungs-Schnellanschlusses. E. Blockiertes oder ausgefallenes Verbrennungsluftgebläse.	A. Den Status von MIB prüfen – es muss A angezeigt werden. B. Gasventilknopf auf EIN stellen. C. Überprüfen, ob alle manuellen Absperrentile im System und das Hauptgasventil offen sind. D. Überprüfen, ob der Schnellanschluss an der flexiblen Gasleitung fest an der Friteuse angeschlossen ist. E. Überprüfen, ob das Verbrennungsluftgebläse läuft. Wenn nicht, die FAS zum Service verständigen. Wenn das Verbrennungsluftgebläse funktioniert, dieses gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
Friteuse funktioniert normal, Erholung beim Frittieren erfolgt jedoch langsam.	Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse.	Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
Friteuse funktioniert normal, erzeugt beim Zünden der Brenner jedoch ein Knallgeräusch.	A. Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse. B. Verschmutzte oder blockierte Gasventil-Entlüftungsleitung (nur CE-fremde Friteusen). C. Fehlerhaftes Verbrennungsluftgebläse.	A. Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen. B. Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanweisung reinigen. C. FAS verständigen.
Der Computer friert ein.	Computerfehler.	Stromversorgung zum Computer unterbrechen und wieder herstellen. Wenn das Problem erneut auftritt, die FAS um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt FALSCH E ENERGIEFORM?	Die für die Friteuse eingestellte Energie ist falsch.	Richtige Energieform einstellen. 1234 drücken, um Setup aufzurufen und die Friteuse korrekt zu konfigurieren.

7.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
M3000-Anzeige zeigt HEISS HOCH 1.	Die Temperatur der Fritteurwanne beträgt mehr als 210 °C oder in CE-Ländern mehr als 202 °C.	Die Friteuse sofort abschalten und die FAS um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt ENTNEHMEN ENTSORGEN.	Es wurde ein Produktfrittiervorgang mit einem anderen Sollwert als der derzeitigen Beckentemperatur gestartet.	Das Produkt entnehmen und entsorgen. Die Frittiertaste unter der Anzeige mit dem Fehler drücken, um den Fehler zu beheben. Den Sollwert des Beckens zurücksetzen, bevor das Produkt frittiert wird.
M3000-Anzeige zeigt ERHOEHUNGSFEHLER und ein Alarm ertönt.	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.	Den Fehler beseitigen und den Alarm quittieren, indem die Taste ✓ gedrückt wird. Die maximale Erholungszeit für Gas ist 2:25. Wenn der Fehler erneut auftritt, die FAS um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt falsche Temperaturskala (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigooption programmiert.	Durch gleichzeitiges Gedrückthalten von ◀ und ▶ bis TECH-MODUS angezeigt wird, wird zwischen °C und °F umgeschaltet. 1658 eingeben. Der Computer zeigt AUS an. Den Computer einschalten und die Temperatur prüfen. Wenn die gewünschte Maßeinheit nicht angezeigt wird, den Vorgang wiederholen.
M3000-Anzeige zeigt HILFE HOCH 2 oder HOECHST-TEMPERATUR-STOERUNG.	Obergrenze gestört	Die Friteuse sofort abschalten und die FAS um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt TEMP-SONDE STOERUNG.	Problem mit dem Temperaturmessschaltkreis, einschließlich Sonde oder beschädigter Computer-Kabelbaum/Steckverbinder.	Die Friteuse abschalten und die FAS um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt HEIZVORGSTOERUNG.	Gasventil aus, Computer oder Trafo defekt, Obergrenzen thermostat offen.	Diese Meldung wird beim Einschalten angezeigt, wenn Luft in den Leitungen ist. Prüfen, ob das Gasventil offen ist. Wenn das Problem immer wieder auftritt, die Friteuse abschalten und die FAS um Hilfe verständigen.
M3000 zeigt SERVICEERFORDERLICH gefolgt von einer Fehlermeldung an.	Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann.	Die Taste ✖ (2 NEIN) drücken, um den Frittiervorgang fortzusetzen und FAS um Hilfe verständigen. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.

7.2.3 Filtrierprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Friteuse filtert nach jedem Frittiervorgang.	Einstellung „Spaeter filtern“ ist falsch.	Die Einstellung „Spaeter filtern“ ändern oder überschreiben, indem der Wert auf Programmierstufe 2 eingegeben wird. Siehe Abschnitt 4.13.5 auf Seite 4-33.
WARTUNGS-FILTERUNG (manuelles Filtern) startet nicht.	Temperatur ist zu niedrig.	Sicherstellen, dass die Friteuse den Sollwert erreicht hat, bevor WARTUNGSFILTERUNG gestartet wird.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
M3000-Anzeige zeigt FILTER IST BESCHAEFTIGT.	A. Ein anderer Filtervorgang oder ein Filterpad-Wechsel läuft gerade. B. MIB hat das Prüfsystem nicht gelöscht.	A. Warten bis der vorherige Filtervorgang endet, bevor ein neuer gestartet wird. Filterpad auf Anforderung wechseln. B. Eine Minute warten und danach erneut versuchen.
Ablassventil oder Rücklaufventil bleibt offen.	A. AIF-Karte gestört. B. Betätigungselement ist gestört.	Die FAS um Hilfe verständigen.
Filterpumpe startet nicht oder Pumpe stoppt beim Filtern.	A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder Trennschalter ist gefallen. B. Pumpenmotor ist überhitzt und hat Temperaturschutzschalter ausgelöst. C. Blockierung in der Filterpumpe.	A. Sicherstellen, dass das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind. B. Wenn der Motor zu heiß ist, um mit den Fingern länger als einige Sekunden berührt zu werden, wurde wahrscheinlich der Temperaturschutzschalter ausgelöst. Den Motor mindestens 45 Minuten lang abkühlen lassen und dann die Pumpenrücksetztaste drücken (siehe Seite 5-7). C. Die FAS um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt WANNE EINSETZEN.	A. Die Filterwanne sitzt nicht ganz in der Friteuse. B. Filterwannenmagnet fehlt. C. Defekter Filterwannenschalter.	A. Die Filterwanne herausziehen und wieder in die Friteuse schieben. B. Sicherstellen, dass der Filterwannenmagnet angebracht ist. Wenn er fehlt muss einer angebracht werden. C. Wenn der Filterwannenmagnet ganz am Schalter anliegt und der Computer weiterhin WANNE EINSETZEN anzeigt, ist wahrscheinlich der Schalter defekt.
Automatische Filterung startet nicht.	A. Fettfüllstand ist zu niedrig. B. Prüfen, dass die MIB-Karte nicht im manuellen Modus ist. C. Prüfen, ob die MIB-Abdeckung beschädigt ist und auf die Tasten drückt. D. „AIF deaktivieren“ ist auf JA eingestellt, blaue LED leuchtet nicht. E. Filterrelais ist ausgefallen.	A. Sicherstellen, dass der Fettfüllstand über dem oberen Fettfüllstandsensor liegt. B. Sicherstellen, dass die MIB-Karte im automatischen Modus „A“ ist. Die Friteuse aus- und wieder einschalten. C. Die Abdeckung auswechseln und prüfen, ob der Filtervorgang beginnt. D. „AIF deaktivieren,“ in Stufe 1 auf NEIN einstellen. E. Die FAS um Hilfe verständigen.
Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Fett zurück.	A. Falsch installierte oder vorbereitete Komponenten der Filterwanne.	A. Das Fett aus der Filterwanne entfernen und den Filterpad austauschen. Sicherstellen, dass das Filtersieb unter dem Filterpad eingesetzt ist. Wenn der Filterpad verwendet wird, sicherstellen, dass die raue Seite nach oben zeigt. Sicherstellen, dass die O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. Sie müssen auf dem Filterwannen-Anschluss angebracht sein.
M3000-Anzeige zeigt FETTSENSOR AUSFALL.	Der Fettsensor kann ausgefallen sein.	Die FAS um Hilfe verständigen.

7.2.4 Probleme beim automatischen Nachfüllen

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Frittierwannen werden kalt nachgefüllt.	Sollwert ist falsch.	Sicherstellen, dass der Sollwert richtig ist.
Ein Becken wird nicht nachgefüllt.	A. Filterfehler. B. Fehler „Service erforderlich“. C. Problem an Magnetschalter, Pumpe, Stift, RTD oder ATO.	A. Filterfehler korrekt zurücksetzen. Wenn das Problem erneut auftritt, die FAS um Hilfe verständigen. B. Die FAS um Hilfe verständigen. C. Die FAS um Hilfe verständigen.
Die Becken werden nicht nachgefüllt.	A. Friteusentemperatur ist zu niedrig. B. Fett ist zu kalt. C. JIB ist leer (gelbe LED leuchtet) D. Fehler „Service erforderlich“.	A. Friteuse muss die Sollwert-Temperatur haben. B. Sicherstellen, dass das Fett im JIB mehr als 21 °C hat. C. Sicherstellen, dass JIB nicht leer ist. JIB austauschen und gelbe LED zurücksetzen. Wenn das Problem erneut auftritt, die FAS um Hilfe verständigen. D. Die FAS um Hilfe verständigen.

7.2.5 Probleme im Fettvorratsystem

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
JIB wird nicht gefüllt.	A. Falsches Einstellverfahren. B. Eine andere Funktion läuft. C. Entsorgungsventil ist nicht komplett geschlossen. D. Fettvorrattank ist leer. E. Problem an Magnetschalter, Pumpe oder Schalter.	A. 5-poliges Netzkabel der Friteuse abziehen und wieder anschließen, um die Friteuse zurückzusetzen. B. Wenn ein Filtervorgang, eine andere Filtermenüauswahl läuft oder JETZT FILTERN? JA/NEIN, BESTAETIGEN JA/NEIN oder BECKEN ABSCHOEPFEN angezeigt wird, warten bis der Vorgang fertig ist. Danach erneut versuchen. C. Sicherstellen, dass der Griff des Entsorgungsventils ganz geschlossen ist. D. Den Fettlieferanten verständigen. E. Die FAS um Hilfe verständigen.
JIB oder Becken wird langsam gefüllt.	A. Problem an Pumpe oder Leitung, das über den Umfang dieser Bedienungsanleitung hinausgeht.	A. Den Fettlieferanten verständigen.
Frittierwanne wird nicht gefüllt.	A. Falsches Einstellverfahren. B. Entsorgungsventil ist nicht komplett geschlossen. C. Fettvorrattank ist leer. D. Problem an RTI-Pumpe.	A. 5-poliges Netzkabel der Friteuse abziehen und wieder anschließen, um die Friteuse zurückzusetzen. B. Sicherstellen, dass der Griff des Entsorgungsventils ganz geschlossen ist. C. Den Fettlieferanten verständigen. D. Die FAS um Hilfe verständigen.

7.2.6 Fehlermeldung-Codes

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E01	ENTNEHMEN ENTSORGEN (Rechts)	Im rechten Becken eines geteilten Beckens wurde ein Produktfrittiervorgang mit einem anderen Sollwert als der derzeitigen Beckentemperatur gestartet.
E02	ENTNEHMEN ENTSORGEN (Links)	Im linken Becken eines geteilten Beckens wurde ein Produktfrittiervorgang mit einem anderen Sollwert als der derzeitigen Beckentemperatur gestartet.
E03	FEHLER TEMP-SONDE STOERUNG	Messwert der TEMP-Sonde liegt außerhalb des Sollbereichs.
E04	HOCH 2 FEHLGESCHLAGEN	Messwert für Höchsttemperatur liegt außerhalb des Sollbereichs.
E05	HEISS HOCH 1	Die Höchsttemperatur ist höher als 210 °C oder in CE-Ländern höher als 202 °C.
E06	HEIZVORGANG-STOERUNG	Im Höchsttemperatur-Schaltkreis ist eine Kkomponente ausgefallen, z. B. Computer, Schnittstellenkarte, Schaltschütz oder unterbrochener Grenzscharter.
E07	FEHLER MIB-SOFTWARE	Interner MIB-Softwarefehler.
E08	FEHLER ATO-KARTE	MIB stellt fest, dass die Verbindung mit der ATO-Karte unterbrochen wurde; Ausfall der ATO-Karte.
E09	FEHLER PUMPE FÜLLT NICHT	Verschmutzter Filterpad; muss gewechselt werden oder wurde umgangen; Problem an der Filterpumpe.
E10	FEHLER ABLASSVENTIL NICHT OFFEN	Ablassventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E11	FEHLER ABLASSVENTIL NICHT GESCHLOSSEN	Ablassventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E12	FEHLER RÜCKLAUFVENTIL NICHT OFFEN	Rücklaufventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E13	FEHLER RÜCKLAUFVENTIL NICHT GESCHLOSSEN	Rücklaufventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E14	FEHLER AIF-KARTE	MIB stellt fest, dass AIF fehlt; Ausfall der AIF-Karte.
E15	FEHLER MIB-KARTE	Frittiercomputer stellt fest, dass die Verbindung mit der MIB-Karte unterbrochen wurde; Ausfall der MIB-Karte.
E16	FEHLER AIF-SONDE	Messwert des AIF-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E17	FEHLER ATF-SONDE	Messwert des ATO-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E18	Nicht benutzt	
E19	M3000 CAN-SENDEN VOLL	Verbindung zwischen Computern unterbrochen.
E20	UNGÜLTIGE CODE-PLATZIERUNG	SD-Karte wurde während einer Aktualisierung entnommen.
E21	FEHLER BEI FILTERPAD-VORGANG (Filterpad wechseln)	25-Std.-Zeitgeber ist abgelaufen oder Schaltung für verschmutzten Filter wurde aktiviert.
E22	FEHLER FETT IN WANNE	MIB hat die Flag „Fett in Wanne“ zurückgesetzt.
E23	VERSTOPFTER ABLASS (Gas)	Becken hat sich beim Filtern nicht entleert.
E24	FETTFÜLLSTANDSENSOR AUSFALL (Gas)	Fettfüllstand ist ausgefallen.
E25	ERHOLUNGSFEHLER	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.
E26	ERHOLUNGSFEHLER, SERVICE ERFORDERLICH	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze um zwei oder mehr Zyklen.
E27	ALARM TEM NIED	Fetttemperatur ist im Bereitschaftsmodus um mehr 8 °C oder im Frittiermodus um mehr als 25 °C gesunken.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™

ANHANG A: RTI (BULK OIL) ANLEITUNG

HINWEIS: Die Anweisungen in diesem Handbuch für die Verwendung einer Bulk-Öl-System zur Befüllung und Entsorgung Öl sind für ein RTI-System. Diese Anweisungen können nicht für andere Schüttgüter Öl-Systeme.

A.1.1 Großteil Öl Systeme

Großteil -Öl-Systeme verfügen über große Öl-Lagertanks, in der Regel im hinteren Teil des Restaurants befindet, das an einem hinteren Krümmer auf der Friteuse verbunden sind. Altöl ist aus der Friteuse gepumpt, über die Montage an der Unterseite des Geräts, um die Entsorgung Tanks und frisches Öl aus den Tanks gepumpt, durch die Montage auf der Oberseite, an der Friteuse (siehe Abbildung 1). Entfernen Sie die Platte Freilegung der RTI-Anschluss und verbinden Sie die RTI Anschluss an die Friteuse (siehe Abbildung 2). Stellen Sie die Friteuse Schüttgut durch den Setup-Modus und stellen Sie alle Computer mit Ölbehälter. Siehe Abschnitt 4.9 auf Seite 4-9. Es ist zwingend notwendig, dass die Friteuse System komplett wieder eingeschaltet werden nach dem Ändern von Setup-JIB zu Großteil.

Die LOV™ Friteusen, für den Einsatz mit Bulk-Öl-Systeme ausgestattet sind, haben einen integrierten frisches Öl Krug von RTI geliefert. Entfernen Sie den Deckel und legen Sie die Standard-Einbau in die Kanne mit dem Metall Kappe ruht auf der Lippe des Kruges. Das Öl wird abgepumpt und aus der Kanne durch den gleichen Fitting (siehe Abbildung 3).



Abbildung 3

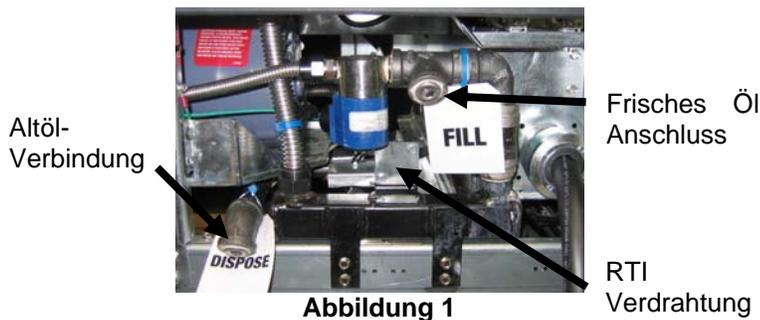


Abbildung 1

WARNUNG:
Fügen Sie nicht HOT oder Altöl zu einem JIB.



Abbildung 2

Die Taster verwendet werden, um die JIB niedrigen LED-Reset wird auch verwendet, um den Krug in einem RTI-System zu füllen. Nach dem Zurücksetzen des JIB LED, Drücken und Halten der Taster über dem JIB befindet, kann der Bediener den Krug aus dem Bulk-Heizöltanks (siehe Abbildung 4) zu füllen.

Zum Füllen der Kanne, drücken und halten Sie die Reset-Taste JIB bis der Krug voll ist, dann lassen.*

HINWEIS: Nicht zuviel in den Krug.



Abbildung 4

Eine Anleitung zum Ausfüllen der Mehrwertsteuer von Schüttgut, siehe Abschnitt 4.11.4 Seite 4-22.

* **HINWEIS:** Es dauert ca. 12 Sekunden ab dem Zeitpunkt der Füllung JIB-Taste gedrückt wird, bis das RTI Pumpe startet. Es kann bis zu 20 Sekunden, bevor das Niveau in der JIB zu steigen beginnt. Normalerweise dauert es etwa drei Minuten, um die JIB zu füllen. Es dauert ungefähr eine Minute, um eine Spaltung vat füllen und zwei Minuten auf eine volle Wanne zu füllen.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™

ANHANG B: JIB Zubereitung mit festem Fett Option

1. Öffnen rechte Tür Friteuse und entfernen Doppelpack im JIB Schrank.
2. Position Schmelzaggreat vor Schrank. Lösen Halterung auf der linken Seite Schmelzaggreat, falls notwendig, um die Platzierung in den Schrank zu erleichtern.
3. Verwenden Sie den mitgelieferten Schrauben an der Schmelz-Gerät vorhandenen Löcher in das Innere Schienen der Fritierschranks auf beiden Seiten befestigen. Siehe Abbildungen 1 und 2.
4. Auf der Rückseite des Schmelzaggreats, fügen Sie die schneeweißen, zwei-poligen Stecker und stecken Sie den schwarzen Anschluss mit dem Anschlussdose in Abbildung 3 dargestellt.
5. Positionieren Sie den Ölbehälter im Schmelzaggreat, Schiebe das Öl Pickup Schlauch in die Steckerbuchse. Positionieren Sie den vorderen Deckel und der Vorderseite des Schmelz-Einheit. Siehe Abbildung 4.



Abbildung 1: Position der Schmelz-Einheit in das Gehäuse und befestigen Sie mit beiliegenden Schrauben auf den Innenraum.



Abbildung 2: Position der Schmelz-Einheit.

Orange-Taste zurückgesetzt System nach einem niedrigen Öl-Display.



Abbildung 3: Befestigen Sie die zwei-poligen weißen Stecker und stecken Sie den schwarzen Stecker in den Utility-Box wie gezeigt.



Abbildung 4: Die versammelten Schmelzaggreat ist in Position dargestellt.

Melting Gerät einschalten.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™

ANHANG C: Solid Verkürzung Melting Verwenden

Zurücksetzen Ölbehälter System

- Stellen Sie sicher Verkürzung Schmelzen Gerät eingeschaltet ist.
- Füllen Sie Schmelzaggreat mit Verkürzung.
- 2-3 Stunden festes Fett zu schmelzen. NICHT versuchen, den Deckel mit ungeschmolzenen Ölverbrauch in den Top off-System. Die niedrigen Öl-Reservoir leuchtet auf, wenn die Friteuse fordert Öl vor der Verkürzung der Schmelz-Gerät ist Flüssigkeit.
- Sobald die Verkürzung vollständig geschmolzen ist, drücken und halten Sie den orangefarbenen Reset-Taste zum Ausschalten des Lichts und setzen Sie die Top-off-System.
- NICHT ADD heißem Öl, um die Verkürzung Schmelzaggreat. Die Temperatur der Ölbehälter sollte nicht mehr als 140°F (60°C). Fügen Sie kleine Mengen an festem Fett in den Behälter, um sicherzustellen, hat es genügend Öl zu den Top-off-System zu betreiben.
- Für beste Ergebnisse, NICHT AUSSCHALTEN den festen Verkürzung Schmelzaggreat Nacht.
- Die auf/ab-Schalter für das Schmelzen Gerät ist auch als Reset-Schalter verwendet werden, wenn das System die Obergrenze erreicht ist.



GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™

Anhang D: Verwenden des Ölqualitätssensors

Prüfen des TPM-Werts

Anzeige	Aktion
AUS, Gestrichelte Linien oder Menüpunkt	Die Taste INFO drücken und halten, bis der INFO-MODUS durchgeblättert wird. Loslassen
Der INFO-Modus blättert auf der linken Seite und ändert sich auf FILTERSTATISTIK.	Die Taste TEMP einmal drücken, bis links TPM angezeigt wird.
TPM	Die Bestätigungstaste unter TPM drücken.
TAG/DATUM	„>“ drücken, um durch die letzten sieben Tage zu blättern. INFO drücken, um den TPM-Wert und den Tag darzustellen. INFO nochmals drücken, um bei geteilten Becken zwischen dem Wert für links und für rechts umzuschalten.
TPM-Wert und Datum	„X“ unter der TPM-Anzeige drücken, um zum Betrieb der Frittiermaschine zurückzukehren.

Filterwartung mit OQS

Anzeige	Aktion
Gestrichelte Linien oder Menüpunkt; Frittiermaschine ist auf Betriebstemperatur.	Die Taste FLTR 3 Sekunden lang halten (entweder für ein ungeteiltes Becken, oder seitenspezifisch bei geteilten Becken).
Das FILTERMENÜ blättert und ändert sich auf AUTO-Filter.	Die Taste INFO einmal (1) drücken, um auf FILTERWARTUNG zu blättern.
FILTERWARTUNG blättert	Die Bestätigungstaste drücken.
FILTERWARTUNG? wechselt alternierend mit JA/NEIN	Die Bestätigungstaste unter JA drücken.
FILTERUNG LÄUFT	Nicht erforderlich.
REINIGEN DES BECKENS ABGESCHLOSSEN; JA/NEIN	Geeignete Schutzkleidung tragen, um die Frittierwanne zu reinigen. Die Bestätigung unter JA drücken, wenn das Reinigen abgeschlossen ist.
WANNE WASCHEN, alternierend mit JA	Die Bestätigung unter JA drücken.

Anzeige	Aktion
WASCHVORGANG LÄUFT	Nicht erforderlich.
NOCHMALS WASCHEN; JA/NEIN	Die Bestätigung unter JA drücken, wenn ein nochmaliges Waschen notwendig ist; „X“ unter NEIN drücken, wenn ein nochmaliges Waschen nicht erforderlich ist.
SPÜLEN	Nicht erforderlich.
NOCHMALS SPÜLEN; JA/NEIN	Die Bestätigung unter JA drücken, wenn ein nochmaliges Spülen notwendig ist; „X“ unter NEIN drücken, wenn ein nochmaliges Spülen nicht erforderlich ist.
POLIEREN; JA/NEIN.	Die Bestätigung unter JA drücken.
OQS; JA/NEIN	Die Bestätigung unter JA drücken; um den Ölqualitätstest zu starten.
POLIERVORGANG LÄUFT	Nicht erforderlich.
WANNE FÜLLEN; JA.	Die Bestätigung unter JA drücken.
FÜLLVORGANG LÄUFT.	Nicht erforderlich.
TPM...X	Nicht erforderlich.
TPM-Wert	Nicht erforderlich.
FÜLLVORGANG LÄUFT	Nicht erforderlich.
IST DIE WANNE VOLL; JA/NEIN	Prüfen, ob die Wanne voll ist, und Bestätigung unter JA drücken. „X“ unter NEIN drücken, wenn die Wanne nicht voll ist, und die Pumpe wird erneut gestartet.
AUS	Die Frittiermaschine ausgeschaltet lassen oder zum Normalbetrieb zurückkehren.* ENTSORGEN JA/NEIN wird angezeigt, wenn die Frittiermaschine eingeschaltet wird und zur Betriebstemperatur zurückkehrt, wenn der TPM-Wert 24 überschritten hat.

Vorfilterwartung

Der Vorfilter (**Abb. 1**), der mit dem Kit installiert wird, erfordert eine regelmäßige Wartung. Alle 90 Tage oder häufiger, wenn der Ölfluss langsamer wird, muss der Verschluss mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel entfernt und das eingebaute Sieb gereinigt werden.

1. Die Schutzhandschuhe müssen getragen werden, wenn mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel der Verschluss von dem Vorfilter entfernt wird (**Abb. 2**).



Abb. 1



Abb. 2

2. Eine kleine Bürste verwenden, um Rückstände von dem eingebauten Sieb zu entfernen (**Abb. 3**).
3. Unter Leitungswasser reinigen und sorgfältig trocknen.
4. Den Verschluss wieder auf dem Vorfiltergehäuse anbringen und festziehen

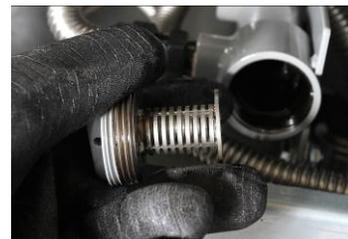


Abb. 3

! WARNUNG

Der Vorfilterverschluss **DARF NICHT** entfernt werden, während ein Filtriervorgang abläuft. Das Filtersystem **DARF NICHT** betrieben werden, solange der Verschluss abgenommen ist. Während der Verschluss manipuliert wird, müssen Schutzhandschuhe getragen werden. Das Metall und das freiliegende Öl sind heiß.

OQS-Filter

Anzeige	Aktion
Gestrichelte Linien oder Menüpunkt; Frittiermaschine ist auf Betriebstemperatur	Die Taste FLTR drücken und halten (entweder für ein ungeteiltes Becken, oder seitenspezifisch bei geteilten Becken).
Das FILTERMENÜ blättert und ändert sich auf AUTO-Filter	Die Taste INFO zweimal (2) drücken, um auf OQS-FILTER zu blättern. Die Bestätigungstaste drücken.
OQS-FILTER blättert	Die Bestätigungstaste drücken.
OQS-FILTER? wechselt alternierend mit JA/NEIN	Die Bestätigungstaste unter JA drücken.
WANNE ABSCHÖPFEN wird angezeigt, und wechselt auf Bestätigen mit JA/NEIN	Große Rückstände aus der Wanne abschöpfen und die Bestätigungstaste unter JA drücken.
ABLASSEN	Nicht erforderlich.
AUSWASCHEN	Nicht erforderlich.
FÜLLEN, wechseln auf TPM mit alternierendem „X“.	Nicht erforderlich.
TPM-Wert wird angezeigt	Nicht erforderlich.
FÜLLEN	Nicht erforderlich.
TEMP. NIEDRIG	Nicht erforderlich. Die Frittiermaschine kehrt zur Betriebstemperatur zurück.
ENTSORGEN JA/NEIN?	Wird angezeigt, wenn der TPM-Wert über 24 liegt.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™

ANHANG E: Einrichten des Ölqualitätssensors

Einrichten des OQS-Filters

Anzeige	Aktion
AUS - - - - - oder Menüpunkt	Die Tasten TEMP und INFO gleichzeitig für 10 Sekunden drücken, bis LEVEL 2 angezeigt wird; wenn ein dritter Signalton ertönt, die Tasten loslassen.
CODE EINGEBEN	1234 eingeben.
LEVEL 2 PROGRAMM wird auf PRODUKT COMP. geändert	Die Taste TEMP einmal (1) drücken.
OQS EINRICHTEN	Die Bestätigungstaste drücken.
OQS EINRICHTEN / DEAKTIVIERT	Die Taste „>“ drücken.
OQS EINRICHTEN / AKTIVIERT	Die Bestätigungstaste drücken.
ÖLART / OC01 oder OC02	Die Taste „>“ drücken um durch die Ölarten OC01=F212 oder OC02=MCSOL zu blättern Sicherstellen, dass die Ölart mit dem Öl in dem Behälter übereinstimmt. Nach dem Abschluss der Eingaben die Bestätigungstaste drücken.
OQS EINRICHTEN / AKTIVIERT	Die Taste „X“ zweimal (2) drücken, um das Menü zu verlassen und zum Betrieb der Frittiermaschine zurückzukehren.
AUS - - - - - oder Menüpunkt	



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

318-865-1711
844-724-CARE (2273)
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: SERVICE@FRYMASTER.COM



Jedes neue Stück von Manitowoc Foodservice Equipment kommt mit KitchenCare™ und Sie haben die Service-Level, die erfüllt wählen Ihre betrieblichen Bedürfnisse von einem Restaurant auf mehrere Standorte.

StarCare – Garantie und Lebensdauer-Service, zertifiziert OEM-Teile, die globale Ersatzteillager, Leistung geprüft

ExtraCare – CareCode, 24/7 Unterstützung, Online / Mobile Produktinformationen

LifeCare – Installieren und Ausrüstung Orientierung, geplante Wartung, KitchenConnect™, MenuConnect

Sprechen Sie mitKitchenCare™ - 1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com



Um zu erfahren, wie Manitowoc Foodservice und seine führenden Marken können Sie auszustatten, besuchen Sie unsere globale Website unter www.manitowocfoodservice.com, dann entdecken die regionalen oder lokalen Ressourcen zur Verfügung.

