

FilterQuick™

Steuerungsversion 2 (für FilterQuick™ Frittiermaschinen

mit Drucktasten)

Bedienungsanleitung

Dieses Handbuch wird bei Einführung neuer Informationen und Modelle aktualisiert. Bitte besuchen Sie unsere Website bezüglich der neuesten Ausgabe dieses Handbuchs.



Teilenummer: FRY_IOM_8197275 09/2015

German / Deutsch

HINWEIS

VERWENDET DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EIN ERSATZTEIL FÜR DAS MANITOWOC FOOD SERVICE GERÄT, DAS NICHT ALS UNVERÄNDERTES NEUES ODER RECYCELTES ERSATZTEIL DIREKT BEI FRYMASTER ODER EINEM ZUGELASSENEN KUNDENDIENST ERWORBEN UND/ODER GEGENÜBER SEINEM ORIGINALZUSTAND VERÄNDERT WURDE, IST DIESE GARANTIE NICHTIG. AUßERDEM HAFTEN FRYMASTER UND DESSEN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN DIREKT ODER INDIREKT, GANZ ODER TEILWEISE INFOLGE DER INSTALLATION EINES GEÄNDERTEN ERSATZTEILS UND/ODER EINES ERSATZTEILS, DAS VON EINEM NICHT ZUGELASSENEN KUNDENDIENSTE ERHALTEN WURDE, ENTSTEHEN.

HINWEIS

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einem von Frymaster werksseitig zugelassenen Kundendienst (FAS) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie hinfällig machen.

HINWEIS

Dieses Gerät muss gemäß den landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden.

HINWEISE FÜR KUNDEN VON GERÄTEN, DIE MIT STEUERUNGEN AUSGESTATTET SIND

USA

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

KANADA

Dieses Digitalgerät überschreitet nicht die von der Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications“ festgelegten Grenzwerte der Klasse A oder B für Funkstörungen.

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

Vor dem Transport, der Prüfung, Wartung und vor Reparaturen der Frymaster-Frittiermaschine **ALLE** Netzkabel aus den Steckdosen ziehen.

HINWEIS

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

GEFAHR

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

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.

**WARNUNG**

Kein HEISSES oder GEBRAUCHTES Fett einem JIB hinzufügen.

**WARNUNG**

Die Auskochlösung NICHT in eine SDU ablassen. Auskochlösungen können eine SDU beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen.

**GEFAHR**

Beim Ablassen von Fett in einen Entsorgungsbehälter nicht über die maximale Fülllinie des Behälters hinaus einfüllen.

**GEFAHR**

Das Fett auf mindestens 38 °C (100 °F) abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden METALL-Behälter abgelassen wird.

**GEFAHR**

Beim Entleeren von Fett eine geeignete SDU oder einen METALL-Behälter benutzen, der ein Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (4 gal) hat. Andernfalls kann das Fett überlaufen und Verletzungen verursachen.

**GEFAHR**

Beim Ablassen der Auskochlösung in einen geeigneten METALLBEHÄLTER sicherstellen, dass der Behälter mindestens 15 l (4 gal.) fasst. Andernfalls kann die Auskochlösung überlaufen und Verletzungen verursachen.

**GEFAHR**

Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

**GEFAHR**

Sicherstellen, dass die Frittierwanne und die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser sind, bevor diese mit Fett gefüllt werden. Andernfalls spritzt das heiße Öl, wenn dieses auf die Frittiertemperatur erwärmt wird.

**WARNUNG**

Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißöl-Filteriersystems, besonders die Verfahren zur Ölfiltrierung und zum Ablassen und Reinigen, unterrichtet wird.

**GEFAHR**

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

**WARNUNG**

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

**WARNUNG**

Sicherstellen, dass ein Filterpapier/-pad angebracht ist, bevor Fett gefiltert, abgelassen oder entsorgt wird. Wenn kein Filterpapier/-pad eingesetzt wird, können Leitungen und/oder Pumpen verstopfen.

**GEFAHR**

NIEMALS mehr als eine durchgehende oder zwei geteilte Frittierwannen in die SDU ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

**WARNUNG**

Das Filtriersystem nie ohne Fett im System betreiben.

**WARNUNG**

Niemals mit der Filterwanne verbrauchtes Fett zum Entsorgungsbereich tragen.

**WARNUNG**

Die Frittiermaschine während des Auskochens niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Lösung überläuft, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen.



FilterQuick™
Steuerungshandbuch
INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: Anweisungen für die Filterquick™-Steuerung

1.1	Verwendung der FilterQuick™ -Steuerung	1-1
1.2	Zusammenfassung der FilterQuick-Menüstruktur	1-2
1.3	Setup Hauptmenü	1-3
1.4	Becken-Setup	1-3
1.5	Info-Modus	1-6
1.6	Produkt-Setup (Einzelne Sollwerte).....	1-8
1.7	Mehrere Sollwerte Frittierübersicht	1-9
1.8	Produkt-Setup (Mehrere Sollwerte)	1-10
1.9	Filtermenü	1-11
1.9.1	Filter	1-12
1.9.2	Reinigen und Filtern.....	1-12
1.9.2.1	OQS.....	1-12
1.9.3	Entsorgen (an SDU oder alternativen Behälter/Füllen von JIB).....	1-13
1.9.4	Entsorgen (Vorrat oder vorne / von JIB füllen)	1-13
1.9.5	Entsorgen (Vorrat/von Vorrat füllen)	1-14
1.9.6	In Wanne ablassen	1-15
1.9.7	Becken aus Wanne füllen.....	1-15
1.9.8	Becken aus Vorrat füllen (nur Vorrat)	1-16
1.9.9	Wanne entleeren (nur Vorrat)	1-16
1.9.10	Reinigen (Heiß [Auskochen] oder Kalt [Kaltreinigung (Einweichen)] (Entsorgen an SDU oder alternativen Behälter / manuelle Beckenfüllung von JIB)	1-17
1.9.11	Reinigen (Heiß [Auskochen] oder Kalt [Kalt einweichen] (Entsorgen an Vorrat oder vorne / manuelle Beckenfüllung von JIB)	1-18
1.9.12	Reinigen (Heiß [Auskochen] oder Kalt [Kalt einweichen] (Entsorgen an Vorrat/Becken aus Vorrat füllen).....	1-19
1.10	Poliervorgang läuft.....	1-20
1.11	SCAN-Modus.....	1-21

KAPITEL 2: Fehlersuche durch das Bedienungspersonal

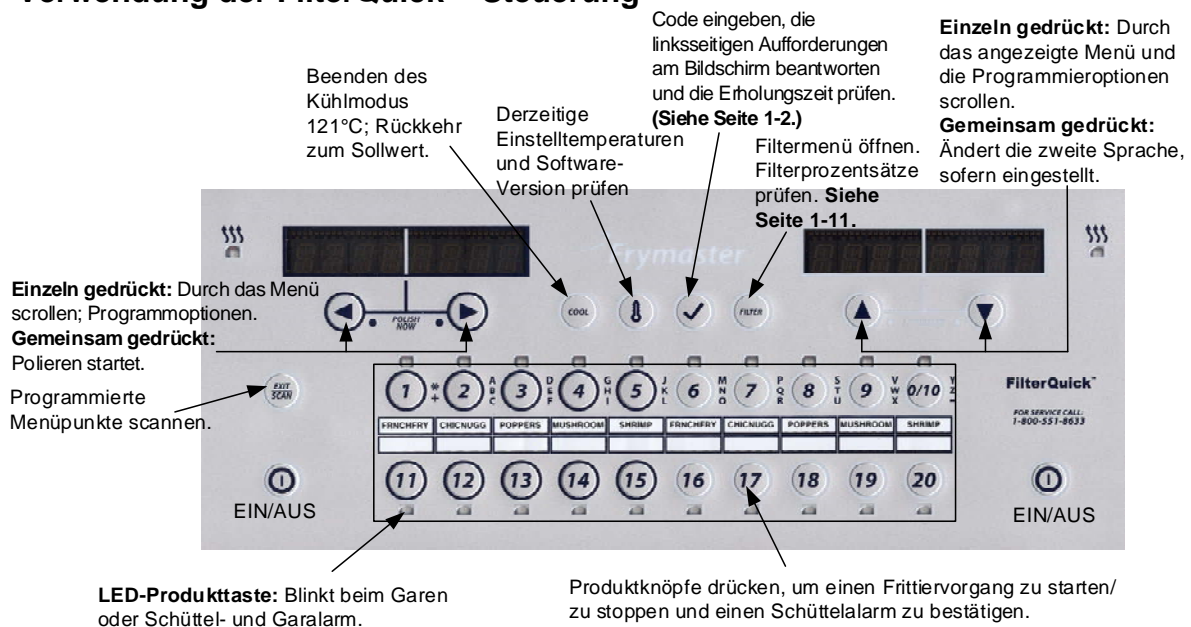
2.1	Einführung	2-1
2.2	Fehlersuche	2-2
2.2.1	Fehlermeldung und Anzeige Probleme	2-2
2.2.2	Filterprobleme	2-3
2.2.3	Verwendung der Tech-Modi.....	2-5
2.2.4	Fehlerprotokollmeldungen.....	2-6
2.2.5	ÖQS (Ölqualitätssensor) Fehlerbehebung	2-7

KAPITEL 3: Filterquick™ Ölqualitätssensor (OQS)

3.1	OQS Filter-Setup.....	3-1
3.2	Info-Modus: Anzeige der OQS TPM-Statistiken (totale polare Materialien).....	3-2
3.3	OQS-Filtermenüs	3-2
3.3.1	Reinigen und Filtern mit OQS (auf Nummer eingestellt).....	3-2
3.3.2	Reinigen und Filtern mit OQS (auf Text eingestellt).....	3-3
3.3.3	OQS-Filterung mit OQS (auf Nummer eingestellt)	3-4
3.3.4	OQS-Filterung mit OQS (auf Text eingestellt).....	3-5

KAPITEL 1: ANWEISUNGEN FÜR DIE FILTERQUICK™-STEUERUNG

1.1 Verwendung der FilterQuick™-Steuerung



EIN/AUS

- EIN-/AUS-Taste drücken. Die Fritteuse beginnt langsam den Schmelzyklus auf die programmierte Temperatur aufzuheizen, bevor auf die vollständige Temperatur umgeschaltet und bis auf den Sollwert oder die Leerlaufemperatur aufgeheizt wird und zeigt Folgendes an: **BEREIT**.
- Bei Verwendung von flüssigem Fett den Schmelzyklus beenden und dazu die Taste Kühlmodus Beenden oder eine programmierte Produkttaste drücken und loslassen. Auf den Bildschirmen erscheint SCHM BDN? links und JA NEIN rechts. Den Pfeil (JA) drücken, um abzubrechen.

Frittieren

- **KÜHLEN wird angezeigt:** Produkttaste oder Taste Kühlen Beenden drücken; die Fritteuse erreicht den Sollwert und zeigt FERTIG an.
- **FERTIG wird angezeigt:** Produkttaste drücken und Produkt auswerfen.
- **---- angezeigt wird:** Die Beckentemperatur liegt außerhalb des Bereichs FERTIG.
- **ERLEDIGT wird angezeigt:** Blinkende Produkttaste drücken, um den Alarm zu annullieren und einen Frittiergang zu beenden.
- **HALTEN wird angezeigt:** Die blinkende Produkttaste drücken, um den Haltealarm zu annullieren.
- **Frittiergang annullieren:** Blinkende Produkttaste drücken und gedrückt halten, um den Frittierzyklus zu annullieren.

Frittieremperatur ändern: Eine Produkttaste mit der gewünschten unterschiedlichen Frittieremperatur 3 Sekunden lang gedrückt halten. Ein akustischer Alarm bestätigt, dass die Temperatur geändert wurde. Die Produkttaste erneut drücken, um einen Frittiergang mit der neuen Temperatur zu starten.

HINWEIS: Wird eine Produkttaste mit einem anderen Sollwert als dem gedrückt, der für das aktuelle Frittierprodukt vorgesehen ist, ertönt ein tiefer Summton. Er zeigt an, dass der neue Frittiergang erst dann startet, nachdem der aktuelle Frittiergang beendet und die Frittieremperatur geändert ist.

Controller-Taste Navigation

- **Produkt:** Drücken, um den Frittierzyklus zu starten. Ist aktiv, wenn die benachbarte LED leuchtet. Die LED blinkt während des Frittierzyklus. Drücken und gedrückt halten, um den Frittierzyklus zu stoppen. Am Ende des Frittierzyklus drücken, um den Alarm zu annullieren. Taste für ein Produkt mit einem anderen Sollwert gedrückt halten, um die Solltemperatur zu ändern.
- **Beenden/Scannen:** Einmal drücken; alle Produkttasten leuchten. Angezeigtes Produkt wählen. Produkttaste drücken, um den Produktnamen anzuzeigen. ► drücken, um alle Produktparameter zu durchsuchen. Beenden/Scannen erneut drücken, um zu wiederholen. Beenden/Scannen zweimal drücken, um den Modus zu verlassen.
- **Linker/Rechter Pfeil:** Durch die Optionen im linken Display navigieren. Beide gleichzeitig drücken, um einen Polierzyklus zu starten.
- **Pfeil nach Oben/Unten:** Durch die Optionen im rechten Display navigieren. Beide gleichzeitig drücken, um zu einer zweiten Sprache zu wechseln, falls eine solche im Setup gewählt wurde.
- **Kühlen verlassen:** Kühlmodus beenden; die Fritteuse kehrt zur Solltemperatur zurück.
- **Thermometer: Fritteuse EIN:** Drücken und loslassen, um den Sollwert im linken Display und die Beckentemperatur im rechten Display anzuzeigen.
- **Thermometer: Fritteuse AUS:** Drücken, um die Temperatur, Zeit, Datum, Systemversion, Steuerung und Softwareversion der Schaltkarte anzuzeigen.
- **Thermometer: Fritteuse AUS:** Taste gedrückt halten. Zeigt AIF/ATO Temp an
- **Bestätigung: Fritteuse AUS:** Drücken, um die Erholung zu prüfen; 3 Sekunden gedrückt halten: Filternutzung scrollen; 10 Sekunden gedrückt halten: Produkt-Setup
- **Bestätigung: Fritteuse EIN:** Drücken, um die Erholung zu prüfen; Code eingeben und die linksseitigen Aufforderungen am Bildschirm beantworten.
- **Filter: Drücken und loslassen:** Zeigt die Gesamtprozentszahl der gegarten Produkte und bis zum Filterzyklus verbleibenden Garvorgänge an. **Taste gedrückt halten:** Filteroptionen: Filtern, Reinigen und Filtern, OQS, Entsorgen, in Wanne ablassen, aus Wanne füllen, Heiß- oder Kaltreinigung, Becken aus Vorrat füllen (nur Vorrat) und Wanne aus Vorrat füllen (nur Vorrat).

1.2 Menü-Setup-Baumstruktur der FilterQuick™-Steuerung

Filtermenü	1.9
[Die Taste FILTER gedrückt halten]	
[Die Taste FILTER gedrückt halten]	
Filtern (nur verfügbar, wenn die Steuerung auf EIN steht.)	
Reinigen und filtern (nur verfügbar, wenn die Steuerung auf EIN steht.)	
Entsorgen (verfügbar, wenn die Steuerung auf EIN oder AUS steht)	
(An SDU entsorgen / von JIB füllen)	
(An Vorrat entsorgen / von JIB füllen)	
(An Vorrat entsorgen / von Vorrat füllen)	
In Wanne ablassen (verfügbar, wenn die Steuerung auf EIN oder AUS steht)	
Heiß- oder Kaltreinigen (nur verfügbar, wenn die Steuerung auf AUS steht.)	
(An SDU entsorgen / von JIB füllen)	
(An Vorrat entsorgen / von JIB füllen)	
(An Vorrat entsorgen / von Vorrat füllen)	
Wanne entleeren (verfügbar, wenn die Steuerung auf EIN oder AUS steht.)	
Becken aus Wanne füllen (nur verfügbar, wenn die Steuerung auf AUS steht.)	
Becken aus Vorrat füllen (nur verfügbar, wenn die Steuerung auf AUS steht.)	
Info-Modus.....	1.5
[Taste ✓ (Check) gedrückt halten]	
Letzte Entsorgungssstatistik	
Tägliche Statistik	
Gewählte Zeitraumstatistik	
Letzte Entsorgungssstatistik	
TPM	
Hauptmenü und Techn. Modi	
[bei ausgeschaltetem Computer (AUS), die Taste ✓ (Check) 10 Sekunden gedrückt halten; das Hauptmenü wird angezeigt]	
Produkt-Setup	1.6
[1650 eingeben]	
Produkt auswählen	
Langer Name	
Kurzname	
Frittiermodus	
1 Zeit	
1 Temp	
1 Empfindlichkeit	
1 Alarmzeit (schütteln)	
1 Alarmname (schütteln)	
1 Alarmmodus (schütteln)	
1 Alarmton (schütteln)	
2 Alarmzeit (schütteln). Die hier eingegebene Zeit generiert die 3. Alarmzeit.	
Filteraufforderung	
Instant On	
Haltezeit	
Ladestandard (Ladevorgabe Produktmenü)	
Becken-Setup	1.4
[1656 eingeben]	
System	1.4
Language (Sprache)	
2. Sprache	
Lokal (CE oder Nicht-CE)	
Energie (Gas oder Elek)	
Typ (Becken)	
System-Lautstärke (Geräuschstufe)	
Temp-Format (F oder C)	
Schmelztemp verlassen	
Kühlmodus-Temp	
Abkühlmodus Standard	
Frisches Fett	
Abfall	
Erholungsalarm	
Korbheber	
Haltezeit	
Zeit/Datum	1.4
Setup der DST (Dies ist die Sommerzeiteinstellung.)	1.4
FILTER	1.4
Frittiert bis Filter	
Filtersperre	
EOD-Filtertimer	
EOD-Filterzeit	
Spül-Timer	
Reinigen (heiß oder kalt)	
Reinigungstimer (heiß oder kalt)	
Poliersperre	
1 Polier-Timer	
1 Polier-Aufforderungszeit	
1 Polier-Verzögerungstimer	
1 Polierdauer	
Filterprozent aktivieren	
1 Polierstarttemp.	
Reinigungs- und Filtertimer	
Reinigungs- und Filteraufforderungzeit	
Reinigungs- und Filterverzögerungstimer	
Reinigungs- und Filterstarttemp.	
OQS	
E-Log Liste der letzten 10 Fehlermeldungen	1.4
Passwort ändern	1.4
Tech-Modus	
[3000 eingeben]	
Fehlmdlg löschen	
Passwörter löschen	
Spur-Zählung	
Haltemodus	
Hi-Limit Test	
Poliervorgang läuft	1.10
Scan-Modus	1.11

HINWEIS: Drei Alarmzeiten sind programmierbar. Die Schritte für die Programmierung des 2. Alarms sind identisch mit denen des 1. Alarms. Die Aufforderung für einen 3. Alarm erscheint nach Abschluss des 2. Alarms.

HINWEIS: Wenn die Spurzählung zu ändern, siehe Korben heben in Becken-Setup deaktiviert

1.3 Setup: Hauptmenü

Wird die Bestätigungstaste 10 Sekunden gedrückt gehalten, öffnet sich der Setup-Modus und zeigt zuerst das Produkt-Setup an. Schalten Sie die Steuerung aus und befolgen Sie die Schritte unten, um durch die Optionen zu navigieren.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Mit dem am weitesten entfernten linken Steuerung starten. Drücken Sie \checkmark , bis die Steuerung den \checkmark <i>INFO-MODUS</i> durchsucht und zum <i>HAUPTMENÜ</i> und dann zu <i>PRODUKT-SETUP</i> wechselt.
Produkt-Setup		Drücken Sie \blacktriangleright , um zu Produkt-Setup, Becken-Setup, Tech-Modus zu scrollen und dann auf Beenden. Während das gewünschte Element angezeigt wird, \checkmark drücken.
Produkt-Setup		Wird für Programmnenü-Positionen und Frittierparameter verwendet.
Becken-Setup		Becken-Setup ist unten in Kapitel 1.4 beschrieben.
Tech-Modus		Tech-Modus wird verwendet, um Frittier- und Filteroptionen zu aktivieren und zu deaktivieren.
Beenden	Beenden	Drücken Sie die Taste Beenden/Scannen, um zur Steuerung und zu OFF zurückzukehren.

1.4 Becken-Setup

Der Becken-Setup-Modus ermöglicht, dass die Steuerung auf Sprachanzeige, Beckengrößen und Temperaturbereich eingestellt wird. Wenn die Steuerung aus AUS steht, folgen Sie den unten aufgeführten Schritte. ***HINWEIS: Die meisten Wahlmöglichkeiten des Systems sind nur mit der am weitesten entfernten Steuerung links (Hauptsteuerung) möglich.**

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Starten Sie mit dem am weitesten entfernten LINKEN Controller. Drücken Sie \checkmark , bis die Steuerung den <i>INFO-MODUS</i> durchsucht und zum <i>HAUPTMENÜ</i> und dann zu <i>PRODUKT-SETUP</i> wechselt.
PRODUKTAUSWAHL		Drücken Sie \blacktriangleright , um zu Becken-Setup zu scrollen und drücken Sie \checkmark .
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM		\checkmark drücken.
SPRACHE	ENGLISCH	Drücken Sie $\blacktriangledown\blacktriangle$, um bis Auswahl zu scrollen und dann \blacktriangleright .
2. SPRACHE	SPANISCH	Drücken Sie $\blacktriangledown\blacktriangle$, um bis Auswahl zu scrollen und dann \blacktriangleright . (Diese Option ermöglicht, über die Frontwand auf eine andere Sprache umzuschalten. (Beispielsweise Spanisch als zweite Sprache.) Standardeinstellung ist Spanisch.
LOKAL	NICHT-CE	$\blacktriangledown\blacktriangle$ drücken, um bis zur folgenden Auswahl zu scrollen: CE (europäische Konformitätsstandards) oder Nicht-CE (nicht europäische Standards). Drücken Sie dann \blacktriangleright . Diese Option steht nur auf der Steuerung ganz links zur Verfügung.
ENERGIE	GAS	$\blacktriangledown\blacktriangle$ drücken, um bis zur folgenden Auswahl zu scrollen: Gas oder Elektrisch, drücken Sie dann \blacktriangleright . Diese Option steht nur auf der Steuerung ganz links zur Verfügung.
TYP	GL30 FULL	Drücken Sie $\blacktriangledown\blacktriangle$, um zu den folgenden Optionen zu scrollen: Gas- GL30 durchgehend, GL30 geteilt, GL30 OSP durchgehend, GL30 OSP geteilt, Elektrisch- EL30-14 durchgehend, EL30-14 geteilt, EL30-17 durchgehend, EL30-17 geteilt. Bei angezeigtem Beckentyp der

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
		Frittiermaschine drücken Sie ►.
SYSTEMVOLUMEN	5	Stellt den Geräuschpegel für die Steuerung ein. Geben Sie den Pegel 1-9 (1=schwach/ 9=am lautesten) ein. ► drücken.
TEMP-FORMAT	F	Drücken Sie ▼▲, um zu den folgenden Optionen zu scrollen: F für Fahrenheit; C für Celsius. Drücken Sie ►.
SCHMELZTEMPR VERLASSEN	82 °C	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Standardeinstellung zu ändern. ► drücken. (Dies ist die Temperatur, bei der die Frittiermaschine den Schmelzyklus beendet). Bereich 38 °C bis 93 °C. Standard ist 82 °C.
KÜHLMODUS TEMPR	121 °C	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Standardeinstellung zu ändern. ► drücken. (Dies ist die Temperatur während der Absenkung oder des Leerlaufmodus.) Standard ist 121 °C.
KÜHLMODUS STANDARD	0	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Standardeinstellung zu ändern. (Dies sind die Minuten, welche die Frittiermaschine im Leerlauf läuft, bevor sie in den Kühlmodus wechselt. Standard 0 deaktiviert das Merkmal.) ► drücken.
FRISCHES ÖL	JIB	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl JIB oder Vorrat zu gelangen. Der Standard ist JIB. Drücken Sie ►. Diese Option steht nur auf der Steuerung ganz links zur Verfügung.
ABFALL	SDU	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl SDU, VORRAT oder VORNE zu gelangen. Die Standard ist SDU. Drücken Sie ►. Diese Option steht nur auf der Steuerung ganz links zur Verfügung.
ERHOLUNGSALARM	DEAKTIVIERT	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl DEAKTIVIERT und AKTIVIERT zu gelangen. ► drücken. (Dies ist ein Erholungsalarm, der die Frittiermaschine blockiert, wenn dieser nicht richtig heizt. Standardmäßig deaktiviert.
KORB HEBEN	DEAKTIVIERT	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl DEAKTIVIERT und AKTIVIERT zu gelangen. ► drücken. Standardmäßig deaktiviert.
HALTEZEIT	AUTO	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl AUTO und MANUELL zu gelangen. ► drücken. (Dies ist der Annullierungsalarm für den HALT-TIMER.) Falls auf Auto. eingestellt, wird der Alarm automatisch annulliert. Ist standardmäßig auf Automatisch eingestellt.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die Taste ✓ einmal, um die Steuerung wieder auf AUS zu stellen.
Zeit und Datum programmieren		
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFO-MODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKTAUSWAHL wechselt.
PRODUKTAUSWAHL		Drücken Sie ►, um zu Becken-Setup zu scrollen und drücken Sie ✓.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM		Drücken Sie ►, um zu ZEIT/DATUM zu scrollen.
ZEIT/DATUM		✓ drücken.
ZEIT-EINGABE	ZEIT	Ändern Sie die Zeit mit den Zifferntasten. Geben Sie die Zeit im 24 Stunden-Format ein. ► drücken.
DATUMSFORMAT	MM/TT/JJ	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl zu scrollen. Wenn das gewünschten Datumsformat angezeigt wird, drücken Sie ►.
DATUM EINGEBEN	DATUM	Ändern Sie die Zeit mit den Zifferntasten. ► drücken.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die dreimal die Taste Beenden/Scannen, um zur Steuerung und zu AUS zurückzukehren.
DST SETUP	Dies ist die Sommerzeiteinstellung. In den USA beginnt die Sommerzeit um 2.00 Uhr am zweiten Sonntag im März. Die Uhren werden eine Stunde vorgestellt. Die Sommerzeit endet um 2.00 Uhr am ersten Sonntag im November. Die Uhren werden eine Stunde zurückgestellt. Für zwei US-Staaten und internationale Orte, die keine Sommerzeit haben, deaktivieren Sie diese Funktion.	
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFO-MODUS anzeigt und zum Hauptmenü und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
PRODUKTAUSWAHL		Drücken Sie ►, um zu Becken-Setup zu scrollen und drücken Sie ✓.
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM		Drücken ►, um bis zu DST SETUP zu scrollen.
DST SETUP		Drücken Sie ✓
DST	AKTIVIERT	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl DEAKTIVIERT und AKTIVIERT zu gelangen. ► drücken. Standardmäßig aktiviert. Falls deaktiviert gewählt wurde, wird beim Drücken der Taste ► Beenden angezeigt. Drücken Sie die Taste Beenden/Scannen dreimal, um das Programm zu verlassen.
DST-BEGINNMONAT	3	Geben Sie den Beginnmonat der Sommerzeit mit den Tasten 1 - 10 ein. Standardmäßig ist der US-amerikanische Beginnmonat eingestellt. 3. ► drücken.
DST-BEGINN AM SONNTAG	2	Geben Sie den Sonntag, an dem die Sommerzeit beginnt, mit den Tasten 1 - 10 ein. (Standardmäßig ist der 2. Sonntag in den USA eingestellt.) ► drücken.
DST-ENDMONAT	11	Geben Sie den Endmonat der Sommerzeit mit den Tasten 1 - 10 ein. (Standardmäßig ist November als Monat in den USA eingestellt, in dem die Sommerzeit endet.) ► drücken.
DST-LETZTER SONNTAG	1	Geben Sie den letzten Sonntag der Sommerzeit mit den Tasten 1 - 10 ein. (Standardmäßig ist der 1. Sonntag in den USA eingestellt, an dem die Sommerzeit endet.) ► drücken.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die dreimal die Taste Beenden/Scannen, um zur Steuerung und zu OFF zurückzukehren.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
FILTER		
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFO-MODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKTAUSWAHL wechselt.
PRODUKTAUSWAHL		Drücken Sie ►, um zu Becken-Setup zu scrollen und drücken Sie ✓.
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM		Drücken Sie ►, um zu FILTER zu scrollen.
FILTER		✓ drücken.
FILTERSPERRE	NONE	Drücken Sie ▼▲ auf Wahl NONE, MAX oder MIN und drücken Sie ► blättern. (Standardeinstellung ist NONE) NONE = Deaktiviert, min = eine Filtration muss bei jeder Eingabeaufforderung auf. Keine Bypässe erlaubt. MAX = ermöglicht ein Filter einmal umgangen werden. An der nächsten Filter prompt die Wanne muss gefiltert werden.
KOCHGÄNGE BIS FILTERUNG	0	(Dies ist die Gesamtanzahl der Frittiergänge, bevor eine Filteraufforderung erscheint). Die Standardeinstellung ist 0. Geben Sie die Anzahl der Frittiergänge ein, bevor eine Filteraufforderung erscheint. ► drücken.
EOD-FILTERTIMER	DEAKTIVIERT	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl Aktivieren oder Deaktivieren zu scrollen und drücken Sie dann ►. (Standard ist DEAKTIVIERT).
TAGESENDE FILTERZEIT	23:59	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Filteralarmzeit am Ende des Tages zu programmieren. Geben Sie die Zeit im 24 Stunden-Format ein. Danach gibt die Steuerung die Filteraufforderung aus, wenn der Benutzer die Einschalttaste auf OFF setzt. Geben Sie 23:59 ein, wenn keine Filteraufforderung am Ende des Tages gewünscht wird. ► drücken.
SPÜL-TIMER	5	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Standardeinstellung für den Spül-Timer zu ändern. Geben Sie die Zeit in Minuten ein. Standard ist fünf Minuten. ► drücken.
REINIGEN	HEISS	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl HEISS (Auskochen) oder KALT (kalt Einweichen) zu scrollen. Drücken Sie dann ►. (Der Standard ist HEISS (Auskochen))
AUSKOCHEN-TIMER	30	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Standardeinstellung für den Zeitgeber der Heiß- (Auskochen) oder Kaltreinigung (kaltes Einweichen) zu ändern. Geben Sie die Zeit in Minuten ein. Standard ist 30 Minuten. ► drücken.
POLIERSPERRE	DEAKTIVIERT	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl Aktivieren oder Deaktivieren zu scrollen und drücken Sie dann ►. (Standard ist DEAKTIVIERT). Bei Aktivierung ist es möglich, den Poliervorgang einmal zu überspringen. Bei der nächsten Polieraufforderung muss das Becken jedoch gefiltert werden.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
1 POLIER-TIMER	DEAKTIVIERT	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl Aktivieren oder Deaktivieren zu scrollen und drücken Sie dann ►. (Standard ist DEAKTIVIERT). ► drücken.
1 POLIER-AUFFORDERUNGSZEIT	23:59	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Polier-Aufforderungszeit einzustellen. (Dies ist die Zeit, zu der die Polier-Aufforderung jeden Tag erscheint.) 23.59 ist deaktiviert. Geben Sie die Zeit im 24 Stunden-Format ein. ► drücken.
1 POLIER-VERZÖGERUNGSTIMER	00:30	Ändern Sie die Zeit mit den Zifferntasten (verwenden Sie 10 für 0). (Dies ist die Zeitdauer, die ein Bediener den Start eines Poliervorgangs verzögern kann.) ► drücken. Nach der Verzögerung muss der Bediener einen Poliervorgang durchführen.
1 POLIERDAUER	15	Ändern Sie die Zeit mit den Zifferntasten. (dies ist die Dauer in Minuten für das Polieren.) Standard ist 15 Minuten. ► drücken.
FILTERPROZ. AKTIVIEREN		✓ drücken. Drücken Sie ▼▲, um bis Auswahl JA oder NEIN zu scrollen und dann ►. Standard ist Nein. ► drücken. Dies ist die Gesamtprozentzahl der gegarten Produkte und bis zum Filterzyklus verbleibenden Garvorgänge an.
1 POLIERSTART-TEMPR	{149 °C}	Ändern Sie die Temperatur mit den Zifferntasten. (Dies ist die Mindesttemperatur, die für den Polierbeginn erforderlich ist.) Standard ist (149 °C). ► drücken.
REINIGUNGS- UND FILTERTIMER	DEAKTIVIERT	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl Aktivieren oder Deaktivieren zu scrollen und drücken Sie dann ►. (Standard ist DEAKTIVIERT). ► drücken. Dies ist eine Aufforderung, eine Reinigung und Filterung durchzuführen.
REINIGUNGS- UND FILTER-AUFFORDERUNGSZEIT	14:00	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Reinigungs- und Filter-Aufforderungszeit einzustellen. (Dies ist die Zeit, zu der die Reinigungs- und Filter-Aufforderung jeden Tag erscheint.) 23.59 ist deaktiviert. Geben Sie die Zeit im 24 Stunden-Format ein. ► drücken. (Die Standardeinstellung ist 14:00)
REINIGUNGS- UND FILTERVERZÖGERUNGS TIMER	01:00	Ändern Sie die Zeit mit den Zifferntasten (verwenden Sie 10 für 0). (Dies ist die Zeitdauer, die ein Bediener den Start eines Reinigungs- und Filtrvorgangs verzögern kann.) Bei einer Verzögerungszeit = 0 ist keiner Verzögerung zulässig. ► drücken. Nach der Verzögerung muss der Bediener einen Reinigungs- und Filtrvorgang durchführen.
REINIGUNGS- UND FILTERSTARTTEMP.	{149 °C}	Ändern Sie die Temperatur mit den Zifferntasten. (Dies ist die Mindesttemperatur, die für den Reinigungs- und Filterbeginn erforderlich ist.) (Standard ist 149°C). ► drücken.
00S	DEAKTIVIERT	Falls installiert sehen Sie Abschnitt 3.1 in Kapitel 3.
BEEENDEN	BEEENDEN	Drücken Sie die einmal die Taste Beenden/Scannen, um die Steuerung auf OFF

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
		zurückzusetzen.
FEHLMLDG		
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFO-MODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKTAUSWAHL wechselt.
PRODUKTAUSWAHL		Drücken Sie ►, um bis zum Becken-Setup zu scrollen. Drücken Sie ✓.
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM		Drücken Sie ►, um bis zur Fehlermeldung zu scrollen.
FEHLMLOG		✓ drücken. (Dies ist das Protokoll der zehn häufigsten Fehlermeldungen.)
JETZT	ZEIT/DATUM	► drücken. (Aktuelle Zeit und akt. Datum)
A bis J	ZEIT/DATUM	Gelistete Fehler von A-J. Drücken Sie ►, um durch die Fehler zu scrollen. Die Fehlermeldungen sind auf Seite 2 - 4 gelistet. Wenn keine Fehler vorhanden sind, zeigt die Steuerung bei Drücken von ► „Keine Fehler“ an. ► drücken.
BEEENDEN	BEEENDEN	Drücken Sie die dreimal die Taste Beenden/Scannen, um zur Steuerung und zu AUS zurückzukehren.
PASSWORT AEND		
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFO-MODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKTAUSWAHL wechselt.
PRODUKTAUSWAHL		Drücken Sie ►, um bis zum Becken-Setup zu scrollen. Drücken Sie ✓.
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM		Drücken Sie ►, um zum Passwort zu scrollen.
PASSWORT AEND		✓ drücken.
PRODUKT-SETUP	1650	Ändern Sie die Zeit mit den Zifferntasten. ► drücken.
BECKEN-SETUP	1656	Ändern Sie die Zeit mit den Zifferntasten. ► drücken.
BEEENDEN	BEEENDEN	Drücken Sie die dreimal die Taste Beenden/Scannen, um zur Steuerung und zu AUS zurückzukehren.

1.5 INFO-MODUS: Betriebsstatistik Ansehen

Die FilterQuick™ sammelt und speichert Informationen über Frittier- und Filterzyklen. Diese Daten befinden sich im Info-Modus und sind durch Drücken der Bestätigungstaste bei ein- oder ausgeschalteter Steuerung verfügbar. Die Schritte, die notwendig sind, um die Daten anzuzeigen, sind unten aufgeführt.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
OFF/ON	OFF/ON	Drücken Sie ✓, bis INFO MODUS angezeigt wird, dann loslassen.
LETZTE ENTSORGUNGSSSTATISTIK		Drücken Sie ►, um zu scrollen: Letzte Entsorgungsstatistik, tägliche Statistiken, ausgewählte Statistiken, letzte Füllung Statistiken, TPM. Während die gewünschte Statistik angezeigt wird, drücken Sie ✓.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
ALLE FRITTIERGÄNGE	NUMMER	Drücken Sie ►. (Dies ist die Anzahl der Frittiergänge seit der letzten Entsorgung.)
LETZTE ENTSORGUNG	DATUM	Drücken Sie ►. (Dies ist das Datum der letzten Entsorgung.)
FILTERUNGEN—SEIT DER ENTSORGUNG	NUMMER	Drücken Sie ►. (Dies ist die Anzahl der Filter seit der Ölentstorgung.)
UMGANGENE FILTERUNGEN – SEIT DER ENTSORGUNG	NUMMER	Drücken Sie ►. (Dies ist die Anzahl der umgangenen Filter seit der Fettentsorgung.)
POLIERVORGÄNGE—SEIT DER ENTSORGUNG	NUMMER	Drücken Sie ►. (Dies ist die Anzahl der Polierungen seit der Ölentstorgung.)
UMGANGENE POLIERVORGÄNGE – SEIT DER ENTSORGUNG	NUMMER	Drücken Sie ►. (Dies ist die Anzahl der umgangenen Polierungen seit der Ölentstorgung.)
ÖLHALTBARKEIT	ANZAHL DER TAGE	Drücken Sie ►. (Dies ist die Anzahl der Tage seit der letzten Entsorgung.)
ÖLHALTBARKEIT - VOR 1 ENTSORGUNG	ANZAHL DER TAGE	Drücken Sie ►. (Dies ist die Ölhaltbarkeit in Tagen vor 1 Entsorgung.)
FETTLIEBENSDAUER – VOR 2 ENTSORGUNGEN	ANZAHL DER TAGE	Drücken Sie ►. (Dies ist die Ölhaltbarkeit in Tagen vor 2 Entsorgungen.)
DURCHSCHNITTLICHE ÖLHALTBARKEIT	ANZAHL DER TAGE	Drücken Sie ►. (Dies ist die durchschnittl. Ölhaltbarkeit der letzten 3 Entsorgungen.)
DURCHSCHNITTLICHE FRITTIERGÄNGE	NUMMER	Drücken Sie ►. (Dies ist die durchschnittl. Ölhaltbarkeit nach mehr als 3 Entsorgungen.)
DIE LETZTE ENTSORGUNGSSTATISTIK ZURÜCKSETZEN	JA/NEIN	Drücken Sie ►, um zu scrollen, oder ▲ um die letzte Entsorgungsstatistik zurückzusetzen.
DIE LETZTE ENTSORGUNGSSTATISTIK ZURÜCKSETZEN	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
ABGESCHLOSSEN		
BEENDEN	BEENDEN	Taste ✓ einmal drücken und dann ► drücken, um zur gewünschten Auswahl zu scrollen. Sobald die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ oder drücken Sie einmal die Taste Scannen, um die Steuerung auf AUS zu setzen.
TÄGLICHE STATISTIKEN		Während die gewünschte Statistik angezeigt wird, drücken Sie ✓.
MON	DATUM	Drücken Sie ▼▲, um durch einen Tag der letzten Woche zu scrollen. Während das gewünschte Element angezeigt wird, drücken Sie ►.
FILTERUNGEN	ANZAHL UND TAGE	Drücken Sie ▼▲, um die Häufigkeit zu sehen, mit der das Becken an einem bestimmten Tag der letzten Woche gefiltert wurde. Drücken Sie ►.
FILTERUNGEN – LETZTE WOCHE	ANZAHL UND TAGE	Drücken Sie ▼▲, um die Anzahl der täglichen Filterzyklen in der letzten Woche zu sehen. Drücken Sie ►. Drücken Sie die Taste ✓ einmal, um zum Info-Modus-Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Taste Beenden/Scannen einmal, um die Steuerung wieder auf AUS zu setzen.
FILTERUMGEHUNGEN	ANZAHL UND TAGE	Drücken Sie ▼▲, um die Häufigkeit zu sehen, mit der die Filteraufforderung an einem bestimmten Tag der letzten Woche

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
		umgangen wurde. Drücken Sie ►.
FRITTIERGÄNGE	ANZAHL UND TAGE	Drücken Sie ▼▲, um festzustellen, wie viele Frittierzyklen an einem bestimmten Tag der letzten Woche stattgefunden haben. Drücken Sie ►.
BEENDEN	BEENDEN	Taste ✓ einmal drücken und dann ► drücken, um zur gewünschten Auswahl zu scrollen. Sobald die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ oder drücken Sie einmal die Taste Scannen, um die Steuerung auf AUS zu setzen.
AUSGEWAHLTE STATISTIKEN		Drücken Sie ►, um durch das Info-Modus-Menü zu scrollen: Letzte Entsorgungstatistik, tägliche Statistiken, ausgewählte Statistiken, letzte Füllung Statistiken. Drücken Sie ✓, wenn die gewünschte Statistik angezeigt wird.
DATUM	ZEIT	Drücken Sie ►. (Dies ist das Datum und die Zeit, zu der der gewählte Zeitraum gestartet wurde.)
FRITTIERGÄNGE	NUMMER	Drücken Sie ►. (Die ist die Gesamtzahl der Frittiergänge seit dem Start des gewählten Zeitraums.)
ABGEBR. FRITTIERGÄNGE	NUMMER	Drücken Sie ►. (Die ist die Gesamtzahl der Frittiergänge, die seit dem Start des gewählten Zeitraums annulliert wurden.)
STUNDEN	NUMMER	Drücken Sie ►. (Dies sind die Gesamtstunden des Frittierbetriebs seit dem Start des gewählten Zeitraums.)
GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN	JA/NEIN	Drücken Sie ►, um zu scrollen, oder ▲ um den Start der neu gewählten Zeitraumstatistik einzustellen.
GEBRAUCH ZURÜCKSETZEN	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
ABGESCHLOSSEN		
BEENDEN	BEENDEN	Taste ✓ einmal drücken und dann ► drücken, um zur gewünschten Auswahl zu scrollen. Sobald die gewünschte Auswahl angezeigt wird, drücken Sie die Taste ✓ oder drücken Sie einmal die Taste Scannen, um die Steuerung auf AUS zu setzen.
LETZTE FUELLUNG STATISTIKEN		Während die gewünschte Statistik angezeigt wird, drücken Sie ✓.
PRODUKT	PRODUKTNAME	Drücken Sie ►.
GESTARTET	ANZAHL DER MINUTEN	Drücken Sie ►. (Dies ist die Zeit, zu der der letzte Frittiergang gestartet wurde.)
AKTUELLE ZEIT	ANZAHL DER MINUTEN	Drücken Sie ►. (Dies ist die aktuelle Frittierzeit einschließlich Verlängerungszeit.)
PROGRAMMZEIT	ANZAHL DER MINUTEN	Drücken Sie ►. (Dies ist die programmierte Frittierzeit.)
MAX. TEMP	NUMMER	Drücken Sie ►. (Dies ist die Höchsttemperatur des Öls während des letzten Frittiergangs.)
MIN. TEMP	NUMMER	Drücken Sie ►. (Dies ist die Mindesttemperatur des Öls während des letzten Frittiergangs.)
DURCHSCHNITTL. TEMP	NUMMER	Drücken Sie ►. (Dies ist die Durchschnittstemperatur des Öls während des letzten Frittiergangs.)
HEIZELEMENT EIN	%	Drücken Sie ►. (Dies ist der Prozentsatz der Frittierzeit, zu der das Heizelement während des letzten Frittiergangs eingeschaltet war.)
FERTIG ZUM FRITTIEREN	JA ODER NEIN	Drücken Sie ►. (Zeigt JA an, wenn die Frittiermaschine die korrekte Temperatur erreichte, bevor der Frittierzyklus

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
		begonnen wurde.
TPM		Während die gewünschte Statistik angezeigt wird, drücken Sie ✓.
Aktueller Tag	Aktuelles Datum	Drücken Sie ▼, um TMP anzuzeigen.
TPM	Nummer/-- Aktueller Tag	Drücken Sie ▼▲, um zum letzten gemessenen TPM-Wert dieses Tages zu scrollen. Drücken Sie ►. HINWEIS: Falls nicht installiert oder ungültig oder nicht misst, werden gestrichelte Linien angezeigt.
TPM	Datum	Drücken Sie ◀, um zu den TPM-Werten der Vorwoche zu scrollen. Drücken Sie , um die Datumsangaben anzuzeigen.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die zweimal die Taste Scannen, um die Steuerung auf AUS zurückzusetzen.

1.6 Hauptmenü: Produkt-Setup (Frittiervorgang mit individuellem Sollwert)

Die Programmierung von Lebensmittelpositionen ist unten angegeben. Beachten Sie, dass die Steuerung ausgeschaltet sein muss und befolgen Sie diese Schritte. Die rechte Spalte enthält die notwendige Aktion, um den Vorgang fortzusetzen. Um einen Programmschritt jederzeit zu beenden, die Taste Beenden/Scannen drücken, bis das Display zu AUS wechselt.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFO-MODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKTAUSWAHL wechselt.
PRODUKTAUSWAHL		Drücken Sie ✓.
PRODUKT-SETUP	CODE EINGEBEN	1650 eingeben. Wenn ein Standardmenü auf eine alte Fritteuse geladen wird, beachten Sie die Schritte in den grauen Feldern unten. Falls nicht, überspringen Sie die grauen Felder.
PRODUKT AUSWÄHLEN		Gewünschte Produkttaste drücken.
LANGER NAME	Produktname oder Tastennummer	Produktname mit Buchstabentasten eingeben. Cursor vorrücken mit ▲▼. Drücken Sie ►, um zum nächsten Einrichtungsmerkmal eines Produkts vorzurücken.
KURZNAME	Abgekürzter Produktname oder Tastennummer	Geben Sie einen Produktname aus vier Zeichen ein, der mit dem Timer während des Frittiervorgangs alterniert. Drücken Sie ►.
FRITTIERMODUS	EINZELNER SOLLWERT	Drücken Sie ►. Wenn mehrere Sollwerte oder segmentierte Frittiervorgänge gewünscht sind, drücken Sie ▼MEHRERE SOLLWERTE, gehen zu 1.8 und befolgen die Anweisungen. Die Standardeinstellung ist EINZELNER SOLLWERT.
1 ZEIT	0:00 oder zuvor eingeegebene Zeit	Geben Sie die gesamte Frittierzeit mit Zifferntasten ein. Drücken Sie ►.
1 TEMPR	350F oder zuvor eingeegebene Temperatur	Frittiertemperatur eingeben. Drücken Sie ►.
1 EMPFLINDLICHKEIT	Nummer	Geben Sie den Empfindlichkeitsgrad von 0 - 9 für das Produkt ein. Drücken Sie ►.
1 ALARMZEIT (Schüttelzeit)	0:00 oder zuvor eingeegebene Zeit	Zeit für Frittierzyklus mit hörbarem Alarm zum Schütteln eingeben. Drücken Sie ►. Falls die Einstellung 0:00 lautet, überspringen Sie die FILTERAUFFORDERUNG.
1 ALARMNAME	SCHÜTTELN	Drücken Sie ▼▲, um durch die Alarmbezeichnungen zu scrollen (Beispiel Schütteln, Rühren). Drücken Sie ►.
1 ALARMMODUS (Alarmmodus Schütteln)	AUTO	Drücken Sie ►. Ist standardmäßig auf Automatisch eingestellt. Drücken Sie ▼▲, um zum manuellen Alarmmodus Schütteln zu scrollen. Drücken

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
		Sie ►. Sofern Auto eingestellt ist, annulliert der Alarmmodus (Schütteln) den Alarm automatisch nach ein paar Sekunden. Bei Einstellung von Manuell ist das Eingreifen des Benutzers erforderlich.
1 ALARMTON (Alarmton Schütteln)	KURZ	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl der Alarmtöne Schütteln zu scrollen. Drücken Sie ►. Die Standardeinstellung ist KURZ.
2 ALARMZEIT	0:00	Drücken Sie ►. Belassen Sie die Einstellung bei 0:00, wenn ein Sekundenalarm nicht erforderlich ist. Falls erforderlich, geben Sie die Zeit ein und befolgen die o. g. Schritte, um andere Parameter einzugeben. Wiederholen Sie dies für eine dritte Alarmzeit. (Falls 0:00 für den zweiten Alarm eingegeben wurde, werden die Schritte für den dritten Alarm nicht angegeben.)
FILTERAUFFORDERUNG	0 oder die zuvor eingegebene Ziffer.	Geben Sie die Anzahl der Frittierzyklen ein, bevor eine Filteraufforderung erscheint und drücken Sie ►.
INSTANT EIN	5 oder die zuvor eingegebene Ziffer	Dies ist die Zeit in Sekunden, die der Frittiermaschine für das 100%ige Aufheizen benötigt, nachdem die Produkttaste gedrückt wurde und bevor die Steuerung die Temperatur anpasst. Geben Sie den Wert ein und drücken Sie ►. (Die Standardeinstellung ist 5. 0=AUS) HINWEIS: Die Zeit „Instant ein“ muss ggf. für leichte Frittierladungen angepasst werden.
HALTEZEIT	0 oder zuvor eingegebene Zeit.	Zeit in Minuten eingeben, um das Produkt zu halten, bevor es entsorgt wird. Drücken Sie ►.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die Taste ✓, um die Änderungen zu speichern.
PRODUKT AUSWÄHLEN		Für zusätzliche Programmierungen lesen Sie das Produkt-Setup oben. Um das Programm zu verlassen, drücken Sie zweimal die Taste BEENDEN/SCANNEN bei AUS.

Um Zugang zur Menüblende zu erhalten, lösen Sie die Befestigungsschrauben der Blende. Untere Blende: entfernen Sie die Blende an der Rückseite der Steuerung. Sobald die Menüblende aktualisiert wurde, setzen Sie diesen wieder ein und gehen dazu in der umgekehrten Reihenfolge vor. Um ein Produkt von einer Taste zu entfernen, stellen Sie die Frittierzeit auf 0:00 und drücken dann BEENDEN/SCANNEN.

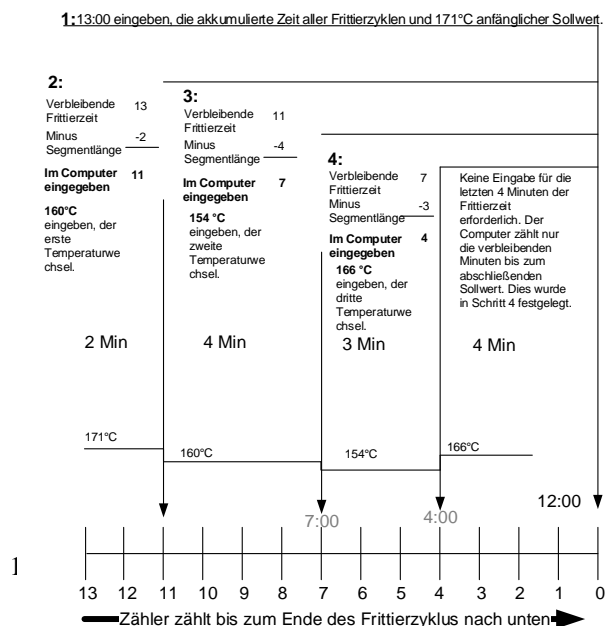
1.7 Mehrere Sollwerte (segmentiert) Frittierübersicht

Bei Auswahl des segmentierten Frittiermodus kann das Produkt bei mehreren Frittiertemperaturen frittiert werden, wobei sich die Temperaturen an den vom Benutzer programmierbaren Punkten im Frittierzyklus ändern.

Bei der Programmierung des segmentierten Frittierens sollten Sie an den gesamten Frittierzyklus denken, der vom Zähler herunter gezählt wird. Der Frittierzyklus beginnt der vollen Zeit, d. h. 13 Minuten und endet, wenn der Zähler beim Zählen nach unten Null erreicht. Die gewünschten Temperaturänderungen werden eingegeben und hängen von der verbleibenden Frittierzeit ab.

Die Zeiteingaben für Temperaturänderungen gelten für die im Frittierzyklus verbleibende Zeit, nicht für die verstrichene Zeit. Die Grafik unten zeigt einen 13 Minuten dauernden Frittierzyklus. Es wäre gut, eine ähnliche Tabelle mit Zeit/Temperaturänderungen zu erstellen, bevor der Programmierprozess beginnt.

- In Schritt 1 werden die gesamte Frittierzeit und der anfängliche Sollwert eingestellt.
- In Schritt 2 werden die Dauer des ersten Frittiersegments mit 2 Minuten und der Sollwert der ersten Temperaturänderung eingestellt.
- In Schritt 3 werden die Dauer des zweiten Frittiersegments mit 4 Minuten und der Sollwert der zweiten



Temperaturänderung eingestellt.

- In Schritt 4 werden die Dauer des dritten Frittiersegments mit 3 Minuten und der Sollwert der dritten Temperaturänderung eingestellt.

Die vier verbleibenden Minuten der Frittierzeit verstreichen bei Erreichen der Endtemperatur. Für die letzten Minuten ist keine Eingabe notwendig.

1.8 Hauptmenü: Produkt-Setup (Frittieren mit mehreren Sollwerten (Segmentiert))

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFO-MODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKTAUSWAHL wechselt.
PRODUKTAUSWAHL		Drücken Sie ✓.
PRODUKT-SETUP	CODE EINGEBEN	1650 eingeben.
PRODUKT AUSWÄHLEN		Gewünschte Produkttaste drücken.
LANGER NAME	Produktname oder Tastennummer	Produktname mit Buchstabentasten eingeben. Cursor vorrücken mit ▲▼. Drücken Sie ►, um zum nächsten Einrichtungsmerkmal eines Produkts vorzurücken.
KURZNAME	Abgekürzter Produktname oder Tastennummer	Eingabe über Buchstabentasten eines abgekürzten Produktnamens bestehend aus 4 Zeichen, so dass sich die Frittierzeit ändert. Drücken Sie ►.
FRITTIERMODUS	EINZELNER SOLLWERT	Drücken Sie ►. Wenn mehrere Sollwerte oder segmentiertes Frittieren gewünscht sind, drücken Sie ▼ Mehrere Sollwerte (Segmentiert) und beachten Sie die Anweisungen im nächsten Kapitel. (Die Standardeinstellung ist EINZELNER SOLLWERT)
1 ZEIT	0:00 oder zuvor eingeegebene Zeit	Geben Sie die gesamte Frittierzeit für die segmentierte Position ein und drücken Sie ►.
1 TEMP	350F oder zuvor eingeegebene Temperatur	Geben Sie die anfängliche Frittier Temperatur ein und drücken Sie ►.
1 EMPFINDLICHKEIT	Nummer	Geben Sie den Empfindlichkeitsgrad von 0 - 9 für das Produkt ein. Drücken Sie ►. Die Standardeinstellung ist 0.
2 ZEIT	0:00 oder zuvor eingeegebene Zeit	Geben Sie die Zeit ein, die nach der ersten Temperaturänderung verbleibt (siehe Seite 1 - 9) und drücken Sie ►.
2 TEMP	0 oder zuvor eingeegebene Temperatur	Geben Sie die erste Temperaturänderung ein und drücken Sie ►.
2 EMPFINDLICHKEIT	0 oder der zuvor eingeegebene Wert	Geben Sie einen flexiblen Wert von 0 - 9 für das Produkt ein und drücken Sie ►. Die Standardeinstellung ist 0.
3 ZEIT	0:00 oder zuvor eingeegebene Zeit	Geben Sie die Zeit ein, die nach der zweiten Temperaturänderung verbleibt und drücken Sie ►.
3 TEMP	0 oder zuvor eingeegebene Temperatur	Geben Sie die Temperatur des zweiten Segments ein und drücken Sie ►.
3 EMPFINDLICHKEIT	0 oder der zuvor eingeegebene Wert	Geben Sie einen flexiblen Wert von 0 - 9 für das Produkt ein und drücken Sie ►. Die Standardeinstellung ist 0.
4 ZEIT	0:00 oder zuvor eingeegebene Zeit	Geben Sie die Zeit ein, die nach der dritten Temperaturänderung verbleibt und drücken Sie ►.
4 TEMP	0 oder zuvor eingeegebene Temperatur	Geben Sie die Temperatur des dritten Segments ein und drücken Sie ►.
4 EMPFINDLICHKEIT	0 oder der zuvor eingeegebene Wert	Geben Sie einen flexiblen Wert von 0 - 9 für das Produkt ein und drücken Sie ►. Die Standardeinstellung ist 0.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
5 ZEIT:	0:00 oder zuvor eingeegebene Zeit	Belassen Sie den Wert bei Null, wenn keine weitere Segmente erforderlich sind und drücken Sie ►. <i>Wenn mehr Segmente notwendig sind, setzen Sie die Programmierung wie oben gezeigt, fort. Es sind maximal fünf erlaubt.</i>
5 TEMP	0 oder zuvor eingeegebene Temperatur	Geben Sie die Temperatur des dritten Segments ein und drücken Sie ►.
5 EMPFINDLICHKEIT	0 oder der zuvor eingeegebene Wert	Geben Sie einen flexiblen Wert von 0 - 9 für das Produkt ein und drücken Sie ►. Die Standardeinstellung ist 0.
1 ALARZZEIT	0:00 oder zuvor eingeegebene Zeit	Zeit für Frittierzyklus mit hörbarem Alarm zum Schütteln eingeben. Drücken Sie ►.
1 ALARNAME	SCHÜTTELN	Drücken Sie ▼▲, um durch die Alarmbezeichnungen zu scrollen (Beispiel Schütteln). Drücken Sie ►.
1 ALARMODUS	AUTO	Drücken Sie ▼▲, um zu scrollen und den automatischen oder manuellen Alarmmodus (Schütteln) zu bestätigen. Drücken Sie ►. Ist standardmäßig auf Automatisch eingestellt.
1 ALARMTON	KURZ	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl der Alarmtöne Schütteln zu scrollen. Drücken Sie ►.
2 SCHÜTTELZEIT	0:00 oder zuvor eingeegebene Zeit	Geben Sie die Zeit für den Frittierzyklus für einen zweiten hörbaren Alarm zum Schütteln ein. Drücken Sie ►.
2 ALARNAME	SCHÜTTELN	Drücken Sie ▼▲, um durch die Alarmbezeichnungen zu scrollen (Beispiel Schütteln). Drücken Sie ►.
2 ALARMODUS	AUTO	Drücken Sie ▼▲, um zu scrollen und den automatischen oder manuellen Alarmmodus (Schütteln) zu bestätigen. Drücken Sie ►. Ist standardmäßig auf Automatisch eingestellt.
2 ALARMTON	KURZ	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl der Alarmtöne Schütteln zu scrollen. Drücken Sie ►.
3 ZEIT:	0:00 oder zuvor eingeegebene Zeit	Geben Sie die Zeit für den dritten hörbaren Alarm zum Schütteln ein. Drücken Sie ►.
3 ALARNAME	SCHÜTTELN	Drücken Sie ▼▲, um durch die Alarmbezeichnungen zu scrollen (Beispiel Schütteln). Drücken Sie ►.
3 ALARMODUS	AUTO	Drücken Sie ▼▲, um zu scrollen und den automatischen oder manuellen Alarmmodus (Schütteln) zu bestätigen. Drücken Sie ►. Ist standardmäßig auf Automatisch eingestellt.
3 ALARMTON	KURZ	Drücken Sie ▼▲, um zur Auswahl der Alarmtöne zu scrollen. Drücken Sie ►.
FILTERAUFFORDERUNG	0 oder die zuvor eingeegebene Ziffer.	Geben Sie die Anzahl der Frittierzyklen ein, bevor eine Filteraufforderung erscheint und drücken Sie ►.
INSTANT ON	0	Dies ist die Zeit in Sekunden, welche die Frittiermaschine für das 100%ige Aufheizen benötigt, nachdem die Produkttaste gedrückt wurde und bevor die Steuerung die Temperatur anpasst. Geben Sie den Wert ein und drücken Sie ►. Die Standardeinstellung ist 0.
HALTEZEIT	0 oder zuvor eingeegebene	Zeit eingeben, um das Produkt zu halten, bevor es

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
	Zeit.	entsorgt wird. Drücken Sie ►.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die Taste ✓, um die Änderungen zu speichern.
PRODUKT AUSWÄHLEN		Für zusätzliche Programmierungen lesen Sie das Produkt-Setup oben. Um das Programm zu verlassen, drücken Sie zweimal die Taste BEENDEN/SCANNEN bei AUS.

Um Zugang zur Menüblende zu erhalten, lösen Sie die Befestigungsschrauben der Blende. Untere Blende: entfernen Sie die Blende an der Rückseite der Steuerung. Sobald die Menüblende aktualisiert wurde, setzen Sie diesen wieder ein und gehen dazu in der umgekehrten Reihenfolge vor. Um ein Produkt von einer Taste zu entfernen, stellen Sie die Frittierzeit auf 0:00 und drücken dann BEENDEN/SCANNEN.

1.9 Filtermenü

Die FilterQuick™-Steuerung besitzt die folgenden Filterungsmenüoptionen: Filter, Reinigen und Filtern, OQS (falls installiert), Entsorgen (SDU oder alternativer Behälter / man. Beckenfüllung aus JIB, in Vorrat oder vorne entsorgen / man. Beckenfüllung aus JIB, in Vorrat entsorgen / aus Vorrat füllen), in Wanne ablassen, Reinigen (Heiß [Auskochen] oder Kalt [Kaltreinigung]) (in SDU oder alternativen Behälter entsorgen / man. Beckenfüllung aus JIB, in Vorrat oder vorne entsorgen / man. Beckenfüllung aus JIB, in Vorrat entsorgen / aus Vorrat füllen), aus Wanne füllen, Wanne entleeren (nur vorne oder Vorrat) und Becken aus Vorrat füllen (nur Vorrat). Alle Optionen sind zugänglich, wenn die Filtertaste gedrückt und gedrückt gehalten wird, bis auf dem Display das Filtermenü erscheint. Falls die Temperatur der Frittiermaschine unter 150°C liegt, zeigt die Steuerung „WARTET AUF FILTER“ an „FILTER IST BESCHAEFTIGT“. Die Steuerung muss eingeschaltet sein und bei oder über 150°C liegen, um die Funktion FILTER, REINIGEN

UND FILTERN oder POLIEREN durchzuführen. Bevor ein Filtervorgang gestartet werden kann, müssen alle Mitteilungen auf sämtlichen Steuerungen bestätigt oder gelöscht werden. **HINWEIS: Einige Funktionen sind nur verfügbar, wenn die Steuerung eingeschaltet ist, während andere nur bei ausgeschalteter Steuerung zur Verfügung stehen. Einige sind unabhängig davon verfügbar, ob die Steuerung ein- oder ausgeschaltet ist. Siehe Menübaum auf Seite 1-2.**

Aufruf des Filtermenümodus

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
BEREIT	BEREIT	Drücken Sie die Taste FILTER, bis FILTERMENÜ drei Sekunden lang angezeigt wird, um auf FILTER zu wechseln.
FILTER		Drücken Sie ►, um zu Reinigen und Filtern, OQS (falls installiert), Entsorgen, in Wanne ablassen, Becken aus Wanne füllen, Becken aus Vorrat füllen (nur Vorrat), Wanne entleeren (nur vorne oder Vorrat), Reinigen oder Beenden zu scrollen. Während das gewünschte Element angezeigt wird, ✓ drücken. Befolgen Sie die Anleitungen auf den nachstehenden Seiten, um durch die Modi zu navigieren. Wenn die Filterwanne nicht komplett sitzt, zeigt der Steuerung WANNE EINSETZEN an. Sobald die Filterwanne vollständig in ihre Position gedrückt ist und die MIB-Platine ein „A“ anzeigt, wird die Filterfunktion fortgesetzt.


1.9.1 FILTER

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
FILTER		Die Taste FILTER gedrückt halten, bis FILTER angezeigt wird.
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
FILTER		Die Taste ✓ drücken.
JETZT FILTERN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um die Filterung zu überspringen und zum vorherigen Status zurückzukehren. Falls die Filteraufforderung von der Steuerung initiiert wurde, wird sie erneut angezeigt, sobald die Zählung der Frittiervorgänge einen Bruchteil des Filterungswerts erreicht hat. Falls bei einer von der Steuerung ausgelösten Filteraufforderung (NEIN) ausgewählt wird und die Filtersperre aktiviert ist, wird FILT-VERZ angezeigt. Wenn Sie bei Anzeige von FILT-VERZ die Bestätigungstaste während > 3 Sekunden gedrückt halten, wird eine Filteraufforderung erzeugt. Falls die Steuerung während der

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
		Aufforderung „Jetzt filtern“ oder der Anzeige FILT-VERZ ausgeschaltet wird, erscheinen diese Nachrichten erneut, sobald die Steuerung mit der Betriebstaste wieder eingeschaltet wird. Bei aktivierter Filtersperre muss eine Filterung bei der nächsten Aufforderung durchgeführt werden.
BECKEN ABSCHOEPFEN oder FETT ZU NIE.	BESTAETIGEN oder Anzeige FETT ZU NIE	Becken abschöpfen und Pfeil unter BESTAETIGEN drücken. Wenn der Fettstand zu niedrig ist, zeigt die Steuerung „FETT ZU NIE“ an. Das Becken füllen und einen der Pfeile unter BESTAETIGEN drücken.
FILTERN STARTEN		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich. Wenn der Ablass verstopft ist, verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
SPÜLEN		Nicht erforderlich.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich.
----- oder TEMP NIED im Wechsel mit der Temperatur.	----- oder TEMP NIED im Wechsel mit der Temperatur.	Die Frittiermaschine beginnt, sich zurück auf den Sollwert zu erhitzen. Sobald der Sollwert wieder erreicht ist, erscheint auf der Steuerung BEREIT.

1.9.2 Reinigen und Filtern

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 11.		
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
REINIGEN UND FILTERN		Drücken Sie ✓.
JETZT REINIGEN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Vorgang abubrechen und zum vorherigen Status zurückzukehren. Falls bei einer zeitlich geplanten Reinigung (NEIN) ausgewählt wird und die Filtersperre aktiviert ist, wird die Filteraufforderung FILT-VERZ angezeigt. Wenn Sie bei Anzeige von FILT-VERZ die Bestätigungstaste während > 3 Sekunden gedrückt halten, wird eine Filteraufforderung erzeugt. Falls die Steuerung während der Aufforderung „Jetzt reinigen“ oder der Anzeige FILT-VERZ ausgeschaltet wird, erscheinen diese Nachrichten erneut, sobald die Steuerung mit der Betriebstaste wieder eingeschaltet wird. Bei aktivierter Filtersperre muss eine Reinigung und Filterung bei der nächsten Aufforderung durchgeführt werden.
BECKEN ABSCHOEPFEN		Becken abschöpfen.
FILTERN STARTEN		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich. Wenn der Ablass verstopft ist, verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
FETTSENSOR REINIGEN	BESTAETIGEN	(Nur Gas) Reinigen Sie den Fettsensor mit einem kratzfreien Pad und drücken Sie den Pfeil unter BESTAETIGEN.
SPÜLEN		Bürste und heißes Öl verwenden, um Krümel und Rückstände von den Frittierwannenwänden und der Schaumdeck abzuwaschen. Zur Entfernung von Rückständen keinen Scheuerschwamm verwenden. Die Oberfläche der Frittierwanne ist heiß. Thermohandschuhe verwenden und mit äußerster Vorsicht vorgehen.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
BECKEN VOLLSTÄNDIG GESCHUEVERT?	BESTAETIGEN	Reinigen Sie die Wanne mit einer Bürste. Reinigen Sie das Sediment aus der ganzen AIF und ATO-Sensoren mit einem Schraubendreher oder einem ähnlichen Gegenstand, jede Sediment aus um die Sensoren zu entfernen. Pfeil unter BESTAETIGEN drücken um fortzufahren, wenn complete. 
POLIERVORGANG LAEUFT	5:00 ZEITGEBER	Nicht erforderlich. Das Öl fließt von der Filterwanne in den Frittierpfund und 5 Minuten zurück in den Filterwanne.
ABLASSVENTIL SCHLIESST	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich.
BECKEN GEFUELLT?	JA/NEIN	(JA) drücken, falls das Becken gefüllt ist. (NEIN) drücken, um den Füllvorgang fortzusetzen.
AUS	AUS	

1.9.2.1 OQS (Ölqualitätssensor) siehe Kapitel 3

1.9.3 Entsorgen (an SDU oder alternativen Behälter / manuelle Beckenfüllung von JIB)

Zum sicheren und praktischen Ablassen und Entsorgen von verbrauchtem Öl oder Frittierfett empfiehlt Frymaster die Verwendung der Fettsorgungseinheit (SDU). Die SDU ist von Ihrer örtlichen Vertriebsgesellschaft erhältlich.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 11. GEFAHR: Beim Entleeren von Fett einen geeigneten METALL-Behälter benutzen, der ein Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (4 gal) hat, da andernfalls heißes Fett ausfließen und Verletzungen verursachen könnte.		
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
ENTSORGEN		Drücken Sie ✓.
JETZT ENTSORGEN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Vorgang abubrechen und zum vorherigen Status zurückzukehren.
FILTERWANNE ENTFERNEN		Die Filterwanne entfernen.
ENTSORGUNGSEINHEIT UNTERSTELLEN	BESTAETIGEN	Fettsorgungseinheit (SDU) oder METALLWANNE mit einem Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (4 gal) unter den Ablauf stellen und Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
ENTSORG START		Taste mit blinkender LED drücken.
ENTSORGUNG LAEUFT		Nicht erforderlich. Wenn der Ablass verstopft ist, verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
BECK. LEER + SAUBER?	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
ENTSORGUNGSEINHEIT ENTFERNEN	BESTAETIGEN	Entfernen Sie die Entsorgungseinheit und drücken Sie den Pfeil unter BESTAETIGEN.
FILTERWANNE EINSETZEN		Die Filterwanne einsetzen.
BECKEN FÜLLEN	BESTAETIGEN	Befüllen Sie das Becken manuell mit frischem Fett und drücken Sie die Pfeiltaste unter BESTAETIGEN, sobald es voll ist.
AUS	AUS	

1.9.4 Entsorgen (an Vorrat oder vorne / Becken manuell aus JIB füllen)

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 11.		
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
ENTSORGEN		Drücken Sie ✓.
JETZT ENTSORGEN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Vorgang abubrechen und zum vorherigen Status zurückzukehren.
TANK VOLL	BESTÄTIGEN	Falls der Abfalltank voll ist, wird diese Nachricht angezeigt. Drücken Sie die Taste zur BESTÄTIGUNG und rufen Sie den Altfett-Entsorgungsdienst an. Die Steuerung zeigt AUS an.
ENTSORG START		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich. Wenn der Ablass verstopft ist, verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
BECK. LEER + SAUBER?	BESTÄTIGEN	Pfeil unter BESTÄTIGEN drücken.
ENTSORGUNGSVENTIL OEFFNEN		Ziehen Sie den Entsorgungsriff. (Anmerkung: Bei Verwendung der Entsorgung vorne muss sichergestellt sein, dass der Handlesekopf mit dem Schnellkupplungsanschluss verbunden ist. Schalter nach dem Ziehen des Entsorgungsriffs gedrückt halten, um das Fett zu entsorgen.)
ENTSORGUNG LÄUFT	04:00 Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich.
FILTERWANNE ENTFERNEN		Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Filterwanne aus dem Schrank.
WANNE LEER?	JA/NEIN	Vergewissern Sie sich, dass die Wanne leer ist und drücken Sie (JA), andernfalls drücken Sie (NEIN) und achten auf die Aufforderungen (Rückkehr zu ENTSORGUNG LÄUFT).
FILTERWANNE EINSETZEN		Die Wanne einsetzen.
ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN		Schieben Sie den Entsorgungsriff hinein. (Anmerkung: Bei Verwendung der Entsorgung vorne muss der Handlesekopf getrennt werden.)
BECKEN FUELLEN?	BESTÄTIGEN	Befüllen Sie das Becken manuell mit frischem Fett und drücken Sie die Pfeiltaste unter BESTÄTIGEN, sobald es voll ist.
AUS	AUS	

1.9.5 Entsorgen (an Vorrat entsorgen / Becken aus Vorrat füllen)

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 11.		
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
ENTSORGEN		Drücken Sie ✓.
JETZT ENTSORGEN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Vorgang

Linkes Display		Rechtes Display	Aktion
			abzurechnen und zum vorherigen Status zurückzukehren.
TANK VOLL	BESTAETIGEN		Falls der Abfalltank voll ist, wird diese Nachricht angezeigt. Drücken Sie die Taste zur BESTÄTIGUNG und rufen Sie den Altfett-Entsorgungsdienst an. Die Steuerung zeigt AUS an.
ENTSORG START			Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN			Nicht erforderlich. Wenn der Ablass verstopft ist, verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
BECK. LEER + SAUBER?	BESTAETIGEN		Pfeil unter BESTAETIGEN drücken, wenn das Becken leer ist.
ENTSORGUNGSVENTIL OEFFNEN			Ziehen Sie den Entsorgungsriff. (Anmerkung: Bei Verwendung der Entsorgung vorne muss sichergestellt sein, dass der Handlesekopf mit dem Schnellkupplungsanschluss verbunden ist. Schalter nach dem Ziehen des Entsorgungsriffs gedrückt halten, um das Fett zu entsorgen.)
ENTSORGUNG LAEUFT	04:00 Zähler zählt nach unten		Nichts erforderlich, während das Fett entsorgt wird und der Zähler nach unten zählt.
FILTERWANNE ENTFERNEN			Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Filterwanne aus dem Schrank.
WANNE LEER?	JA/NEIN		Vergewissern Sie sich, dass die Wanne leer ist und drücken Sie (JA), andernfalls drücken Sie (NEIN) und folgen den Aufforderungen (Rückkehr zu ENTSORGUNG LAEUFT).
FILTERWANNE EINSETZEN			Die Wanne einsetzen.
ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN			Schieben Sie den Entsorgungsriff hinein. (Anmerkung: Bei Verwendung der Entsorgung vorne muss der Handlesekopf getrennt werden.)
BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?	JA/NEIN		Den Pfeil (JA) drücken, um Becken zu füllen, oder den Pfeil (NEIN) drücken, um zu AUS zu wechseln.
ZUM FUELLEN JA GEDRUECKT HALTEN	JA		Zum Füllen den Pfeil (JA) gedrückt halten.
FUELLVORGANG LAEUFT			Wird während der Beckenfüllung angezeigt.
FUELLEN FORTSETZEN?	JA/NEIN		Den Pfeil (NEIN) drücken, wenn das Becken voll ist. Anderenfalls den Pfeil (JA) drücken, um mit der Füllung fortzufahren.
AUS	AUS		

1.9.6 In Wanne ablassen

Linkes Display		Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 11.			
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)		Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
IN WANNE ABLASSEN			Drücken Sie ✓.
IN WANNE	JA/NEIN		Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
ABLASSEN?		(NEIN) drücken, um den Vorgang abubrechen und zum vorherigen Status zurückzukehren.
ABLASSVENTIL ÖFFNEN		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Wird während des Ablassens angezeigt. Wenn der Ablass verstopft ist, verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
BECKEN LEER?	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN?	JA/NEIN	(JA) drücken, um das Becken aus der Ablasswanne zu füllen. (NEIN) drücken, um zu AUS zu wechseln.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich.
IST DAS BECKEN VOLL?	JA/NEIN	(JA) drücken, falls das Becken voll ist. Andernfalls (NEIN) drücken und den Aufforderungen folgen (kehrt während weiteren 45 Sekunden zu FUELLVORGANG LAEUFT zurück). Falls das Becken nach zwei Versuchen nicht gefüllt ist, zur nächsten Zeile wechseln.
FILTERWANNE ENTFERNEN		Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Filterwanne aus dem Schrank.
WANNE LEER?	JA/NEIN	Vergewissern Sie sich, dass die Wanne leer ist, drücken Sie den Pfeil (JA) und wechseln Sie zur nächsten Zeile. Andernfalls drücken Sie den Pfeil (NEIN) und folgen den Aufforderungen zum FILTERPAD WECHSELN.
FILTERWANNE EINSETZEN		Die Wanne einsetzen.
AUS	AUS	

1.9.7 Becken aus Wanne füllen

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 11. ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Fett die ungefähr die Betriebstemperatur erreicht hat, um eine Beschädigung der Pumpe zu verhindern.		
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN		Drücken Sie ✓.
BECK AUS WANNE FUELL?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Vorgang abubrechen und zu AUS zurückzukehren.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich.
IST DAS BECKEN VOLL?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, falls das Becken voll ist. Andernfalls den Pfeil (NEIN) drücken und den Aufforderungen folgen (kehrt zu FUELLVORGANG LAEUFT zurück).
AUS	AUS	

1.9.8 Becken aus Vorrat füllen (Nur Vorrat)

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 11.		
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
BECKEN AUS VORRAT FUELLEN		Drücken Sie ✓.
BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Vorgang abubrechen und zu AUS zurückzukehren.
ZUM FUELLEN JA GEDRUECKT HALTEN	JA	Zum Füllen den Pfeil (JA) gedrückt halten.
FUELLVORGANG LAEUFT		Wird während der Beckenfüllung angezeigt.
FUELLEN FORTSETZEN?	JA/NEIN	Sobald die Taste während des Füllvorgangs losgelassen wird, erscheint diese Nachricht. Den Pfeil (NEIN) drücken, wenn das Becken voll ist. Anderenfalls den Pfeil (JA) drücken, um mit der Füllung fortzufahren.
AUS	AUS	

1.9.9 Wanne entleeren (nur Vorrat)

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 11.		
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
WANNE ENTLEREN		Drücken Sie ✓.
WANNE ENTLEREN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Vorgang abubrechen und zum vorherigen Status zurückzukehren.
TANK VOLL	BESTÄTIGEN	Falls der Abfalltank voll ist, wird diese Nachricht angezeigt. Drücken Sie die Taste zur BESTÄTIGUNG und rufen Sie den Altfett-Entsorgungsdienst an. Die Steuerung zeigt AUS an.
ENTSORGUNGSVENTIL OEFFNEN		Ziehen Sie den Entsorgunggriff.
ENTSORGUNG LAEUFT		Nichts erforderlich, während das Fett entsorgt wird.
FILTERWANNE ENTFERNEN		Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Filterwanne aus dem Schrank.
WANNE LEER?	JA/NEIN	Vergewissern Sie sich, dass die Wanne leer ist und drücken Sie (JA), andernfalls drücken Sie (NEIN) und folgen den Aufforderungen (Rückkehr zu ENTSORGUNG LAEUFT).
FILTERWANNE EINSETZEN		Die Wanne einsetzen.
ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN		Schieben Sie den Entsorgunggriff hinein.
AUS	AUS	

1.9.10 Reinigen (Heiß [Auskochen] oder Kalt [Kaltreinigung (Einweichen)]) (Entsorgen an SDU oder alternativen Behälter / manuelle Beckenfüllung von JIB)

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 11. ACHTUNG: Stellen Sie vor Beginn einer Reinigung (Heiß- [Auskochen] oder Kaltreinigung [kaltes Einweichen]) sicher, dass angrenzende Becken, die Fett enthalten, ausgeschaltet und abgedeckt sind, um Verletzungen zu vermeiden.		
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
REINIGEN		Drücken Sie ✓.
JETZT AUSKOCHEN? oder JETZT KALTREIN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Vorgang abzubrechen und zu AUS zurückzukehren.
FETT ENTFERNT?	JA/NEIN	Pfeil (JA) drücken und zu „LOESUNG IM BECKEN?“ wechseln. Den Pfeil (NEIN) drücken, um mit der nächsten Zeile fortzufahren.
FILTERWANNE ENTFERNEN		Entfernen Sie die Filterwanne und drücken Sie den Pfeil unter BESTAETIGEN.
ENTSORGUNGSEINHEIT UNTERSTELLEN	BESTAETIGEN	Fettentsorgungseinheit (SDU) oder METALLWANNE mit einem Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern unter den Ablauf stellen und Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
ENTSORG START		Taste mit blinkender LED drücken.
ENTSORGUNG LAEUFT		Wenn der Ablass verstopft ist, verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
BECK. LEER + SAUBER?	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
ENTSORGUNGSEINHEIT ENTFERNEN	BESTAETIGEN	Entfernen Sie die Entsorgungseinheit und drücken Sie den Pfeil unter BESTAETIGEN.
BEFINDET SICH LÖSUNG IN DER WANNE?	BESTAETIGEN	Vergewissern Sie sich, ob Lösung in der Wanne ist und drücken Sie den Pfeil unter BESTAETIGEN.
AUSKOCHEN oder KALTREINI	30:00 Zähler zählt nach unten	Der Zähler startet. Im Falle einer Heißreinigung wird das Becken auf 91°C erhitzt.
AUSKOCHEN BEENDET oder KALTREIN FERTIG	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken, um den Alarm aufzuheben.
ENTSORGUNGSWANNE UNTERSTELLEN	BESTAETIGEN	Eine Entsorgungswanne mit einem Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern unter den Ablauf stellen und Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
ABLASSVENTIL ÖFFNEN		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich.
LOESUNG ENTFERNT?	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
SPUELN FERTIG?	BESTAETIGEN	Becken mit Wasser ausspülen und den Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
BECKEN UND WANNE TROCKEN?	BESTAETIGEN	Sicherstellen, dass das Becken und die Filterwanne vollständig trocken sind und den Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
ENTSORGUNGSWANNE ENTFERNEN	BESTAETIGEN	Entsorgungswanne entfernen und den Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
FILTERWANNE EINSETZEN		Die Filterwanne einsetzen.
BECKEN FÜLLEN	BESTAETIGEN	Befüllen Sie das Becken mit frischem Fett und drücken Sie die Pfeiltaste unter BESTAETIGEN, sobald es voll ist.
AUS	AUS	

1.9.11 Reinigen (Heiß [Auskochen] oder Kalt [Kaltreinigung (Einweichen)]) (Entsorgen an Vorrat / manuelle Beckenfüllung von JIB)

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 11. ACHTUNG: Stellen Sie vor Beginn einer Reinigung (Heiß- [Auskochen] oder Kaltreinigung [kaltes Einweichen]) sicher, dass angrenzende Becken, die Fett enthalten, ausgeschaltet und abgedeckt sind, um Verletzungen zu vermeiden.		
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
REINIGEN		Drücken Sie ✓.
JETZT AUSKOCHEN? oder JETZT KALTREIN? KALTREIN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Vorgang abzubrechen und zu AUS zurückzukehren.
TANK VOLL	BESTAETIGEN	Falls der Abfalltank voll ist, wird diese Nachricht angezeigt. Drücken Sie die Taste zur BESTÄTIGUNG und rufen Sie den Altfett-Entsorgungsdienst an. Die Steuerung zeigt AUS an.
FETT ENTFERNT?	JA/NEIN	Pfeil (JA) drücken und zu „LOESUNG IM BECKEN?“ wechseln. Den Pfeil (NEIN) drücken, um mit der Aufforderung „ENTSORG START“ fortzufahren.
ENTSORG START		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich. Wenn der Ablass verstopft ist, verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
BECK. LEER + SAUBER?	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken, wenn das Becken leer ist.
ENTSORGUNGSVENTIL OEFFNEN		Ziehen Sie den Entsorgungsriff. (Anmerkung: Bei Verwendung der Entsorgung vorne muss sichergestellt sein, dass der Handlesekopf mit dem Schnellkupplungsanschluss verbunden ist. Schalter nach dem Ziehen des Entsorgungsriffs gedrückt halten, um das Fett zu entsorgen.)
ENTSORGUNG LAEUFT	04:00 Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich.
FILTERWANNE ENTFERNEN		Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Filterwanne aus dem Schrank.
WANNE LEER?	JA/NEIN	Vergewissern Sie sich, dass die Wanne leer ist und drücken Sie (JA), andernfalls drücken Sie (NEIN) und folgen den Aufforderungen (Rückkehr zu ENTSORGUNG LAEUFT).
FILTERWANNE EINSETZEN		Die Wanne einsetzen.
ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN		Schieben Sie den Entsorgungsriff hinein.
BEFINDET SICH	BESTAETIGEN	Vergewissern Sie sich, ob Lösung in der Wanne ist und

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
LÖSUNG IN DER WANNE?		drücken Sie den Pfeil unter BESTAETIGEN.
AUSKOCHEN oder KALTREINI	30:00 Zähler zählt nach unten	Der Zähler startet. Im Falle einer Heißreinigung wird das Becken auf 91°C (195°F) erhitzt.
AUSKOCHEN BEENDET oder KALTREIN FERTIG	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken, um den Alarm aufzuheben.
FILTERWANNE ENTFERNEN		Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Filterwanne aus dem Schrank.
ENTSORGUNGSWANNE UNTERSTELLEN	BESTAETIGEN	Eine Entsorgungswanne mit einem Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (4 gal) unter den Ablauf stellen und Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
ABLASSVENTIL OEFFN		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich.
LOESUNG ENTFERNT?	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
SPUELEN FERTIG?	BESTAETIGEN	Becken mit Wasser ausspülen und den Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
BECKEN UND WANNE TROCKEN?	BESTAETIGEN	Sicherstellen, dass das Becken und die Filterwanne vollständig trocken sind und den Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
ENTSORGUNGSWANNE ENTFERNEN	BESTAETIGEN	Entsorgungswanne entfernen und den Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
FILTERWANNE EINSETZEN		Die Filterwanne einsetzen.
BECKEN FÜLLEN	BESTAETIGEN	Befüllen Sie das Becken mit frischem Fett und drücken Sie die Pfeiltaste unter BESTAETIGEN, sobald es voll ist.
AUS	AUS	

1.9.12 Reinigen (Heiß [Auskochen] oder Kalt [Kaltreinigung (Einweichen)]) (Entsorgen an Vorrat oder vorne /Becken aus Vorrat füllen)

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filtermenümodus auf Seite 1 - 11. ACHTUNG: Stellen Sie vor Beginn einer Reinigung (Heiß- [Auskochen] oder Kaltreinigung [kaltes Einweichen]) sicher, dass angrenzende Becken, die Fett enthalten, ausgeschaltet und abgedeckt sind, um Verletzungen zu vermeiden.		
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
REINIGEN		Drücken Sie ✓.
JETZT AUSKOCHEN? oder JETZT KALTREIN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Vorgang abzubrechen und zu AUS zurückzukehren.
TANK VOLL	BESTAETIGEN	Falls der Abfalltank voll ist, wird diese Nachricht angezeigt. Drücken Sie die Taste zur BESTÄTIGUNG und rufen Sie den Altfett-Entsorgungsdienst an. Die Steuerung zeigt AUS an.
FETT ENTFERNT?	JA/NEIN	Pfeil (JA) drücken und zu „LOESUNG IM BECKEN?“ wechseln. Den Pfeil (NEIN) drücken, um mit ENTSORG START fortzufahren.
ENTSORG START		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich. Wenn der Ablass verstopft ist,

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
		verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
BECK. LEER + SAUBER?	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken, wenn das Becken leer ist.
ENTSORGUNGSVENTIL OEFFNEN		Ziehen Sie den Entsorgungsgriff. (Anmerkung: Bei Verwendung der Entsorgung vorne muss sichergestellt sein, dass der Handlesekopf mit dem Schnellkupplungsanschluss verbunden ist. Schalter nach dem Ziehen des Entsorgungsgriffs gedrückt halten, um das Fett zu entsorgen.)
ENTSORGUNG LAEUFT	04:00 Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich.
FILTERWANNE ENTFERNEN		Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Filterwanne aus dem Schrank.
WANNE LEER?	JA/NEIN	Vergewissern Sie sich, dass die Wanne leer ist und drücken Sie (JA), andernfalls drücken Sie (NEIN) und achten auf die Aufforderungen (Rückkehr zu ENTSORGUNG LAEUFT).
FILTERWANNE EINSETZEN		Die Wanne einsetzen.
ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN		Schieben Sie den Entsorgungsgriff hinein.
BEFINDET SICH LÖSUNG IN DER WANNE?	BESTAETIGEN	Vergewissern Sie sich, ob Lösung in der Wanne ist und drücken Sie den Pfeil unter BESTAETIGEN.
AUSKOCHEN oder KALTREINI	30:00 Zähler zählt nach unten	Der Zähler startet. Im Falle einer Heißreinigung wird das Becken auf 91°C (195°F) erhitzt.
AUSKOCHEN BEENDET oder KALTREIN FERTIG	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken, um den Alarm aufzuheben.
FILTERWANNE ENTFERNEN		Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie die Filterwanne aus dem Schrank.
ENTSORGUNGSWANNE UNTERSTELLEN	BESTAETIGEN	Eine Entsorgungswanne mit einem Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (4 gal) unter den Ablauf stellen und Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
ABLASSVENTIL OEFFN		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich.
LOESUNG ENTFERNT?	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
SPUELEN FERTIG?	BESTAETIGEN	Becken mit Wasser ausspülen und den Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
BECKEN UND WANNE TROCKEN?	BESTAETIGEN	Sicherstellen, dass das Becken und die Filterwanne vollständig trocken sind und den Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
ENTSORGUNGSWANNE ENTFERNEN	BESTAETIGEN	Entsorgungswanne entfernen und den Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
FILTERWANNE EINSETZEN		Die Filterwanne einsetzen.
BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um Becken zu füllen, oder den Pfeil (NEIN) drücken, um zu AUS zu wechseln.
ZUM FUELLEN JA GEDRUECKT HALTEN	JA	Zum Füllen (JA) gedrückt halten.
FUELLVORGANG LAEUFT		Wird während der Beckenfüllung angezeigt.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
FUELLEN FORTSETZEN?	JA/NEIN	Den Pfeil (NEIN) drücken, wenn das Becken voll ist. Anderenfalls den Pfeil (JA) drücken, um mit der Füllung fortzufahren.
RUS	RUS	

1.10 Polieren

Die FilterQuick™-Steuerung zeigt mehrere Aufforderungen an, wenn ein Polierfilterzyklus läuft. Um das Polieren zu starten, halten Sie die Pfeile ◀▶ gleichzeitig gedrückt, sobald die Steuerung BEREIT anzeigt. Die Schritte sind unten detailliert angegeben. Die Meldung „AUF POLIEREN WIRD GEWARTET“ erscheint eventuell, bis das Signal eingeht, dass das Becken bereit ist und der Polierzyklus beginnen kann.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil unter der Seite zur Filterung drücken.
JETZT POLIEREN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Poliervorgang zu überspringen und zum vorherigen Status zurückzukehren. POL-VERZ wird angezeigt. Durch gleichzeitiges Drücken der Pfeile ◀▶, wenn die Steuerung POL-VERZ anzeigt, wird ein Poliervorgang veranlasst. Wenn die Steuerung während der Aufforderung „Jetzt Polieren“ ausgeschaltet ist, wird die Aufforderung „Polieren“ angezeigt. Bei Auswahl von „Nein“ erscheint die Polieraufforderung, sobald die Steuerung mit der Betriebstaste wieder eingeschaltet wird. Falls die Steuerung während der Anzeige POL-VERZ ausgeschaltet wird, erscheint die Polieraufforderung, sobald die Steuerung mit der Betriebstaste wieder eingeschaltet wird. Bei aktivierter Poliersperre muss ein Poliervorgang bei der nächsten Aufforderung durchgeführt werden.
BECKEN ABSCHOEPPEN oder FETT ZU NIE.	BESTAETIGEN oder Anzeige FETT ZU NIE	Becken abschöpfen und Pfeil unter BESTAETIGEN drücken. Wenn der Fettstand zu niedrig ist, zeigt die Steuerung „FETT ZU NIE“ an. Das Becken füllen und einen der Pfeile unter BESTAETIGEN drücken.
POLIER START		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich.
POLIERVORGANG LAEUFT	15:00 Zähler zählt nach unten	Nicht erforderlich. Das Öl fließt von der Filterwanne in den Frittieropf und 15 Minuten zurück in den Filterwanne. Standard ist 15 Minuten.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich.
----- oder TEMP NIED im Wechsel mit der Temperatur.	----- oder TEMP NIED im Wechsel mit der Temperatur.	Die Frittiermaschine beginnt, sich wieder auf die Temperatur zu erhitzen.

1.11 SCAN-MODUS

Der tägliche Statistikmodus kann verwendet werden, um die aktuelle Statistik zu einem Produkt während des Tages schnell anzusehen. Befolgen Sie die Schritte unten, um die Statistik anzusehen.

Linkes Display	Rechtes Display	Erklärung/Aktion
BEREIT	BEREIT	Drücken Sie die Taste Beenden/Scannen.
PRODUKT AUSWAHLEN		Drücken Sie eine Produkttaste, um die tägliche Statistik zu prüfen.
LANGER NAME	Produktname mit 8 Zeichen	Drücken Sie ►, um zur nächsten Produktstatistik zu gelangen.
KURZNAME	Abgekürzter Produktname mit 4 Zeichen	Drücken Sie ►, um zur nächsten Produktstatistik zu gelangen.
VERBLEIBENDE FRITTIERGÄNGE	NUMMER oder DEAKTIVIERT	Anzahl der verbleibenden Frittiergänge bis zur Filteraufforderung. Drücken Sie ►.
FRITTIERGÄNGE HEUTE	Nummer	Anzahl der heute beendeten Frittiergänge. Drücken Sie ►.
FRITTIERGÄNGE SEIT DER LETZTEN ENTSORGUNG	Nummer	Anzahl der Frittiergänge seit der letzten Entsorgung. Drücken Sie ►.
1 ZEIT	Zeit	Zeit, die für das Frittieren des Produkts programmiert wurde. Drücken Sie ►.
1 TEMPR	Temperatur	Temperatur, die für das Frittieren des Produkts programmiert wurde. Drücken Sie ►.
1 EMPFINDLICHKEIT	Nummer	Der Empfindlichkeitsgrad des Produkts ist für das Frittieren programmiert. Drücken Sie ►.
1 ALARMZEIT *	Schüttelzeit	Die Zeit während des Frittieren, bis ein Produktschüttelalarm ertönt. Drücken Sie ►.
1 ALARMNAME *	SCHÜTTELN. RÜHREN oder NUMMERIERTER ALARM	Dies ist der Name des Alarms. Drücken Sie ►.
1 ALARMMODUS *	AUTO oder MANUELL	Der Alarmmodus, der für das Produkt programmiert wurde. Drücken Sie ►.
1 ALARMTON *	KURZ. MITTEL. LANG. DOPPELT oder LANG/KURZ. KEINER	Der Alarmton zum Schütteln, der für das Produkt programmiert wurde. Drücken Sie ►.
FILTERAUFFORDERUNG	NUMMER	Geben Sie die Anzahl der Frittierzyklen ein, bevor eine Filteraufforderung erscheint. Drücken Sie ►.
INSTANT ON	0	Dies ist die Zeit in Sekunden, die eine Frittiermaschine aufheizt, bevor der Steuerung die Temperatur prüft. HINWEIS: Eine falsche Eingabe führt dazu, dass die Frittieretemperatur überschritten wird und bestimmte Produkte zu stark frittiert werden. Drücken Sie ►.
HALTEZEIT	0:00 oder zuvor eingegebene Zeit	Zeit, um das Produkt zu halten, bevor es entsorgt wird. Drücken Sie ►.
BEENDEN	BEENDEN	Beenden/Scannen zweimal drücken, um das Programm zu verlassen.

* (HINWEIS: Falls keine Alarmzeit programmiert ist, sind diese Felder ausgeblendet.

KAPITEL 2: FILTERQUICK™ FEHLERBEHEBUNG

2.1 Einführung

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für Probleme, die während des Betriebs dieser Frittiermaschinen 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 Beheben eines Problems sollte immer ein Ausschlussverfahren 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 die 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 Frittiermaschine bereit halten, damit sie dem Techniker mitgeteilt werden kann.**

GEFAHR

Heißes Fett verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Frittiermaschine mit heißem Pflanzenöl zu transportieren oder heißes Pflanzenöl 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 einem werksseitig zugelassenen Servicedienst durchgeführt werden.

2.2 Fehlersuche an Frittiermaschinen

2.2.1 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Keine Anzeige auf der Steuerung.	A. Steuereinheit ist nicht eingeschaltet. B. Kein Strom zur Frittiermaschine. C. Steuerung oder andere Komponente ist ausgefallen.	A. Den Controller mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten. B. Sicherstellen, dass die Frittiermaschine angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind. C. FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Frittiermaschine schaltet sich nach der Inbetriebnahme immer wieder ein und aus; auf der Anzeige erscheint SCHMELZCYKL.	Der Frittiermaschine ist im Schmelzzyklusmodus.	Dies ist normal, wenn der Frittiermaschine bei einer Öltemperatur unter 38 °C eingeschaltet wird.
Heizleuchte ist ein und Gebläse läuft, aber Brenner zünden nicht.	Gebläsesicherung auf Schnittstellenkarte oder Zündmodul ist ausgefallen.	Wenden Sie sich an den FAS zwecks Service.
Frittiermaschine heizt nach der Filterung nicht.	Ablassventil ist offen.	Überprüfen, ob das Ablassventil ganz geschlossen ist.
Die Steuerung zeigt HEISS HOCH-1 an.	Die Temperatur des Frittierbeckens beträgt mehr als 210 °C oder in CE-Ländern mehr als 202 °C.	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Die Steuerung zeigt HOTTEMP an.	Die Frittierwannentemperatur liegt mehr als 4 °C über dem Sollwert..	Drücken Sie den Leistungsschalter, um die Frittiermaschine abzuschalten und lassen Sie diese auskühlen, bevor sie erneut eingeschaltet wird. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Die Steuerung zeigt ERHOLUNGSFEHLER / JA an und es ertönt ein Alarm.	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.	Den Fehler beseitigen und den Alarm quittieren, indem die Taste ▲ (JA) gedrückt wird. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Die Steuerung zeigt eine falsche Temperaturskala an (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert.	Zwischen F° und C° wechseln, indem die Taste ✓ gedrückt wird, bis die Produktauswahl erscheint. Drücken Sie ► , um durch den Tech-Modus zu scrollen, und drücken Sie dann ✓ . Geben Sie 1658 ein. Drücken Sie die Taste „Scannen“. Auf der Steuerung erscheint AUS . Die Steuerung einschalten und die Temperatur prüfen. Wenn die gewünschte Maßeinheit nicht angezeigt wird, den Vorgang wiederholen.
Auf der Steuerung erscheint HÖCHSTTEMPERATUR STÖRUNG. STROM ABSCHALTEN.	Obergrenze gestört	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.

<p align="center">Die Steuerung zeigt FEHLER TEMPSONDE an.</p>	<p>Problem mit dem Temperaturmesskreis, einschließlich Fühler oder beschädigter Kabelbaum/Steckverbinder der Steuerung.</p>	<p>Frittiermaschine abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.</p>
---	---	--

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
<p align="center">Steuerung zeigt HEIZVORGANG an STÖRUNG.</p>	<p>Kontaktgeberproblem, Gasventil aus, Steuerung beschädigt, Trafo defekt, Grenzwertregelungsthermostat offen.</p>	<p>Diese Meldung wird beim Einschalten angezeigt, wenn Luft in den Leitungen der Frittiermaschine ist. Prüfen, ob das Gasventil offen ist. Wenn das Problem fortbesteht, die Frittiermaschine abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.</p>
<p align="center">Steuerung zeigt an SERVICE ERFORDERLICH gefolgt von einer Fehlermeldung.</p>	<p>Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann.</p>	<p>Drücken Sie ▼ (NEIN), um den Frittiervorgang fortzusetzen, und rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.</p>
<p align="center">Auf der Steuerung erscheint „IST BECKEN GEFUELLT?“ JA NEIN während eines Frittiervorgangs oder im Standbymodus mit einem Alarm.</p>	<p>A. Aufgrund von Kohleansammlungen am Fettfüllstandsensoren ist ein Fehler aufgetreten. B. CAN-Kommunikationsprobleme, Probleme aufgrund des Ausfalls von Komponenten.</p>	<p>A. Bei der Antwort „Ja“ erscheint die Nachricht IST DER FETTSENSOR SAUBER? BESTAETIGEN, den Fettstandsensoren mit einem Scheuerkissen reinigen und Steuerung aus- und einschalten. B. Falls das Problem weiterhin besteht, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.</p>
<p align="center">Auf der Steuerung erscheint „IST FETTSENSOR SAUBER? BESTAETIGEN während eines Frittiervorgangs oder im Standbymodus mit einem Alarm.</p>	<p>A. Eventuell ist der Fettsensoren mit karamelisierendem Fett bedeckt. B. CAN-Kommunikationsprobleme, Probleme aufgrund des Ausfalls von Komponenten.</p>	<p>A. Den Sensor mit einem Scheuerkissen reinigen. B. Falls das Problem weiterhin besteht, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.</p>

2.2.2 Filtrierprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
<p align="center">Auf der Steuerung erscheint „IST BECKEN GEFUELLT?“ JA NEIN nach einer Filterfunktion.</p>	<p>A. Aufgrund von Kohleansammlungen am Fettfüllstandsensoren ist ein Fehler aufgetreten. Normal nach einigen Filtermenüfunktionen beim Füllvorgang. B. Eventuell ist nicht alles Fett zurückgekehrt. Dies kann an</p>	<p>A. Bei der Antwort „Ja“ erscheint die Nachricht „Fettsensoren reinigen“. Reinigen Sie den Fettsensoren mit einem Scheuerkissen und versuchen Sie es erneut. Drücken Sie ▲ (JA), wenn das Becken voll ist, drücken Sie anderenfalls ▼ (NEIN) und folgen Sie den Aufforderungen. B. Prüfen Sie, dass die wahrscheinlichen Ursachen behoben sind. Folgen Sie den</p>

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
	<p>einem Filterfehler aufgrund von verschmutztem oder verstopftem Filterpapier, einer verstopften Filterpumpe, einer Überhitzung der Filterpumpe, falsch eingebauten Filterwannenkomponenten, abgenutzten oder fehlenden O-Ringen, kaltem Fett oder einem Problem mit einem Betätigungselement liegen.</p>	<p>Aufforderungen, um das Becken aufzufüllen.</p>
<p>REINIGEN. POLIEREN. FILTERN ODER ENTSORGEN startet nicht.</p>	<p>A. Temperatur zu niedrig oder Steuerung zeigt AUS an. B. Meldungen oder Fehler anderer Steuerungen. C. Filterwanne nicht vollständig eingerastet.</p>	<p>A. Sicherstellen, dass die Frittiermaschine vor dem Start 121°C oder den Sollwert erreicht hat; sicherstellen, dass die Steuerung auf EIN steht. B. Meldungen oder Fehler anderer Steuerungen löschen. C. Sicherstellen, dass die Filterwanne in ihrer Position und vollständig in die Frittiermaschine eingerastet ist und dass „A“ auf der MIB-Leiterplatte angezeigt wird.</p>
<p>Die Steuerung zeigt an BITTE WARTEN an FILTERN. FILTER IST BESCHAEFTIGT . REINIGEN UND FILTERN. ENTSORGEN. IN WANNE ABLASSEN. POLIEREN. BECKEN AUS VORRAT FUELLEN. BECK AUS WANNE FUELLEN. AUSKOCHEN. WANNE ENTLEEREN</p>	<p>A. Eine andere Funktion läuft noch. B. MIB hat das Prüfsystem nicht gelöscht. C. Meldungen oder Fehler anderer Steuerungen. D. Filterwanne nicht vollständig eingerastet.</p>	<p>A. Warten bis die vorherige Funktion endet, bevor ein neuer Filterzyklus gestartet wird. B. Eine Minute warten und danach erneut versuchen. C. Meldungen oder Fehler anderer Steuerungen löschen. D. Sicherstellen, dass die Filterwanne in ihrer Position und vollständig in die Frittiermaschine eingerastet ist und dass „A“ auf der MIB-Leiterplatte angezeigt wird.</p>
<p>Auf der Steuerung erscheint „FILTERPAD WECHSELN?“</p>	<p>Es ist ein Filterfehler aufgetreten, der Filterpad ist verstopft, die Aufforderung zum Filterpapierwechsel nach 25 Stunden wurde eingeblendet oder der Filterpapierwechsel wurde bei einer früheren Aufforderung ignoriert.</p>	<p>Drücken Sie auf ▲ (JA), befolgen Sie die Aufforderungen und wechseln Sie das Filterpapier. Sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang aus der Frittiermaschine herausgezogen wurde. Die Aufforderungen FILTERPAD WECHSELN NICHT ignorieren.</p>
<p>Die Steuerung zeigt WANNE EINSETZEN an.</p>	<p>A. Normal beim Wechseln des Filterpapiers..</p>	<p>A. Wanne einsetzen und Taste ▲ (BESTÄTIGEN) drücken.</p>

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMAßNAHME
Die Steuerung zeigt FETT IN ABLAUFWANNE / BESTÄTIGEN an	Das Ablassventil ist offen oder Fett befindet sich in der Ablasswanne.	Drücken Sie ▲ (BESTÄTIGEN) und folgen Sie den Anweisungen für BECKEN AUS ABLASSWANNE FÜLLEN .
Die Steuerung zeigt FILT-VERZ an	Ein Filterzyklus hat sich verzögert.	Dies ist eine normale Anzeige, wenn ein Filter verzögert ist. Nach der nächsten Filteraufforderung drücken Sie JA , um zu filtern.
Die Steuerung zeigt POL-VERZ an	Ein Polierzyklus hat sich verzögert.	Dies ist eine normale Anzeige, wenn sich das Polieren verzögert hat. Nach der nächsten Polieraufforderung drücken Sie JA .
Die Steuerung zeigt FILTERUNG ABBRECHEN? AN JA/NEIN	Eine Funktion des Filtermenüs wurde aufgerufen, während eine andere Funktion lief.	JA drücken, um die gewünschte Funktion zu speichern. Sobald die aktuelle Funktion abgeschlossen ist, erscheint die Aufforderung, die zweite angeforderte Funktion zu starten. NEIN drücken, um die aufgerufene Funktion abubrechen und zu AUS zurückzukehren.

2.2.3 Verwendung der Tech-Modi

Die FilterQuick™-Steuerung besitzt ein Tech-Modus-Menü, das mit dem Code 3000 aufgerufen wird und die Löschung des Fehlerprotokolls, die Passwortrücksetzung, die Zählung der Bahnen, den Haltemodus und den Höchsttemperaturtest erlaubt.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Starten Sie mit dem am weitesten entfernten LINKEN Controller. Drücken Sie ✓ , bis die Steuerung den INFO-MODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKT-SETUP wechselt.
PRODUKT-SETUP	LEER	Drücken Sie ▶ , um zum Tech-Modus zu scrollen. Drücken Sie ✓ .
TECH-MODUS	CODE EINGEBEN	3000 eingeben.
FEHLMDLG LÖSCHEN	LEER	Drücken Sie ✓ , um die Fehlermeldungen zu löschen. Drücken Sie ▶ . Löscht die gesammelten Fehlermeldungen.
PASSWÖRTER LÖSCHEN	LEER	Drücken Sie ✓ , um die Passwörter zu löschen. Drücken Sie ▶ .
SPURZÄHLUNG	2	Drücken Sie ▲▼ , um die Bahnzählung zu ändern. Drücken Sie ▶ .
HALTEMOD	STANDARD	Drücken Sie ▲▼ , um zu Bahn zu wechseln. Drücken Sie ▶ .
TESTE HÖCHSTTEMPERATUR	LEER	Drücken Sie ✓ , um den Teste der Höchsttemperatur zu starten.
TESTE HÖCHSTTEMP	JA NEIN	Drücken Sie ▲ , um zu starten; drücken Sie ▼ , um abubrechen. Drücken Sie ▶ .*

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
ERATUR •		
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie zweimal Beenden/Scannen.
AUS	AUS	

*Dieser Test schädigt das Öl und sollte nur von einem Techniker durchgeführt werden.

2.2.4 Fehlerprotokollmeldungen

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E03	FEHLER TEMP-FÜHLERSTÖRUNG	Messwert des TEMP-Fühlers liegt außerhalb des Bereichs.
E04	HOCH 2 FEHLGESCHLAGEN	Messwert für Höchsttemperatur liegt außerhalb des Bereichs.
E05	HEISS HOCH 1	Die Höchsttemperatur ist höher als 210 °C oder in CE-Ländern höher als 202 °C
E06	HEIZVORGANG-STOERUNG	Eine Komponente, z. B. die Steuerung, die Schnittstellenplatine, der Kontaktgeber, das Gasventil, das Zündmodul oder Höchsttemperaturschutz ist defekt.
E07	FEHLER MIB-SOFTWARE	Interner MIB-Softwarefehler.
E08	FEHLER ATO-PLATINE	MIB stellt fest, dass die Verbindung mit der ATO-Platine 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-PLATINE	MIB stellt fest, dass AIF fehlt; Ausfall der AIF-Platine.
E15	FEHLER MIB-PLATINE	Frittiercomputer stellt fest, dass die Verbindung mit der MIB-Karte unterbrochen wurde; Ausfall der MIB-Karte.
E16	FEHLER AIF-FUEHLER	Messwert des AIF-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs
E17	FEHLER ATF-FUEHLER	Messwert des ATO-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E20	UNGÜLTIGE CODE-PLATZIERUNG	SD-Platine wurde während einer Aktualisierung entnommen.
E21	FEHLER BEIM WECHSEL DES FILTERPAPIERS (Filterpapierwechsel)	24 Stunden-Timer ist abgelaufen
E22	FEHLER FETT IN WANNE	Es könnte sich Öl in der Filterwanne befinden.
E23	VERSTOPFTER ABLASS (Gas)	Becken hat sich beim Filtern nicht entleert.

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E24	FETTfüLLSTANDSENSOR AUSFALL (Gas)	Fettfüllstand ist ausgefallen.
E25	ERHOEHUNGSFEHLER	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze
E26	ERHOLUNGSFEHLER, SERVICE ERFORDERLICH	Die Erholungsdauer hat die maximale Zeitgrenze um zwei oder mehr Zyklen überschritten.
E28	HOCHTEMPERATURALARM	Das Fett hat den Sollwert um mehr als 4°C überschritten.
E70	OQS TEMP HOCH	Öltemperatur ist für eine gültige ÖQS Lesung zu hoch. Filter bei einer Temperatur zwischen 300°F (149°C) und 375°F (191°C).
E71	OQS TEMP NIED	Öltemperatur ist für eine gültige ÖQS Lesung zu niedrig. Filter bei einer Temperatur zwischen 300°F (149°C) und 375°F (191°C).
E72	TPM-BEREICH NIED	Das TPM ist für eine gültige ÖQS Lesung zu niedrig. Die falsche Ölsorte kann im Setup-Menü ausgewählt werden. Der Sensor kann nicht für die Öltyp kalibriert werden. Siehe Öltyp Diagramm. Wenn Problem weiterhin an einen FAS.
E73	TPM-BEREICH HOCH	Das TPM Lesen ist für eine gültige ÖQS Lesung zu hoch. Entsorgen Sie das Öl.
E74	OQS-FEHLER	Die ÖQS hat einen internen Fehler. Wenn Problem weiterhin an einen FAS.
E75	OQS-FEHLER LUFT	Die ÖQS ist Luft Erkennung im Öl. Überprüfen Sie die O-Ringe und prüfen / anziehen Vorsieb Filter, um sicherzustellen, dass keine Luft in die ÖQS-Sensor. Wenn Problem weiterhin an einen FAS.
E76	OQS-FEHLER	Die ÖQS Sensor hat einen Kommunikationsfehler. Überprüfen Sie die Anschlüsse an die ÖQS-Sensor. Schalten Sie die gesamte Friteuse Batterie. Wenn Problem weiterhin an einen FAS.

2.2.5 ÖQS (Ölqualitätssensor) Fehlerbehebung.

Aufgabe	Korrektive Action
Keine TPM Ergebnisse angezeigt.	<p>Überprüfen Sie die folgenden Punkte und führen Sie eine weitere ÖQS-Filter.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher die Mehrwertsteuer bei Solltemperatur. • Überprüfen Sie das pre-Bildschirm-Filter und sicherzustellen, dass sie fest eingeschraubt. • Kontrollieren Sie die O-Ringe an der Filterwanne und sicherzustellen, dass sie beide vorhanden sind, und dass sie nicht fehlen, gebrochen oder abgenutzt. Wenn dies der Fall ersetzen. • Stellen Sie sicher das Filterpapier nicht verstopft ist und reinigen Filterpapier verwendet wird. Hat die MwSt füllen Sie das erste Mal für den vorherigen Filter? Wenn nicht ändern Sie die Filterpapier.

KAPITEL 3: FILTERQUICK™ ÖLQUALITÄTSSENSOR (OQS)

3.1 OQS Filter-Setup

Wenn die Steuerung aus AUS steht, folgen Sie den unten aufgeführten Schritte. ***HINWEIS: Dies sollte nur bei der (Master-) Steuerung ganz links durchgeführt werden.**

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
AUS	AUS	Drücken Sie ✓, bis die Steuerung den INFO-MODUS durchsucht und zum HAUPTMENÜ und dann zu PRODUKTAUSWAHL wechselt.
PRODUKTAUSWAHL		Drücken Sie ►, um zu Becken-Setup zu scrollen und drücken Sie ✓.
BECKEN-SETUP	CODE EINGEBEN	1656 eingeben.
SYSTEM		Drücken Sie ►, um zu FILTER zu scrollen.
FILTER		✓ drücken.
KOCHGÄNGE BIS FILTERUNG	0	Drücken Sie ◀ zweimal, scrollen Sie zu OQS und drücken Sie ✓.
OQS	DEAKTIVIERT	Drücken Sie ▼, um bis AKTIVIERT zu scrollen, und drücken Sie ►. (Standardmäßig DEAKTIVIERT.)
OQS TYP	OC01	Drücken Sie ▼▲, um durch die Fetttypen zu scrollen OC01, OC02 usw. Verwenden Sie die Tabelle auf Anleitung 8197316, um die Öl-Typ zu bestimmen. Stellen Sie sicher, dass der Fetttyp mit dem vom Geschäft verwendeten übereinstimmt. Drücken Sie ►, sobald Sie fertig sind.
TYP ANZEIGEN	NUMMER	Drücken Sie ▼▲, um bis Option NUMMER oder TEXT zu scrollen und dann ►. (Standardmäßig NUMMER.) HINWEIS: Bei Auswahl von NUMMER werden die totalen polaren Materialien als Nummer angezeigt. Bei Auswahl von Text wird nur BALD ENTSORG/BESTAETIGEN, FETT IST OK oder JETZT ENTSO angezeigt.
JETZT ENTSO	24	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Standardeinstellung des Werst TPM JETZT ENTSO zu ändern, und drücken Sie ►. (Die Standardeinstellung ist 24. Der Mindestwert ist 15 und der Höchstwert 30.)
BALD ENTSORG	4	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Standardeinstellung des Werst TPM BALD ENTSORG zu ändern, und drücken Sie ►. Dies ist der Differenzwert gegenüber JETZT ENTSO, mit dem BALD ENTSORG angezeigt wird. Beispiel: Falls JETZT ENTSO auf 24 eingestellt ist und BALD ENTSORG 4 TPM-Werte darunter liegen soll, muss BALD ENTSORG auf den Wert 4 eingestellt werden. (Die Standardeinstellung ist 4 Der Mindestwert ist 0=deaktiviert und der Höchstwert 15.) Auf „0“ einstellen um BALD ENTSORG zu deaktivieren
TIMER ENTSORVERZÖGERUNG	30	Verwenden Sie die Zifferntasten, um die Standardeinstellung für den Verzögerungstimer JETZT ENTSO zu ändern, und drücken Sie ►. Dies ist die Zeit, die bis zur erneuten Anzeige der Meldung JETZT ENTSO vergeht, nachdem die Aufforderung JETZT ENTSO angezeigt und abgelehnt wurde. (Die Standardeinstellung ist: 30 Minuten. Der Mindestwert ist :00=AUS und der Höchstwert ist 4:00 Stunden.)
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die einmal die Taste Beenden/Scannen, um die Steuerung auf AUS zurückzusetzen.

3.2 INFO-MODUS: Anzeige der OQS TPM-Statistiken (totale polare Materialien)

Die FilterQuick™ sammelt und speichert Daten zu den TPM-Werten. Diese Daten befinden sich im Info-Modus und sind durch Drücken der Bestätigungstaste bei ein- oder ausgeschalteter Steuerung verfügbar. Die Schritte, die notwendig sind, um die Daten anzuzeigen, sind unten aufgeführt.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
OFF/ON	OFF/ON	Drücken Sie ✓, bis INFO MODUS angezeigt wird, dann loslassen.
LETZTE ENTSORGUNGSSTATISTIK		Drücken Sie zweimal, um zu TPM zu scrollen.
TPM		Während die gewünschte Statistik angezeigt wird, drücken Sie ✓.
Aktueller Tag	Aktuelles Datum	Drücken Sie ▼, um TMP anzuzeigen.
TPM	Nummer/– – Aktuellerl Tag	Drücken Sie ▼▲, um zum letzten gemessenen TPM-Wert dieses Tages zu scrollen. Drücken Sie ►. HINWEIS: Falls der OQS nicht installiert oder ungültig ist oder nicht misst, werden gestrichelte Linien angezeigt.
TPM	Nummer/– – Aktuellerl Tag	Drücken Sie ◀, um zu den TPM-Werten der Vorwoche zu scrollen. Drücken Sie , um die Datumsangaben anzuzeigen.
BEENDEN	BEENDEN	Drücken Sie die zweimal die Taste Scannen, um die Steuerung auf AUS zurückzusetzen.

3.3 OQS-Filtermenüs

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, um auf die OQS-Filtermenüoptionen zuzugreifen. Alle Optionen sind zugänglich, wenn die Filtertaste gedrückt gehalten wird, bis auf der Steuerung das Filtermenü erscheint. Falls die Temperatur der Frittiermaschine unter 150°C liegt, zeigt die Steuerung „WARTET AUF FILTER“ an. Die Steuerung muss eingeschaltet sein und bei oder über 150°C liegen, um die Funktion REINIGEN UND FILTERN und OQS FILTERUNG durchzuführen. Bevor ein Filtervorgang gestartet werden kann, müssen alle Mitteilungen auf sämtlichen Steuerungen bestätigt oder gelöscht werden.

Aufruf des Filtermenümodus

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
BEREIT	BEREIT	Drücken Sie die Taste FILTER, bis FILTERMENÜ drei Sekunden lang angezeigt wird, um auf FILTER zu wechseln.
FILTER		Drücken Sie ►, um zu REINIGEN UND FILTERN, OQS oder BEENDEN zu scrollen. Während das gewünschte Element angezeigt wird, ✓ drücken. Befolgen Sie die Anleitungen auf den nachstehenden Seiten, um durch die Modi zu navigieren. Wenn die Filterwanne nicht komplett sitzt, zeigt der Steuerung WANNE EINSETZEN an. Sobald die Filterwanne vollständig in ihre Position gedrückt ist und die MIB-Platine ein „A“ anzeigt, wird die Filterfunktion fortgesetzt.

3.3.1 Reinigen und Filtern mit OQS (auf Nummer eingestellt)

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filterungsmodus oben in Abschnitt 3.3.		
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
REINIGEN UND FILTERN		✓ drücken.
JETZT REINIGEN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Vorgang abubrechen und zum vorherigen Status zurückzukehren. Beachten Sie den Abschnitt 1.9.2 hinsichtlich zusätzlicher Informationen.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
BECKEN ABSCHOEPPEN		Becken abschöpfen.
FILTERN STARTEN		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich. Wenn der Ablass verstopft ist, verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
FETTSENSOR REINIGEN	BESTAETIGEN	(Nur Gas) Reinigen Sie den Fettsensor mit einem kratzfreien Pad und drücken Sie den Pfeil unter BESTAETIGEN.
SPÜLEN		Bürste und heißes Öl verwenden, um Krümel und Rückstände von den Frittierwannenwänden und der Schaumdeck abzuwaschen. Zur Entfernung von Rückständen keinen Scheuerschwamm verwenden. Die Oberfläche der Frittierwanne ist heiß. Thermohandschuhe verwenden und mit äußerster Vorsicht vorgehen.
BECKEN VOLLSTÄNDIG GESCHUEERT?	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
OQS FILTER	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um zum Schritt POLIERVORGANG LAEUFT unten zu wechseln. (Folgen Sie den linken Pfeilen.)
POLIERVORGANG LAEUFT	5:00 ZEITGEBER	Nicht erforderlich. Das Öl fließt von der Filterwanne in den Frittierkopf und 5 Minuten zurück in den Filterwanne.
ABLASSVENTIL SCHLIESS	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich.
TPM	X-/-X im Wechsel	Nicht erforderlich. Die Pumpe stoppt und der OQS-Sensor berechnet den TPM-Wert des Fetts.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich. Die Pumpe fährt damit fort, die Frittierwanne zu füllen.
BECKEN GEFUELLT?	JA/NEIN	(JA) drücken, falls das Becken gefüllt ist. (NEIN) drücken, um den Füllvorgang fortzusetzen.
WARTET AUF FILTER	TPM ###	Zeigt den TPM-Wert an. Falls der abgelesene TPM-Wert innerhalb der Grenzen liegt, zum Schritt AUS unten wechseln, ansonsten mit dem nächsten Schritt fortfahren.
JETZT ENTSORGEN?	JA/NEIN	Zeigt an, ob der Wert in OQS-SETUP – JETZT ENTSO erreicht ist. Den Pfeil (JA) drücken, um mit der Funktion ENTSORGEN fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um zum normalen Betrieb zurückzukehren und AUS (unten) zu überspringen.
POLIERVORGANG LAEUFT	5:00 ZEITGEBER	Nicht erforderlich. Das Öl fließt von der Filterwanne in den Frittierkopf und 5 Minuten zurück in den Filterwanne.
ABLASSVENTIL SCHLIESS	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich.
BECKEN GEFUELLT?	JA/NEIN	(JA) drücken, falls das Becken gefüllt ist. (NEIN) drücken, um den Füllvorgang fortzusetzen.
AUS	AUS	

3.3.2 Reinigen und Filtern mit OQS (auf Text eingestellt)

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
Beachten Sie die Schritte für die Eingabe des Filterungsmenümodus oben in Abschnitt 3.3.		
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
REINIGEN UND		✓ drücken.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
FILTERN		
JETZT REINIGEN?	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um den Vorgang abzubrechen und zum vorherigen Status zurückzukehren. Beachten Sie den Abschnitt 1.9.2 hinsichtlich zusätzlicher Informationen.
BECKEN ABSCHÖPFEN		Becken abschöpfen.
FILTERN STARTEN		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich. Wenn der Ablass verstopft ist, verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
FETTSENSOR REINIGEN	BESTAETIGEN	(Nur Gas) Reinigen Sie den Fettsensor mit einem kratzfreien Pad und drücken Sie den Pfeil unter BESTAETIGEN.
SPÜLEN		Bürste und heißes Öl verwenden, um Krümel und Rückstände von den Frittierwanne-wänden und der Schaumdeck abzuwaschen. Zur Entfernung von Rückständen keinen Scheuerschwamm verwenden. Die Oberfläche der Frittierwanne ist heiß. Thermohandschuhe verwenden und mit äußerster Vorsicht vorgehen.
BECKEN VOLLSTÄNDIG GESCHUEVERT?	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
OQS FILTER	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um zum Schritt POLIERVORGANG LAEUFT unten zu wechseln. (Folgen Sie den linken Pfeilen.)
POLIERVORGANG LAEUFT	5:00 ZEITGEBER	Nicht erforderlich. Das Öl fließt von der Filterwanne in den Frittierkopf und 5 Minuten zurück in den Filterwanne.
ABLASSVENTIL SCHLIESS	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich.
TPM	X- / - X im Wechsel	Nicht erforderlich. Die Pumpe stoppt und der OQS-Sensor berechnet den TPM-Wert des Fetts.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich. Die Pumpe fährt damit fort, die Frittierwanne zu füllen.
BECKEN GEFUELLT?	JA/NEIN	(JA) drücken, falls das Becken gefüllt ist. Falls der abgelesene TPM-Wert unter den Grenzen von OQS-SETUP – JETZT ENTSO und BALD ENTSORG liegt, mit dem Schritt FETT IST OK fortfahren. Falls der abgelesene TPM-Wert unter den Grenzen von OQS-SETUP – JETZT ENTSO jedoch oberhalb der Grenzen von BALD ENTSORG liegt, mit dem Schritt BALD ENTSORG fortfahren. Falls der abgelesene TPM-Wert über den Grenzen von OQS-SETUP – JETZT ENTSO liegt, mit dem Schritt JETZT ENTSO fortfahren.
FETT IST OK		Nicht erforderlich. Zum normalen Betrieb zurückkehren und zu AUS (unten) wechseln.
BALD ENTSORG	BESTAETIGEN	Wird angezeigt, falls der abgelesene TPM-Wert unter OQS-SETUP – JETZT ENTSO liegt, jedoch die Grenzen von BALD ENTSORG erreicht hat. Den Pfeil unter BESTAETIGEN drücken und mit AUS (unten) fortfahren.
JETZT ENTSORGEN?	JA/NEIN	Zeigt an, ob der Wert in OQS-SETUP – JETZT ENTSO überschritten ist. Den Pfeil (JA) drücken, um mit der Funktion JETZT ENTSO fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um zum normalen Betrieb zurückzukehren und zu AUS (unten) zu wechseln.
POLIERVORGANG LAEUFT	5:00 ZEITGEBER	Nicht erforderlich. Das Öl fließt von der Filterwanne in den Frittierkopf und 5 Minuten zurück in den Filterwanne.
ABLASSVENTIL	BESTAETIGEN	Pfeil unter BESTAETIGEN drücken.

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
SCHLIESS		
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich.
BECKEN GEFUELLT?	JA/NEIN	(JA) drücken, falls das Becken gefüllt ist. (NEIN) drücken, um den Füllvorgang fortzusetzen.
AUS	AUS	

3.3.3 OQS-Filterung mit OQS (auf Nummer eingestellt)

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
FILTER		Die Taste FILTER gedrückt halten, bis FILTER angezeigt wird.
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
OQS		Die Taste ✓ drücken.
OQS JETZT FILTP	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um die Filterung zu überspringen und zum vorherigen Status zurückzukehren.
BECKEN ABSCHOEPPEN oder FETT ZU NIE.	BESTAETIGEN oder Anzeige FETT ZU NIE	Becken abschöpfen und Pfeil unter BESTAETIGEN drücken. Wenn der Fettstand zu niedrig ist, zeigt die Steuerung „FETT ZU NIE“ an. Das Becken füllen und einen der Pfeile unter BESTAETIGEN drücken.
FILTERN STARTEN		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich. Wenn der Ablass verstopft ist, verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
SPÜLEN		Nicht erforderlich.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich.
TPM	X-/-X im Wechsel	Nicht erforderlich. Die Pumpe stoppt und der OQS-Sensor berechnet den TPM-Wert des Fetts.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich. Die Pumpe fährt damit fort, die Frittierwanne zu füllen.
BECKEN GEFUELLT?	JA/NEIN	(JA) drücken, falls das Becken gefüllt ist. (NEIN) drücken, um den Füllvorgang fortzusetzen.
WARTET AUF FILTER	TPM ###	Zeigt den TPM-Wert an. Falls der abgelesene TPM-Wert innerhalb der Grenzen liegt, zum Schritt ----- oder TEMP NIED wechseln.
JETZT ENTSORGEN?	JA/NEIN	Zeigt an, ob der Wert in OQS-SETUP – JETZT ENTZO erreicht ist. Den Pfeil (JA) drücken, um mit der Funktion JETZT ENTZO fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken, um zum normalen Betrieb zurückzukehren und mit dem nächsten Schritt fortzufahren.
----- oder TEMP NIED im Wechsel mit der Temperatur.	----- oder TEMP NIED im Wechsel mit der Temperatur.	Nicht erforderlich. Die Frittiermaschine beginnt, sich zurück auf den Sollwert zu erhitzen.
BEREIT	BEREIT	Nicht erforderlich. Wird angezeigt, sobald die Temperatur wieder den Sollwert erreicht hat.

3.3.4 OQS-Filterung mit OQS (auf Text eingestellt)

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
FILTER		Die Taste FILTER gedrückt halten, bis FILTER angezeigt wird.
LINKS (nur geteilte Becken)	RECHTS (nur geteilte Becken)	Den entsprechenden Pfeil zur Auswahl der Seite drücken.
OQS		Die Taste ✓ drücken.
OQS JETZT	JA/NEIN	Den Pfeil (JA) drücken, um fortzufahren. Den Pfeil (NEIN) drücken,

Linkes Display	Rechtes Display	Aktion
FILT?		um die Filterung zu überspringen und zum vorherigen Status zurückzukehren.
BECKEN ABSCHÖPFEN oder FETT ZU NIE.	BESTAETIGEN oder Anzeige FETT ZU NIE	Becken abschöpfen und Pfeil unter BESTAETIGEN drücken. Wenn der Fettstand zu niedrig ist, zeigt die Steuerung „FETT ZU NIE“ an. Das Becken füllen und einen der Pfeile unter BESTAETIGEN drücken.
FILTERN STARTEN		Taste mit blinkender LED drücken.
ABLASSEN		Nicht erforderlich. Wenn der Ablass verstopft ist, verwenden Sie die Stange „Fryer’s Friend“, um die Blockierung zu beseitigen.
SPÜLEN		Nicht erforderlich.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich.
TPM	X- / - X im Wechsel	Nicht erforderlich. Die Pumpe stoppt und der OQS-Sensor berechnet den TPM-Wert des Fetts.
FUELLVORGANG LAEUFT		Nicht erforderlich. Die Pumpe fährt damit fort, die Frittierwanne zu füllen.
BECKEN GEFUELLT?	JA/NEIN	(JA) drücken, falls das Becken gefüllt ist. Falls der abgelesene TPM-Wert unter den Grenzen von OQS-SETUP – JETZT ENTSO und BALD ENTSORG liegt, mit dem Schritt FETT IST OK fortfahren. Falls der abgelesene TPM-Wert unter den Grenzen von OQS-SETUP – JETZT ENTSO jedoch oberhalb der Grenzen von BALD ENTSORG liegt, mit dem Schritt BALD ENTSORG fortfahren. Falls der abgelesene TPM-Wert über den Grenzen von OQS-SETUP – JETZT ENTSO liegt, mit dem Schritt JETZT ENTSO fortfahren. Falls der TPM-Wert außerhalb des Bereichs liegt oder ein Fehler auftritt, mit dem letzten Schritt unten fortfahren.
FETT IST OK		Nicht erforderlich. Zum normalen Betrieb zurückkehren und zum Schritt ----- oder TEMP NIED unten wechseln.
BALD ENTSORG	BESTAETIGEN	Wird angezeigt, falls der abgelesene TPM-Wert unter OQS-SETUP – JETZT ENTSO liegt, jedoch die Grenzen von BALD ENTSORG erreicht hat. Den Pfeil unter BESTAETIGEN drücken und zum Schritt - ----- oder TEMP NIED unten wechseln.
JETZT ENTSORGEN?	JA/NEIN	Zeigt an, ob der Wert in OQS-SETUP – JETZT ENTSO überschritten ist. Den Pfeil (JA) drücken, um mit der Funktion JETZT ENTSO fortzufahren (siehe die Funktion ENTSORGEN in Abschnitt 2. Den Pfeil (NEIN) drücken, um zum normalen Betrieb zurückzukehren und mit dem nächsten Schritt fortzufahren.
----- oder TEMP NIED im Wechsel mit der Temperatur.	----- oder TEMP NIED im Wechsel mit der Temperatur.	Nicht erforderlich. Die Frittiermaschine beginnt, sich zurück auf den Sollwert zu erhitzen.
BEREIT	BEREIT	Nicht erforderlich. Wird angezeigt, sobald die Temperatur wieder den Sollwert erreicht hat.



Jedes neue Gerät von Manitowoc Foodservice wird mit KitchenCare™ geliefert. Sie können den Servicegrad auswählen, der Ihre Betriebsanforderungen von einem einzelnen Restaurant bis hin zu multiplen Standorten erfüllt.

StarCare – Gewährleistung und lebenslanger Service, zertifizierte OEM-Teile, weltweiter Ersatzteilebestand, leistungsgeprüft

ExtraCare – CareCode, 24/7 Support, online/mobile Produktinformationen

LifeCare – Installations- und Geräteberatung, geplante Wartung, KitchenConnect™, MenuConnect

Sprechen Sie mit KitchenCare™ +1-844-724-CARE - www.mtwkitchencare.com



Wenn Sie wissen wollen, wie Manitowoc Foodservice und unsere branchenführenden Marken Sie ausstatten können, besuchen Sie unsere globale Website unter www.manitowocfoodservice.com. Dort erfahren Sie mehr über die regionalen oder lokalen Ressourcen, die Ihnen zur Verfügung stehen.

