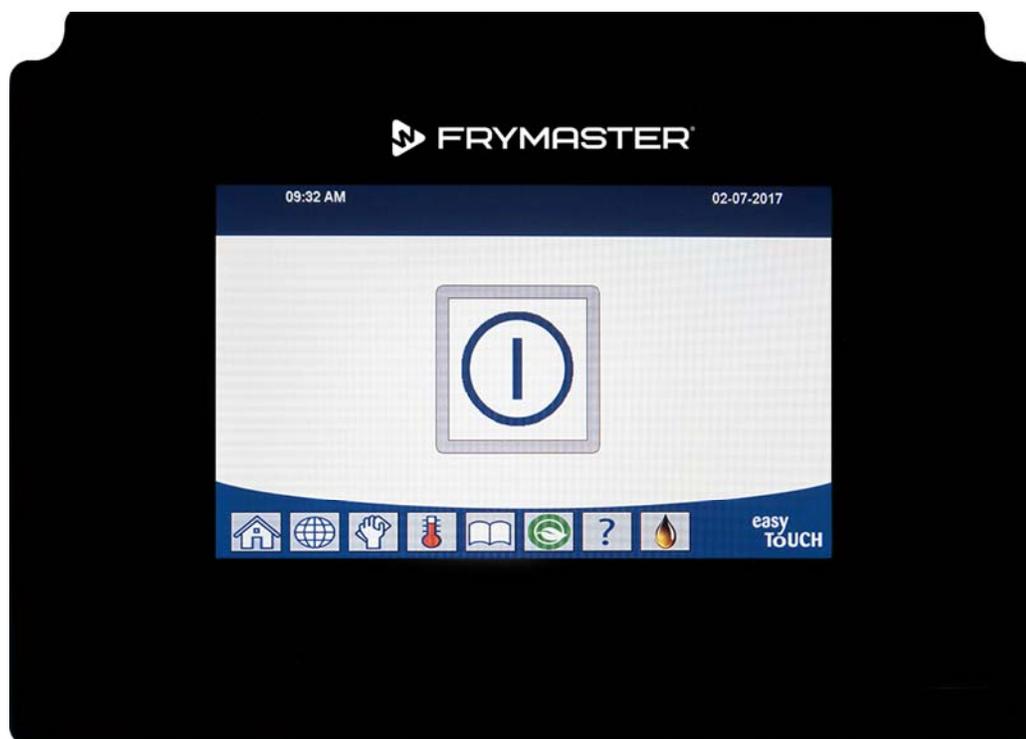


FilterQuick™ FQ4000

-Steuerung

Bedienungsanleitung

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



⚠ VORSICHT
LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DEM EINSATZ.



Teilenummer: FRY_IOM_8197556 06/2018

Übersetzung der ursprünglichen Anweisungen



German / Deutsch

HINWEIS

VERWENDET DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EIN ERSATZTEIL FÜR DAS FRYMASTER 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.

GEFAHR

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

GEFAHR

Alle Wassertropfen aus dem Frittierbecken entfernen, bevor es mit Fett gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittiertemperatur erwärmt wird.

ACHTUNG

Kein HEISSES oder GEBRAUCHTES Fett einem JIB hinzufügen.

 **ACHTUNG**

Die Auskoch- oder Reinigungslösung **NIEMALS** in eine Fettentsorgungseinheit (SDU), eine eingebaute Filtereinheit, eine tragbare Filtereinheit oder einen OQS (Fettqualitätssensor) leeren. Diese Geräte sind nicht für diesen Zweck vorgesehen und werden durch die Lösung beschädigt. Dies macht außerdem die Garantie ungültig.

 **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**

Für Frittiermaschinen FQE30-T oder FQG30-T 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**

Für Frittiermaschinen FQE30-T oder FQG30-T beim Ablassen der Auskochlösung in einen geeigneten METALL-Behälter sicherstellen, dass der Behälter mindestens 15 Litern (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 das Frittierbecken und die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser sind, bevor diese mit Fett gefüllt werden. Andernfalls spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittieretemperatur erwärmt wird.

 **ACHTUNG**

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

 **GEFAHR**

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

 **ACHTUNG**

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

 **ACHTUNG**

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 Frittierbecken in die SDU ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

 **ACHTUNG**

Das Filtriersystem nie ohne Fett im System betreiben.

 **ACHTUNG**

Niemals mit der Filterwanne verbrauchtes Fett zum Entsorgungsbereich tragen.

 **ACHTUNG**

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

 **ACHTUNG**

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 16 Jahre oder von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen mit fehlender Erfahrung und Kenntnissen bedient werden, ausgenommen sie wurden von einem für ihre Sicherheit verantwortlichen Vorgesetzten an dem Gerät ausgebildet und werden von diesem überwacht. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.

 **ACHTUNG**

Betrieb, Aufstellung und Anschluss sowie Wartung dieses Produkt kann Sie Chemikalien/Produkten einschließlich [Bisphenol A (BPA), Glaswolle oder Keramikfilter und kristallinem Siliziumdioxid] aussetzen, die im US-Bundesstaat Kalifornien bekanntermaßen zu Krebs, Geburtsfehlern oder anderen Schädigungen der Fortpflanzungsfähigkeit führen. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.P65Warnings.ca.gov.

FilterQuick™ FQ4000
Steuerungshandbuch
INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1: Anweisungen für die FilterQuick™ FQ4000-Steuerung

1.1	FQ4000 Allgemeine Informationen	1-1
1.2	FQ4000 Schaltflächenbeschreibungen und -funktionen	1-1
1.2.1	Navigationsschaltflächen	1-1
1.2.1.1	Hauptmenü-Schaltflächenleiste	1-1
1.2.1.2	Schaltfläche HOME	1-1
1.2.1.3	Schaltfläche TEAMMODUS	1-2
1.2.1.4	Schaltfläche MENUES	1-2
1.2.1.5	Schaltfläche REZEPTE	1-2
1.2.1.6	Schaltfläche EINSTELL	1-2
1.2.1.7	Schaltfläche SERVICE	1-2
1.2.1.8	EIN-/AUS-Schalter	1-3
1.2.1.9	Schaltfläche SPRACHE	1-3
1.2.1.10	Schaltfläche FILTERUNGSMENUE	1-3
1.2.1.11	Schaltfläche TEMPERATUR	1-3
1.2.1.12	Schaltfläche MENUE	1-3
1.2.1.13	Schaltfläche ENERGIESPARER	1-3
1.2.1.14	Schaltfläche INFORMATION STATISTIK	1-3
1.2.1.15	Schaltfläche AUTOMATISCHE FETTNACHFÜLLUNG	1-3
1.2.1.16	Schaltfläche ESCAPE oder ZURÜCK	1-3
1.2.1.17	Schaltfläche TPM (Totale polare Materialien) OQS (Fettqualitätssensor)	1-3
1.3	Zusammenfassung der FQ4000-Menüstruktur	1-4
1.4	Zusammenfassung der FQ4000-Informationen	1-5
1.5	Grundlegender Betrieb	1-6
1.6	Frittieren	1-7
1.7	Programmierung des Frittiermaschinen-Setup (Service)	1-8
1.8	Programmierung des Frittiermaschinen-Setup (Manager)	1-13
1.9	Hinzufügen oder Bearbeiten von vorhandenen Produkten	1-21
1.10	Hinzufügen oder Bearbeiten von Menüs	1-25
1.11	Ändern von Menüs	1-26
1.12	Serviceaufgaben	1-27
1.12.1	Höchsttemperatur testen	1-27
1.12.2	Managerfunktionen	1-28
1.12.2.1	Fehlermeldung-Codes	1-28
1.12.2.2	Passwort einstellen	1-29
1.12.2.3	USB – Menübedienung	1-30
1.13	Information: Statistik	1-31
1.13.1	Ergebniskartenstatistik	1-31
1.13.2	Fettstatistik	1-31
1.13.3	Lebensdauer-Statistik	1-32
1.13.4	Gebrauchsstatistik	1-33
1.13.5	Erholungszeit	1-33
1.13.6	Filterstatistiken	1-33
1.13.7	Softwareversion	1-35

1.13.8	Gebrauchsstatistik zurücksetzen.....	1-36
1.13.9	Frischfettstatistik	1-36
1.13.10	Frischfett-Rücksetzung Gebrauchsstatistik.....	1-37
1.13.11	Letzte Entsorgungsstatistik	1-37
1.13.12	TPM-Statistik (Totale polare Materialien).....	1-38

KAPITEL 2: Anweisungen für die FilterQuick™ FQ4000-Filtermenüfunktionen

2.1	Das Menü Filterung	2-1
2.1.1	Schnellfilter – Filteraufforderung.....	2-1
2.1.2	Schnellfilterung nach Bedarf	2-2
2.1.3	Reinigen und Filtern (oder Filtern am Tagesende)	2-4
2.1.4	OQS - Fettqualitätssensor	2-7
2.1.5	Entsorgung bei Nichtvorrat-Fettsystemen.....	2-10
2.1.6	Entsorgen für Vorratssystem, Systeme mit Stab vorne und externem Stab	2-12
2.1.7	Frittierbecken auf Filterwanne füllen	2-17
2.1.8	Becken aus Vorrat füllen	2-18
2.1.9	Wanne entleeren.....	2-19
2.1.10	In Wanne ablassen.....	2-20
2.1.11	Reinigen (Auskochen [Heiß] oder Kaltreinigung) für Nichtvorrat-Fettsysteme	2-22
2.1.12	Reinigen (Auskochen [heiß] oder Kaltreinigung) für Vorratssystem, Systeme mit Stab vorne und externem Stab	2-27
2.1.13	Polieren	2-35

KAPITEL 3: Fehlerbehebung durch das Bedienungspersonal

3.1	Einführung.....	3-1
3.2	Fehlersuche	3-2
3.2.1	Fehlermeldung und Anzeigeprobleme	3-2
3.2.2	Fehlersuche: Filtrierprobleme	3-4
3.2.3	Filter beschäftigt.....	3-5
3.2.4	Fehlersuche des OQS (Fettqualitätssensors).....	3-5
3.2.5	Fehlerprotokollmeldungen.....	3-6

KAPITEL 1: ANWEISUNGEN FÜR DIE FILTERQUICK™ FQ4000-STEUERUNG

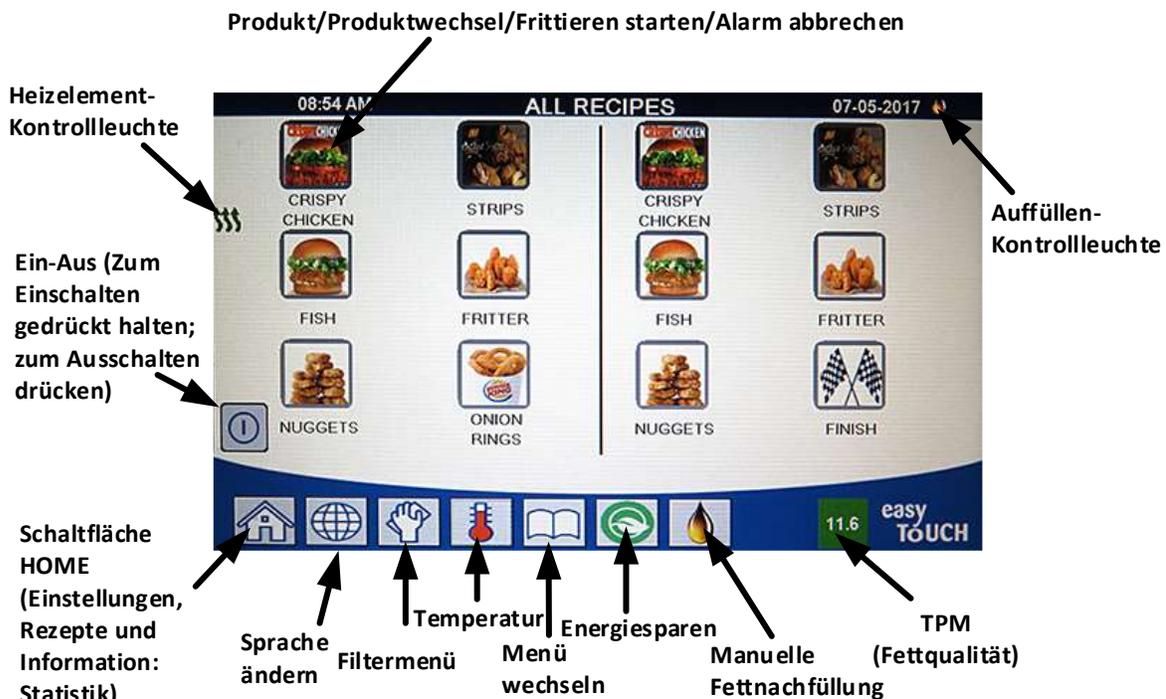
1.1 FQ4000 Allgemeine Informationen

Willkommen zum FQ4000, einer Touchscreen-Steuerung mit den Vorteilen eines Menüs mit 40 Produkten. Ein Tastendruck startet einen Frittierzyklus für ein ausgewähltes Produkt. Die Steuerung kann nahtlos von einem Produkt zu einem anderen wechseln.

Der FQ4000 dient zum Einsatz mit gasbetriebenen und elektrisch betriebenen Frittiermaschinen, sowohl mit ungeteilten als auch geteiltem Becken.

1.2 FQ4000 Tastenbeschreibungen und -funktionen

1.2.1 Navigationstasten



1.2.1.1 Hauptmenü-Schaltflächenleiste

Die Hauptmenü-Schaltflächenleiste unten auf dem Bildschirm dient zum Navigieren durch die verschiedenen FQ4000-Menüs (siehe Abbildung 1).



Abbildung 1

1.2.1.2 Schaltfläche HOME

Die Schaltfläche HOME dient zum Wechsel zum Home-Bildschirm (siehe Abbildung 2). Der Home-Bildschirm verfügt über die Schaltflächen TEAMMODUS, MENUES, REZEPTE, EINSTELL, SERVICE, SPRACHE ÄNDERN, FILTER und INFORMATION STATISTIK.



Abbildung 2

1.2.1.3 Schaltfläche TEAMMODUS

Die Schaltfläche TEAMMODUS wechselt vom Home-Bildschirm zum FRITTIERMODUS (siehe Abbildung 3).



Abbildung 3

1.2.1.4 Schaltfläche MENUES

Die Schaltfläche MENUES dient zum Einrichten mehrerer Menüs mit bestimmten Produkten wie Frittierstation, Hühnchen oder anderen Produkten, Frühstück, Mittagessen oder Wechselmenüs (siehe Abbildung 4).

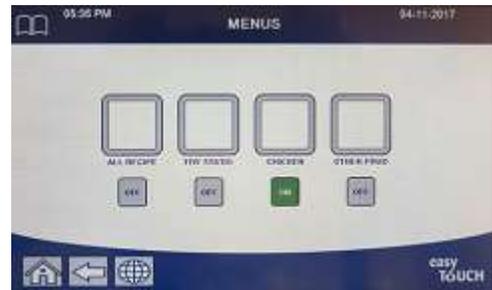


Abbildung 4

1.2.1.5 Schaltfläche REZEPTE

Mit der Schaltfläche REZEPTE können Produkte bearbeitet oder neu hinzugefügt werden (siehe Abbildung 5).



Abbildung 5

1.2.1.6 Schaltfläche EINSTELL

Mit der Schaltfläche EINSTELL können die Einstellungen der Frittiermaschine bearbeitet werden (siehe Abbildung 6).

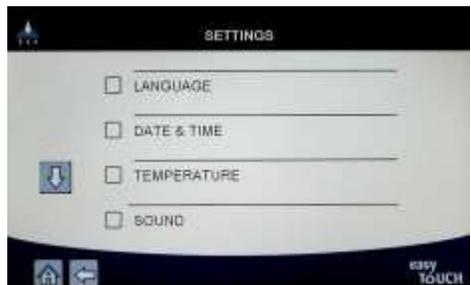


Abbildung 6

1.2.1.7 Schaltfläche SERVICE

Mit der Schaltfläche SERVICE können die Servicefunktionen der Frittiermaschine aufgerufen werden (siehe Abbildung 7).

Wenn beim Programmieren und anderen Funktionen nicht innerhalb einer Minute gedrückt wird, kehrt die Steuerung in den vorherigen Betriebsmodus zurück.



Abbildung 7

1.2.1.8 EIN-/AUS-Schalter

Wenn der EIN-/AUS-Schalter gedrückt gehalten wird, schaltet dies die Benutzerschnittstelle und die Frittiermaschine ein. Wenn der EIN-/AUS-Schalter bei eingeschalteter Frittiermaschine gedrückt wird, schaltet dies die Frittiermaschine aus (siehe Abbildung 8).



Abbildung 8

1.2.1.9 Schaltfläche SPRACHE

Beim Drücken der Schaltfläche SPRACHE wird zwischen einer primären Sprache und einer sekundären Sprache gewechselt, falls diese Funktion in den Managereinstellungen konfiguriert ist (siehe Abbildung 9).



Abbildung 9

1.2.1.10 Schaltfläche FILTERUNGSMENUE

Mit der Schaltfläche FILTERUNGSMENUE wird auf die Funktionen für das Filtern, Entsorgen, Entleeren, Füllen sowie das Tiefenreinigen der Becken zugegriffen (siehe Abbildung 10). Wenn die Hand gelb ist, wurde Filtern einmal umgangen. Wenn sie rot ist, wurde Filtern mehr als einmal umgangen und kann nicht erneut umgangen werden.



Abbildung 11

1.2.1.11 Schaltfläche TEMPERATUR

Durch Drücken der Schaltfläche TEMPERATUR wird die tatsächliche Beckentemperatur und die Sollwerttemperatur angezeigt (siehe Abbildung 11).

1.2.1.12 Schaltfläche MENUE

Durch Drücken der Schaltfläche MENUE kann zwischen verschiedenen Menüs gewechselt werden falls konfiguriert (siehe Abbildung 12).



Abbildung 12

1.2.1.13 Schaltfläche ENERGIESPARER

Mit der Schaltfläche ENERGIESPARER wird die Frittiermaschine von einem Standardsollwert auf einen niedrigeren Temperatursollwert umgeschaltet, wenn die Frittiermaschine im Standby-Modus betrieben wird, um Energiekosten zu sparen (siehe Abbildung 13).



Abbildung 13

1.2.1.14 Schaltfläche INFORMATION STATISTIK

Durch Drücken dieser Schaltfläche werden Informationen über Filterstatistiken, Fettstatistik, Lebensdauerstatistik, Gebrauchsstatistik, Erholungszeit, Statistiken über die letzte Füllung und Softwareversionen angezeigt (siehe Abbildung 14).



Abbildung 14

1.2.1.15 Schaltfläche AUTOMATISCHE FETTNACHFÜLLUNG

Mit dieser Schaltfläche **AUTOMATISCHE FETTNACHFÜLLUNG** kann der Bediener manuell Fett in das Becken nachfüllen (siehe Abbildung 15).



Abbildung 15

1.2.1.16 Verlassen von Menüeinträgen

Um MENÜS und UNTERMENÜS zu verlassen, drücken Sie die Schaltfläche HOME oder Rückwärtspfeil (siehe Abbildung 16).



Abbildung 16

1.2.1.17 Schaltfläche TPM (Totale polare Materialien) OQS (Fettqualitätssensor)

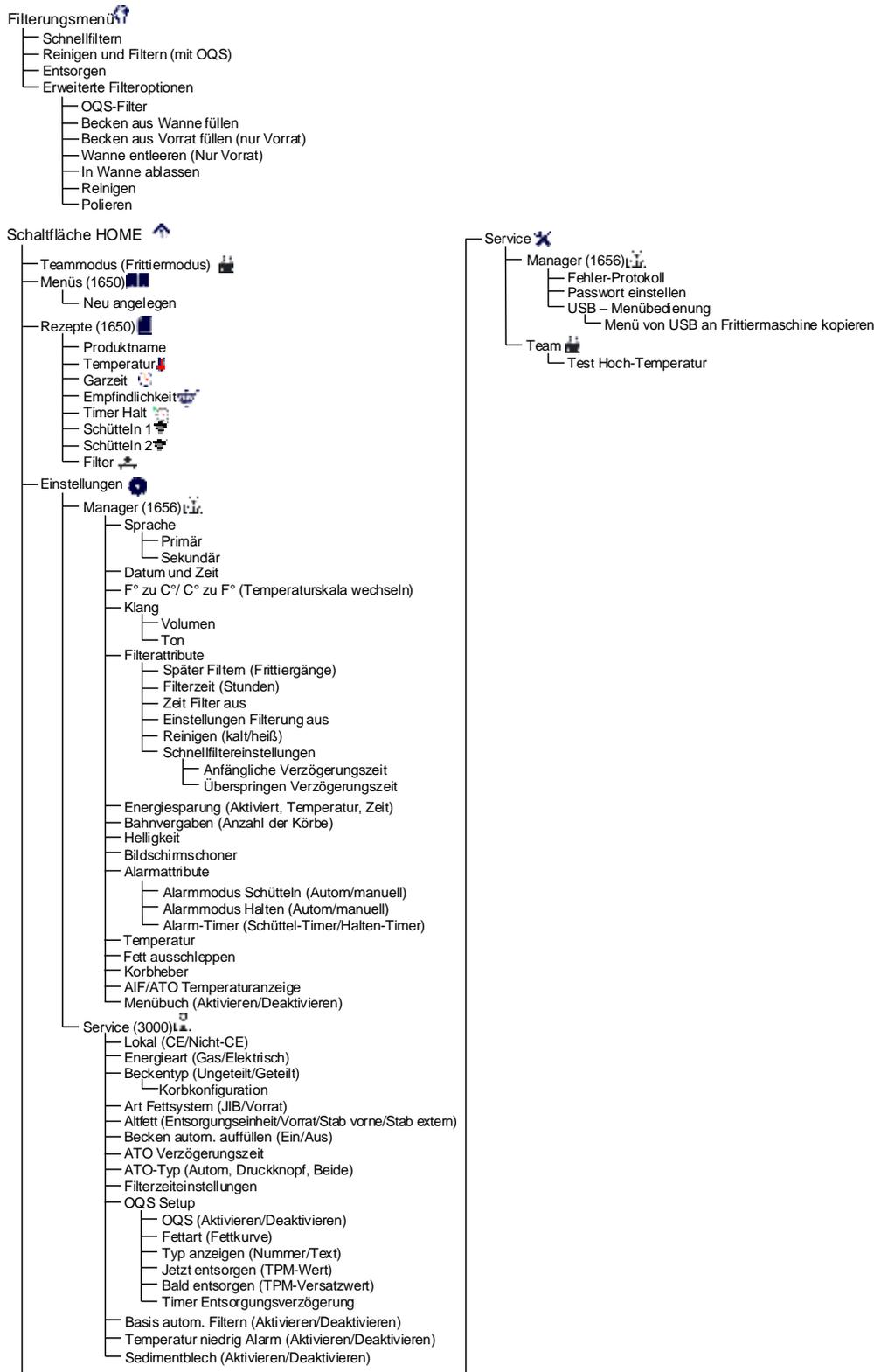
Wenn die konstant leuchtende Schaltfläche TPM gedrückt wird, werden die letzten 30 Tage der TPM/OQS-Messwerte angezeigt (siehe Abbildung 17). Wenn die blinkende Schaltfläche TPM angezeigt wird, gibt dies an, dass seit dem letzten OQS-Filtervorgang mehr als 24 Stunden vergangen sind und es wird eine Aufforderung für einen OQS-Filtervorgang angezeigt.



Abbildung 17

1.3 Zusammenfassung der FQ4000-Menüstruktur

Im Folgenden sind die wichtigen Programmierabschnitte des FQ4000 und die Reihenfolge der Untermenü-Überschriften angeführt, die in den Abschnitten in der Installations- und Betriebsanleitung zu finden sind.



1.4 Zusammenfassung der FQ4000-Informationen

Unten finden Sie die Informationsstatistiken im FQ4000 und die Reihenfolge, in der Untermenü-Überschriften in der Steuerung angezeigt werden.

- Information: Statistik 
- Ergebniskart 
 - 1. Bericht heute
 - 2. Bericht gestern
 - 3. Bericht Woche
 - Fett 
 - 1. Letztes Entsorgungsdatum
 - 2. Frittiergänge seit Entsorgung
 - 3. Filtervorgänge seit letzter Entsorgung
 - 4. Überspringen des Filtervorgangs seit letzter Entsorgung
 - 5. Ist-Fettlebensdauer
 - 6. Durchschnittliche Frittiergänge Fettdauer
 - 7. Zähler tägliche Entsorgungen übersprungen
 - 8. Fettausschleppen pro Entsorgung
 - 9. Fettausschleppen pro Tag
 - 10. Fettausschleppen pro Stunde
 - Lebensdauer 
 - 1. Auftragsdatum
 - 2. Geräte-Seriennummer
 - 3. Steuerungs-Seriennummer
 - 4. Gesamtzeit EIN (Stunden)
 - 5. Zähler Gesamtheizzyklus
 - 6. Gesamt-Energiesparzeit
 - 7. Gesamtgarzeit
 - Nutzung 
 - 1. Gebrauch Startdatum
 - 2. Gesamtzahl Frittiergänge
 - 3. Gesamtzahl abgebrochene Frittiergänge
 - 4. Gesamtzeit EIN Becken (Stunden)
 - Erholung 
 - 1. Letzte Erholungszeit
 - Filter 
 - 1. Aktuelle Tage und aktuelles Datum
 - 2. Verbleibende Frittiergänge bis nächste Filterung
 - 3. Tägliche Anzahl der Frittiergänge
 - 4. Tägliche Anzahl der Filtervorgänge
 - 5. Tägliche Anzahl der übersprungenen Filtervorgänge
 - 6. Durchschnittliche Frittiergänge pro Filterung
 - 7. Wochenanzahl Filtervorgänge
 - 8. Wochenanzahl übersprungene Filtervorgänge
 - 9. Filtersystem
 - Softwareversion 
 - 1. UIB-Softwareversion
 - 2. SIB-Softwareversion (1, 2 – Geteilt)
 - 3. VIB-Softwareversion
 - 4. FIB-Softwareversion
 - 5. OQS-Softwareversion
 - 6. Ist-Beckentemperatur (L, R – Geteilt)
 - 7. AIF RTD-Temperatur (L, R – Geteilt)
 - 8. ATO RTD-Temperatur (L, R – Geteilt)
 - 9. Platinen-ID
 - 10. Gateway-Softwareversion
 - 11. Gateway IP-Adresse
 - 12. Gateway Link-Qualität
 - 13. Gateway Signalstärke und Rauschen
 - Zurücksetzen  (Setzt die Gebrauchsdaten zurück 1656)
 - Frisches Fett 
 - 1. Anzahl der Frittiergänge seit letzter Entsorgung
 - 2. Entsorgungszähler seit letzter Rücksetzung
 - 3. Rücksetzdatum Frischfettzähler
 - 4. Frischfettzähler
 - Frischfett zurücksetzen  (Setzt die Frischfett Daten zurück 1656)
 - Letzte Füllung 
 - 1. Letztes Frittierprodukt
 - 2. Letzte Füllung-Startzeit
 - 3. Letzte Füllung-Frittierzeit
 - 4. Letzte Füllung-Programmierzeit
 - 5. Letzte Füllung max. Beckentemperatur
 - 6. Letzte Füllung min. Beckentemperatur
 - 7. Letzte Füllung mittlere Beckentemperatur
 - 8. % Frittierzeit, Hitze ist ein
 - 9. Beckentemperatur vor Frittierbeginn
 - 10. Beckentemperatur am Ende des Frittiergangs
 - TPM-Statistik 

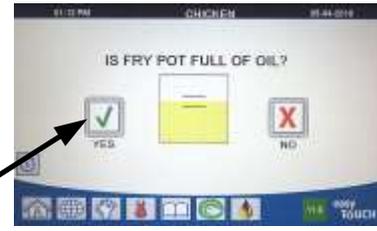
1.5 Grundlegender Betrieb

Grundlegender Betrieb FQ4000



Schalten Sie die Frittiermaschine ein.

Halten Sie zum Einschalten die Schaltfläche 3 Sekunden lang gedrückt. Drücken Sie die Schaltfläche zum Ausschalten. Wählen Sie die Schaltfläche auf der gewünschten Seite eines geteilten Beckens aus. Wenn das Frittierbecken mit Fett GEFÜLLT ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ JA.



Produktwechsel

Halten Sie Schaltfläche des Produkts gedrückt, das gewechselt werden soll. Der Umriss der Schaltfläche wechselt von grün zu rot und danach wird die Schaltfläche ganz rot angezeigt. Wählen Sie ein anderes Produkt aus.



Frittierzyklus starten

Drücken Sie die Schaltfläche des Produkts, um einen Frittiergang zu starten. Der Timer beginnt abzulaufen.

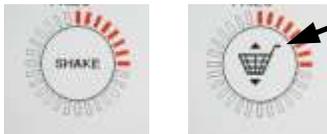
Frittierzyklus abbrechen

Drücken Sie die ROTE Schaltfläche X neben dem gewünschten Produkt.



Schüttelalarm abbrechen

Drücken Sie die Schaltfläche unter der aktiven Anzeige.



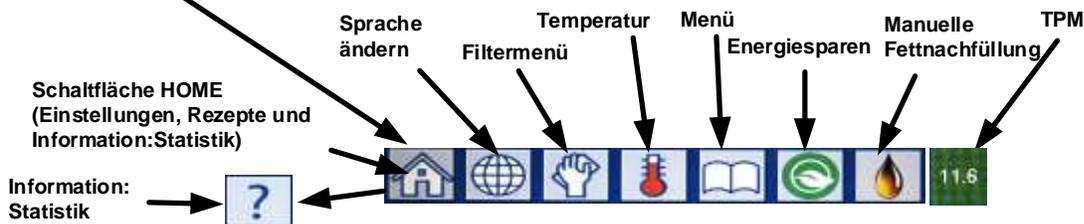
Frittierende-Alarm (ENTFERNEN) abbrechen

Drücken Sie die Schaltfläche ENTFER oder HÄKCHEN unter der aktiven Anzeige.



Temperatur und Sollwert prüfen

Drücken Sie die Schaltfläche TEMPERATUR. Zeigt die Ist-Temperatur und die Sollwerttemperatur an.



1.6 Frittieren

Frittieren mit der FQ4000

- Auf der Anzeige wird ein Produkt angezeigt. Um ein anderes Produkt auszuwählen, halten Sie Schaltfläche des Produkts gedrückt, das gewechselt werden soll. Der Umriss der Schaltfläche wechselt von grün zu rot und danach wird die Schaltfläche ganz rot angezeigt. Wählen Sie ein anderes Produkt aus.

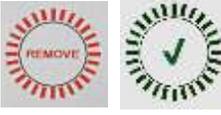

- Drücken Sie die Schaltfläche des Produkts, um den Frittierzyklus zu starten.

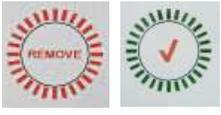

- Die Anzeige zeigt nun den Timer und die verbleibende Frittierzeit an.


- SCHUET wird abwechselnd mit dem Korb angezeigt, wenn der Frittierkorb geschüttelt werden muss.


- Drücken Sie die Schaltfläche SCHUET/KORB, um den SCHÜTTEL alarm abzubrechen.


- ENTFER wird abwechselnd mit dem HÄKCHEN angezeigt, wenn der Frittierzyklus abgeschlossen ist.


- Drücken Sie die Schaltfläche ENTFER/HÄKCHEN, um den Alarm abzubrechen.


- HALTETIMER laufen im Hintergrund ab und werden erst angezeigt, wenn sie abgelaufen sind.
- Eine Anzeige HALTETIMER ABGELAUF PRODUKTE zeigt Produkte an, für die der HALTETIMER abgelaufen sind.

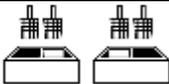

- Wenn Sie die Schaltflächen der PRODUKTE drücken, wenn diese Produkte ausgewählt und die Farbe der Schaltflächenumrandung ändert sich. Wenn Sie die Schaltfläche HÄKCHEN drücken, werden die Haltetimer zurückgesetzt und auf der Anzeige wird wieder der normale Betrieb ausgewiesen; die Maschine ist bereit zum Frittieren.



1.7 Programmierung des Frittiermaschinen-Setup (Service)

Bei der erstmaligen Inbetriebnahme oder beim Auswechseln einer Steuerung müssen die Parameter für die Frittiermaschine konfiguriert werden. Bei dieser Einrichtung werden die Einstellungen für Gebietsschema, Energieart, Beckentyp, Frischfettart, Altfallart und automatisches Nachfüllen angegeben. **HINWEIS:** Diese Einstellungen dürfen **NUR** von einem Techniker geändert werden.

ANZEIGE	AKTION
	1. Wenn die Steuerung auf AUS/STANDBY geschaltet ist, drücken Sie die Schaltfläche HOME.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche EINSTELL.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche SERVICE.
3 0 0 0	4. Geben Sie 3000 ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> LOKAL	6. Drücken Sie die Schaltfläche LOKAL (Gebietsschema).
CE NON-CE	7. Wählen Sie CE oder NON-CE aus. CE (europäische Konformitätsstandards) oder Nicht-CE (nicht europäische Standards)
SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN	8. Keine Aktion.
	9. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> ENERGIEART	10. Drücken Sie die Schaltfläche ENERGIEART.
GAS ELEKTRI	11. Wählen Sie GAS oder ELEKTRI aus.
SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN	12. Keine Aktion.
	13. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> BECK-TYP	14. Drücken Sie die Schaltfläche BECK-TYP.
UNGET BECK GETL BECK	15. Wählen Sie UNGET BECK oder GETL BECK aus.
8 / 24	16. Wählen Sie die Korbkonfiguration aus. Mit 8 sind 4 Produkte pro Seite verfügbar; mit 24 sind 12 Produkte pro Seite verfügbar.
	17. Drücken Sie das Produktsymbol und wählen Sie das gewünschte Produkt aus. Wiederholen Sie dies für die anderen Bahnen.
	18. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche SPEICHERN.
SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN	19. Keine Aktion.
	20. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).

ANZEIGE	AKTION
	21. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärtspfeil.
<input type="checkbox"/> ART FETTSYSTEM	22. Drücken Sie die Schaltfläche ART FETTSYSTEM.
JIB VORR	23. Wählen Sie JIB oder VORR aus. HINWEIS: Ein JIB (Jug in a Box) oder BIB (Bag in a Box) ist ein Einweg-Fettbehälter. Ein Vorratssystem hat große Fettbehälter, die an die Frittiermaschine angeschlossen sind und einen integrierten Behälter füllen.
SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN	24. Keine Aktion.
	25. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> ALTFETT	26. Drücken Sie die Schaltfläche ALTFETT.
ENTSORGUNGSEINH VORR STAB VORNE STAB EXTERN	27. Wählen Sie ENTSORGUNGSEINH, VORRAT, STAB VORNE oder STAB EXTERN . HINWEIS: Wählen Sie ENTSORGUNGSEINH aus, wenn Fett in einen SDU- oder anderen METALL-Behälter entsorgt wird. Wählen Sie VORRAT aus, wenn Fett in ein Fettvorratssystem entsorgt wird, das über große Fettbehälter, die an die Frittiermaschine angeschlossen sind, verfügt. Wählen Sie STAB VORNE aus, wenn mit einem Stab entsorgt wird, der an die Frittiermaschine angeschlossen ist. Wählen Sie STAB EXTERN aus, wenn ein externes Entsorgungssystem mit einem Stab verwendet wird, der das Fett aus dem Becken absaugt.
SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN	28. Keine Aktion.
	29. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> BECK AUTO AUFFUE	30. Drücken Sie die Schaltfläche BECK AUTO AUFFUE.
	31. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus (nur geteilte Becken).
EIN AUS	32. Wählen Sie EIN aus, es sei denn, Auffüllen ist für dieses Becken nicht erwünscht. Die Standardeinstellung ist EIN .
	33. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärtspfeil.
<input type="checkbox"/> ATO VERZ.ZEIT	34. Drücken Sie die Schaltfläche ATO VERZ.ZEIT.
0 MINUTEN 	35. Drücken Sie die Zeit, um die Verzögerungszeit nach dem Auffüllen des Fettbehälters einzustellen, bevor sich das System aufzufüllen beginnt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Der Standardwert ist bei flüssigem Fett 0 Minuten. Geben Sie für festes Fett einen Wert größer als 0 ein.

ANZEIGE	AKTION
SETUP FERTIG 	36. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
□ ATO TYP	37. Drücken Sie die Schaltfläche ATO TYP.
AUTO DRUCKKN BEIDE	38. Wählen Sie AUTO aus, wenn automatisches Auffüllen installiert ist. Wählen Sie DRUCKKN aus, wenn manuelles Auffüllen installiert ist. Wählen Sie BEIDE aus, wenn automatisches und manuelles Auffüllen installiert und erwünscht sind.
SETUP FERTIG 	39. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
□ FILTERZEITEINSTELLUNGEN	40. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERZEITEINSTELLUNGEN.
□ POLIERZEIT □ REINIGUNGSZEIT □ AUTO FILTER SPUELZEIT □ REINIGEN UND FILTERSPUELZEIT 	41. Diese Einstellungen dürfen nur im Werk geändert werden. Die Standardeinstellungen sind: □ POLIERZEIT -300 □ REINIGUNGSZEIT -3600 □ AUTO FILTER SPUELZEIT -25 □ REINIGEN UND FILTERSPUELZEIT -25 Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK.
□ OQS SETUP	42. Drücken Sie die Schaltfläche OQS SETUP, wenn ein OQS-Sensor installiert ist.
□ OQS AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN	43. Drücken Sie die Schaltfläche OQS AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN, um den OQS-Sensor zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.
AKTIVIEREN DEAKTIVIEREN	44. Wählen Sie AKTIVIEREN , um den OQS-Sensor zu aktivieren, oder DEAKTIVIEREN , um den OQS-Sensor zu deaktivieren.
SETUP FERTIG 	45. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
□ FETTART	46. Drücken Sie die Schaltfläche FETTART.
OC01v01, OC02v02 usw. 	47. Wählen Sie die richtige Fettartkurve aus. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärtspfeil, um zu weiteren Fettartkurven zu scrollen. Bestimmen Sie die Fettart anhand der Tabelle auf Anweisungsblatt 8197316. Stellen Sie sicher, dass die Fettart mit der vom Geschäft verwendeten übereinstimmt.
SETUP FERTIG 	48. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
□ TYP ANZEIGEN	49. Drücken Sie die Schaltfläche TYP ANZEIGEN.
NUMMER TEXT	50. Wählen Sie NUMMER oder TEXT aus. HINWEIS: Bei Auswahl von NUMMER werden die totalen polaren

ANZEIGE	AKTION
	Materialien als Nummer angezeigt. Bei Auswahl von TEXT wird nur BALD ENTSORG/BESTAETIGEN, FETT IST OK oder JETZT ENTSO angezeigt.
SETUP FERTIG 	51. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
<input type="checkbox"/> JETZT ENTSO	52. Drücken Sie die Schaltfläche JETZT ENTSO.
TPM-WERT	53. Drücken Sie die Nummer über dem TPM-Wert. Nachdem der Wert für TPM (Totale polare Materialien) des Fetts ermittelt wurde, fordert die Frittiermaschine zum Entsorgen des Fetts auf.
	54. Geben Sie auf dem Tastenfeld den Wert für TPM JETZT ENTSO ein.
	55. Drücken Sie nach dem Eingeben des Werts die Schaltfläche ✓ (Häkchen) einmal.
	56. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um den Wert zu speichern.
SETUP FERTIG 	57. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	58. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärtspfeil.
<input type="checkbox"/> BALD ENTSORG	59. Drücken Sie die Schaltfläche BALD ENTSORG.
TPM-WERT	60. Drücken Sie die Nummer über dem Wert für TPM BALD ENTSORG. Dieser Wert wird gewöhnlich als Wert unter dem Wert für TPM JETZT ENTSO ausgewählt. Dieser Wert zeigt die Meldung BALD ENTSORG an, wenn der Wert für TPM BALD ENTSORG erreicht wird. Dies dient als Erinnerung für das Personal, dass das Fett bald entsorgt werden muss.
	61. Geben Sie auf dem Tastenfeld des Wert für TPM BALD ENTSORG ein.
	62. Drücken Sie nach dem Eingeben des Werts die Schaltfläche ✓ (Häkchen) einmal.
	63. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um den Wert zu speichern.
SETUP FERTIG 	64. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.

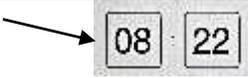
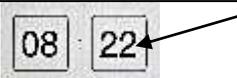
ANZEIGE	AKTION
<input type="checkbox"/> TIMER ENTSORVERZOEG	65. Drücken Sie die Schaltfläche TIMER ENTSORVERZOEG . Dies ist die Zeit, die bis zur erneuten Anzeige der Meldung JETZT ENTZO vergeht, nachdem die Aufforderung JETZT ENTZO angezeigt und abgelehnt wurde. (Die Standardeinstellung ist: 30 Minuten. Der Mindestwert ist :00 = DEAKTIVIERT und der Höchstwert 4:00 Stunden.)
	66. Drücken Sie das Stundenfeld, um eine Verzögerungszeit in Stunden einzugeben.
	67. Geben Sie die Zeit in Stunden auf dem Tastenfeld ein.
	68. Drücken Sie das Minutenfeld, um eine Verzögerungszeit in Minuten einzugeben.
	69. Geben Sie die Zeit in Minuten auf dem Tastenfeld ein.
	70. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um den Wert zu speichern.
SETUP FERTIG 	71. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG .
	72. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK .
<input type="checkbox"/> BASIS AUTOM FILTER	73. Drücken Sie die Schaltfläche BASIS AUTOM FILTER .
AKTIVIEREN DEAKTIVIEREN	74. Wählen Sie AKTIVIEREN BASIS AUTOM FILTER (Automatische Filtrierung für Geräte ohne OIB-Sensoren) oder DEAKTIVIEREN BASIS AUTOM FILTER (Automatische Filtrierung für Geräte mit OIB-Sensoren) aus.
SETUP FERTIG 	75. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG .
<input type="checkbox"/> TEM NIED ALARM	76. Drücken Sie die Schaltfläche TEM NIED ALARM .
AKTIVIEREN DEAKTIVIEREN	77. Wählen Sie AKTIVIEREN , um den Niedertemperaturalarm zu aktivieren, oder DEAKTIVIEREN , um den Niedertemperaturalarm zu deaktivieren.
SETUP FERTIG 	78. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG .
	79. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärts (Abwärts Pfeil).

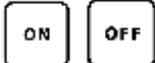
ANZEIGE	AKTION
□ SEDIMENTBLECH	80. Drücken Sie die Schaltfläche SEDIMENTBLECH.
AKTIVIEREN DEAKTIVIEREN	81. Wählen Sie AKTIVIEREN , wenn Sedimentbleche verwendet werden, oder DEAKTIVIEREN , wenn Sedimentbleche NICHT verwendet werden.
SETUP FERTIG 	82. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	83. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
 TEAMMODUS	84. Drücken Sie die Schaltfläche TEAMMODUS.
	85. Halten Sie den Rücksetzschalter gedrückt. Stellen Sie sicher, dass der Schalter eine (1) Minute lang gedrückt gehalten wird. Bei neuen Frittiermaschinen befindet sich dieser Schalter unter dem USB-Anschluss. Bei älteren Gasfrittiermaschinen befindet sich der Schalter unter dem Steuerkasten links außen. Bei älteren elektrischen Frittiermaschinen befindet sich der Schalter an der Rückseite des Steuerkastens hinter dem JIB-Rücksetzschalter.
	86. Das System wird in ca. 45 Sekunden neu gestartet und kehrt in den Modus AUS/STANDBY zurück.

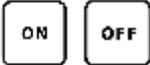
1.8 Programmierung des Frittiermaschinen-Setup (Manager)

Bei der erstmaligen Inbetriebnahme oder beim Auswechseln einer Steuerung müssen diese lokalen Managereinstellungen für die Frittiermaschine konfiguriert werden. Dazu gehört SPRACHE, DATUM und UHRZEIT, TEMPERATUR-MASSEINHEIT, KLANG-EINSTELLUNGEN, FILTER-EINSTELLUNGEN, ENERGIESPARUNG, BAHNVERGABEN und BILDSCHIRM-HELLIGKEIT. Diese Einstellungen dürfen NUR von einem Manager oder Techniker geändert werden.

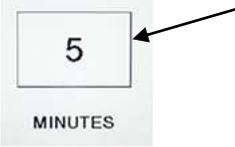
ANZEIGE	AKTION
 	1. Wenn die Steuerung auf AUS/STANDBY geschaltet ist, drücken Sie die Schaltfläche HOME.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche EINSTELL.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche MANAGER.
1 6 5 6	4. Geben Sie 1656 ein.
 	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
□ SPRACHE	6. Drücken Sie die Schaltfläche SPRACHE.
	7. Drücken Sie die Schaltfläche MANAGER.

ANZEIGE	AKTION
□ ENGLISCH	8. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.
	9. Drücken Sie die Schaltfläche SEKUNDÄR SPRACHE.
□ SPANISCH	10. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.
	11. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK.
□ DATUM+ZEIT	12. Drücken Sie die Schaltfläche DATUM+ZEIT.
	13. Drücken Sie die Schaltfläche SOLLZEIT.
	14. Drücken Sie das Stundenfeld.
	15. Geben Sie die Zeit in Stunden auf dem Tastenfeld ein.
	16. Drücken Sie das Minutenfeld.
	17. Geben Sie die Zeit in Minuten auf dem Tastenfeld ein.
	18. Drücken Sie AM, PM oder 24 H.
	19. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG 	20. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	21. Drücken Sie die Schaltfläche DAT EINS.
	22. Drücken Sie das DATUMSFORMAT-Feld, um zwischen MM-TT-JJ und TT-MM-JJ zu wechseln.
	23. Oben am Bildschirm wird das Jahr angezeigt. Drücken Sie den Linkspfeil oder Rechtspfeil, um das Jahr auszuwählen.
	24. Unter dem Jahr wird der Monat angezeigt. Drücken Sie den Linkspfeil oder Rechtspfeil, um den Monat auszuwählen.
	25. Wählen Sie das Datum mit den Zifferntasten aus und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG 	26. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.

ANZEIGE	AKTION
	27. Drücken Sie die Schaltfläche DST (SOMMERZEIT).
□ DST EIN/AUS	28. Drücken Sie die Schaltfläche DST EIN/AUS.
	29. Wählen Sie EIN, um die Sommerzeit zu aktivieren, oder AUS, um die Sommerzeit zu deaktivieren.
SETUP FERTIG 	30. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
□ DST-EINSTELL	31. Drücken Sie die Schaltfläche DST-EINSTELL.
□ DST-STARTMONAT □ DST-START AM SO □ DST-ENDMONAT □ DST-LETZTER SO	32. Wählen Sie eine dieser Optionen aus und modifizieren Sie diese über das Tastenfeld. Die Standardeinstellungen für die USA sind: DST-STARTMONAT -3 DST-START AM SO -2 DST-ENDMONAT -11 DST-LETZTER SO -1
	33. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG 	34. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	35. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK 3 Mal.
□ F° ZU C°	36. Drücken Sie die Schaltfläche Schaltfläche F° ZU C° oder C° ZU F°. HINWEIS: F bedeutet Fahrenheit, C Celsius.
BESTAET 	37. Wählen Sie JA aus, um die Temperaturmaßeinheit zu wechseln.
RUECKSETZUNG ERFOLGREICH 	38. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
□ KLANG	39. Drücken Sie die Schaltfläche KLANG.
	40. Ändern Sie die Lautstärke und den Ton mit den Aufwärts- und Abwärtspfeilen. Es sind neun Lautstärken verfügbar, 1 ist am leisesten und 9 am lautesten. Klang hat drei Frequenzen, 1 bis 3. Passen Sie den Klang mit verschiedenen Frequenzen an.
	41. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG 	42. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	43. Drücken Sie die Schaltfläche UNTEN.
□ FILTERATTRIBUTE	44. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERATTRIBUTE. Der automatische Filterungsmodus löst zwei Maßnahmen

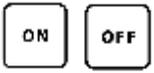
ANZEIGE	AKTION
	<p>aus, bevor die Aufforderung zum Filtern eingeblendet wird. Eine prüft auf Frittierzyklen, die mit der Einstellung SPAETER FILT eingestellt wird, und die andere prüft die Zeit, die im folgenden Abschnitt FILTERZEIT eingestellt wird. Die Aufforderung zum Filtern wird eingeleitet, wenn die erste dieser Prüfungen durchgeführt wird: entweder die abgelaufenen Zyklen oder die abgelaufene Zeit.</p>
<p><input type="checkbox"/> SPAETER FILT</p>	<p>45. Drücken Sie die Schaltfläche SPAETER FILT. Mit der Option SPAETER FILTERN wird die Anzahl der Frittierzyklen eingestellt, die bis zur nächsten Aufforderung abgewickelt werden müssen.</p>
<p></p>	<p>46. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren, oder die Ziffernschaltfläche und geben Sie die Anzahl der Frittiervorgänge ein und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p></p>	<p>47. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p>SETUP FERTIG </p>	<p>48. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.</p>
<p><input type="checkbox"/> FILTERZEIT</p>	<p>49. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERZEIT. Mit der Option FILTERZEIT wird die Zeitdauer bis zur nächsten Filteraufforderung eingestellt. Diese Option ist bei mäßigem Arbeitsaufkommen von Vorteil, wenn die Filterung häufiger durchgeführt werden soll, als durch die Anzahl der Frittierzyklen vorgeschrieben wird.</p>
<p></p>	<p>50. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren, oder die Ziffernschaltfläche und geben Sie die Stunden zwischen Filteraufforderungen ein (beispielsweise wird alle zwei Stunden als 2 eingegeben) und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). (Standardmäßig ist die Zeit auf 0 Stunden eingestellt.)</p>
<p></p>	<p>51. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p>SETUP FERTIG </p>	<p>52. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.</p>
<p><input type="checkbox"/> ZEIT FILTER AUS</p>	<p>53. Drücken Sie die Schaltfläche ZEIT FILTER AUS. Mit der Option ZEIT FILTER AUS wird die Zeit eingestellt, in der die Filteraufforderung deaktiviert ist (z. B. Stoßzeit zu mittags).</p>
<p></p>	<p>54. Wählen Sie EIN aus, um ZEIT FILTER AUS zu aktivieren. Wählen Sie AUS aus, um ZEIT FILTER AUS zu deaktivieren.</p>
<p><input type="checkbox"/> EINSTELLGN FILT AUS</p>	<p>55. Drücken Sie die Schaltfläche EINSTELLGN FILT AUS. Mit der Option EINSTELLGN FILT AUS wird die Zeit eingestellt, in der die Filteraufforderung deaktiviert ist (z. B. Stoßzeit zu</p>

ANZEIGE	AKTION
	mittags). HINWEIS: Wenn ZEIT FILTER AUS deaktiviert ist (AUS), ist diese Option grau hinterlegt und nicht verfügbar.
	56. Scrollen Sie mit den Aufwärts-/Abwärtsfeilen zwischen M-F 1 bis SON 4. Es gibt insgesamt 12 Perioden, die zur Sperre der Filteraufforderung programmiert werden können. Wählen Sie das Feld aus, dessen Start- und Stopzeiten für gesperrte Filteraufforderung bearbeitet werden sollen. Wählen Sie AM/PM aus. Nachdem die Zeiten ausgewählt wurden, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um die Einstellung zu speichern. (Das Beispiel links zeigt Montag – Freitag wird in der Mittagsstoßzeit zwischen 11:00 und 14:00 nicht gefiltert).
	57. Nachdem die Zeiten ausgewählt wurden, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG 	58. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	59. Drücken Sie die Schaltfläche UNTEN.
<input type="checkbox"/> REINI	60. Drücken Sie die Schaltfläche REINI. Wählen Sie HEISS (Auskothen) oder KALT (kalt Einweichen).
SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN 	61. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> QUICKFILTEREINSTELLUNGEN	62. Drücken Sie die Schaltfläche QUICKFILTEREINSTELLUNGEN.
<input type="checkbox"/> ANFAENGLICHE VERZ.ZEIT	63. Drücken Sie die Schaltfläche ANFAENGLICHE VERZ.ZEIT.
	64. Drücken Sie das Minutenfeld, um die anfängliche Verzögerungszeit einzugeben. Die anfängliche Verzögerungszeit ist die Zeit nach der anfänglichen Filteraufforderung, bevor die nächste Filteraufforderung angezeigt und die Schaltfläche gelb (anstatt weiß) angezeigt wird. (Die Standardeinstellung ist zwei (2) Minuten.)
	65. Geben Sie die Zeit in Minuten auf dem Tastenfeld ein.
	66. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).

ANZEIGE	AKTION
<p>SETUP FERTIG </p>	<p>67. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.</p>
<p>□ UEBERSPRUNGENE VERZ.ZEIT</p>	<p>68. Drücken Sie die Schaltfläche UEBERSPRUNGENE VERZ.ZEIT.</p>
	<p>69. Drücken Sie das Minutenfeld, um die übersprungene Verzögerungszeit einzugeben. Die übersprungene Verzögerungszeit ist die Zeit nach der anfänglich ausgelassenen Filteraufforderung, bevor die nächste Filteraufforderung angezeigt und die Schaltfläche rot (anstatt gelb) angezeigt wird. (Die Standardeinstellung ist fünf (5) Minuten.)</p>
	<p>70. Geben Sie die Zeit in Minuten auf dem Tastenfeld ein.</p>
	<p>71. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p>SETUP FERTIG </p>	<p>72. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.</p>
	<p>73. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK 2 Mal.</p>
<p>□ ENERGSPARUNGEN</p>	<p>74. Drücken Sie die Schaltfläche ENERGSPARUNGEN. Die Option ENERGSPARUNGEN wird in Perioden ohne Geschäftsaufkommen verwendet, um die Temperatur des Frittierbeckens zu senken und Energie zu sparen.</p>
	<p>75. Drücken Sie die Schaltfläche AKTIVIEREN, um diese Option zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.</p>
	<p>76. Drücken Sie die Schaltfläche TEMP RUECKS, um den Sollwert dieser Option zu verändern. Geben Sie den Energiespartemperatur-Sollwert auf dem Tastenfeld ein und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>77. Drücken Sie die Schaltfläche STANB ZEIT, um die Zeit in Minuten zu ändern, die das Becken im Standby-Modus betrieben wird, bevor automatisch der Energiesparmodus aufgerufen wird. Geben Sie den Energiespartemperatur-Sollwert auf dem Tastenfeld ein und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>78. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
<p>SETUP FERTIG </p>	<p>79. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.</p>

ANZEIGE	AKTION
□ BAHNVERGABEN	80. Drücken Sie die Schaltfläche BAHNVERGABEN . Damit dies die Anzahl der Produkte pro Becken eingestellt.
 6	81. Durch Drücken von 6 sind 12 Produkte pro Becken (6 pro Seite) verfügbar; durch Drücken von 2 sind 2 Produkte pro Seite (4 pro Becken) verfügbar.
	82. Drücken Sie das Symbol unter jeder Bahn, um das zugehörige Produkt auszuwählen, das in dieser Bahn frittiert werden soll.
	83. Drücken Sie die Schaltfläche SPEICHERN .
SETUP FERTIG\SYSTEM RUECKSETZEN	84. Keine Aktion.
	85. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN .
□ HELLIGKEIT	86. Drücken Sie die Schaltfläche HELLIGKEIT . Dies dient zum Einstellen der Bildschirmhelligkeit. Sie wird mit den Aufwärts-/Abwärtspfeilen verstellt. (Die Standardeinstellung ist 100.)
	87. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG 	88. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG .
□ BILDSSCHONER	89. Drücken Sie die Schaltfläche BILDSSCHONER . Damit wird die Zeit eingestellt, nach der der Bildschirm dunkel geschaltet wird, nachdem die Steuerung abgeschaltet wurde. Dies wird mit den Aufwärts-/Abwärtspfeilen verstellt. (Die Standardeinstellung ist 15 Minuten.)
	90. Ändern Sie die Bildschirmhelligkeit mit den Aufwärts- und Abwärtspfeilen. Es sind neun Helligkeitsstufen verfügbar, 100 ist am hellsten und 10 am dunkelsten.
	91. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG 	92. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG .
□ ALARMATTRIBUTE	93. Drücken Sie die Schaltfläche ALARMATTRIBUTE .
□ ALARMMODUS SCHUETTELN	94. Drücken Sie die Schaltfläche ALARMMODUS SCHUETTELN . Wählen Sie AUTOM. oder MANUELL aus. Mit ALARMMODUS SCHUETTELN kann der Bediener zwischen automatischem oder manuellem Abbrechen des Schüttelalarms auswählen.
SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN	95. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).

ANZEIGE	AKTION
	
<input type="checkbox"/> ALARMMODUS HALTEN	96. Drücken Sie die Schaltfläche ALARMMODUS HALTEN. Wählen Sie AUTOM. oder MANUELL aus. Mit ALARMMODUS HALTEN kann der Bediener zwischen automatischem und manuellem Abbrechen des Haltealarms auswählen.
SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN 	97. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> ALARM TIMER	98. Drücken Sie die Schaltfläche ALARM TIMER. Mit diesen Einstellungen kann der Bediener die Zeit einstellen, bevor der Schüttelalarm oder Haltealarm automatisch abgebrochen wird. Die Standardeinstellungen sind 5 Sekunden.
SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN 	99. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	100. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK 2 Mal.
<input type="checkbox"/> TEMPERATUR	101. Drücken Sie die Schaltfläche TEMPERATUR.
AKTIVIEREN DEAKTIVIEREN	102. Wählen Sie AKTIVIEREN, um die Schaltfläche TEMPERATUR zu aktivieren. Wählen Sie DEAKTIVIEREN, um die Schaltfläche TEMPERATUR zu deaktivieren und eine konstante Temperaturanzeige anzuzeigen.
SETUP FERTIG 	103. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> FETT AUSSCHLEPP	104. Die Funktion FETT AUSSCHLEPP definiert Parameter, die die Strömungseigenschaften einstellen. Diese Parameter dienen zum Berechnen der Fettausschleppung für statistische Informationen, die in der Funktion INFORMATION STATISTIK unter FETTSTATISTIK erfasst werden.
<input type="checkbox"/> STROM	105. Geben Sie die Strömung der Fettausschleppung in Pfund pro Minute an (die Standardeinstellung ist 2,211) und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). (Hinweis: Geben Sie Werte zwischen 0,100 und 4,000 für Bereich von 0,100 bis 4,000 Pfund ein).
SETUP FERTIG 	106. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> STROM EINSTELLEN	107. Geben Sie die konfigurierbare Strömungsrate (die

ANZEIGE	AKTION
	Standardeinstellung ist 1) ein und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). (Hinweis: Geben Sie Werte zwischen 10 und 200 für Bereiche von 0,10 bis 2,00 Pfund ein).
SETUP FERTIG 	108. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	109. Drücken Sie die Schaltfläche UNTEN.
<input type="checkbox"/> KORB HEBEN	110. Drücken Sie die Schaltfläche KORB HEBEN.
	111. Wählen Sie EIN aus, um Korbheben zu aktivieren, oder AUS, um die Sommerzeit zu deaktivieren.
SETUP FERTIG SYSTEM NEU STARTEN 	112. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	113. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK.
	114. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
 TEAMMODUS	115. Drücken Sie die Schaltfläche TEAMMODUS.
	116. Halten Sie den Rücksetzschalter gedrückt. Stellen Sie sicher, dass der Schalter eine (1) Minute lang gedrückt gehalten wird. Bei Gasfrittiermaschinen befindet sich der Schalter unter dem Steuerkasten links außen. Bei elektrischen Frittiermaschinen befindet sich der Schalter an der Rückseite des Steuerkastens hinter dem JIB-Rücksetzschalter.
	117. Das System wird in ca. 45 Sekunden neu gestartet und kehrt in den Modus AUS/STANDBY zurück.

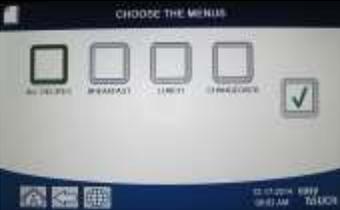
1.9 Hinzufügen oder Bearbeiten von vorhandenen Produkten

Diese Funktion dient zum Hinzufügen weiterer Produkte oder Bearbeiten vorhandener Produkte.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche REZEPTE.
1 6 5 0	3. Geben Sie 1650 ein.

ANZEIGE	AKTION
	<p>4. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>5. Wählen Sie das Produktsymbol aus, um es zu bearbeiten, oder drücken Sie +, um ein neues Produkt hinzuzufügen.</p>
	<p>6. Drücken Sie das Bleistiftsymbol am unteren Bildschirmrand, um ein vorhandenes Produkt zu bearbeiten.</p>
	<p>7. Geben oder ändern Sie den Namen des Produkt über das Tastenfeld.</p>
	<p>8. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>9. Dieser Bildschirm zeigt IST-EINSTELLG, FRITTZEIT, EMPFINDLICHKEIT, HALTZEIT, SCHUETTELZT und FILTER-Einstellungen an. Um einen Parameter zu bearbeiten, drücken Sie den gewünschten Eintrag.</p>
	<p>10. Um die Temperatur zu bearbeiten, drücken Sie Schaltfläche TEMPERATUR.</p>
	<p>11. Geben Sie die Frittiertemperatur für das Produkt über das Tastenfeld ein.</p>
	<p>12. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>13. Drücken Sie die Schaltfläche FRITTIERZEIT.</p>
	<p>14. Geben oder bearbeiten Sie die Frittierzeit in Minuten und Sekunden über das Tastenfeld ein.</p>
	<p>15. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>

ANZEIGE	AKTION
	<p>16. Drücken Sie die Schaltfläche LADUNGS-KOMP oder EMPFINDLICHK.</p>
	<p>17. Ändern Sie die Einstellungen für die für dieses Produkt empfohlene Ladungskompensation oder Empfindlichkeit mit den Aufwärts- und Abwärtspfeilen. Diese Einstellung gestattet das Ändern der Produktkompensation (Empfindlichkeit). Für einige Menüeinträge kann je nach deren Kocheigenschaften eine Korrektur erforderlich sein. HINWEIS: Es wird dringend empfohlen, diese Einstellung NICHT zu verändern, da dies die Produktfritierzyklen beeinträchtigen könnte. (Die Standardeinstellung für die Produktkompensation ist VIER (4).)</p>
	<p>18. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>19. Drücken Sie die Schaltfläche HALTEZEIT.</p>
	<p>20. Geben Sie die Produkthaltezeit in Minuten und Sekunden ein.</p>
	<p>21. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>22. Drücken Sie die Schaltfläche SCHUETTELZT 1.</p>
	<p>23. Geben Sie die Zeit für den ersten Schüttelvorgang in Minuten und Sekunden ein.</p>
	<p>24. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>25. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Einstellungen.</p>
	<p>26. Drücken Sie die Schaltfläche SCHUETTELZT 2, wenn ein weiterer Schüttelvorgang erforderlich ist; andernfalls springen Sie zu Schritt 30.</p>

ANZEIGE	AKTION
	<p>27. Geben Sie die Zeit für den zweiten Schüttelvorgang in Minuten und Sekunden ein.</p>
	<p>28. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>29. Drücken Sie die Schaltfläche FILTER.</p>
	<p>30. Stellen Sie sicher, dass die Schaltfläche FILTER auf EIN gesetzt ist, um für dieses Produkt automatische Filtrierung zu aktivieren. Diese Einstellung verhindert ein Vermischen von produktspezifischen Fetten. Für Produkte wie FISH wählen Sie NEIN, um die automatische Filtrierung nach Wunsch zu verhindern.</p>
	<p>31. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>32. Wählen Sie das Symbol für das Produktrezept aus, das eingegeben oder bearbeitet werden soll.</p>
	<p>33. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>34. Wählen Sie das/die Menü(s) Symbol für das Produktrezept aus, das/die eingegeben oder bearbeitet werden soll(en).</p>
	<p>35. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>36. Auf der Steuerung erscheint GESPEI.</p>
	<p>37. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>38. Wählen Sie ein anderes Produkt zum Bearbeiten aus oder drücken Sie +, um ein weitere Produkte hinzuzufügen. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche HOME.</p>
	<p>39. Drücken Sie die Schaltfläche TEAMMODUS, um wieder zum Hauptbildschirm zurückzukehren.</p>

1.10 Hinzufügen oder Bearbeiten von Menüs

Diese Funktion dient zum Hinzufügen oder Bearbeiten von Menüs. Der Bediener kann bestimmte Produkte in Menüs gruppieren. Beispielsweise kann ein Frühstücksmenü eingerichtet werden, das nur Frühstücksprodukte umfasst. Dies ist von Vorteil, wenn Produkte gewechselt werden, da die Anzahl der verfügbaren Produkte eingeschränkt wird.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche MENUES.
<p>1 6 5 0</p>	3. Geben Sie 1650 ein.
	4. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	5. Wählen Sie ein Menü aus, indem Sie die Schaltfläche über EIN/AUS drücken, um Produkte (grün hervorgehoben) zu bearbeiten, oder drücken Sie die Schaltfläche +, um ein neues Menü hinzuzufügen. Wenn ein neues Menü hinzugefügt wird, geben Sie den Namen des Menüs am nächsten Bildschirm ein und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Wenn ein Menü gelöscht wird, heben Sie es hervor und drücken das Papierkorbsymbol unten auf dem Bildschirm.
	6. Drücken Sie das Bleistiftsymbol am unteren Bildschirmrand, um ein vorhandenes Menü zu bearbeiten.
	7. Wählen Sie die gewünschten Produkte aus, indem Sie die zugehörigen Symbole drücken, um sie in das ausgewählte Menü aufzunehmen. Die ausgewählten Produkte werden grün hervorgehoben. Um eine Produktauswahl aufzuheben, drücken Sie das Symbol und die Hervorhebung wechselt von grün zu grau.
	8. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um die ausgewählten Produkte im Menü zu speichern.
	9. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um weitere Menüs beginnend mit Schritt 5 zu bearbeiten, andernfalls fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
	10. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
 <p>TEAMMODUS</p>	11. Drücken Sie die Schaltfläche TEAMMODUS.

1.11 Ändern von Menüs

Wenn für Frittierstation, Hühnchen oder Anderes Produkt eigene Menüs erstellt werden, drücken Sie am Hauptbildschirm die Schaltfläche MENUE, um die Optionen für die Menüänderungen anzuzeigen. Wenn Sie das gewünschte Menü drücken, werden die Menüs gewechselt.

ANZEIGE	AKTION
	<p>1. Drücken Sie die Schaltfläche MENUE.</p>
	<p>2. Drücken Sie EIN/AUS unter dem gewünschten Menü, um die Menüs zu wechseln. Nachdem das gewünschte Menü ausgewählt ist, wird unter dem Menü EIN hervorgehoben.</p> <p>HINWEIS: Es kann immer nur jeweils ein Menü ausgewählt werden.</p>
	<p>3. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Hauptbildschirm zurückzukehren.</p>
	<p>4. Drücken Sie das Produktsymbol, um Produkte zu wechseln.</p>
	<p>5. Es wird wieder der Hauptbildschirm angezeigt.</p>

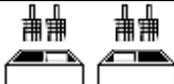
1.12 Serviceaufgaben

In diesem Abschnitt werden Serviceaufgaben für das Team und den Manager im Geschäft beschrieben, wie TEST HOCH-TEMP, FE-PR (Fehlerprotokoll), KENNWORT-SETUP und Funktionen zum Kopieren von Menüs über USB in und aus der Frittiermaschine mit der Menüverbindung.

1.12.1 Höchsttemperatur testen

Der Modus „TEST HOECHSTEMP“ dient zum Testen des Höchsttemperaturschaltkreises. Bei diesem Test wird das Fett unbrauchbar. Er darf nur mit altem Fett durchgeführt werden. Schalten Sie die Frittiermaschine aus und fordern Sie sofort Service an, wenn die Temperatur 238 °C (460 °F) erreicht, ohne dass der zweite Höchstgrenzenschalter ausgelöst wird und die Steuerung abwechselnd HOECHSTTEMPERATUR-STOERUNG und NETZ TRENNEN anzeigt und beim Testen ein Warnton erklingt.

Der Test wird abgebrochen, wenn die Frittiermaschine ausgeschaltet wird. Wenn die Frittiermaschine wieder eingeschaltet wird, wird wieder der Betriebsmodus aufgerufen und das Produkt angezeigt.

ANZEIGE	AKTION
	1. Wenn die Steuerung auf AUS/STANDBY geschaltet ist, drücken Sie die Schaltfläche HOME.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche SERVICE.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche TEAM.
	4. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.
GEDRÜCKT HALTEN	5. Halten Sie die Schaltfläche GEDRÜCKT HALTEN gedrückt, um den Höchsttemperaturtest einzuleiten.
LOSCLASS	6. Während die Schaltfläche gedrückt gehalten wird, beginnt sich das Becken zu erhitzen. Die Steuerung zeigt während des Tests die tatsächliche Beckentemperatur an. Wenn die Temperatur auf 210 °C ± 12 °C (410 °F ± 10 °F)* ansteigt, zeigt die Steuerung HEISS HO-1 an (z. B. 410F); der Heizvorgang wird fortgesetzt. *HINWEIS: Bei Steuerungen für die Europäische Union (mit CE-Markierung) beträgt die Temperatur 202 °C (395 °F), wenn HEISS HO-1 angezeigt wird.
HEISS HO-1	7. Solange die Schaltfläche GEDRÜCKT HALTEN gedrückt gehalten wird, heizt die Frittiermaschine solange weiter, bis der Höchsttemperaturschalter ausgelöst wird. Im Allgemeinen passiert das, wenn die Temperatur bei Nicht-CE-Geräten 217 °C bis 231 °C (423 °F – 447 °F) und bei CE-Geräten 207 °C bis 219 °C (405 °F – 426 °F) erreicht.
HILFE HO-2	8. Lassen Sie die Schaltfläche los. Das Becken wird nicht weiter beheizt und die Steuerung zeigt die Ist-Temperatureinstellung an, bis die Temperatur auf weniger als 204 °C (400 °F) abgefallen ist. Drücken Sie den EIN-/AUS-Schalter, um den Alarm zu quittieren.
FEHLER HOECHSTTEMP NETZ TRENNEN	9. Wenn die Steuerung diese Meldung anzeigt, trennen Sie die Stromversorgung zur Frittiermaschine und verständigen Sie sofort den Kundendienst.

ANZEIGE	AKTION
	10. Das Fett muss nach dem Höchsttemperaturtest entsorgt werden, sobald sich das Becken auf unter 204 °C (400 °F) abgekühlt hat.

1.12.2 Managerfunktionen

1.12.2.1 Fehlerprotokoll

Die Funktion FE-PR dient zum Anzeigen der zehn (10) letzten Fehlercodes der Frittiermaschine. Diese Codes werden mit dem letzten Code zuerst angeführt. Die Fehler werden mit Fehlercode, Uhrzeit und Datum angezeigt.

Wenn keine Fehler vorhanden sind, ist die Steuerungsanzeige leer. Die Fehler werden bei einem geteilten Becken mit der Seite des Fehlers, mit Fehlercode, Uhrzeit und Datum eingeblendet. Ein Fehlercode und der Buchstabe „L“ zeigt das linke Becken eines geteilten Beckens, der Buchstabe „R“ das rechte Becken an, in dem der Fehler auftrat (Beispiel – R E19 06:34AM 04/22/2014). Ein Fehlercode mit einem „G“ bedeutet einen globalen Fehler, der nicht mit einem bestimmten Becken verbunden ist. Die Fehlercodes sind in Abschnitt 3.2.5 dieses Handbuchs angeführt.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche SERVICE.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche MANAGER.
1 6 5 6	4. Geben Sie 1656 ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> FE-PR	6. Drücken Sie die Schaltfläche FE-PR. Es werden die drei letzten Fehler angezeigt.
	7. Drücken Sie die Schaltfläche UNTEN. Es werden die nächsten letzten Fehler angezeigt. Wenn Sie den Abwärtspfeil weiter drücken, werden weitere Fehler angezeigt.
 	8. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.
 TEAMMODUS	9. Drücken Sie die Schaltfläche TEAMMODUS.

1.12.2.2 Passwort einstellen

Im Modus „Passwort einstellen“ kann ein Restaurantmanager die Kennwörter für verschiedene Modi ändern.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche SERVICE.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche MANAGER.
<p>1 6 5 6</p>	4. Geben Sie 1656 ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<p>□ PASSWORT SETUP</p>	6. Drücken Sie die Schaltfläche PASSWORT SETUP.
<p>□ MENUES □ REZEPTE □ EINSTLLGEN-MANAGER □ DIAGNOSE - MANAGER</p>	7. Wählen Sie das Passwort aus, da geändert werden soll. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Einstellungen. Standardeinstellungen sind: MENUES 1650 REZEPTE 1650 EINSTLLGEN-MANAGER 1656 DIAGNOSE - MANAGER 1656
	8. Geben Sie auf dem Tastenfeld das neue Passwort für den ausgewählten Eintrag an.
	9. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<p>PASSW NEU EING</p>	10. Geben Sie auf dem Tastenfeld das neue Passwort zur Überprüfung noch einmal ein.
	11. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<p>PASSWORT SETUP ERFOLGREICH</p> 	12. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<p>□ MENUES □ REZEPTE □ EINSTLLGEN-MANAGER □ DIAGNOSE - MANAGER</p>  	13. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.

ANZEIGE	AKTION
 TEAMMODUS	14. Drücken Sie die Schaltfläche TEAMMODUS.

1.12.2.3 USB - Menübedienung

Mit dieser Option können Menüs zur Steuerung hochgeladen werden. Damit können in MenuSync erstellte Produkte auf einem USB-Datenträger gespeichert und zur Frittiermaschine hochgeladen werden.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche SERVICE.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche MANAGER.
1 6 5 6	4. Geben Sie 1656 ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
□ USB - MENUEBEDIENUNG	6. Drücken Sie die Schaltfläche USB - MENUEBEDIENUNG.
□ MENUE VON USB AN FRITTM KOP	7. Drücken Sie die Schaltfläche MENUE VON USB AN FRITTM KOP.
USB EINSTECK...	8. Stecken Sie den USB-Datenträger in den Anschluss hinter der Frittiermaschinentür links außen.
USB EINGESTECKT? JA NEIN	9. Drücken Sie einmal JA, nachdem der USB-Datenträger angeschlossen ist.
DATEI WIRD VON USB GELESEN USB WAHRENDDESSEN NICHT ENTFERNEN	10. Keine Aktion erforderlich.
MENU.CBR oder andere *.cbr- Datei	11. Es wird eine Liste mit Menüdateien angezeigt, die mit .cbr enden. Wählen Sie die Menüdatei aus, die geladen werden soll.
UI-UI MENUEDATENTRANSFER LAEUFT	12. Nichts erforderlich, während die Datei geladen wird.
MENUEUPGRADE LAEUFT	13. Nichts erforderlich, während die Aktualisierung läuft.
UPGRADE FERTIG? JA	14. Drücken Sie JA.
MENUEUPGRADE FERTIG, USB ENTFERNEN UND GESAMTES SYSTEM NEU STARTEN.	15. Entfernen Sie den USB-Datenträger und schalten Sie die gesamte Frittiermaschinenbatterie mit dem Rücksetzschalter hinter der Frittiermaschinentür links außen unter dem USB-Anschluss aus und wieder ein. HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Schalter mindestens <u>eine (1) Minute</u> lang gedrückt gehalten wird.

1.13 Information: Statistik

1.13.1 Ergebniskartenstatistik

Die Funktion Ergebniskartenstatistik dient zum Anzeigen eines Kurzbereichs über Filterung, OQS, Fettqualität und Frittierbeckenauslastung.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche ERGEBNISKARTE.
<input type="checkbox"/> BERICHT HEUTE <input type="checkbox"/> BERICHT GESTERN <input type="checkbox"/> BERICHT WOCH	3. Wählen Sie den gewünschten Bericht aus.
	4. Der Bericht zeigt die Fettsorte an, wenn das Team auf Anforderung filtriert, ob OQS regelmäßig gemessen wird; die derzeitige Qualität des Fetts; und die Auslastung der Frittiermaschine.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.

1.13.2 Fettstatistik

Die Funktion Fettstatistik dient zum Anzeigen des Datums der letzten Entsorgung, der Anzahl der Frittiergänge seit der letzten Entsorgung, der Filtervorgänge seit der letzten Entsorgung, der übersprungenen Filtervorgänge seit der letzten Entsorgung, der aktuellen Fettgebrauchsdauer und der durchschnittlichen Anzahl der Frittiergänge über die Fettgebrauchsdauer.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME und dann INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche FETT.
1. LETZ ENTSORGDATUM 2. FRITTTGAENGE SEIT ENTSORG 3. FILTER SEIT LETZTER ENTSOR 4. UEBERSPR FILTER SEIT LETZTER ENTSO 	3. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Statistiken.

ANZEIGE	AKTION
<p>5. IST-FETTLIBENSZ 6. DURCHSCHN FRIVORG FETTDAUER 7. ZAEHLER TAEGL ENTS BYPASS 8. FETT AUSSCHLEPP PRO ENTS 9. FETT AUSSCHLEPP PRO TAG 10. FETT AUSSCHLEPP PRO STUNDE</p> 	<p>4. Drücken Sie den Aufwärtspfeil, um nach oben zu scrollen, die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.</p>

1.13.3 Lebensdauer-Statistik

Die Funktion Lebensdauer-Statistik dient zum Anzeigen des Inbetriebnahmedatums der Frittiermaschine, das automatisch eingestellt wird, nachdem die Frittiermaschine 25 Frittiergänge abgeschlossen hat, der Seriennummer der Steuerung, der Gesamtzeit, die die Frittiermaschine betrieben worden ist, und die Gesamtanzahl der Heizzyklen der Frittiermaschine (wie oft die Steuerung die Heizelemente ein-/ausgeschaltet hat).

ANZEIGE	AKTION
	<p>1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME und dann INFORMATION.</p>
	<p>2. Drücken Sie die Schaltfläche LEBDR-STATS.</p>
<p>1. AUFTRAGSDATUM 2. GERAETE-SERIENR. 3. STEUERUNGS-SERIENNR. 4. GESAMTZEIT EIN (STD.) 5. ZAEHLER GESAMTHEIZZYKL 6. GESAMT-ENERGIESPARZEIT 7. GESAMTGARZEIT</p> 	<p>3. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.</p>

1.13.4 Gebrauchsstatistik

Die Gebrauchsstatistik zeigt die Gesamtanzahl der Frittierzyklen pro Becken, die Anzahl der Frittierzyklen pro Becken, die Anzahl der Frittierzyklen, die vor deren Beendigung abgebrochen wurden, die Anzahl der Stunden, die das/die Becken eingeschaltet waren, und das Datum der letzten Zurücksetzung des Gebrauchszählers.

ANZEIGE	AKTION
 	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME und dann INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche GEBRAUCH-STATS.
1. GEBR. STARTDATUM 2. GESAMTZAHL FRITTIERGAENGE 3. GESAMTZAHL ABGEB. FRITTIERGAENGE 4. GESAMTZEIT EIN BECK (STD.)  	3. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.

1.13.5 Erholungszeit

Erholung wird verwendet, um zu ermitteln, ob die Frittiermaschine korrekt funktioniert. Die Erholung ist die Zeitdauer, in der die Frittiermaschine die Temperatur des Fetts von 28 °C auf 121 °C bis 149 °C (50 °F auf 250 – 300 °F) erhöht. Die maximale Erholungszeit darf bei elektrischen Modellen nicht länger als 1:40 oder bei Gasmodellen nicht länger als 3:15 sein.

ANZEIGE	AKTION
 	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME und dann INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche ERHOLUNG. Die Zeit wird in Minuten und Sekunden angezeigt.
1. LETZ ERHOLUNGSZEIT  	3. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.

1.13.6 Filterstatistiken

Die Funktion Filterstatistiken dient zum Anzeigen der Anzahl der Frittiergänge bis zum nächsten Filturvorgang, die Anzahl der Frittiergänge pro Becken, die Anzahl der Filturvorgänge pro Becken, die Anzahl der übersprungen oder umgangenen Filturvorgänge pro Becken und die durchschnittliche Anzahl von Frittiergängen pro Tag.

ANZEIGE	AKTION
 	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME und dann INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche FILTER.

ANZEIGE	AKTION
<ul style="list-style-type: none"> □ TAG 1 □ TAG 2 □ TAG 3 □ TAG 4 	<p>3. Wählen und drücken Sie den gewünschten Tag. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Tagen.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. TAG + DATUM (Tag und Datum der angezeigten Filterstatistiken) 2. VERBL FRITTGAEN BIS NACHST FILTER (Anzahl der Frittiergänge bis zur nächsten Aufforderung zum Filtern) 3. TAEGL ANZAHL FRITTGAE (Anzahl der Frittiergänge an diesem Tag) 4. TAEGL ANZAHL FILTERVORG (Anzahl der Filtervorgänge an diesem Becken und an diesem Tag) 	<p>4. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Statistiken.</p>
<ol style="list-style-type: none"> 5. TAEGL ANZAHL UEBERSPR FILTERVOR (Wie oft Filtrieren an diesem Tag übersprungen wurde) 6. DURCHSCH FRIVOR PRO FILT (Durchschnittliche Anzahl der Frittierzyklen pro Filtervorgang und den Tag) 7. WOCHENANZAHL FILTERVORG (Anzahl der Filtervorgänge an diesem Becken in der letzten Woche) 8. WOCHENANZAHL UEBERSPR FILTERVOR (Wie oft Filtervorgänge in der letzten Woche übersprungen wurden)  <ol style="list-style-type: none"> 9. FILTERUNG (Zeigt an, ob Filterung aktiviert oder deaktiviert ist. Diagnosetool zur Bestimmung des Status der FIB-Karte)  	<p>5. Drücken Sie den Aufwärtspfeil, um nach oben zu scrollen, die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder wählen Sie einen anderen Tag aus.</p>
 	<p>6. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.</p>

1.13.7 Softwareversion

Die Funktion Softwareversion zeigt die Softwareversionen der Steuerung und der Schaltkarten im Frittiermaschinensystem; die Werte der Temperatursonde; die Werte der AIF RTD-Sonde und der ATO RTD-Sonde sowie Informationen über verbundene Gateways.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME und dann INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärtspeil.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche SOFTWAREVERSION.
INITIALISIERG...	4. Keine Aktion erforderlich.
1. UIB-SOFTWAREVERSION 2. SIB-SOFTWAREVERSION 3. VIB-SOFTWAREVERSION 4. FIB-SOFTWAREVERSION 	5. Drücken Sie den Abwärtspeil, um zu weiteren Softwareversionen und Sensortemperaturen zu scrollen. HINWEIS: Geteilte Becken verfügen über einen SIB2 und linkes und rechtes Becken, AIF- und ATO-Temperaturen.
5. OQS-SOFTWAREVERSION 6. IST-BECKENTEMP 7. AIF RTD TEMP 8. ATO RTD TEMP 9. PLAT-ID  10. GATEWAY-SOFTWAREVERSION 11. GATEWAY IP-ADRESSE 12. GATEWAY LINK-QUALITAET 13. GATEWAY SIGNALSTAERKE UND RAUSCHEN 	6. Drücken Sie den Abwärtspeil, um zu weiteren Softwareversionen und Informationen zu scrollen. 7. Drücken Sie den Aufwärtspeil, um nach oben zu scrollen, die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.

1.13.8 Gebrauchsstatistik zurücksetzen

Die Rücksetzfunktion setzt alle Gebrauchsdaten in der Gebrauchsstatistik zurück.

ANZEIGE	AKTION
 	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME und dann INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärtspeil.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche RUECK.
1 6 5 6	4. Geben Sie 1656 ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
ALLE NUTZUNGSDAT RUECKGES	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
  	7. Drücken Sie den Aufwärtspeil, um nach oben zu scrollen, die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.

1.13.9 Frischfettstatistik

Die Funktion Frischfettstatistik dient zum Anzeigen von Informationen über das derzeitige Frischfett.

ANZEIGE	AKTION
 	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME und dann INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärtspeil.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche FRISCHFETT.
1. ANZ FRITTG SEIT LETZTER ENTSORGUNG 2. ENTSOR.ZAEHL SEIT LETZT RUECKSETZUNG 3. RUECKS.DATUM FRISCHFETTZAEHLER 4. FRISCHFETTZAEHLER	4. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.
 	

1.13.10 Frischfett-Rücksetzung Gebrauchsstatistik

Die Rücksetzfunktion setzt alle Frischfett Daten in der Frischfettstatistik zurück.

ANZEIGE	AKTION
 	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME und dann INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärts Pfeil.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche FRISCHF RUECKSET.
1 6 5 6	4. Geben Sie 1656 ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
FRISCHFETTDATEN W. ZURUECKGESETZT 	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
 	7. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.

1.13.11 Letzte Entsorgungsstatistik

Die Letzte Entsorgungsstatistik enthält Daten des letzten Frittierzyklus.

ANZEIGE	AKTION
 	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME und dann INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche LETZ FUELL.
1. LETZTS FRITTPRODUKT 2. LETZ FUELL STARTZEIT 3. LETZ FUE FRITTZEIT 4. LETZ FUELL PROGRAMZEIT 	3. Scrollen Sie mit dem Abwärts Pfeil zu weiteren Statistiken.
5. LETZ FUE MAX BECKTEMP 6. LETZ FUE MIN BECKTEMP 7. LETZ FUE MITL BECKTEMP 8. % FRITTZEIT, HITZE IST EIN 	4. Scrollen Sie mit dem Abwärts Pfeil zu weiteren Statistiken.
9. BECKENTEMP VOR FRITTBEGINN 10. BECKTEMP BEI FRITT. ENDE	

ANZEIGE	AKTION
	5. Drücken Sie den Aufwärtspfeil, um nach oben zu scrollen, die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.

1.13.12 TPM-Statistik (Totale polare Materialien)

Die TPM-Statistik bietet Daten vom OQS (Fettqualitätssensor). Dieselben Daten können durch Drücken der Schaltfläche TPM vorn auf der Steuerung aufgerufen werden, wenn die Schaltfläche konstant aufleuchtet.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche INFORMATION.
	3. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
	4. Drücken Sie die Schaltfläche TPM. Die TPM-Werte der letzten gültigen dreißig (30) Tage werden angezeigt.
	5. Drücken Sie den Aufwärtspfeil, um nach oben zu scrollen, die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.

KAPITEL 2: FILTERQUICK™ FQ4000

ANWEISUNGEN FÜR DIE FILTERMENÜFUNKTIONEN

2.1 Das Menü Filterung

Die Einträge im Filtermenü dienen zum Filtern, Ablassen, Füllen, Entsorgen und Reinigen der Becken.

2.1.1 Schnellfilter – Filteraufforderung

Schnellfilter ist eine Funktion, mit der für die Frittierbecken nach einer vorbestimmten Anzahl von Frittierzyklen oder Betriebszeit automatisch eine Filteraufforderung angezeigt werden. Diese Funktion kann auch nach Bedarf ausgeführt werden. Dies wird im nächsten Abschnitt beschrieben. **Hinweis:** Das simultane Filtern mehrerer Becken ist nicht möglich.

ANZEIGE	AKTION
FILTERUNG ERFORDERL  JETZT FILTERN?	1. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um die Filterung zu beginnen. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, wird die Filterung abgebrochen und die Frittiermaschine nimmt wieder den normalen Betrieb auf. Die Schaltfläche FILTERUNG wird nach dem ersten Überspringen gelb angezeigt und SCHNELLFILT ist im Filtermenü gelb hervorgehoben. Beim zweiten Überspringen wird die Schaltfläche FILTERUNG rot angezeigt. Die Steuerung fordert wieder zum Filtern des Fetts auf. Dieser Ablauf wird solange wiederholt, bis ein Filtrvorgang abgeschlossen wird.
FETTSTAND ZU NIED	2. Wird angezeigt, wenn der Fettstand zu niedrig ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Problem zu quittieren und in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren. Prüfen Sie, ob der Fettstand im JIB niedrig ist. Wenn der Fettstand im JIB nicht niedrig ist und dieses Problem laufend auftritt, verständigen Sie den FAS.
SCHMUTZ AUS BECK ABSCH	3. Schöpfen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel von vorne nach hinten vom Fett ab und versuchen Sie, von jeder Wanne möglichst viele Krümel zu entfernen. Das ist für die Optimierung der Fettlebensdauer und der Fettqualität entscheidend. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Drücken Sie die Schaltfläche X, um den Filtrvorgang abubrechen.
FILTERN STARTEN 	4. Drücken Sie die BLAUE Schaltfläche, um den Filtrvorgang zu starten, oder X, um den Filtrvorgang abubrechen.
ABLASSEN	5. Keine Aktion erforderlich.
SPUELEN	6. Keine Aktion erforderlich.
ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN	7. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden. <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"> GEFAHR</p> <p>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</p> </div>

ANZEIGE	AKTION
WIRD GEFUELLT	8. Keine Aktion erforderlich.
VORWAER	9. Keine Aktion erforderlich. Wird angezeigt, bis die Frittiermaschine den Sollwert erreicht.
	10. Die Frittiermaschine ist bereit zum Frittieren. Wird angezeigt, nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat.

Der komplette Filtervorgang dauert mit einem sauberen Filter ungefähr vier Minuten.

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

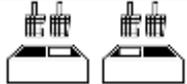
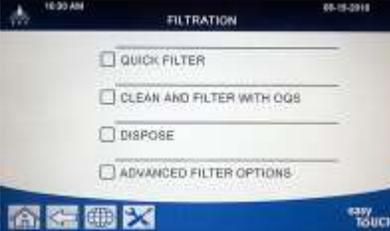
Sollte der Schnellfiltervorgang fehlschlagen oder sollte beim Filtervorgang nicht das **GESAMTE** Fett zurückgeführt worden sein, kann das System zu einer unvollständigen Filterfunktion umschalten. In einigen Fällen kann eine Fehlermeldung angezeigt werden. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Steuerung, um den Fehler zu löschen, den Filtervorgang abzuschließen und das **GESAMTE** Fett zurückzuführen.

⚠ GEFAHR

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

2.1.2 Schnellfilterung nach Bedarf

Die Schnellfilterung nach Bedarf dient zum manuellen Starten eines Schnellfiltervorgangs. **Hinweis:** Das simultane Filtern mehrerer Becken ist nicht möglich.

ANZEIGE	AKTION
	1. Die Frittiermaschine MUSS die Sollwerttemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE . Die Schaltfläche FILTERUNG ist gelb, wenn die Filterung einmal übersprungen worden ist. Wenn die Schaltfläche FILTERUNG rot ist, wurde die Filterung mehr als einmal übersprungen.
	2. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.
	3. Wählen Sie SCHNELLFILT aus. SCHNELLFILT im Filterungsmenü ist gelb hervorgehoben, wenn die Filterung einmal übersprungen worden ist.
JETZT SCHNELLFILTERN?	4. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um die Filterung zu beginnen. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, wird die Filterung abgebrochen und

ANZEIGE	AKTION
	die Frittiermaschine nimmt wieder den normalen Betrieb auf.
FETTSTAND ZU NIED	5. Wird angezeigt, wenn der Fettstand zu niedrig ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Problem zu quittieren und in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren. Prüfen Sie, ob der Fettstand im JIB niedrig ist. Wenn der Fettstand im JIB nicht niedrig ist und dieses Problem laufend auftritt, verständigen Sie den FAS.
SCHMUTZ AUS BECK ABSCH	6. Schöpfen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel von vorne nach hinten vom Fett ab und versuchen Sie, von jeder Wanne möglichst viele Krümel zu entfernen. Das ist für die Optimierung der Fettlebensdauer und der Fettqualität entscheidend. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Drücken Sie die Schaltfläche X, um den Filtervorgang abubrechen.
FILTERN STARTEN 	7. Drücken Sie die BLAUE Schaltfläche, um den Filtervorgang zu starten, oder X, um den Filtervorgang abubrechen.
ABLASSEN	8. Keine Aktion erforderlich. Das Fett läuft in die Filterwanne ab.
SPUELEN	9. Keine Aktion erforderlich. Rückstände werden aus dem Becken gespült.
ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN	10. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden. <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</p> </div>
WIRD GEFUELLT	11. Keine Aktion erforderlich. Das Becken wird neu gefüllt.
VORWAER	12. Keine Aktion erforderlich. Die Frittiermaschine erhitzt sich auf den Sollwert.
	13. Die Frittiermaschine ist bereit zum Frittieren. Wird angezeigt, nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat.

Der komplette Filtervorgang dauert mit einem sauberen Filter ungefähr vier Minuten.

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

Sollte der Schnellfiltervorgang fehlschlagen oder sollte beim Filtervorgang nicht das **GESAMTE** Fett zurückgeführt worden sein, kann das System zu einer unvollständigen Filterfunktion umschalten. In einigen Fällen kann eine Fehlermeldung angezeigt werden. Befolgen Sie die Anweisungen auf der

Steuerung, um den Fehler zu löschen, den Filtervorgang abzuschließen und das **GESAMTE** Fett zurückzuführen.

Wenn FILTER IST BESCHAEFTIGT angezeigt wird, wartet das System darauf, dass ein anderes Becken gefiltert oder ein anderes Problem behoben wird. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und warten Sie 15 Minuten, um zu sehen, ob das Problem korrigiert wurde. Wenn nicht, verständigen Sie den örtlichen FAS.

⚠ GEFAHR

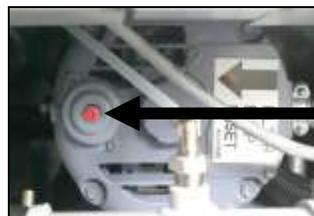
Nur jeweils ein Frittierbecken in die eingebaute Filtereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

⚠ ACHTUNG

Für den Fall einer Überhitzung des Filtermotors oder eines elektrischen Schadens ist der Filtermotor mit einem manuellen Rücksetzschalter ausgestattet. Wenn der Sicherheitsschalter ausgelöst wird, muss die Stromversorgung des Filtersystems abgeschaltet werden und der Pumpenmotor muss 20 Minuten abkühlen, bevor der Rücksetzschalter betätigt werden darf (siehe Bild unten).

⚠ ACHTUNG

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



**Filtermotor-
Rücksetzschalter**

2.1.3 Reinigen und Filtern mit (OQS [falls installiert]) (oder Filtern am Tagesende)

Der Reinigungs- und Filtervorgang ist eine verlängerte Filterung mit zusätzlichen Aufforderungen zum gründlichen Reinigen des Beckens. Dies wird gewöhnlich einmal pro Tag oder beim Betriebsschluss durchgeführt. Stellen Sie sicher, dass der Filterpad oder das Filterpapier täglich gewechselt wird, damit das System korrekt betrieben wird. Für korrekte Funktionsweise in rund um die Uhr geöffneten Restaurants muss der Filterpad oder das Filterpapier zweimal pro Tag gewechselt werden.

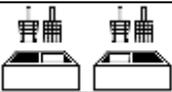
Wenn ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN angezeigt wird, schließen Sie das Entsorgungsventil. Drücken Sie die Taste X (NEIN), um diesen Vorgang zu beenden.

HINWEIS

Der Filterpad oder das Filterpapier muss täglich ersetzt werden.

⚠ ACHTUNG

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

ANZEIGE	AKTION
	<p>1. Die Frittiermaschine MUSS die Sollwerttemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.</p>
	<p>2. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.</p>
	<p>3. Wählen Sie REINIG UND FILTERN (mit OQS [Fettqualitätssensor] falls installiert) aus.</p>
<p>JETZT REINIGEN?</p>	<p>4. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um die Filtrierung zu beginnen. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, wird die Filtrierung abgebrochen und die Frittiermaschine nimmt wieder den normalen Betrieb auf.</p>
<p>SCHMUTZ AUS BECK ABSCH</p>	<p>5. Schöpfen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel von vorne nach hinten vom Fett ab und versuchen Sie, von jeder Wanne möglichst viele Krümel zu entfernen. Das ist für die Optimierung der Fettlebensdauer und der Fettqualität entscheidend. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Drücken Sie die Schaltfläche X, um den Filtrierprozess abzubrechen.</p>
<p>SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN</p>	<p>6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), nachdem alle persönliche Schutzausrüstung angelegt wurden. Drücken Sie die Schaltfläche X, um den Filtrierprozess abzubrechen.</p>
<p>FILTERN STARTEN</p> 	<p>7. Drücken Sie die BLAUE Schaltfläche, um den Filtrierprozess zu starten, oder X, um den Filtrierprozess abzubrechen.</p>
<p>ABLASSEN</p>	<p>8. Keine Aktion erforderlich. Das Fett läuft in die Filterwanne ab.</p>
<p>BECK INNEN SCHEUERN – JA DRUECKEN WENN FERTIG</p>	<p>9. Scheuern Sie das Becken. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</p> </div>
<p>SPUELN</p>	<p>10. Keine Aktion erforderlich. Das Rücklaufventil öffnet sich und das Becken wird mit Fett aus der Filterwanne gespült.</p>

ANZEIGE	AKTION
ERNEUT SPUELEN?	11. Die Filterpumpe schaltet sich aus. Wenn keine Rückstände im Becken sind, drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche X (NEIN). Wenn noch immer Krümel vorhanden sind, drücken Sie die Schaltfläche √ (Häkchen - JA) und die Filterpumpe läuft weiter. Dieser Zyklus wird solange wiederholt, bis die Schaltfläche X (NEIN) gedrückt wird.
ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN	12. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">⚠ GEFAHR Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</div>
SPUELEN LAEUFT	13. Keine Aktion erforderlich. Das Ablassventil schließt sich und die Filterpumpe füllt das Frittierbecken mit Fett auf. Das Ablassventil öffnet sich und spült das Becken.
ERNEUT SPUELEN?	14. Wenn keine Rückstände im Becken sind, drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche X (NEIN). Wenn erneut gespült werden soll, drücken Sie die Schaltfläche √ (Häkchen - JA) und der Spülvorgang wird wiederholt, bis die Schaltfläche X (NEIN) gedrückt wird.
POLIERVORGANG LAEUFT	15. Keine Aktion erforderlich. Der Ablass und die Rücklaufventile sind offen und Fett wird fünf Minuten lang durch das Frittierbecken gepumpt.
ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN	16. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">⚠ GEFAHR Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</div>
WIRD GEFUELLT	17. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird. Wenn ein OQS-Sensor installiert ist, gehen Sie mit dem nächsten Schritt weiter, andernfalls mit Schritt 24.
FETTQUALITAET MESSEN	18. Keine Aktion erforderlich, während der OQS-Sensor den Fettqualitätswert des Fetts ermittelt.
WIRD GEFUELLT	19. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.
<div style="background-color: green; color: white; padding: 5px; text-align: center; width: 40px; margin-bottom: 5px;">11.6</div> <div style="background-color: orange; color: white; padding: 5px; text-align: center; width: 40px;">21.1</div>	20. Wenn OQS = Text und der abgelesene TPM-Wert unter den Grenzen von OQS-SETUP – JETZT ENTSO und BALD ENTSORG liegt, wird der TPM-Wert im grünen TPM-Feld unten rechts angezeigt. Fahren Sie mit Schritt 24 fort. Wenn OQS = Text und der abgelesene TPM-Wert unter den Grenzen von OQS-SETUP – JETZT ENTSO aber über den Grenzen von BALD ENTSORG liegt, wird der TPM-Wert im orangefarbenen TPM-Feld unten rechts angezeigt. Fahren Sie fort mit BALD ENTSORG in Schritt 21. Wenn OQS = Text und der abgelesene TPM-Wert über den

ANZEIGE	AKTION
<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; display: inline-block; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">28.3</div>	Grenzen von OQS-SETUP – JETZT ENTZO liegt, wird der TPM-Wert im roten TPM-Feld unten rechts angezeigt. Fahren Sie fort mit JETZT ENTZO in Schritt 23. Wenn OQS = Zahl, fahren Sie fort mit TPM - XX in Schritt 22.
BALD ENTZORG 	21. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Fahren Sie fort mit Schritt 24.
TPM - XX	22. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Falls der abgelesene TPM-Wert über den Grenzen von OQS-SETUP – ENTZO liegt, fahren Sie fort mit Schritt 23, andernfalls mit Schritt 24.
JETZT ENTZO 	23. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Fahren Sie fort mit ENTZORG in Abschnitt 2.1.5/6. Drücken Sie X (NEIN), um die ENTZORG zu verschieben.
FRITTW. VOLLER FETT?	24. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um die Pumpe erneut einzuschalten, wenn der Fettfüllstand unter der oberen Fettfüllstandlinie liegt. * Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), nachdem der Fettfüllstand die obere Fettfüllstandlinie erreicht hat. Wenn das Becken nicht komplett mit Fett gefüllt wird, prüfen Sie die Filterwanne, um zu sehen, ob das meiste Fett zurückgeführt wurde. Die Wanne kann ein wenig Fett enthalten.
	25. Die Steuerung schaltet sich aus.

***HINWEIS:** Nach einem Reinigungs- und Filtrvorgang ist es normal, dass etwas Fett im Becken zurückbleibt. Der Fettfüllstand kehrt eventuell nicht auf die Höhe vor dem Beginn des Reinigungs- und Filtrvorgangs zurück. Wenn nach zwei Versuchen das Becken aufzufüllen mit JA geantwortet wird, wird das automatische Nachfüllen aktiviert (falls verfügbar), um Fettverluste durch den Filtrvorgang auszugleichen.

2.1.4 OQS-Filter (Fettqualitätssensor)

Der OQS-Filter ist eine Funktion zum Filtern des Beckens, bei dem das Fett mit dem eingebauten OQS-Filter auf TPM (Totale polare Materialien) geprüft wird. Diese Funktion dient zur Bestimmung, ob das Fett das Ende der Gebrauchsdauer erreicht hat und ob es entsorgt werden muss. Stellen Sie sicher, dass der Filterpad oder das Filterpapier täglich gewechselt wird, damit das System korrekt betrieben wird. Für korrekte Funktionsweise in stark frequentierten und rund um die Uhr geöffneten Restaurants muss der Filterpad oder das Filterpapier zweimal pro Tag gewechselt werden.

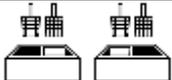
Wenn ENTZORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN angezeigt wird, schließen Sie das Entsorgungsventil. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um diesen Vorgang zu beenden.

HINWEIS

Der Filterpad oder das Filterpapier muss täglich ersetzt werden.

 **ACHTUNG**

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

ANZEIGE	AKTION
	<p>1. Die Frittiermaschine MUSS die Sollwerttemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE oder, wenn die Schaltfläche TPM blinkt, drücken Sie die Schaltfläche TPM.</p>
	<p>2. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.</p>
	<p>3. Wählen Sie ERWEITERTE FILTEROPTIONEN aus.</p>
	<p>4. Wählen Sie OQS - FILTER (Fettqualitätssensor) aus.</p>
<p>OQS JETZT FILT?</p>	<p>5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um die Filterung zu beginnen. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, wird die Filterung abgebrochen und die Frittiermaschine nimmt wieder den normalen Betrieb auf.</p>
<p>FETTSTAND ZU NIED</p>	<p>6. Wird angezeigt, wenn der Fettstand zu niedrig ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Problem zu quittieren und in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren. Prüfen Sie, ob der Fettstand im JIB niedrig ist. Wenn der Fettstand im JIB nicht niedrig ist und dieses Problem laufend auftritt, verständigen Sie den FAS.</p>
<p>SCHMUTZ AUS BECK ABSCH</p>	<p>7. Schöpfen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel von vorne nach hinten vom Fett ab und versuchen Sie, von jeder Wanne möglichst viele Krümel zu entfernen. Das ist für die Optimierung der Fettlebensdauer und der Fettqualität entscheidend. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Drücken Sie die Schaltfläche X, um den Filtrvorgang abubrechen.</p>
<p>FILTERN STARTEN</p> 	<p>8. Drücken Sie die BLAUE Schaltfläche, um den Filtrvorgang zu starten, oder X, um den Filtrvorgang abubrechen.</p>
<p>ABLASSEN</p>	<p>9. Keine Aktion erforderlich. Das Fett läuft in die Filterwanne ab.</p>
<p>SPUELN</p>	<p>10. Keine Aktion erforderlich. Das Rücklaufventil öffnet sich und das Becken wird mit Fett aus der Filterwanne gespült.</p>
<p>ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN</p>	<p>11. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass</p>

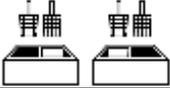
ANZEIGE	AKTION
	<p>geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR</p> <p>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</p> </div>
WIRD GEFUELLT	12. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.
FETTQUALITAET MESSEN	13. Keine Aktion erforderlich, während der OQS-Sensor den Fettqualitätswert des Fetts ermittelt.
WIRD GEFUELLT	14. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.
	<p>15. Wenn OQS = Text und der abgelesene TPM-Wert unter den Grenzen von OQS-SETUP – JETZT ENTSO und BALD ENTSORG liegt, wird der TPM-Wert im grünen TPM-Feld unten rechts angezeigt. Fahren Sie mit Schritt 20 fort.</p> <p>Wenn OQS = Text und der abgelesene TPM-Wert unter den Grenzen von OQS-SETUP – JETZT ENTSO aber über den Grenzen von BALD ENTSORG liegt, wird der TPM-Wert im orangefarbenen TPM-Feld unten rechts angezeigt. Fahren Sie fort mit BALD ENTSORG in Schritt 16.</p> <p>Wenn OQS = Text und der abgelesene TPM-Wert über den Grenzen von OQS-SETUP – JETZT ENTSO liegt, wird der TPM-Wert im roten TPM-Feld unten rechts angezeigt. Fahren Sie fort mit JETZT ENTSO in Schritt 18.</p> <p>Wenn OQS = Zahl, fahren Sie fort mit TPM - XX in Schritt 17.</p>
<p>BALD ENTSORG</p> 	16. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Fahren Sie fort mit Schritt 20.
<p>TPM - XX</p>	17. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Falls der abgelesene TPM-Wert über den Grenzen von OQS-SETUP – ENTSO liegt, fahren Sie fort mit Schritt 18, andernfalls mit Schritt 20.
<p>JETZT ENTSO</p> 	18. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Fahren Sie fort mit ENTSORG in Abschnitt 2.1.5/6. Drücken Sie X (NEIN), um die ENTSORG zu verschieben.
<p>VORWAER</p>	19. Keine Aktion erforderlich. Die Frittiermaschine erhitzt sich auf den Sollwert.
	20. Die Frittiermaschine ist bereit zum Frittieren. Wird angezeigt, nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat.

HINWEIS: Sollte beim Filtervorgang nicht das gesamte Fett zurückgeführt worden sein, kann das System zu einer unvollständigen Filterfunktion umschalten.

2.1.5 Entsorgung bei Nichtvorrat-Fettsystemen

Diese Option dient zum Entsorgen von gebrauchtem Fett in eine SDU oder einen **METALL**-Behälter.

Nachdem das Fett verbraucht ist und nicht mehr verwendet werden kann, muss es in einen geeigneten Behälter entsorgt werden, in dem es zum Entsorgungsbehälter transportiert werden kann. Frymaster empfiehlt die Verwendung einer Fettentsorgungsvorrichtung (SDU). Die Dokumentation der Fettentsorgungsvorrichtung enthält genaue Bedienungsanweisungen. **HINWEIS:** Bei Gebrauch einer vor Januar 2004 gebauten SDU ist zu beachten, dass diese nicht unter den Ablass passt. Wenn keine Fettentsorgungsvorrichtung verfügbar ist, muss gewartet werden, bis das Fett auf 38 °C (100 °F) abgekühlt ist; danach das Fett in einen **METALL**-Behälter mit mindestens 15 Liter Fassungsvermögen (4 gal) entleeren, um Verschüttungen zu vermeiden.

ANZEIGE	AKTION
	<p>1. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.</p>
	<p>2. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.</p>
	<p>3. Wählen Sie ENTSORG aus.</p>
<p>JETZT ENTSORGEN?</p>	<p>4. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum vorherigen Status zurück.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Das Fett auf mindestens 38 °C (100 °F) abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden METALL-Behälter abgelassen wird.</p> </div>
<p>FILTERWANNE ENTFERNEN</p>	<p>5. Entnehmen Sie die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Öffnen Sie die Filterwanne langsam, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>
<p>IST FILTERWANNE LEER?</p>	<p>6. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um zum vorherigen Status zurückzukehren, und pumpen Sie das Fett mit der Funktion BECKEN AUS WANNE FUELLEN in das Becken zurück.</p>
<p>ENTSORGEINHT EINSETZ</p>	<p>7. Entnehmen Sie die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine und setzen Sie den Entsorgungsbehälter ein.</p>

ANZEIGE	AKTION
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Öffnen Sie die Filterwanne langsam, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Beim Ablassen von Fett in einen Entsorgungsbehälter nicht über die maximale Fülllinie des Behälters hinaus einfüllen.</p> </div>
<p style="text-align: center;">ENTSORGEINHT IN POSITION?</p>	<p>8. Achten Sie darauf, dass die SDU oder ein METALL-Behälter mit mindestens 15 Liter (4 gal) aufgestellt ist. Drücken Sie die Schaltfläche √ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Das Fett auf mindestens 38 °C (100 °F) abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden METALL-Behälter abgelassen wird.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>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.</p> </div>
<p style="text-align: center;">ENTSORG START</p> <p style="text-align: center;"></p>	<p>9. Drücken Sie die BLAUE Schaltfläche, um den Filtervorgang zu starten, oder die Schaltfläche X, um die Entsorgung abzubrechen.</p>
<p style="text-align: center;">ENTS LAEU</p>	<p>10. Keine Aktion erforderlich, während das Becken das Fett entsorgt.</p>
<p style="text-align: center;">IST FRITTIERWANNE LEER?</p>	<p>11. Nachdem das Frittierbecken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche √ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p>
<p style="text-align: center;">FRITTWANNE SCHEU FERTIG?</p>	<p>12. Reinigen Sie das Frittierbecken mit einer Bürste und wenn Sie damit fertig sind, drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche √ (Häkchen - JA).</p>
<p style="text-align: center;">ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN</p>	<p>13. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</p> </div> <p>Wenn ein JIB-Frischfettssystem verwendet wird, fahren Sie fort mit Schritt 18. Wenn ein Vorratsfrischfettssystem verwendet wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.</p>
<p style="text-align: center;">BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?</p>	<p>14. Drücken Sie die Schaltfläche √ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum Menü FILTERUNG zurück.</p>

ANZEIGE	AKTION
FUELL STARTEN? GEDRÜCKT HALTEN	15. Halten Sie die Schaltfläche gedrückt, um das Becken zu füllen. Die Fettvorratpumpe nutzt einen Momentanschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt wird.
TASTE LOSLASS WENN VOLL	16. Wenn das Becken bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist, lassen Sie den Schalter los.
FUELLEN FORTSETZ?	17. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Füllen fortzusetzen. Drücken Sie andernfalls die Schaltfläche X (NEIN), nachdem das Becken voll ist, um den Vorgang zu beenden und zu Schritt 19 zu springen.
ENTSORGUNGSEINHEIT ENTF?	18. Entfernen Sie den Entsorgungsbehälter und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.
FILTERWANNE EINSETZEN	19. Setzen Sie saubere und zusammengesetzte Filterwanne ein.
MAN BECKENFUELLNG	20. Leeren Sie das Fett behutsam in das Becken, bis die untere Füllmarkierung in der Frittiermaschine erreicht ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), sobald das Becken voll ist.
	21. Die Steuerung schaltet sich aus. Setzen Sie die Filterwanne wieder ein.

2.1.6 Entsorgen für Vorratssystem, Systeme mit Stab vorne und externem Stab

Diese Option dient zum Entsorgen von gebrauchtem Fett in ein Altfettvorratssystem. In Fettvorratssystemen wird verbrauchtes Fett mit einer Pumpe von der Frittiermaschine in eine Haltetank gepumpt. Die Fettvorratssysteme sind über zusätzliche Leitungen mit den Frittiermaschinen verbunden. Bei Entsorgungssystemen mit „Stab vorne“ wird vorne an der Frittiermaschine ein Stab zum Absaugen des Fetts in einen Entsorgungsbehälter angeschlossen. Bei Entsorgungssystemen mit externem Stab wird das Fett mit einem Stab mit einer externen Pumpe aus dem Becken abgesaugt.

⚠ ACHTUNG
Stellen Sie sicher, dass ein Filterpad angebracht ist, bevor Fett abgelassen oder entsorgt wird. Wenn kein Filterpapier/-pad eingesetzt wird, können Leitungen und/oder Pumpen verstopfen.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.
	2. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.

ANZEIGE	AKTION
	<p>3. Wählen Sie ENTSORG aus. Beim Entsorgen in einen Vorratsbehälter fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn ein System mit „Stab vorne“ verwendet wird, fahren Sie fort mit Schritt 5. Wenn ein externes System mit Stab zum Pumpen des Fetts aus der Frittiermaschine verwendet wird, fahren Sie fort mit Schritt 6.</p>
<p>JETZT ENTSORGEN?</p>	<p>4. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), und fahren Sie fort mit Schritt 8. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum vorherigen Status zurück.</p>
<p>ENTSORGEN AUS FILTERWANNE MIT STAB?</p>	<p>5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), und fahren Sie fort mit Schritt 8. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum vorherigen Status zurück.</p>
<p>ENTSORGEN AUS FRITTWANNE MIT STAB?</p>	<p>6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren und springen Sie zu Schritt 7. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum vorherigen Status zurück.</p>
<p>STABENTSORGUNGSSYSTEM IN POSITION?</p>	<p>7. Stellen Sie sicher, dass das Stabentsorgungssystem angebracht ist und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren und springen Sie zu Schritt 11.</p>
<p>FILTERWANNE ENTFERNEN</p>	<p>8. Die Filterwanne entfernen.</p>
<p>IST FILTERWANNE LEER?</p>	<p>9. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN). Die Reinigungsfunktion wird abgebrochen und es wird wieder das Menü FILTERUNG angezeigt. Entfernen Sie das Fett aus der Wanne, nachdem die Filterwanne eingesetzt wurde und versuchen Sie die Funktion noch einmal. Wenn keine Wanne festgestellt wird, zeigt die Steuerung WANNE EINSETZEN an, bis die Wanne erkannt wird.</p>
<p>FILTERWANNE EINSETZEN</p>	<p>10. Drücken Sie die Filterwanne ganz in die Maschine und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt. Wird angezeigt, wenn die Filterwanne nicht vollständig eingesetzt ist.</p>
<p>ENTSORG START</p> 	<p>11. Drücken Sie die BLAUE Schaltfläche, um den Filtervorgang zu starten, oder die Schaltfläche X, um die Entsorgung abzubrechen. Wenn ein externer Stab verwendet wird, springen Sie zu Schritt 23.</p>
<p>VORR. TANK VOLL?</p>	<p>12. Diese Meldung wird nur angezeigt, wenn der Vorratstank voll ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um dies zu quittieren und verständigen Sie den Altfett-Dienstleister. Die Anzeige zeigt wieder AUS an.</p>
<p>FILTERWANNE EINSETZEN</p>	<p>13. Drücken Sie die Filterwanne ganz in die Maschine. Wird angezeigt, wenn die Filterwanne nicht vollständig eingesetzt ist.</p>
<p>ABLASSEN</p>	<p>14. Keine Aktion erforderlich. Das Fett läuft in die Filterwanne ab.</p>
<p>IST FRITTIERWANNE LEER?</p>	<p>15. Nachdem das Frittierbecken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p>
<p>FRITTWANNE SCHEU FERTIG?</p>	<p>16. Reinigen Sie das Frittierbecken mit einer Bürste und wenn Sie damit fertig sind, drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p>

ANZEIGE	AKTION
<p>ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN</p>	<p>17. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden. Wenn ein System mit „Stab vorne“ verwendet wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Beim Entsorgen in einen Vorratsbehälter fahren Sie mit Schritt 24 fort.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR</p> <p>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</p> </div>
<p>ENTSORGUNGSEINHEIT POSITIONIEREN</p>	<p>18. Stellen Sie den Entsorgungsbehälter vor die Frittiermaschine und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p>
<p>ENTSORGUNGSSTAB UND -EINHEIT IN POSITION?</p> 	<p>19. Bringen Sie den Entsorgungsstab an, indem Sie den Schließring zurückziehen und den Stab fest auf den Anschluss drücken. Nachdem er sicher sitzt, lassen Sie den Schließring los, und prüfen Sie ob er ganz eingerastet ist. Stellen Sie sicher, dass der Entsorgungsbehälter vor der Frittiermaschine aufgestellt ist, und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR</p> <p>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.</p> </div>
<p>ENTSORGVEN OEFFNEN ENTSORGVENTIL OEFFNEN VORDEREN STABSCHALTER GEDR HALTEN</p> 	<p>20. Öffnen Sie die linke Schranktüre und entsperren Sie das Ventil bei Bedarf. Ziehen Sie das Entsorgungsventil ganz nach vorne, um die Entsorgung zu beginnen. Wenn ein System mit „Stab vorne“ verwendet wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.</p>
	<p>21. Stellen Sie sicher, dass der Stab angebracht ist, bevor Sie den Stabschalter gedrückt halten, um mit der Entsorgung zu beginnen.</p>
<p>ENTS LAEU ENTS LAEU STABSCHALTER LOESEN UND ENTSORVENT SCHLIESS WENN VOLL</p>	<p>22. Das Fett wird von der Filterwanne in den Entsorgungsbehälter gepumpt. Wenn die Wanne leer ist, lassen Sie den Schalter los, um die Pumpe zu stoppen. Wenn der Behälter voll ist, schließen Sie das Entsorgungsventil,</p>

ANZEIGE	AKTION
	<p>indem Sie den Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung Frittiermaschinen-Rückseite drücken. Versperren Sie das Ventil wieder, wenn das vom Manager vorgeschrieben ist. Fahren Sie mit Schritt 27 fort.</p>
<p>STAB ZUM ENTF FETT AUS FRITTW VERWENDEN</p>	<p>23. Pumpen Sie Fett mit einem Stab aus dem Frittierbecken in den Entsorgungsbehälter. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>ENTSORGVEN OEFFNEN</p> 	<p>24. Öffnen Sie die linke Schranktüre und entsperren Sie das Ventil bei Bedarf. Ziehen Sie das Entsorgungsventil ganz nach vorne, um die Entsorgung zu beginnen. Fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>ENTS LAEU</p>	<p>25. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Fett aus der Wanne in die Altfettentsorgungsbehälter. Beim Entsorgen in einen Vorratsbehälter fahren Sie mit Schritt 27 fort. Wenn ein externer Stab zum Pumpen des Fetts aus dem Frittierbecken verwendet wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.</p>
<p>IST FRITTIERWANNE LEER?</p>	<p>26. Wenn das Frittierbecken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>FILTERWANNE ENTFERNEN</p>	<p>27. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>
<p>IST FILTERWANNE LEER?</p>	<p>28. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn ein „Stab vorne“ verwendet wird, fahren Sie mit Schritt 31 fort. Beim Entsorgen in einen Vorratsbehälter fahren Sie mit Schritt 34 fort. Beim Entsorgen mit einem externen Stab fahren Sie mit Schritt 30 fort. Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN); kehren Sie zu Schritt 20 für Entsorgungen mit „Stab vorne“ zurück, zu Schritt 24 für Vorratsentsorgung oder zu Schritt 30 für externen Stab. Wenn die Filterwanne nicht leer ist und ein externer Stab verwendet wird, fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>STAB ZUM ENTF FETT AUS FILTERW VERWENDEN</p>	<p>29. Pumpen Sie Fett mit dem externen Stab aus der Filterwanne in den Entsorgungsbehälter. Wenn Sie fertig sind, drücken</p>

ANZEIGE	AKTION
	Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.
STABENTSORGUNGSSYSTEM ENTFERNEN	30. Entfernen Sie das Entsorgungssystem mit externem Stab und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.
FILTERWANNE REINIGEN?	31. Reinigen Sie die Filterwanne. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie fort mit Schritt 33. Wenn ein externer Stab verwendet wird, fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.
FRITTWANNE SCHEU FERTIG?	32. Reinigen Sie das Frittierbecken mit einer Bürste und wenn Sie damit fertig sind, drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).
IST FILTERWANNE TROCKEN?	33. Trocknen Sie die Filterwanne. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).
FILTERWANNE EINSETZEN	34. Setzen Sie die Filterwanne ein. Wenn ein „Stab vorne“ verwendet wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Beim Entsorgen in einen Vorratsbehälter fahren Sie mit Schritt 36 fort. Wenn ein externer Stab verwendet wird, springen Sie zu Schritt 41.
ENTSORGEINHEIT ENTFERNEN UND STAB LOESEN	35. Entfernen Sie den Entsorgungsstab und den Entsorgungsbehälter und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), wenn Sie fertig sind. Wenn ein JIB-Frischfettssystem verwendet wird, springen Sie zu Schritt 41. Wenn ein Vorratsfrischfettssystem verwendet wird, springen Sie zu Schritt 37.
ENTSORGV SCHLIESSEN 	36. Schließen Sie das Entsorgungsventil, indem der Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung Frittiermaschinen-Rückseite gedrückt wird. Versperren Sie das Ventil wieder, wenn das vom Manager vorgeschrieben ist. Wenn ein JIB-Frischfettssystem verwendet wird, springen Sie zu Schritt 41. Wenn ein Vorratsfrischfettssystem verwendet wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?	37. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum Menü FILTERUNG zurück.
FUELL STARTEN? GEDRÜCKT HALTEN	38. Halten Sie die Schaltfläche gedrückt, um das Becken zu füllen. Die Fettvorratpumpe nutzt einen Momentanschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt wird.
TASTE LOSLASS WENN VOLL	39. Wenn das Becken bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist, lassen Sie den Schalter los.
FUELLEN FORTSETZ?	40. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Füllen fortzusetzen. Drücken Sie andernfalls die Schaltfläche X (NEIN), nachdem das Becken voll ist, um zu Schritt 42 zu springen.
MAN BECKENFUELLNG	41. Leeren Sie das Fett behutsam in das Becken, bis die untere Füllmarkierung in der Frittiermaschine erreicht ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), sobald das Becken voll ist.
	42. Die Steuerung schaltet sich aus.

2.1.7 Frittierbecken auf Filterwanne füllen

Mit der Funktion BECK AUS WANNE FUELL wird das Frittierbecken aus der Filterwanne gefüllt.

ANZEIGE	AKTION
	<p>1. Die Frittiermaschine MUSS AUSGESCHALTET SEIN.</p>
	<p>2. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.</p>
	<p>3. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.</p>
	<p>4. Wählen Sie ERWEITERTE FILTEROPTIONEN aus.</p>
	<p>5. Wählen Sie BECK AUS WANNE FUELLEN aus. Wenn keine Wanne festgestellt wird, zeigt die Steuerung WANNE EINSETZEN an, bis die Wanne erkannt wird.</p>
<p>BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN?</p>	<p>6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, schaltet sich die Steuerung AUS.</p>
<p>WIRD GEFUELLT</p>	<p>7. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.</p>
<p>FRITTW. VOLLER FETT?</p>	<p>8. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um die Pumpe erneut einzuschalten, wenn der Fettfüllstand unter der oberen Fettfüllstandlinie liegt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), nachdem der Fettfüllstand die obere Fettfüllstandlinie erreicht hat. Wenn das Becken nicht komplett mit Fett gefüllt wird, prüfen Sie die Filterwanne, um zu sehen, ob das meiste Fett zurückgeführt wurde. Die Wanne kann ein wenig Fett enthalten.</p>
	<p>9. Die Steuerung schaltet sich aus.</p>

2.1.8 Becken aus Vorrat füllen

Die Funktion BECKEN AUS VORRAT FUELLEN dient zum Auffüllen des Frittierbeckens bei einem Frischfett-Vorratssystem.

ANZEIGE	AKTION
	1. Die Frittiermaschine MUSS AUSGESCHALTET SEIN.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.
	3. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.
	4. Wählen Sie ERWEITERTE FILTEROPTIONEN aus.
	5. Wählen Sie BECKEN AUS VORRAT FUELLEN aus.
BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, schaltet sich die Steuerung AUS.
FUELL STARTEN? GEDRÜCKT HALTEN	7. Halten Sie die Schaltfläche gedrückt, um das Becken zu füllen. Die Fettvorratpumpe nutzt einen Momentanschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt wird.
TASTE LOSLASS WENN VOLL	8. Wenn das Becken bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist, lassen Sie den Schalter los.
FUELLEN FORTSETZ?	9. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Füllen fortzusetzen. Drücken Sie andernfalls die Schaltfläche X (NEIN), nachdem das Becken voll ist, um den Vorgang zu beenden und zu AUS zurückzukehren.
	10. Die Steuerung schaltet sich aus.

2.1.9 Wanne entleeren (Nur Vorrat)

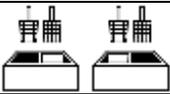
Die Funktion WANNE ENTLEEREN ist eine Option, mit der Fettvorratssysteme überschüssiges Fett aus der Wanne in die Fettvorrat-Entsorgungsbehälter pumpen, ohne das Fett aus dem Frittierbecken abzulassen.

ANZEIGE	AKTION
	<p>1. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.</p>
	<p>2. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.</p>
	<p>3. Wählen Sie ERWEITERTE FILTEROPTIONEN aus.</p>
	<p>4. Wählen Sie WANNE ENTLEEREN aus.</p>
<p>WANNE ENTLEEREN?</p>	<p>5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum vorherigen Status zurück. Wenn keine Wanne festgestellt wird, zeigt die Steuerung WANNE EINSETZEN an, bis die Wanne erkannt wird.</p>
<p>VORR.TANK VOLL?</p>	<p>6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um dies zu quittieren und verständigen Sie den Altfett-Dienstleister. Auf der Anzeige erscheint wieder der vorherige Status.</p>
<p>ENTSORGVEN OEFFNEN</p> 	<p>7. Öffnen Sie die linke Schranktüre und entsperren Sie das Ventil bei Bedarf. Ziehen Sie das Entsorgungsventil ganz nach vorne, um die Entsorgung zu beginnen.</p>
<p>ENTS LAEU</p>	<p>8. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Fett vier (4) Minuten lang aus der Wanne in die Altfettentsorgungsbehälter.</p>

ANZEIGE	AKTION
<p>WANNE ENTF</p>	<p>9. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>
<p>WANNE LEER?</p>	<p>10. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN) und kehren Sie zu Schritt 8 zurück.</p>
<p>WAN EINSET</p>	<p>11. Setzen Sie die Filterwanne ein.</p>
<p>ENTSORGV SCHLIESSEN</p> 	<p>12. Schließen Sie das Entsorgungsventil, indem der Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung Frittiermaschinen-Rückseite gedrückt wird. Versperren Sie das Ventil wieder, wenn das vom Manager vorgeschrieben ist.</p>
	<p>13. Die Steuerung kehrt wieder in den Ausgangszustand zurück.</p>

2.1.10 In Wanne ablassen

Mit der Funktion FETT IN WANNE ABL wird das Fett aus dem Frittierbecken in die Filterwanne abgelassen.

ANZEIGE	AKTION
	<p>1. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.</p>
	<p>2. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.</p>
	<p>3. Wählen Sie ERWEITERTE FILTEROPTIONEN aus.</p>

ANZEIGE	AKTION
	<p>4. Drücken Sie den Abwärtspeil.</p>
	<p>5. Wählen Sie FETT IN WANNE ABL aus.</p>
<p>JETZT ABLASSEN?</p>	<p>6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, schaltet sich die Steuerung AUS.</p>
<p>ABLASSEN STARTEN</p> 	<p>7. Drücken Sie die BLAUE Schaltfläche, um den Ablassvorgang zu starten, oder X, um die Funktion abzubrechen.</p>
<p>ABLASSEN</p>	<p>8. Keine Aktion erforderlich, während das Fett aus dem Becken in die Filterwanne abgelassen wird.</p>
<p>BECKEN LEER?</p>	<p>9. Bei leerem Becken zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) drücken.</p>
<p>ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN</p>	<p>10. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</p> </div>
<p>BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN?</p>	<p>11. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Becken neu zu füllen, oder springen Sie andernfalls zu Schritt 14.</p>
<p>WIRD GEFUELLT</p>	<p>12. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.</p>
<p>FRITTW. VOLLER FETT?</p>	<p>13. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um die Pumpe erneut einzuschalten, wenn der Fettfüllstand unter der oberen Fettfüllstandlinie liegt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), nachdem der Fettfüllstand die obere Fettfüllstandlinie erreicht hat und springen Sie zu Schritt 17. Wenn das Becken nicht komplett mit Fett gefüllt wird, prüfen Sie die Filterwanne, um zu sehen, ob das meiste Fett zurückgeführt wurde. Die Wanne kann ein wenig Fett enthalten.</p>

ANZEIGE	AKTION
<p>WANNE ENTF</p>	<p>14. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>
<p>WANNE LEER?</p>	<p>15. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN) und kehren Sie zu Schritt 11 zurück.</p>
<p>WAN EINSET</p>	<p>16. Setzen Sie die Filterwanne ein.</p>
	<p>17. Die Steuerung schaltet sich aus.</p>

2.1.11 Reinigen (Auskochen [Heiß] oder Kaltreinigung) für Nichtvorrat-Fettsysteme

Der Reinigungsmodus dient zum Entfernen von verkohltem Fett aus dem Frittierbecken. Die Art der Reinigung (heiß oder kalt) hängt von den Managereinstellungen - Filterattributen - Reinigungseinstellungen ab (siehe Abschnitt 1.8).

ANZEIGE	AKTION
	<p>1. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.</p>
	<p>2. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.</p>
	<p>3. Wählen Sie ERWEITERTE FILTEROPTIONEN aus.</p>
	<p>4. Drücken Sie den Abwärts Pfeil.</p>

ANZEIGE	AKTION
	<p>5. Wählen Sie REINI aus.</p>
<p>JETZT KALTREIN? oder JETZT AUSKOCHEN?</p>	<p>6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum Menü FILTERUNG zurück. Wenn keine Wanne festgestellt wird, zeigt die Steuerung WANNE EINSETZEN an, bis die Wanne erkannt wird.</p>
<p>FETT SPAREN?</p>	<p>7. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), wenn das Fett beibehalten und weiter verwendet wird und springen Sie zu Schritt 9. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>IST FETT ENTSORGT?</p>	<p>8. Wenn das Fett bereits entsorgt worden und das Frittierbecken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn das Fett noch nicht entsorgt worden ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN).</p>
<p>FILTERWANNE ENTFERNEN</p>	<p>9. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen. Wenn das Fett nicht weiter verwendet wird, springen Sie zu Schritt 16.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Öffnen Sie die Filterwanne langsam, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>
<p>IST FILTERWANNE LEER?</p>	<p>10. Wenn das Fett NICHT weiter verwendet wird und die Filterwanne leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und springen Sie zu Schritt 24. Wenn das Fett WEITER VERWENDET WIRD und die Filterwanne leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), wenn sich Fett in der Filterwanne befindet, und fahren Sie fort mit Schritt 15.</p>
<p>FILTERWANNE EINSETZEN</p>	<p>11. Drücken Sie die Filterwanne in die Maschine und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>ABLASSEN</p>	<p>12. Keine Aktion erforderlich, während das Fett aus dem Becken in die Filterwanne abgelassen wird.</p>
<p>IST FRITTIERWANNE LEER?</p>	<p>13. Wenn das Frittierbecken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p>

ANZEIGE	AKTION
<p>FILTERWANNE ENTFERNEN</p>	<p>14. Entnehmen Sie die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine und setzen Sie sie zu Seite. Springen Sie zu Schritt 24.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Öffnen Sie die Filterwanne langsam, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>
<p>FILTERW LEEREN UND REINIG ERN STARTEN</p>	<p>15. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und springen Sie zu Schritt 48. Entsorgen Sie das Fett mit der Option BECK AUS WANNE FUELL und dann mit der Option ENTSORG. Wenn Sie fertig sind, starten Sie die Reinigungsfunktion erneut.</p>
<p>ENTSORGEINHT EINSETZ</p> 	<p>16. Setzen Sie die Entsorgungseinheit ein.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Stellen Sie sicher, dass eine SDU (Fettentsorgungseinheit) oder ein geeigneter METALL-Behälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (4 gal) unter dem Ablass vorhanden ist. Andernfalls kann das Fett überlaufen und Verletzungen verursachen.</p> </div>
<p>ENTSORGEINHT IN POSITION?</p>	<p>17. Achten Sie darauf, dass die SDU oder ein METALL-Behälter mit mindestens 15 Liter (4 gal) aufgestellt ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Das Fett auf mindestens 38 °C (100 °F) abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden METALL-Behälter abgelassen wird.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Beim Ablassen von Fett in einen Entsorgungsbehälter nicht über die maximale Fülllinie des Behälters hinaus einfüllen.</p> </div>
<p>ABLASSEN</p>	<p>18. Keine Aktion erforderlich, während das Fett aus dem Becken in den Entsorgungsbehälter abgelassen wird.</p>
<p>IST FRITTIERWANNE LEER?</p>	<p>19. Wenn das Frittierbecken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p>
<p>ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN</p>	<p>20. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</p> </div>
<p>ENTSORGUNGSEINHEIT ENTF?</p>	<p>21. Entfernen Sie den Entsorgungsbehälter und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p>

ANZEIGE	AKTION
IST FILTERWANNE LEER?	22. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und springen Sie zu Schritt 24. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), wenn sich Fett in der Filterwanne befindet, und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
FETT IN FILTERW ENTSORGEN UND REINIG ERN STARTEN	23. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und springen Sie zu Schritt 48. Entsorgen Sie das Fett mit der Option BECK AUS WANNE FUELL und dann mit der Option ENTSORG. Wenn Sie fertig sind, starten Sie die Reinigungsfunktion erneut.
LOESUNG HINZUG?	24. Füllen Sie das zu reinigende Frittierbecken mit einer Mischung aus Wasser und Reinigungslösung. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um den Reinigungsvorgang zu beginnen.
REINIGUNG oder AUSKOCHEN	25. Schrubben Sie das Becken und lassen Sie die Lösung einweichen, während die Uhr für die Kaltreinigung oder für Auskochen abläuft. Wenn Auskochen ausgewählt wurde, wird das Becken eine Stunde lang auf 91 °C (195 °F) erhitzt.
AUSKOCHEN BEENDET oder KALTREIN FERTIG	26. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um den Alarm zu quittieren.
FILTERWANNE REINIGEN	27. Entfernen Sie den Krümelkorb und den Niederhalter. Entfernen Sie das Filterpapier oder den Filterpad und entsorgen Sie dieses/dieses. Entfernen Sie das Sieb. Reinigen Sie alle Komponenten der Filterwanne und die Filterwanne.
REINIGUNGS-ENTSORGEINHT EINSETZ wechselt zu IST REINIGUNGS-ENTSORGEINHT IN POSIT?	28. Stellen Sie die Reinigungs-Entsorgungseinheit oder eine ausreichend große Entsorgungswanne mit einem Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (4 gal) unter den Ablauf und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).
ABLASSEN	29. Keine Aktion erforderlich, während das Becken abgelassen wird.
SPUELEN FERTIG?	30. Lösungsrückstände aus dem Becken spülen. Wenn das Becken komplett gespült worden ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).
LOESUNG ENTFERNT?	31. Wenn die Lösung entfernt und das Becken komplett gespült worden ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).
ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN	32. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden. <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  GEFAHR Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen. </div>
REINIGUNGSLOESUNGSEINHEIT ENTFERNEN	33. Entfernen Sie den Reinigungslösungsbehälter. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn das Fett weiter verwendet wird, springen Sie zu Schritt 38.

ANZEIGE	AKTION
IST FILTERWANNE SAUBER?	34. Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne und alle Komponenten sauber sind. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), wenn die Filterwanne nicht sauber ist; es wird die Aufforderung FILTERWANNE REINIGEN angezeigt. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.
FILTERWANNE UND FILTER TROCKEN?	35. Stellen Sie sicher, dass das Becken, die Filterwanne und Komponenten vollständig trocken sind. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). <div data-bbox="699 562 1495 804" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Sicherstellen, dass das Frittierbecken und die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser sind, bevor diese mit Fett gefüllt werden. Andernfalls spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittier Temperatur erwärmt wird.</p> </div>
FILTERWANNE EINSETZEN	36. Setzen Sie das in Schritt 27 entfernte Sieb, Filterpapier oder Filterpad, Niederhalter und Krümelkrob ein. Setzen Sie die Filterwanne ein.
MAN BECKENFUELLNG	37. Leeren Sie das Fett behutsam in das Becken, bis die untere Füllmarkierung in der Frittiermaschine erreicht ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), sobald das Becken voll ist. Springen Sie zu Schritt 48.
IST FRITTIERWANNE TROCKEN?	38. Stellen Sie sicher, dass das Frittierbecken komplett trocken ist. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). <div data-bbox="699 1224 1495 1423" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Stellen Sie sicher, dass das Frittierbecken komplett trocken ist, bevor dieses mit Fett gefüllt wird. Andernfalls spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittier Temperatur erwärmt wird.</p> </div>
GESPARTES FETT ZURUECKLEITEN?	39. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das weiter verwendete Fett weiter zurückzuführen.
FILTERWANNE EINSETZEN	40. Setzen Sie die in Schritt 14 entfernte Filterwanne mit dem Fett wieder ein.
FRITTW AUS FILTERWANNE FUELLEN	41. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Frittierbecken zu füllen.
WIRD GEFUELLT	42. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.
FRITTW. VOLLER FETT?	43. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um die Pumpe erneut einzuschalten, wenn der Fettfüllstand unter der oberen Fettfüllstandlinie liegt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), nachdem der Fettfüllstand die obere Fettfüllstandlinie erreicht hat. Wenn das Becken nicht komplett mit Fett gefüllt wird, prüfen Sie die Filterwanne, um zu sehen, ob das meiste Fett zurückgeführt wurde. Die

ANZEIGE	AKTION
	Wanne kann ein wenig Fett enthalten.
FILTERWANNE ENTFERNEN	44. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Öffnen Sie die Filterwanne langsam, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>
FILTERWANNE REINIGEN	45. Entfernen Sie den Krümelkorb und den Niederhalter. Entfernen Sie das Filterpapier oder den Filterpad und entsorgen Sie dieses/diesen. Entfernen Sie das Sieb. Reinigen Sie alle Komponenten der Filterwanne und die Filterwanne.
IST FILTERWANNE TROCKEN?	46. Stellen Sie sicher, dass Filterwanne und Komponenten komplett trocken sind. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser sind, bevor sie mit Fett gefüllt wird. Andernfalls spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittieremperatur erwärmt wird.</p> </div>
FILTERWANNE EINSETZEN	47. Setzen Sie das in Schritt 45 entfernte Sieb, Filterpapier oder Filterpad, Niederhalter und Krümelblech ein. Setzen Sie die Filterwanne ein.
	48. Die Steuerung schaltet sich aus.

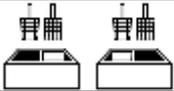
2.1.12 Reinigen (Auskochen [heiß] oder Kaltreinigung) für Vorratssystem, Systeme mit Stab vorne und externem Stab

Der Reinigungsmodus dient zum Entfernen von verkohltem Fett aus dem Frittierbecken. Die Art der Reinigung (heiß oder kalt) hängt von den Managereinstellungen - Filterattributen - Reinigungseinstellungen ab (siehe Abschnitt 1.8).

⚠ ACHTUNG

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

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE. Diese Funktion kann bei ein- oder ausgeschalteter Frittiermaschine gestartet werden. Wenn in ein Vorratssystem entsorgt wird, sollte warmes Fett entsorgt werden, da dies leichter zu pumpen ist.

ANZEIGE	AKTION
	<p>2. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.</p>
	<p>3. Wählen Sie ERWEITERTE FILTEROPTIONEN aus.</p>
	<p>4. Drücken Sie den Abwärtspeil.</p>
	<p>5. Wählen Sie REINI aus.</p>
<p>JETZT KALTREIN? oder JETZT AUSKOCHEN?</p>	<p>6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum Menü FILTERUNG zurück. Wenn keine Wanne festgestellt wird, zeigt die Steuerung WANNE EINSETZEN an, bis die Wanne erkannt wird.</p>
<p>FETT SPAREN?</p>	<p>7. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), wenn das Fett beibehalten und weiter verwendet wird und springen Sie zu Schritt 10. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>IST FETT ENTSORGT?</p>	<p>8. Wenn das Fett BEREITS ENTSORGT WORDEN und das Frittierbecken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Springen Sie zu Schritt 10. Wenn das Fett NOCH NICHT ENTSORGT WORDEN ist und ein Vorratssystem, Stab vorne zum Entsorgen verwendet wird, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN). Springen Sie zu Schritt 15. Wenn das Fett NOCH NICHT ENTSORGT WORDEN ist und ein externer Stab zum Entsorgen verwendet wird, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN). Springen Sie zu Schritt 24. Beim Entsorgen in einen bereits vollen Vorratsbehälter fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.</p>
<p>VORR.TANK VOLL?</p>	<p>9. Diese Meldung wird nur angezeigt, wenn der Vorrattank eines Vorratentsorgungssystems voll ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um dies zu quittieren und</p>

ANZEIGE	AKTION
	verständigen Sie den Altfett-Dienstleister. Die Anzeige zeigt wieder AUS an.
FILTERWANNE ENTFERNEN	<p>10. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p> GEFAHR</p> <p>Entfernen Sie die Filterwanne langsam, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>
IST FILTERWANNE LEER?	<p>11. Wenn das Fett NICHT weiter verwendet wird, die Filterwanne leer ist und ein Vorratssystem oder System mit Stab vorne zum Entsorgen verwendet wird, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und springen Sie zu Schritt 37. Wenn das Fett NICHT weiter verwendet wird, die Filterwanne leer ist und ein Vorratssystem oder System mit Stab vorne zum Entsorgen verwendet wird, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und springen Sie zu Schritt 24. Wenn das Fett WEITER VERWENDET WIRD und die Filterwanne leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), wenn sich Fett in der Filterwanne befindet, und fahren Sie fort mit Schritt 13.</p>
FILTERWANNE EINSETZEN	12. Drücken Sie die Filterwanne ganz in die Maschine und fahren Sie fort mit Schritt 14.
FILTERWANNE LEEREN oder FILTERW LEEREN UND REINIG ERN STARTEN	13. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und springen Sie zu Schritt 65. Entsorgen Sie das Fett mit der Option BECK AUS WANNE FUELL und dann mit der Option ENTSORG. Wenn Sie fertig sind, starten Sie die Reinigungsfunktion erneut.
IN FILTERWANNE ABLASSEN?	14. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Fett in die Filterwanne abzulassen.
ABLASSEN	15. Keine Aktion erforderlich. Das Fett läuft in die Filterwanne ab.
IST FRITTIERWANNE LEER?	16. Wenn das Frittierbecken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn das Fett NICHT weiter verwendet und in einem Vorratssystem entsorgt wird, springen Sie zu Schritt 26. Wenn das Fett NICHT weiter verwendet und mit einem Entsorgungssystem mit Stab vorne entsorgt wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn das Fett WEITER VERWENDET WIRD , springen Sie zu Schritt 18.
FRITTWANNE SCHEU FERTIG?	17. Reinigen Sie das Frittierbecken mit einer Bürste und wenn Sie damit fertig sind, drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).
ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN	18. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.

ANZEIGE	AKTION
	<p>Wenn das Fett WEITER VERWENDET WIRD, springen Sie zu Schritt 29.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR</p> <p>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</p> </div>
<p>ENTSORGUNGSEINHEIT POSITIONIEREN</p>	<p>19. Stellen Sie den Entsorgungsbehälter vor die Frittiermaschine und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p>
<p>ENTSORGUNGSTAB UND -EINHEIT IN POSITION?</p> 	<p>20. Bringen Sie den Entsorgungstab an, indem Sie den Schließring zurückziehen und den Stab fest auf den Anschluss drücken. Nachdem er sicher sitzt, lassen Sie den Schließring los, und prüfen Sie ob er ganz eingerastet ist. Stellen Sie sicher, dass der Entsorgungsbehälter vor der Frittiermaschine aufgestellt ist, und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR</p> <p>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.</p> </div>
<p>ENTSORGVEN OEFFNEN ENTSORGVENTIL OEFFNEN VORDEREN STABSCHALTER GEDR HALTEN</p> 	<p>21. Öffnen Sie die linke Schranktüre und entsperren Sie das Ventil bei Bedarf. Ziehen Sie das Entsorgungsventil ganz nach vorne, um die Entsorgung zu beginnen. Wenn ein System mit „Stab vorne“ verwendet wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.</p>
	<p>22. Die Fettentsorgungspumpe für Stab vorne nutzt einen Momentanschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt wird. Stellen Sie sicher, dass der Stab angebracht ist, bevor Sie den Stabschalter gedrückt halten, um mit der Entsorgung zu beginnen. Halten Sie den Schalter solange gedrückt, bis die Wanne leer ist. Wenn die Wanne leer ist, lassen Sie den Schalter los, um die Pumpe zu stoppen.</p>
<p>ENTS LAEU ENTS LAEU STABSCHALTER LOESEN UND ENTORVENT SCHLIESS WENN VOLL</p>	<p>23. Das Fett wird von der Filterwanne in den Entsorgungsbehälter gepumpt. Wenn die Wanne leer ist, lassen Sie den Schalter los, um die Pumpe zu stoppen. Wenn der Behälter voll ist, schließen Sie das Entsorgungsventil, indem Sie den Ventilgriff bis zum</p>

ANZEIGE	AKTION
	<p>Anschlag in Richtung Frittiermaschinen-Rückseite drücken. Versperren Sie das Ventil wieder, wenn das vom Manager vorgeschrieben ist. Fahren Sie mit Schritt 29 fort.</p>
<p>STABENTSORGUNGSYSYTEM IN POSITION?</p>	<p>24. Stellen Sie sicher, dass das Stabentsorgungssystem angebracht ist und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren.</p>
<p>STAB ZUM ENTF FETT AUS FRITTW VERWENDEN</p>	<p>25. Pumpen Sie Fett mit einem Stab aus dem Frittierbecken in den Entsorgungsbehälter. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie fort mit Schritt 27.</p>
<p>ENTSORGVEN OEFFNEN</p> 	<p>26. Öffnen Sie die linke Schranktüre und entsperren Sie das Ventil bei Bedarf. Ziehen Sie das Entsorgungsventil ganz nach vorne, um die Entsorgung zu beginnen. Fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>ENTS LAEU</p>	<p>27. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Fett bei einem Vorratsentsorgungssystem vier (4) Minuten lang und bei einem Entsorgungssystem mit Stab vorne zwei (2) Minuten lang aus der Wanne in die Altfettentsorgungsbehälter. Bei Entsorgung in ein Vorratssystem oder mit Stab vorne, fahren Sie fort mit Schritt 29. Bei Entsorgung mit externem Stab, fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>IST FRITTIERWANNE LEER?</p>	<p>28. Wenn das Frittierbecken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>FILTERWANNE ENTFERNEN</p>	<p>29. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen. Wenn das Fett NICHT wieder verwendet wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort. Wenn das Fett WEITER VERWENDET WIRD und die Filterwanne voll ist, entfernen Sie die Filterwanne aus der Frittiermaschine und springen Sie zu Schritt 37.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>

ANZEIGE	AKTION
<p>IST FILTERWANNE LEER?</p>	<p>30. Wenn die Filterwanne leer IST, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Beim Entsorgen in einen Vorratsbehälter springen Sie zu Schritt 35. Wenn ein „Stab vorne“ verwendet wird, fahren Sie mit Schritt 33 fort. Beim Entsorgen mit einem externen Stab springen Sie zu Schritt 32. Wenn die Wanne NICHT LEER ist, drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN); kehren Sie zu Schritt 27 Vorrat, Schritt 21 für Entsorgungen mit „Stab vorne“ zurück oder fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt für externen Stab.</p>
<p>STAB ZUM ENTF FETT AUS FILTERW VERWENDEN</p>	<p>31. Pumpen Sie Fett mit dem externen Stab aus der Filterwanne in den Entsorgungsbehälter. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA) und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>STABENTSORGUNGSSYSTEM ENTFERNEN</p>	<p>32. Entfernen Sie das Entsorgungssystem mit externem Stab und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.</p>
<p>FILTERWANNE EINSETZEN</p>	<p>33. Setzen Sie die Filterwanne ein. Beim Entsorgen mit einem Vorratssystem oder externen Stab springen Sie zu Schritt 37. Wenn ein „Stab vorne“ verwendet wird, fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.</p>
<p>ENTSORGEINHEIT ENTFERNEN UND STAB LOESEN</p>	<p>34. Entfernen Sie den Entsorgungsstab und den Entsorgungsbehälter und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), wenn Sie fertig sind. Springen Sie zu Schritt 37.</p>
<p>ENTSORGV SCHLIESSEN</p> 	<p>35. Schließen Sie das Entsorgungsventil, indem der Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung Frittiermaschinen-Rückseite gedrückt wird. Versperren Sie das Ventil wieder, wenn das vom Manager vorgeschrieben ist.</p>
<p>ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN</p>	<p>36. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</p> </div>
<p>LOESUNG HINZUG?</p>	<p>37. Füllen Sie das zu reinigende Frittierbecken mit einer Mischung aus Wasser und Reinigungslösung. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um den Reinigungsvorgang zu beginnen.</p>
<p>REINIGUNG oder AUSKOCHEN</p>	<p>38. Schrubben Sie das Becken und lassen Sie die Lösung einweichen, während die Uhr für die Kaltreinigung oder für Auskochen abläuft. Wenn Auskochen ausgewählt wurde, wird das Becken eine Stunde lang auf 91 °C (195 °F) erhitzt.</p>
<p>AUSKOCHEN BEENDET oder KALTREIN FERTIG</p>	<p>39. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um den Alarm zu quittieren. Wenn das Fett weiter verwendet wird, fahren</p>

ANZEIGE	AKTION
	Sie mit Schritt 41 fort.
FILTERWANNE REINIGEN	40. Entfernen Sie den Krümelkorb und den Niederhalter. Entfernen Sie das Filterpapier oder den Filterpad und entsorgen Sie dieses/dieses. Entfernen Sie das Sieb. Reinigen Sie alle Komponenten der Filterwanne und die Filterwanne.
REINIGUNGS-ENTSORGEINHT EINSETZ wechselt zu IST REINIGUNGS-ENTSORGEINHT IN POSIT?	41. Stellen Sie die Reinigungs-Entsorgungseinheit oder eine ausreichend große Entsorgungswanne mit einem Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (4 gal) unter den Ablauf und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen -JA).
ABLASSEN	42. Keine Aktion erforderlich, während das Becken abgelassen wird.
SPUELEN FERTIG?	43. Lösungsrückstände aus dem Becken spülen. Wenn das Becken komplett gespült worden ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).
LOESUNG ENTFERNT?	44. Wenn die Lösung entfernt und das Becken komplett gespült worden ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).
ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN	<p>45. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR</p> <p>Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</p> </div>
REINIGUNGSLOESUNGSEINHEIT ENTFERNEN	46. Entfernen Sie den Reinigungs-Lösungsbehälter oder Entsorgungsbehälter. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Wenn das Fett weiter verwendet wird, springen Sie zu Schritt 50.
IST FILTERWANNE SAUBER?	47. Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne und alle Komponenten sauber sind. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), wenn die Filterwanne nicht sauber ist; es wird die Aufforderung FILTERWANNE REINIGEN angezeigt. Drücken Sie dies einmal, wenn die Filterwanne sauber ist, und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt.
FILTERWANNE UND FILTER TROCKEN?	<p>48. Stellen Sie sicher, dass das Becken, die Filterwanne und Komponenten vollständig trocken sind. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR</p> <p>Sicherstellen, dass das Frittierbecken und die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser sind, bevor diese mit Fett gefüllt werden. Andernfalls spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittier-Temperatur erwärmt wird.</p> </div>

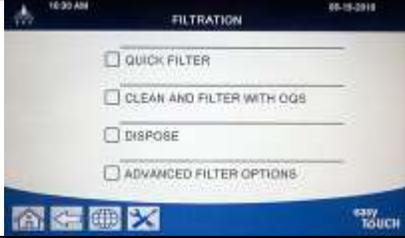
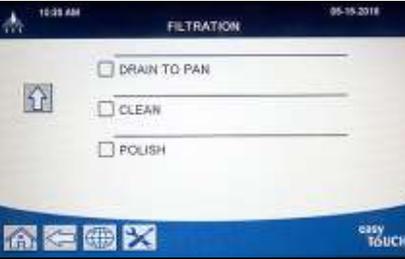
ANZEIGE	AKTION
FILTERWANNE EINSETZEN	49. Setzen Sie das entfernte Sieb, Filterpapier oder Filterpad, Niederhalterung und Krümelkorb ein. Setzen Sie die Filterwanne ein. Wenn ein JIB-Frischfettssystem verwendet wird, springen Sie zu Schritt 64. Wenn ein Vorratsfrischfettssystem verwendet wird, springen Sie zu Schritt 60.
IST FRITTIERWANNE TROCKEN?	50. Trocknen Sie das Frittierbecken und stellen Sie sicher, dass das Frittierbecken komplett trocken ist. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"> GEFAHR</p> <p>Stellen Sie sicher, dass das Frittierbecken komplett trocken ist, bevor dieses mit Fett gefüllt wird. Andernfalls spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittieretemperatur erwärmt wird.</p> </div>
GESPARTES FETT ZURUECKLEITEN?	51. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das weiter verwendete Fett weiter zurückzuführen.
FILTERWANNE EINSETZEN	52. Setzen Sie die in Schritt 29 entfernte Filterwanne mit dem Fett wieder ein.
FRITTW AUS FILTERWANNE FUELLEN	53. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Frittierbecken zu füllen.
WIRD GEFUELLT	54. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.
FRITTW. VOLLER FETT?	55. Drücken Sie die Schaltfläche X (NEIN), um zum vorherigen Schritt zurückzukehren, Schalten Sie die Pumpe erneut ein, wenn der Fettfüllstand unter der oberen Fettfüllstandlinie liegt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), nachdem der Fettfüllstand die untere Fettfüllstandlinie erreicht hat oder höher als diese ist. Wenn das Becken nicht bis zur unteren Fettfüllstandlinie mit Fett gefüllt ist, prüfen Sie die Filterwanne, um zu sehen, ob das meiste Fett zurückgeführt wurde. Die Wanne kann ein wenig Fett enthalten.
FILTERWANNE ENTFERNEN	56. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;"> GEFAHR</p> <p>Entfernen Sie die Filterwanne langsam, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>
FILTERWANNE REINIGEN	57. Entfernen Sie den Krümelkorb und den Niederhalterung. Entfernen Sie das Filterpapier oder den Filterpad und entsorgen Sie dieses/diesen. Entfernen Sie das Sieb. Reinigen Sie alle Komponenten der Filterwanne und die Filterwanne. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA).
IST FILTERWANNE TROCKEN?	58. Stellen Sie sicher, dass Filterwanne und Komponenten komplett trocken sind. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die

ANZEIGE	AKTION
	Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">  GEFAHR Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne vollständig trocken und frei von Wasser sind, bevor sie mit Fett gefüllt wird. Andernfalls spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittieretemperatur erwärmt wird. </div>
FILTERWANNE EINSETZEN	59. Setzen Sie das in Schritt 57 entfernte Sieb, Filterpad oder Filterpapier, Niederhalterung und Krümelkorb ein. Setzen Sie die Filterwanne ein und springen Sie zu Schritt 65.
BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?	60. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum Menü FILTERUNG zurück.
FUELL STARTEN? GEDRÜCKT HALTEN	61. Halten Sie die Schaltfläche gedrückt, um das Becken zu füllen. Die Fettvorratpumpe nutzt einen Momentanschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt wird.
TASTE LOSLASS WENN VOLL	62. Wenn das Becken bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist, lassen Sie den Schalter los.
FUELLEN FORTSETZ?	63. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um das Füllen fortzusetzen. Drücken Sie andernfalls die Schaltfläche X (NEIN), nachdem das Becken voll ist, um den Vorgang zu beenden und zu AUS zurückzukehren.
MAN BECKENFUELLNG	64. Leeren Sie das Fett behutsam in das Becken, bis die untere Füllmarkierung in der Frittiermaschine erreicht ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), sobald das Becken voll ist.
	65. Die Steuerung schaltet sich aus.

2.1.13 Polieren

Der Poliermodus wird als Verlängerung der Filterung zum Entfernen von Verunreinigungen aus dem Fett benutzt.

ANZEIGE	AKTION
	1. Die Frittiermaschine MUSS die Sollwerttemperatur erreicht haben. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.
	2. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.

ANZEIGE	AKTION
	<p>3. Wählen Sie ERWEITERTE FILTEROPTIONEN aus.</p>
	<p>4. Drücken Sie den Abwärtspfeil.</p>
	<p>5. Wählen Sie POLIEREN aus.</p>
<p>POLIEREN?</p>	<p>6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X (NEIN) ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum vorherigen Status zurück.</p>
<p>SCHMUTZ AUS BECK ABSCH</p>	<p>7. Schöpfen Sie die Krümel mit dem Schaumlöffel von vorne nach hinten vom Fett ab und versuchen Sie, von jeder Wanne möglichst viele Krümel zu entfernen. Das ist für die Optimierung der Fettlebensdauer und der Fettqualität entscheidend. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen - JA). Drücken Sie die Schaltfläche X, um den Filtrvorgang abubrechen.</p>
<p>POLIER START</p> 	<p>8. Drücken Sie die BLAUE Schaltfläche, um den Poliervorgang zu starten, oder X, um die Funktion abubrechen. Wenn keine Wanne festgestellt wird, zeigt die Steuerung WANNE EINSETZEN an, bis die Wanne erkannt wird.</p>
<p>ABLASSEN</p>	<p>9. Keine Aktion erforderlich. Das Fett läuft in die Filterwanne ab.</p>
<p>POLIERVORGANG LAEUFT</p>	<p>10. Keine Aktion erforderlich. Der Ablass und die Rücklaufventile sind offen und Fett wird längere Zeit lang durch das Frittierbecken gepumpt.</p>
<p>ALARM ABLASS SCHLIE WERKZ ENTFERNEN</p>	<p>11. Stellen Sie sicher, dass alle Werkzeuge aus dem Frittierbecken entfernt werden, bevor der Ablass geschlossen wird, um Schäden am Ablass zu vermeiden.</p> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.</p> </div>

ANZEIGE	AKTION
WIRD GEFUELLT	12. Keine Aktion erforderlich. Das Becken wird neu gefüllt.
VORWAER	13. Keine Aktion erforderlich. Die Frittiermaschine erhitzt sich auf den Sollwert.
START	14. Die Frittiermaschine ist bereit zum Frittieren. Wird angezeigt, nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat.

KAPITEL 3: FILTERQUICK™ FQ4000

FEHLERBEHEBUNG DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

3.1 Einführung

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für Probleme, die während des Betriebs dieser Frittiermaschinen auftreten können. Sie soll dem Bediener 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, rufen Sie bitte die technische Wartungsabteilung von Frymaster oder Ihre örtliche, vom Frymaster-Werk zugelassene Servicestelle an.

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 des Frittierbeckens ganz geschlossen sind.**
- **Die Modell- und Seriennummer der Frittiermaschine bereit halten, damit sie dem Techniker mitgeteilt werden kann.**



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



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

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

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

3.2 Fehlersuche

3.2.1 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Anzeige der Steuerung ist dunkel.	A. Kein Strom zur Frittiermaschine. B. Steuerung oder andere Komponente ist ausgefallen.	A. Sicherstellen, dass die Frittiermaschine angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind. B. FAS zwecks Unterstützung anrufen.
FQ4000 zeigt BECKEN GEFUELLT? JA NEIN nach der Filterung an.	A. Normale Betrieb, während der meisten, am Anfang oder Ende der meisten Filterfunktionen. B. Wenn dies während eines Filtervorgangs öfter angezeigt wird, könnte dies auf langsame Fettrückführung hinweisen.	A. Stellen Sie sicher, dass das Becken voller Fett ist und drücken Sie die Schaltfläche ✓. B. Abschnitt 2.3, Fehlersuche im FQx30-T IO-Handbuch – Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Fett zurück.
FQ4000 zeigt ABLAUF FREI?	Ablauf ist verstopft und Fett ist nicht abgelaufen.	Reinigen Sie den Ablauf mit der Reinigungsstange Fryers Friend und drücken Sie die Schaltfläche ✓. Der Filtervorgang wird wieder aufgenommen.
FQ4000 zeigt FILTERPAPIER/FILTERPAD WECHSELN.	Es ist ein Filterfehler aufgetreten, Filterpapier/Filterpad ist verstopft, die Aufforderung zum Filterpapier/Filterpad-Wechsel nach 25 Stunden wurde eingeblendet oder der Filterpapier/Filterpad-Wechsel wurde bei einer früheren Aufforderung ignoriert.	Filterpapier/Filterpad wechseln und sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang aus der Frittiermaschine herausgezogen wurde. Die Aufforderungen FILTERPAPIER/FILTERPAD WECHSELN darf NICHT ignoriert werden.
Steuerung ist gesperrt.	Steuerungsfehler.	Spannungsversorgung zur Steuerung unterbrechen und wieder herstellen. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
FQ4000-Anzeige zeigt ENERGIEART FALSCH KONFIG	Die für die Frittiermaschine eingestellte Energie ist falsch.	Stellen Sie sicher, dass die Frittiermaschine für die korrekte Energieart konfiguriert ist.
FQ4000 zeigt BECK-ID STECKER NICHT VERBUND	Der Steuerungs-Lokator fehlt ist abgetrennt.	Stellen Sie sicher, dass der 6-polige Lokator an der Rückseite der Steuerung angeschlossen und im Steuerkasten geerdet ist.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
FQ4000 zeigt E19 oder E28 FEHLER HEIZVORG.	Gasventil aus, Steuerung beschädigt, Trafo defekt, Kontaktgeberproblem oder Grenzwertregelungsthermostat offen.	Diese Meldung wird beim Einschalten angezeigt, wenn Luft in den Leitungen ist. Prüfen, ob das Gasventil offen ist. Wenn das Problem fortbesteht, schalten Sie die Frittiermaschine ab und rufen den FAS zwecks Unterstützung an.
FQ4000-Anzeige zeigt HEISS HO-1.	Die Temperatur des Frittierbeckens beträgt mehr als 210 °C (410 °F) oder in CE-Ländern mehr als 202 °C (395 °F).	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
FQ4000-Anzeige zeigt ERHOL.FEHLER und ein Alarm ertönt.	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.	Den Fehler beseitigen und den Alarm quittieren, indem Sie die Schaltfläche ✓ drücken. Die maximale Dauer der Wiederherstellungszeit beträgt 3:15 für Gasmodelle und 1:40 für Elektrikmodelle. Wenn das Problem erneut auftritt, rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
FQ4000-Anzeige zeigt falsche Temperatur-skala (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert.	Wechseln Sie zwischen F° und C°, indem Sie die Managereinstellungen, Temperatur aufrufen und die Maßeinheiten umschalten. Schalten Sie die Steuerung ein und prüfen Sie die Temperatur. Wenn die gewünschte Maßeinheit nicht angezeigt wird, wiederholen Sie den Vorgang.
FQ4000 zeigt HILFE HO-2 oder FEHLER HOECHSTTEMP NETZ TRENNEN.	Obergrenze gestört	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
FQ4000 zeigt TEM FUEHLER FEHLER.	Problem mit dem Temperaturmesskreis, einschließlich Fühler oder beschädigter Kabelbaum/Steckverbinder der Steuerung.	Schalten Sie die Frittiermaschine ab und rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
FQ4000 zeigt SERVICE ERFORDERLICH gefolgt von einer Fehlermeldung an.	Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann.	Drücken Sie X, um den Frittiervorgang fortzusetzen, und rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
FQ4000 zeigt KEINE MENUEGRUPPE ZUR AUSWAHL VERFUEGBAR	Alle Menügruppen wurden gelöscht. HINWEIS: ALLE REZEPTE ist keine Gruppe, mit der Frittierrezepte ausgeführt werden können.	Erstellen Sie eine neue Gruppe MENUE. Nachdem ein neues Menü erstellt wurde, fügen Sie der Gruppe Rezepte hinzu (siehe Abschnitt 1.10).

3.2.2 Fehlersuche für automatische Filterung

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Frittiermaschine filtert nach jedem Frittiervorgang.	Einstellung „Später filtern“ ist falsch.	Ändern oder überschreiben Sie die Einstellung „Später filtern“, indem Sie den Wert in Managereinstellungen, Filterattribute eingeben, wie in Abschnitt 1.8 beschrieben.
REINIGEN UND FILTERN startet nicht.	Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie sicher, dass die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat, bevor die Reinigung und Filterung gestartet wird.
FQ4000-Anzeige zeigt FILTER IST BESCHAEFTIGT.	A. Ein anderer Filtervorgang oder ein Filterpad-Wechsel läuft gerade. B. Filterschnittstelle hat das Prüfsystem nicht gelöscht.	A. Warten bis der vorherige Filtervorgang endet, bevor ein neuer gestartet wird. Filterpad auf Anforderung wechseln. B. Warten Sie 15 Minuten und versuchen Sie es erneut.
FQ4000 zeigt WANNE EINSETZEN.	A. Die Filterwanne sitzt nicht ganz in der Frittiermaschine. B. Filterwannenmagnet fehlt. C. Defekter Filterwannenschalter.	A. Die Filterwanne herausziehen und wieder in die Frittiermaschine schieben. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung nicht P anzeigt. B. Stellen Sie sicher, dass der Filterwannenmagnet angebracht ist. Wenn er fehlt, muss einer angebracht werden. C. Wenn der Filterwannenmagnet ganz am Schalter anliegt und der Steuerung weiterhin WANNE EINSETZEN anzeigt, ist wahrscheinlich der Schalter defekt.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Automatische Filtrierung startet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> A. Fettfüllstand ist zu niedrig. B. Fetttemperatur ist zu niedrig. C. Filterwanne nicht eingesetzt. D. Filtrierung in Rezepteneinstellungen auf AUS gesetzt. E. Filterrelais ist ausgefallen. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Stellen Sie sicher, dass der Fettfüllstand über dem oberen Fettfüllstands-sensor liegt. B. Stellen Sie sicher, dass die Fettsolltemperatur erreicht wurde. C. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung nicht P anzeigt. Stellen Sie sicher, dass die Filterwanne ganz in der Frittiermaschine sitzt. Schalten Sie die Frittiermaschine aus- und wieder ein. D. Setzen Sie Filtrierung in Rezepten auf EIN. E. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.

3.2.3. Filter beschäftigt

Wenn **FILT BESCHAEF** angezeigt wird, wartet die Filterschnittstellenkarte darauf, dass ein anderes Becken gefiltert oder eine andere Funktion abgeschlossen wird. Warten Sie 15 Minuten, um zu sehen, ob das Problem korrigiert wurde. Wenn nicht, verständigen Sie den örtlichen FAS.

3.2.4 Fehlersuche des OQS (Fettqualitätssensors)

Problem	Korrekturmaßnahme
Es werden keine TPM-Ergebnisse angezeigt.	<p>Prüfen Sie folgende Punkte und führen Sie eine weitere OQS-Filterung durch.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass im Becken die Fettsolltemperatur erreicht wurde. • Überprüfen Sie den Vorfilter und stellen Sie sicher, dass dieser mit einem Schlüssel fest angezogen wurde. • Überprüfen Sie die O-Ringe an der Filterwanne und stellen Sie sicher, dass beide vorhanden sind, dass keiner fehlt, gerissen oder abgenutzt ist. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden. • Stellen Sie sicher, dass das Filterpapier nicht verstopft ist und dass sauberes Filterpapier verwendet wird. Wurde das Becken nach dem vorherigen Filtrivorgang das erste Mal gefüllt? Andernfalls wechseln Sie das Filterpapier.

3.2.5 Fehlermeldung-Codes

Abschnitt 1.12.2.1 enthält Anleitungen zum Aufrufen des Fehlerprotokolls.

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E13	TEMPERATUR AUSGEFALLEN	Messwert des TEMP-Fühlers liegt außerhalb des Bereichs. Verständigen Sie den Kundendienst.
E16	HOCHTEMP 1 UEBERSCHR	Die Höchsttemperatur ist höher als 210 °C (410 °F) oder in CE-Ländern höher als 202 °C (395 °F)
E17	HOCHTEMP 2 UEBERSCHR	Obergrenzen-Rücksetzschalter hat sich geöffnet.
E18	FEHLER HOECHSTTEMP NETZ TRENNEN	Die Beckentemperatur ist höher als 238 °C (460 °F) und der Obergrenzenschalter hat sich nicht geöffnet. Trennen Sie in diesem Fall sofort die Frittiermaschine vom Netz und verständigen Sie den Kundendienst.
E19	FEHLER HEIZVORG – XXX F oder XXX C	Der Heizsteuerung-Verriegelungskreis schlug fehl. Das Heizen-Schaltschütz verriegelte sich nicht.
E25	HEIZFEHLER - GEBLAESE	Die Luftdruckschalter haben sich nicht geschlossen.
E27	HEIZFEHLER - DRUCKSCHALTER - KUNDENDIENST RUFEN	Der Luftdruckschalter hatn sich nicht geschlossen.
E28	FEHLER HEIZVORG – XXX F oder XXX C	Die Frittiermaschine zündete nicht und sperrte das Zündmodul aus.
E29	AUFFUELSONDENFEHLER - KUNDENDI RUFEN	Messwert des ATO-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs. Verständigen Sie den Kundendienst.
E32	ABLASSVENT NICHT OFFEN - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIV - KUNDENDI RUFEN	Ablassventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E33	ABLASSVENT NICHT GESCHL - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUF	Ablassventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E34	RUECKVENTIL NICHT OFFEN - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIV - KUNDENDI RUFEN	Rücklaufventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E35	RUECKVENTIL NICHT GESCHL - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUF	Rücklaufventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E36	FEHLER FILTERUNGSSCHNITTSTELLENKARTE - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUFEN	Ventilschnittstellen-karten--Anschluss defekt oder Kartenausfall. Verständigen Sie den Kundendienst.
E37	AUTOMATISCH WECHSELNDE - FILTRIERSONDENFEHLER FILTERUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUFEN	Messwert des AIF-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs. Verständigen Sie den Kundendienst.
E39	FILTERPAD WECHS	25-Std.-Zeitgeber ist abgelaufen oder Schaltkreis für verschmutzten Filter wurde

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
		aktiviert. Wechseln Sie das Filterpapier/Filterpad.
E41	FEHLER FETT IN WANNE	Das System hat Fett in der Filterwanne erkannt.
E42	VERSTOPFTER ABLASS (Gas)	Becken hat sich beim Filtern nicht entleert. Stellen Sie sicher, dass Ablass nicht verstopft ist. Befolgen Sie die Aufforderungen.
E43	FETTSENSORFEHLER - KUNDENDI RUFEN	Der Fettfüllstandssensor kann ausgefallen sein. Verständigen Sie den Kundendienst.
E44	ERHOL.FEHLER	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.
E45	ERHOL.FEHLER - KUNDDIE RUFEN	Die Erhöhungsdauer überschreitet die maximale Zeitgrenze um zwei oder mehr Zyklen. Verständigen Sie den Kundendienst.
E46	SYSTEM-SCHNITTSTKARTE 1 FEHLT - KUNDENDI RUFEN	SIB-Karte 1 Anschluss defekt oder Kartenausfall. Verständigen Sie den Kundendienst.
E51	PLAT-ID DUPLIZIEREN - KUNDENDI RUFEN	Zwei oder mehr Steuerung haben dieselbe Standort-ID. Verständigen Sie den Kundendienst.
E52	FEHLER UI-STEUERUNG - KUNDENDIENST RUFEN	Die Steuerung hat einen unbekanntem Fehler. Verständigen Sie den Kundendienst.
E53	CAN-BUS-FEHLER - KUNDD RUFEN	Datenübertragung zwischen Karten unterbrochen. Verständigen Sie den Kundendienst.
E54	FEHLR USB	USB-Verbindung während Aktualisierung unterbrochen.
E55	SYSTEM-SCHNITTSTKARTE 2 FEHLT - KUNDENDIE RUFEN	SIB-Karte 2 Anschluss defekt oder Kartenausfall. Verständigen Sie den Kundendienst.
E61	ENERGIEART FALSCH KONFIG	Frittiermaschine ist für die falsche Energieart konfiguriert. Verständigen Sie den Kundendienst.
E62	BECK HEIZT NICHT - ENERGQUE PRUEFEN - XXXF ODER XXXC	Prüfen, ob das Becken einwandfrei heizt.
E63	MASS ANHEBG	Anhebungsfehler bei einer Erholungsprüfung. Stellen Sie sicher, dass am Sollwert das kalte Fett die untere Fettfüllstandslinie und das heiße Fett die obere Fettfüllstandslinie erreicht. Bei elektrischen Frittiermaschinen stellen Sie sicher, dass der Sensor die Heizelemente

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
		nicht berührt.
E64	FEHLER FILTERUNGSSCHNITTSTELLENKARTE - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUFEN	Filterschnittstellen-karten--Anschluss defekt oder Kartenausfall. Verständigen Sie den Kundendienst.
E65	OIB-SENSOR REINI – XXX F ODER XXX C - KUNDENDI RUFEN	Gas - Fettanwesenheitssensor erkennt kein Fett. Reinigen Sie den optionalen Fettsensor.
E66	ABLASSVENT OFFEN - XXXF ODER XXXC	Ablassventil wird während des Frittierens geöffnet.
E67	SYSTEM-SCHNITTSTKARTE NICHT KONFIGUR - KUNDENDI RUFEN	Steuerung wird eingeschaltet, wenn SIB-Karte nicht konfiguriert ist. Verständigen Sie den Kundendienst.
E68	OIB-SICHERUNG AUSGELÖST – KUNDENDI RUFEN	Die OIB-Sicherung der VIB-Karte wurde ausgelöst und hat sich nicht zurückgesetzt. Verständigen Sie den Kundendienst.
E69	REZEPTE NICHT VERFUEG – KUNDENDI RUFEN	Die Steuerung wurde nicht mit Produktrezepten programmiert. Ersetzen Sie die Steuerung durch eine im Werk programmierte Steuerung.
E70	OQS TEMP HOCH	Fetttemperatur ist zu hoch für gültigen OQS-Messwert. Bei einer Temperatur zwischen 149 °C (300 °F) und 191 °C (375 °F) filtern.
E71	OQS TEMP NIED	Fetttemperatur ist zu niedrig für gültigen OQS-Messwert. Bei einer Temperatur zwischen 149 °C (300 °F) und 191 °C (375 °F) filtern.
E72	TPM-BEREICH NIED	TPM ist zu niedrig für gültigen OQS-Messwert. Dies kann auch bei neuem Frischfett beobachtet werden. Im Setup-Menü wurde eine falsche Fettsorte ausgewählt. Der Sensor ist für die Fettsorte nicht kalibriert. Auf Fettsorten-Diagramm in Anweisung 8197316 Bezug nehmen. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie einen FAS.
E73	TPM-BEREICH HOCH	TPM ist zu hoch für gültigen OQS-Messwert. Entsorgen Sie das Fett.
E74	OQS-FEHLER	Der OQS hat einen internen Fehler. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie einen FAS.
E75	OQS-FEHLER LUFT	Der OQS stellt Luft im Fett fest. Prüfen Sie die O-Ringe und prüfen/ziehen Sie den Vorfilter fest, um sicherzustellen, dass keine Luft in den OQS-Sensor gelangt. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
		einen FAS.
E76	OQS-FEHLER	Datenübertragungsfehler am OQS-Sensor. Prüfen Sie die Anschlüsse am OQS-Sensor. Schalten Sie die gesamte Frittiermaschinenbatterie aus- und wieder ein. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie einen FAS.
E81	SICHERMODUS FEHLER	Das System hat festgestellt, dass die Frittiermaschine nicht einwandfrei heizt, weil der Fettfüllstand niedrig ist. Stellen Sie sicher, dass die Frittiermaschine bis zur unteren Fülllinie (oder höher) mit Fett gefüllt ist. Wenn nicht, Füllen Sie bis zur unteren Fülllinie mit Fett. Falls das Problem weiter anliegt, verständigen Sie einen FAS.

DIESE SEITE WURDE ABSICHTLICH LEER GELASSEN.

**WELBILT®***Bringing innovation to the table***WWW.WELBILT.COM**

Welbilt stellt den weltbesten Spitzenköchen, Betreibern von Premier-Ketten und unabhängigen Gastronomen branchenführende Ausrüstungen und Lösungen bereit. Unsere hochmodernen Designs und schlanken Fertigungsverfahren werden von fundiertem Know-how, Erkenntnissen von Betreibern und kulinarischer Expertise angetrieben.

Alle Produkte werden von KitchenCare®, unserem Reparatur- und Teiledienst für den Aftermarket, unterstützt.

 CLEVELAND  DELFIELD®  FRYMASTER®  KOLPAK®  MANITOWOC®  MERRYCHEF®
 CONVOTHERM®  FITKITCHEN™  GARLAND  LINCOLN  MERCOC®  MULTIPLEX®