

Elektrische Frittiermaschine BIELA14-T Serie Gen III LOV™



Installations-, Betriebs- und Wartungshandbuch

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

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



INHALTSVERZEICHNIS

WARNUNGEN UND HINWEISE.....	Seite ii
GARANTIEERKLÄRUNG	Seite v
EINLEITUNG	Seite 1-1
INSTALLATIONSANLEITUNG	Seite 2-1
BETRIEBSANWEISUNG.....	Seite 3-1
ANWEISUNGEN FÜR DEN COMPUTER M4000.....	Seite 4-1
BETRIEB DES EINGEBAUTEN FILTRIERSYSTEMS	Seite 5-1
VORBEUGENDE WARTUNG.....	Seite 6-1
FEHLERBEHEBUNG DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL.....	Seite 7-1
ANLEITUNGEN HINSICHTLICH DES FETTVORRATS (RTI).....	Seite A-1
VORBEREITUNG DES JIB MIT DER OPTION FÜR FESTES FRITTIERFETT	Seite B-1
ANLEITUNGEN ZUR VERWENDUNG DER SCHMELZEINHEIT FÜR FESTES FRITTIERFETT	Seite C-1

FÜR IHRE SICHERHEIT

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



8 1 9 7 5 6 1

Teilenummer: FRY_IOM_8197561 07/2018

Übersetzung der ursprünglichen Anweisungen

 **VORSICHT**

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DEM EINSATZ



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 EINER ZUGELASSENEN SERVICESTELLE ERWORBEN UND/ODER GEGENÜBER SEINEM ORIGINALZUSTAND VERÄNDERT WURDE, IST DIESE GARANTIE NICHTIG. AUSSERDEM HAFTEN FRYMASTER DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN INFOLGE DER INSTALLATION EINES GEÄNDERTEN ERSATZTEILS UND/ODER EINES ERSATZTEILS, DAS VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTES ERWORBEN 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 autorisierten Kundendienst (FAS) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie hinfällig machen. In Kapitel 1 dieses Handbuchs finden Sie die Definition für qualifiziertes Personal.

HINWEIS

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

HINWEIS FÜR US- KUNDEN

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

HINWEIS

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz vorgesehen, beispielsweise in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien und Metzgereien, nicht jedoch für die kontinuierliche Massenerzeugung von Lebensmitteln.

HINWEIS

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

HINWEISE FÜR KUNDEN VON GERÄTEN, DIE MIT TOUCHSCREEN-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

Dieses Gerät muss bei der Installation unter Einhaltung örtlicher Vorschriften elektrisch geerdet werden; sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss der National Electrical Code ANSI/NFPA 70, der Canadian Electrical Code CSA C22.2 oder die einschlägige Norm des Landes eingehalten werden, in dem das Gerät installiert wird.

 **ACHTUNG**

Das Gerät muss so installiert und verwendet werden, dass Wasser nicht in Kontakt mit dem Fett oder Fett gelangen kann.

 **GEFAHR**

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird.

 **GEFAHR**

Die Vorderkante dieses Geräts ist keine Stufe! Nicht auf dem Gerät stehen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Fett können schwere Verletzungen auftreten.

 **GEFAHR**

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

 **GEFAHR**

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

 **ACHTUNG**

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

 **GEFAHR**

Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Frittiermaschine liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Bei fehlendem Sicherungskit muss das örtliche KES verständigt werden.

 **GEFAHR**

Diese Frittiermaschine ist mit einem (dreiphasigen) Netzkabel für jedes Frittierbecken und einem fünfadrigen Kabel für das Gesamtsystem ausgerüstet. Vor Transport, Test, Wartung und jeglichen Reparaturen der Frymaster-Frittiermaschine ALLE Netzkabel von ihren Steckdosen abziehen.

 **GEFAHR**

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

 **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**

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

HINWEIS

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

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung mit den Nennwerten und Phasen angeschlossen werden, die auf dem Typenschild in der Türe des Geräts vorgeschrieben sind.

⚠ ACHTUNG

Seien Sie vorsichtig und tragen Sie die geeigneten Schutzausrüstungen, um den Kontakt mit heißem Fett oder heißen Oberflächen zu vermeiden, die schwere Verbrennungen oder Verletzungen verursachen können.

⚠ GEFAHR

Keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts versprühen, wenn diese in Betrieb ist.

⚠ GEFAHR

Für eine Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline +1-800-551-8633 an.

⚠ ACHTUNG

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

⚠ ACHTUNG

Dieses Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

⚠ 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.

GARANTIEERKLÄRUNG FÜR LOV-T™ ELEKTRISCH

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

A. GARANTIEBEDINGUNGEN – FRITTIERMASCHINEN

1. Frymaster L.L.C. garantiert alle Komponenten für zwei Jahre gegen Material- und Fertigungsmängel.
2. Alle Teile, mit Ausnahme des Frittierbeckens, der O-Ringe und Sicherungen, sind ab dem Installationsdatum der Frittiermaschine für die Dauer von zwei Jahren gewährleistet.
3. Sollten Teile außer Sicherungen und O-Ringe für Filter während der ersten beiden Jahre ab dem Installationsdatum fehlerhaft werden, übernimmt Frymaster auch reine Arbeitszeitkosten für max. zwei Stunden zum Austausch der Teile plus Reisespesen für bis zu 160 km (100 Meilen) Reisedistanz ((80 km (50 Meilen) in eine Richtung)).

B. GARANTIEBEDINGUNGEN – FRITTIERBECKEN

Das Frittierbecken ist durch eine unbefristete Garantie auf Teile und Arbeit gedeckt. Sollte ein Frittierbecken nach der Installation ein Leck entwickeln, wird Frymaster nach eigenem Ermessen das Backen ersetzen; dabei übernimmt Frymaster auch die Kosten für die Arbeitszeit (bis zur maximal zulässigen, nach Frymaster-Arbeitszeittabelle). Am Frittierbecken befestigte Teile, wie Obergrenzsonde, Messsensoren, Dichtungen, Dichtringe und zugehörige Befestigungsteile, sind auch von der Garantie gedeckt, falls das Frittierbecken ausgetauscht werden muss. Lecks auf Grund von Missbrauch oder durch Gewindeanschlüsse wie Fühler, Sensoren, Höchsttemperatur-Thermometer, Ablassventile oder Rücklaufleitungen sind nicht mit eingeschlossen.

C. GARANTIEBEDINGUNGEN – EASY TOUCH – TOUCHSCREEN-STEUERUNG

Frymaster L.L.C. garantiert die Easy Touch – Touchscreen-Steuerungen Heizelemente für drei Jahre (2 Jahre für Arbeit) ab dem ursprünglichen Installationsdatum gegen Material- und Fertigungsmängel.

D. RÜCKSENDUNG VON BAUTEILEN

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

E. GARANTIEAUSSCHLUSS

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

- unsachgemäße Reparatur oder ohne Autorisierung durchgeführte Reparaturen (einschließlich vor Ort durch Schweißen reparierte Frittierbecken);
- Nichteinhaltung der Installationsanweisungen und/oder planmäßigen Wartungsverfahren, wie auf den MRC-Platinen vorgeschrieben; Beleg für planmäßige Wartung ist zur Aufrechterhaltung der Garantie erforderlich;
- mangelhafte Wartung;
- Transportschäden;
- unsachgemäßer Einsatz;
- Entfernen, Ändern oder Unleserlichmachen des Typenschildes oder des Datumscodes der Heizelemente;
- Betrieb des Frittierbeckens ohne Fett oder andere Flüssigkeit im Frittierbecken;
- Wenn für eine Frittiermaschine kein ordnungsgemäßes Einrichtungsformular erhalten wurde, ist diese nicht durch die Garantie gedeckt.

Von dieser Gewährleistung sind weiterhin ausgeschlossen:

- Transport oder Reise von mehr als 160 km (100 Meilen) ((80 km (50 Meilen)) in eine Richtung) oder Reisezeit von mehr als zwei Stunden;
- Überstunden oder Feiertagszuschläge;
- Folgeschäden (die Reparatur- oder Austauschkosten für andere beschädigte Komponenten), Zeit-, Gewinn- oder Einnahmeverlust sowie andere zufällige Beschädigungen.

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

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

ELEKTRISCHE FRITTIERMASCHINE BIELA14-T SERIE GEN III LOV™

KAPITEL 1: EINLEITUNG

HINWEIS: Für die Frittiermaschine Frymaster BIELA14-T sind eine ordnungsgemäße Inbetriebnahme, eine Demonstration und entsprechende Schulungen erforderlich, bevor ihr normaler Einsatz in einem Restaurant möglich ist.

1.1 Allgemeines

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. Dieses Handbuch deckt alle Konfigurationen der Modelle BIELA14-T LOV™ für McDonald's. Die Frittiermaschinen dieser Modellfamilie haben viele Teile gemein, die bei der gemeinsamen Behandlung als Gruppe als „LOV™“ Frittiermaschinen bezeichnet werden.

Die Frittiermaschinen BIELA14-T LOV™ verfügen über ein Frittierbecken mit kleinem Fettvolumen, automatisches Nachfüllen und ein automatisches periodisches Filtersystem sowie einen Touchscreen. Das europäisch anmutende Design umfasst eine abgerundete obere Kappe und einen großen, runden Abfluss zur Sicherstellung, dass Pommes frites und andere Rückstände in die Filterwanne gewaschen werden. Die Frittiermaschinen BIELA14-T LOV™ werden mit einer M4000 Touchscreen-Steuerung gesteuert. Frittiermaschinen dieser Serie werden mit ungeteiltem oder geteiltem Becken angeboten; sie können als Einzelmaschinen oder als Batterien von bis zu fünf Frittiermaschinen erworben werden.


Jedes Frittierbecken ist zur exakten Temperaturregelung mit einer Temperatursonde ausgestattet.


Die Frittiermaschinen BIELA14 LOV™ werden vollständig zusammengebaut geliefert. Alle Frittiermaschinen werden mit einem Satz Standardzubehör geliefert. Jede Frittiermaschine wird vor der Verpackung im Werk eingestellt, getestet und inspiziert.

1.2 Sicherheitsinformationen

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes, müssen die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen werden.

In diesem Handbuch sind Hinweise in doppelt umrandeten Kästchen enthalten – siehe unten.

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

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

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

Die Frittiermaschinen BIELA14-T LOV™ schließen eine Hochtemperatur-Erkennungsfunktionen ein, welche die Stromversorgung zu den Heizelementen abschaltet, wenn die Temperaturregelung ausfällt.

Die Steuerung ist mit einer Lithiumbatterie ausgestattet. Die Batterie darf nur durch eine Panasonic CR2032 3-V-Lithiumbatterie, Teile-Nr. 8074674, ersetzt werden. Bei Verwendung einer anderen Batterie besteht Brand- oder Explosionsgefahr. Die Batterie kann bei Ihrer autorisierten Servicestelle gekauft werden.

 **VORSICHT**
Batterien können bei Misshandlung explodieren. Diese dürfen nicht aufgeladen, zerlegt oder in einem Feuer entsorgt werden.

1.3 Informationen für Steuerung M4000

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

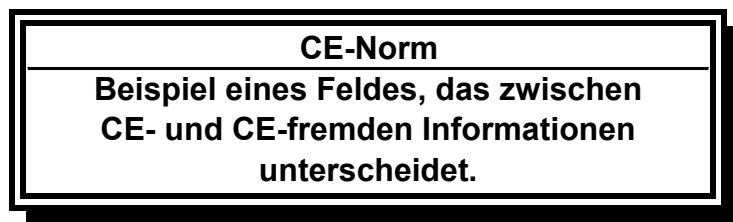
Der Benutzer wird davor gewarnt, dass etwaige Änderungen oder Modifizierungen, die von der für die Zulassung zuständigen Stelle nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung zum Betrieb dieses Geräts hinfällig machen können.

Falls erforderlich, sollte der Benutzer den Händler oder einen erfahrenen Radio- und TV-Techniker zurate ziehen.

Für den Benutzer kann die folgende, von der amerikanischen Federal Communications Commission herausgegebene Broschüre hilfreich sein: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Identifizieren und Beseitigen von Radio-/TV-Störungen). Diese Broschüre ist von der US- Bundesdruckerei, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4 erhältlich.

1.4 Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE)

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



1.5 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

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

1.6 Definitionen

QUALIFIZIERTES UND/ODER AUTORISIERTES BETRIEBSPERSONAL

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

QUALIFIZIERTES INSTALLATIONSPERSONAL

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

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster-Geräten vertraut sind und die von Frymaster L.L.C. zur Durchführung von Wartungsarbeiten an seinen Geräten berechtigt wurden. Das autorisierte Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Wartungs- und Ersatzteilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Frymaster-Geräte auf Lager halten. Eine Liste mit von Frymaster autorisierten Kundendienstfirmen (FAS) finden Sie auf der Webseite von Frymaster unter www.frymaster.com. **Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal verwendet wird, macht dies die Frymaster-Garantie nichtig.**

1.7 Schadensforderungen bei Transportschäden

Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:

Es ist zu beachten, dass das Gerät vor der Auslieferung aus dem Werk von geschultem Personal sorgfältig geprüft und verpackt wurde. Der Spediteur übernimmt alle Verantwortung für die sichere Zustellung, sobald er das Gerät zum Transport übernommen hat.

1. **Sofort eine Schadensforderung einreichen** – unabhängig vom Ausmaß des Schadens.
2. **Auf sichtbare Schäden, fehlende Teile untersuchen** und diese protokollieren; sicherstellen, dass diese Informationen auf dem Frachtschein oder dem Eiltransportschein vermerkt und von der zustellenden Person unterzeichnet werden.
3. **Nicht sichtbare Schäden oder fehlende Teile** – Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, den Spediteur **sofort** nach der Feststellung darüber benachrichtigen und eine Schadensforderung für nicht sichtbare Schäden einreichen. Diese muss sollte innerhalb von 15 Tagen nach der Lieferung eingereicht werden. Darauf achten, dass der Verpackungsbehälter zur Inspektion aufgehoben wird.

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

1.8 Serviceinformationen

Für nicht routinemäßige Wartungsarbeiten oder Reparaturen bzw. für Serviceinformationen die örtliche, von Frymaster autorisierte Servicestelle (FAS) verständigen. Damit wir Ihnen so schnell wie möglich helfen können, benötigt der zugelassene Frymaster-Kundendienst (FAS) oder der Wartungsabteilungsbearbeiter bestimmte Informationen über das Gerät. Die meisten dieser Informationen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Frittiermaschinentür zu finden. Teilenummern sind in den Wartungsanleitungen und im Teilehandbuch zu finden. Teilebestellungen können direkt beim örtlichen Kundendienst oder bei der örtlichen Vertriebsgesellschaft aufgegeben werden. Eine Liste mit von Frymaster autorisierten Kundendienstfirmen (FAS) finden Sie auf der Webseite von Frymaster unter www.frymaster.com. Wenn Sie diese Liste nicht einsehen können, wenden Sie sich unter der Rufnummer +1-800-551-8633 oder +1-318-865-1711 bzw. per E-Mail fryservice@welbilt.com an die technische Wartungsabteilung von Frymaster.

Damit wir Ihnen besser helfen können, benötigen wir folgende Informationen:

Modellnummer _____
Seriennummer _____
Spannung _____
Art des Problems _____

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

ELEKTRISCHE FRITTIERMASCHINE BIELA14-T SERIE GEN III LOV™

KAPITEL 2: INSTALLATIONSANLEITUNG

2.1 Allgemeine Installationsanforderungen

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

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

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

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

Kundendienstleistungen sind vom örtlichen zugelassenen Frymaster-Kundendienst erhältlich.

GEFAHR

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

HINWEIS

Alle Frittiermaschinen, denen beim Versand keine werkseitig bereitgestellten Netzkabel und Anschlussstecker beiliegen, müssen über flexible Rohre an der Klemmleiste auf der Rückseite der Frittiermaschine angeschlossen werden. Diese Frittiermaschinen müssen nach NEC-Spezifikationen verdrahtet werden. Bei festverdrahteten Geräten müssen auch entsprechende Sicherungsvorrichtungen installiert werden.

GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Frittiermaschine liegt eine solche Sicherheitsvorrichtung bei. Sollte dieser Sicherungssatz fehlen, wenden Sie sich an den örtliche, von Frymaster zugelassenen Kundendienst (FAS).

HINWEIS

Dieses Gerät ist direkt mit der Stromversorgung verdrahtet; zur Unterbrechung der Stromversorgung muss ein Kontakt mit einem Abstand von mindestens 3 mm für alle Pole in der Festverdrahtung vorgesehen werden.

HINWEIS

Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, es sei denn, es ist eine andere Vorrichtung zur Unterbrechung der Stromversorgung (Trennschalter) vorgesehen.

HINWEIS

Wenn dieses Gerät mit der Stromversorgung festverdrahtet wird, muss dazu Kupferdraht verwendet werden, der für eine Temperatur von mindestens 75 °C (167 °F) geeignet ist.

HINWEIS

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Frymaster-Kundendienst bzw. von einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.



GEFAHR

Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung mit den Nennwerten und Phasen angeschlossen werden, die auf dem Typenschild in der Türe des Geräts vorgeschrieben sind.



GEFAHR

Alle Verdrahtungsanschlüsse für dieses Gerät müssen gemäß den Schaltplänen vorgenommen werden, die mit dem Gerät mitgeliefert werden. Bei der Installation bzw. bei Wartungsarbeiten am Gerät auf die Schaltpläne Bezug nehmen, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden.



GEFAHR

An einer einzelnen Frittiermaschine darf keine Ablaufschürze angebracht werden. Die Frittiermaschine wird dadurch instabil, kann umkippen und Verletzungen verursachen. Der Aufstellbereich der Frittiermaschine muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden.

Bei einem längeren Stromausfall schaltet sich die Frittiermaschine automatisch ab. In diesem Fall den Netzschalter auf AUS stellen. Nicht versuchen, die Frittiermaschine während eines Stromausfalls wieder einzuschalten.

Der Aufstellbereich der Frittiermaschine muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden; sie darf jedoch auf brennbaren Böden aufgestellt werden.

2.1.1 Freiraum und Belüftung

Zu beiden Seiten und an der Rückseite muss bei brennbaren Baumaterialien ein Freiraum von 15 cm (6 Zoll) gelassen werden. An der Vorderseite der Frittiermaschine muss mindestens ein Freiraum von 61 cm (24 Zoll) gelassen werden, damit die Frittiermaschine korrekt bedient und gewartet werden kann.



ACHTUNG

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



GEFAHR

Für eine Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline +1-800-551-8633 an.

2.1.2 Masseanschluss-Anforderungen

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

Dank der potenzialausgleichenden Massenöse können alle Vorrichtungen desselben Orts elektrisch verbunden werden, um sicherzustellen, dass kein elektrischen Potenzialdifferenzen zwischen Geräten bestehen, die gefährlich sein könnten.



8021852A



GEFAHR

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

⚠ ACHTUNG

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

2.1.3 Anforderungen nur für Australien:

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

2.2 Anforderungen an die Stromversorgung

Der Dreiphasen-Versorgungsstecker für die Heizelemente ist auf 60 A und 250 VAC ausgelegt und nach NEMA L15-60P konfiguriert. Der Steuerungs- und Filterstecker ist auf 20 A, 120/208 VAC ausgelegt und nach NEMA L21-20P konfiguriert. Für jede Frittiermaschine gilt, dass das Netzkabel zur Stromversorgung des Heizelements an einem eigenen Stromkreis angeschlossen sein muss; dies gilt auch für das Steuerkabel.

SPANNUNG	PHASEN	DRAHT-SERVICE	MIN. GRÖSSE	AWG (mm ²)	A pro LEITER		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21

HINWEIS

Wenn dieses Gerät mit der Stromversorgung festverdrahtet wird, muss dazu Kupferdraht verwendet werden, der für eine Temperatur von mindestens 75 °C (167 °F) geeignet ist.

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät muss an eine Stromversorgung mit den Nennwerten und Phasen angeschlossen werden, die auf dem Typenschild in der Türe des Geräts vorgeschrieben sind.

⚠ GEFAHR

Alle Verdrahtungsanschlüsse für dieses Gerät müssen gemäß den Schaltplänen vorgenommen werden, die mit dem Gerät mitgeliefert werden. Bei der Installation bzw. bei Wartungsarbeiten am Gerät auf die Schaltpläne Bezug nehmen, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden.

2.3 Nach dem Aufstellen der Frittiermaschinen an der Frittierstation

⚠ GEFAHR

Für eine Platzierung der Frittiermaschine unter einer Haube dürfen keine tragenden Bauteile der Frittiermaschine geändert oder entfernt werden. Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

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

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

Die vordere rechte Laufrolle kann mit Feststellschrauben arretiert sein, die gelockert werden muss, um das Gerät bewegen zu können. Nachdem der gewünschte Aufstellort erreicht wurde, können die Feststellschrauben festgezogen werden, wenn die Laufrolle parallel zur Frittiermaschine (von vorn nach hinten) ausgerichtet ist,

damit diese zur Reinigung leichter unter der Abzugshaube herausgerollt werden kann und die Laufrolle nicht am Fettbehälter anschlägt.

Nach der abschließenden Nivellierung der Frittiermaschine montieren Sie die vom Küchenmaschinenlieferanten (KES) bereitgestellten Sicherungsvorrichtungen, um das Bewegungsspiel der Maschine einzugrenzen. Diese Funktion darf jedoch weder auf dem Isolierrohr basieren noch dieses Belastungen aussetzen. Die Sicherungsvorrichtung den beiliegenden Anweisungen gemäß anbringen. Wenn die Sicherungsvorrichtungen zu Wartungszwecken oder aus anderen Gründen abgetrennt werden, müssen sie vor Wiederinbetriebnahme der Frittiermaschine wieder angebracht werden.

⚠ GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorkehrungen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine getroffen werden, ohne dass diese vom Isolierrohr abhängen oder dieses einer Belastung aussetzen. Der Frittiermaschine liegt eine solche Sicherungsvorrichtung bei. Sollte dieser Sicherungssatz fehlen, wenden Sie sich an den örtliche, von Frymaster zugelassenen Kundendienst (FAS).

⚠ GEFAHR

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

2. Frittierbecken bis zur unteren Fettfüllstandslinie mit Frittierfett füllen. (Siehe **Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte** in Kapitel 3.)

2.4 Installation des JIB-Trägers

Tür der Frittiermaschine öffnen (normalerweise die Tür ganz rechts oder die dritte Tür) und die als Versandstütze verwendete Querstrebe entfernen, indem die beiden Schrauben (siehe Abbildung 1) entfernt werden. Den im Zubehörpack enthaltenen JIB-Träger mit den vier Schrauben anbringen, die während der Entfernung des Querträgers abgeschraubt wurden (siehe Abbildung 2, dies kann anders aussehen). Bei einigen Ausführungen ist der Träger optional. Den optionalen JIB-Spritzschutz installieren, um den unteren Bereich des JIBs zu schützen (siehe Abbildung 3). Bei der Verwendung der Option mit festem Frittierfett die Anleitungen in Anhängen B und C am Ende dieses Handbuchs beachten.



Abbildung 1



Abbildung 2

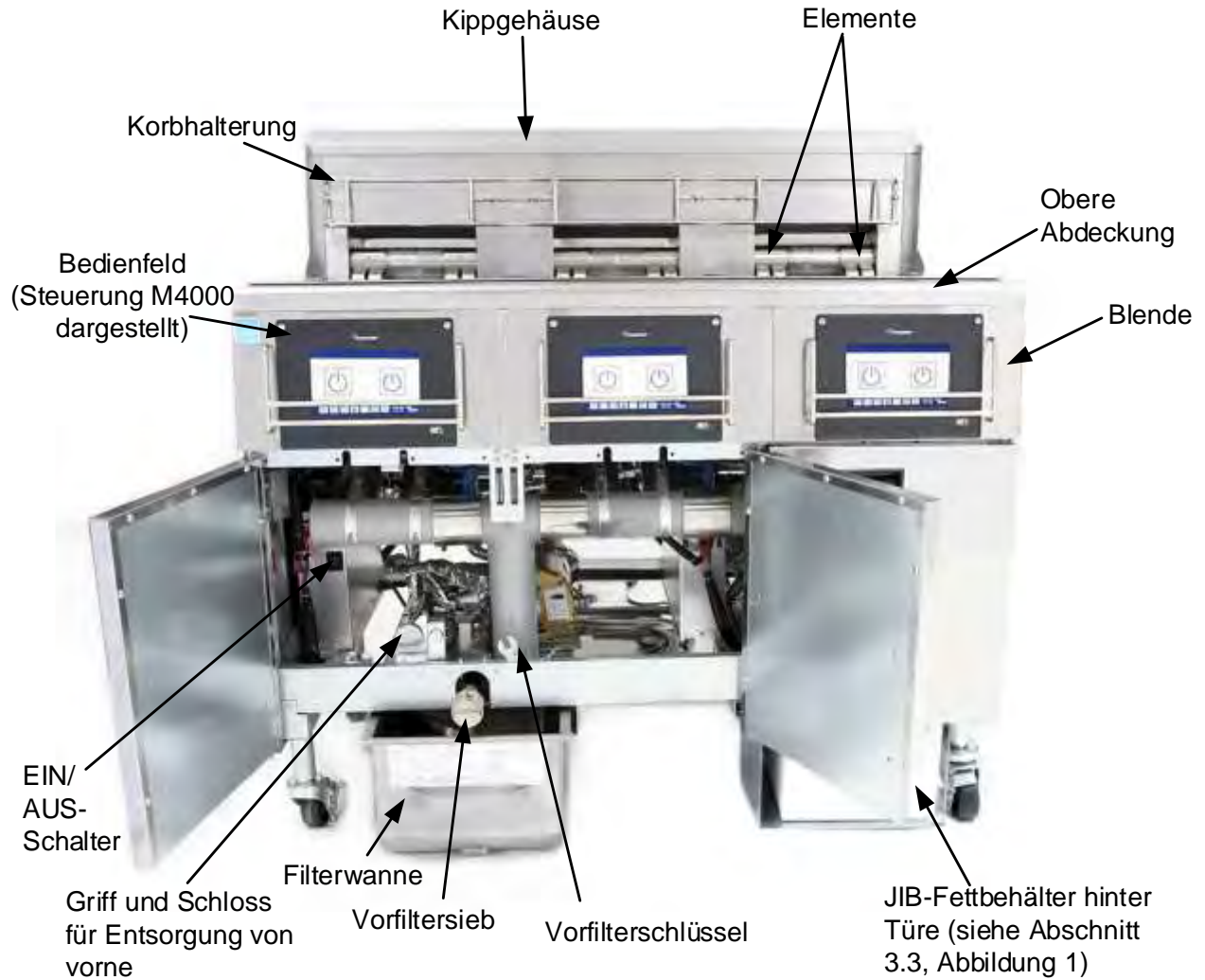


Abbildung 3

ELEKTRISCHE FRITTIERMASCHINE BIELA14-T SERIE GEN III LOV™

KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

ÜBERBLICK ÜBER DIE ELEKTRISCHE FRITTIERMASCHINE DER SERIE BIELA14-T LOV™



TYPISCHE AUSFÜHRUNG (BIELA314-T DARGESTELLT)

HINWEIS: Das Aussehen der Frittiermaschine kann je nach Ausführung und Herstellungsdatum leicht unterschiedlich sein.

3.1 Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte

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.

VORSICHT

Stellen Sie vor dem Einschalten der Frittiermaschine sicher, dass die Frittierbecken-Ablassventile geschlossen sind. Die Korbstützregale, sofern vorhanden, entfernen und das Frittierbecken bis zur unteren FETTFÜLLSTANDSLINIE auffüllen. Wenn festes Fett verwendet wird, sicherstellen, dass es unten in das Frittierbecken gepackt wird.

3.1.1 Vorbereitung

GEFAHR

Die Frittiermaschine darf nie bei leerem Frittierbecken betrieben werden. Das Frittierbecken muss bis zur unteren FETTFÜLLSTANDSLINIE mit Wasser oder Fett gefüllt sein, bevor die Heizelemente eingeschaltet werden. Andernfalls können die Heizelemente so stark beschädigt werden, dass sie nicht mehr repariert werden können, und es besteht Brandgefahr.

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 Frittieremperatur erwärmt wird.

ACHTUNG

Die BIELA14-T ist ohne die Installation eines Frittierfett-Kits nicht für die Verwendung von festem Frittierfett ausgelegt. Beim Gebrauch von festem Frittierfett ohne Frittierfett-Kitt werden die Fettleitungen verstopft. Das Fassungsvermögen der elektrischen Frittiermaschine BIELA14-T LOV™ beträgt 14,5 Liter (3,8 gal, 32 lbs) bei 21 °C (70 °F) im Falle eines ungeteilten Beckens und 8,33 Liter (2,2 gal, 18 lbs) bei 21 °C (70 °F) für jede Hälfte eines geteilten Beckens.

1. Das Frittierbecken bis zur unteren FETTFÜLLSTANDSLINIE an der Rückseite des Frittierbeckens mit Frittierfett auffüllen. Das lässt Platz für die Ausdehnung des Fetts bei der Erwärmung. Kein kaltes Fett über die untere Linie hinaus einfüllen; das heiße Fett wird überfließen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt. Die Anleitungen zur Füllung des Beckens aus dem Vorrat für Fettvorratssysteme befinden sich in Abschnitt 5.3.9. Wenn festes Fett verwendet wird, sicherstellen, dass es unten in das Frittierbecken gepackt wird.
2. Sicherstellen, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen und (gegebenenfalls) verriegelt ist/sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.
3. Sicherstellen, dass der Netzschalter eingeschaltet ist. Der Hauptschalter befindet sich hinter der linken Frittiermaschinentür vorne am linken Schaltschützkasten.
4. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung eingeschaltet ist, indem Sie den EIN-/AUS-Schalter drei Sekunden lang auf EIN gedrückt gehalten. Die Frittiermaschine wechselt automatisch in den Schmelzzyklus, wenn die Frittierbecken-Temperatur unter 82 °C (180 °F) liegt, auf der Anzeige erscheint **SCHMELZZYKLUS LAEUFT**. (**HINWEIS:** Während des Schmelzzyklus werden die Heizelemente wiederholt einige Sekunden lang eingeschaltet und sind dann längere Zeit wieder aus.) Das Fett muss beim Erhitzen gelegentlich umgerührt werden, damit alles Fett im Becken verflüssigt wird. Wenn die Frittierbecken-Temperatur 82 °C (180 °F) erreicht, schaltet das Gerät automatisch in den Heizmodus und es wird **VORWAER** angezeigt, bis die Temperatur innerhalb von 9 °C (15 °F) von der Ist-Temperatur liegt. Die Elemente bleiben eingeschaltet, bis die Frittierbecken-Temperatur den programmierten Sollwert erreicht. Nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat, zeigt die Steuerung **START** an und die Frittiermaschine ist bereit zum Einsatz.
5. Stellen Sie sicher, dass das Fett bis zur oberen FETTFÜLLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Fett die Frittieremperatur erreicht hat.
6. Die maximale Ladung für Pommes Frites in Öl oder Fett darf 0,7 kg (1,5 Pfund) nicht überschreiten.

Abschalten

1. Stellen Sie den EIN/AUS-Schalter der Steuerung auf AUS, um die Frittiermaschine abzuschalten.
2. Filtrieren Sie das Fett und reinigen Sie die Frittiermaschine (siehe Kapitel 5 und 6).
3. Reinigen Sie die Filterwanne reinigen und ersetzen Sie das Filterpapier/Filterpad. Lassen Sie kein festes Fett über Nacht in der Filterwanne.
4. Die Frittierbeckendeckel auf die Frittierbecken aufsetzen.

3.2 Betrieb

Diese Frittiermaschine ist mit Steuerungen M4000 ausgestattet (siehe Abbildung rechts). Genaue Einzelheiten zur Programmierung des Computers und der Betriebsverfahren sind den *Bedienungsanweisungen der M4000-Steuerung in Kapitel 4* zu entnehmen.

Kapitel 5 dieses Handbuchs enthält Bedienungsanweisungen für das eingebaute Filtriersystem.



M4000 STEUERUNG

3.3 Automatische Nachfüllung des kleinen Fettvolumens

Wenn das LOV™-System (niedriges Fettvolumen) an der Frittiermaschine vorhanden ist, wird der Beckenfüllstand laufend geprüft und nach Bedarf aus dem Behälter im Schrank nachgefüllt. Der Behälter enthält einen Karton mit 15,8 kg (35 lbs) Fett. Beim typischen Betrieb reicht das für ca. 2 Tage.

Die Systemkomponenten sind rechts bezeichnet (siehe Abbildung 1).

HINWEIS: Das System dient zum Nachfüllen, nicht zum Auffüllen der Becken. Die Frittierbecken müssen bei Inbetriebnahme und nach jeder Tiefenreinigung (Auskochen) manuell gefüllt werden, sofern kein Frischfett-Vorratssystem verwendet wird.



Abbildung 1

JIB (Jug In Box)

Rückstelltaste: Setzt die gelbe Kontrollleuchte nach einem Fettwechsel zurück.

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

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

3.3.1 Vorbereitung des Systems auf den Einsatz

Nachdem die Frittiermaschine unter der Haube aufgestellt ist, den im Zubehöropaket enthaltenen JIB-Korb (Jug In Box) installieren (siehe Abbildung 2). Bei der Verwendung der Option mit festem Frittierfett die Anleitungen in Anhängen B und C beachten.



Abbildung 2

3.3.2 Wechseln des Fettbehälters

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

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

Das System ist nun betriebsbereit.

3.3.3 Routinemäßiger Fettwechsel

Wenn der Fettstand im Behälter niedrig ist, leuchte eine gelbe Anzeige auf (siehe Abbildung 3) und es wird AUFFUELLFETT LEER angezeigt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um die Anzeige zu löschen. Nach dem Nachfüllen und/oder Ersetzen des Behälters halten Sie die orange Rücksetztaste neben dem Fettbehälter gedrückt, bis die gelbe LED erlischt. Bei der Verwendung von festem Frittierfett die Anleitungen in Anhängen B und C beachten.



Abbildung 3
Gelbe Anzeige bei leerem Fettbehälter.

1. Den Schrank öffnen und die JIB-Einheit aus dem Schrank ziehen (siehe Abbildung 4).
2. Den Deckel entfernen und restliches Fett im Behälter gleichmäßig auf die Becken verteilen (siehe Abbildung 5).



Abbildung 4



Abbildung 5

3. Halten Sie den Ersatzbehälter aufrecht und entfernen Sie die Kappe und den Folieneinsatz (siehe Abbildung 6).
4. Den Schlauch in den neuen vollen Behälter einsetzen (siehe Abbildung 7).



Abbildung 6



Abbildung 7

⚠ ACHTUNG
Kein **HEISSES** oder **GEBRAUCHTES Fett** einem **JIB** hinzufügen.

5. Den JIB auf das Regal im Frittiermaschinenschrank stellen (wie in Abbildung 4 dargestellt).
6. Drücken Sie den JIB-Rücksetzschalter, um die gelb leuchtende JIB-Anzeige auf der M4000-Steuerung auszuschalten (siehe Abbildung 8).



Abbildung 8

3.3.4 Fettvorratssysteme oder Systeme zum Entsorgen von Fett an der Vorderseite

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

ELEKTRISCHE FRITTIERMASCHINE BIELA14-T SERIE GEN III LOV™

KAPITEL 4: ANWEISUNGEN FÜR DIE STEUERUNG M4000

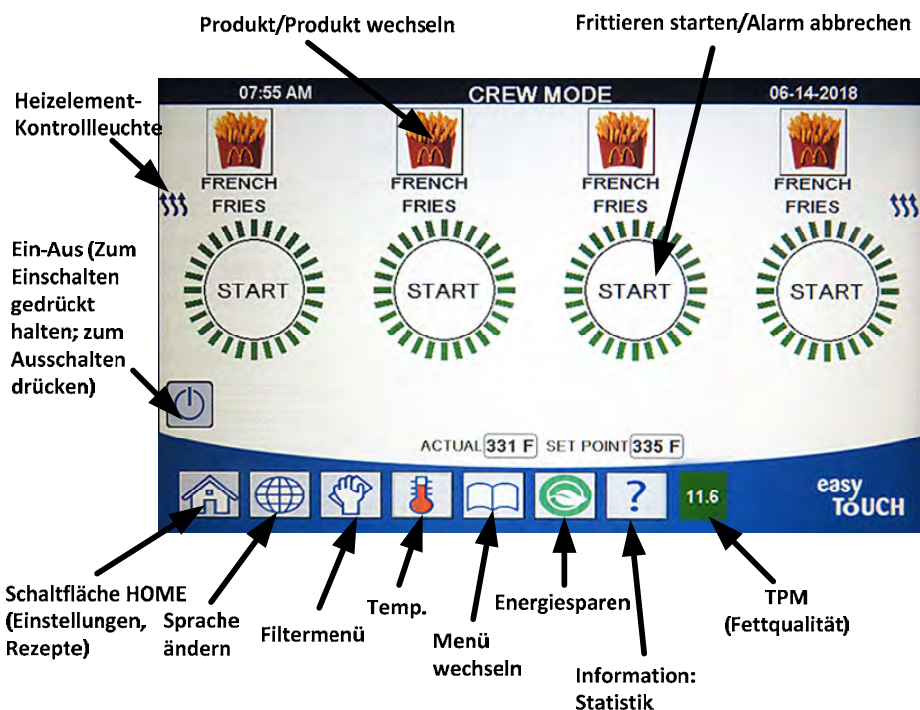
4.1 M4000 – Allgemeine Informationen

Willkommen zum M4000, einer Touchscreen-Steuerung mit den Vorteilen eines Menüs mit 40 Produkten. Ein Tastendruck startet einen Frittierzyklus für ein ausgewähltes Produkt. Wählen Sie einen Menüeintrag auf einer der Produktschaltfläche und drücken Sie die Schaltfläche START unter der Anzeige, die den gewünschten Eintrag zeigt. Die Steuerung kann nahtlos von McNuggets zu Crispy Chicken und zu beliebigen Menüeinträgen wechseln.

Der M4000 dient zum Einsatz mit gasbetriebenen und elektrisch betriebenen Frittiermaschinen, sowohl mit ungeteilten als auch geteiltem Becken.

4.2 M4000 Schaltflächenbeschreibungen und -funktionen

4.2.1 Navigationsschaltflächen



4.2.1.1 Hauptmenü-Schaltflächenleiste

Die Hauptmenü-Schaltflächenleiste unten auf dem Bildschirm dient zum Navigieren durch die verschiedenen M4000-Menüs (siehe Abbildung 1).



Abbildung 1

4.2.1.2 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 und SERVICE.

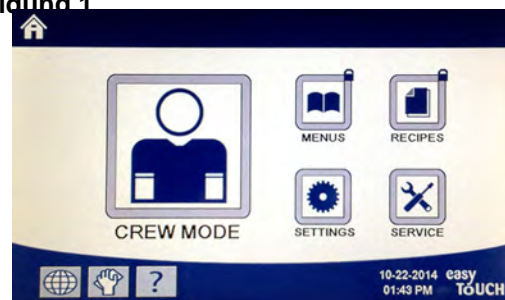


Abbildung 2

4.2.1.3 Schaltfläche TEAMMODUS

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

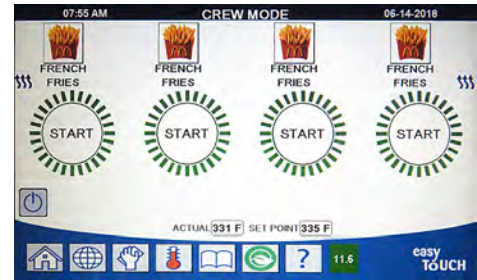


Abbildung 3

4.2.1.4 Schaltfläche MENUES

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



Abbildung 4

4.2.1.5 Schaltfläche REZEPTE

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

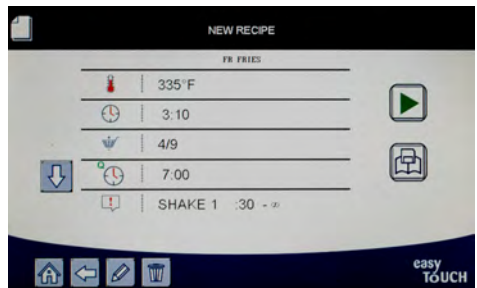


Abbildung 5

4.2.1.6 Schaltfläche EINSTELL

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

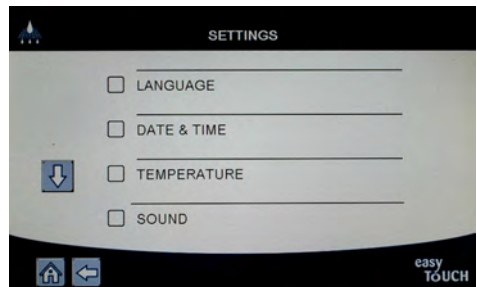


Abbildung 6

4.2.1.7 Schaltfläche SERVICE

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

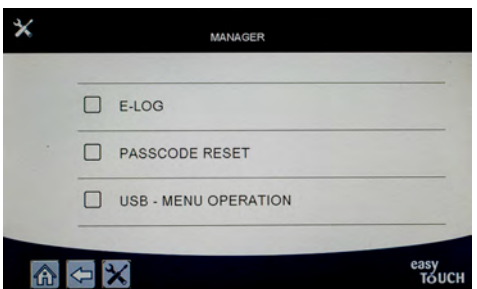


Abbildung 7

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

4.2.1.8 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



Abbildung 9

4.2.1.9 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).

4.2.1.10 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).



Abbildung 10

4.2.1.11 Schaltfläche TEMPERATUR

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

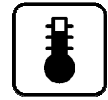


Abbildung 11

4.2.1.12 Schaltfläche MENUE

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



Abbildung 12

4.2.1.13 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

4.2.1.14 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

4.2.1.15 Verlassen von Menüeinträgen

Um MENÜS und UNTERMENÜS zu verlassen, drücken Sie die Schaltfläche HOME oder Rückwärtspfeil (siehe Abbildung 15).



Abbildung 15

4.2.1.16 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 16














4.3 Zusammenfassung der M4000-Menüstruktur

Im Folgenden sind die wichtigen Programmierabschnitte des M4000 und die Reihenfolge der Untermenü-Überschriften angeführt, die in den Abschnitten in der Installations- und Betriebsanleitung zu finden sind.



Filterungsmenü

- Automatische Filterung
- Filterwartung
- Fett entsorgen
- Fett ablassen
- Becken aus Ablasswanne füllen
- Becken aus Vorrat füllen (nur Vorrat)
- Wanne entleeren (nur Vorrat)
- Tiefenreinigung

Schaltfläche HOME













- Teammodus (Frittiermodus) 
- Menüs (1234) 
 - Neu angelegen
- Rezepte (1234) 
 - Produktname
 - Temp 
 - Garzeit 
 - Füllgröße 
 - Qualitäts-Timer 
 - Schütteln 1 
 - Schütteln 2 
 - Filter 
- Einstellungen 
 - Manager (1234) 
 - Sprache
 - Primär
 - Sekundär
 - Datum und Zeit
 - F° zu C° / C° zu F° (Temperaturskala wechseln)
 - Klang
 - Volumen
 - Ton
 - Filterattribute
 - Später Filtern (Frittiergänge)
 - Filterzeit (Stunden)
 - Filtersperre
 - Zeit Filtersperre
 - Energiesparung (Aktiviert, Temperatur, Zeit)
 - Bahnvergaben (Anz. Körbe)
 - Helligkeit
 - Bildschirmschoner
 - Service (1650) 
 - Lokal (CE/Nicht-CE)
 - Energieart (Gas/Elektrisch)
 - Beckentyp (Ungeteilt/Geteilt)
 - Korbkonfiguration
 - Art Fettsystem (JIB/Vorrat)
 - Altfett (Kein/Vorrat/Vorne Entsorgen)
 - Becken autom. auffüllen (Ein/Aus)
 - ATO Verzögerungszeit
 - Filterzeiteinstellungen
 - Filterungstyp
 - OQS Setup
 - OQS (Aktivieren/Deaktivieren)
 - Fettart (Fettkurve)
 - Typ anzeigen (Nummer/Text)
 - Jetzt entsorgen (TPM-Wert)
 - Bald entsorgen (TPM-Versatzwert)
 - Timer Entsorgungsverzögerung

Service

- Manager (4321) 
 - FE-PR
 - Passwort setup
 - USB – Menübedienung
 - Menü von USB an Frittiermaschine kopieren
- Team 
 - TEST HO-TEMP

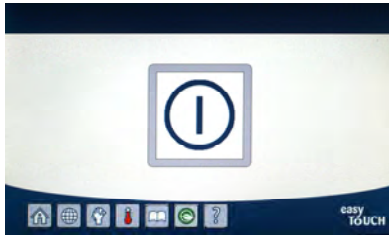
4.4 Zusammenfassung der M4000-Informationen

Unten finden Sie die Informationsstatistiken im M4000 und die Reihenfolge, in der Untermenü-Überschriften in der Steuerung angezeigt werden.

- Information: Statistik 
- 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. Filtersystem
 - 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
 - Lebensdauer 
 - 1. Auftragsdatum
 - 2. Geräte-Seriennummer
 - 3. Steuerungs-Seriennummer
 - 4. Gesamtzeit EIN (Stunden)
 - 5. Zähler Gesamtheizzyklus
 - Nutzung 
 - 1. Gebrauch Startdatum
 - 2. Gesamtzahl Frittiergänge
 - 3. Gesamtzahl abgebrochene Frittiergänge
 - 4. Gesamtzeit EIN Becken (Stunden)
 - Erholung 
 - 1. Letzte Erholungszeit
 - 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
 - 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 4321)
 - Frisches Fett 
 - 1. Anzahl der Frittiergänge seit letzter Entsorgung
 - 2. Entsorgungszähler seit letzter Rücksetzung
 - 3. Rücksetzdatum Frischfettzähler
 - 4. Frischfettzähler
 - Frishfett zurücksetzen  (setzt die Frishfett Daten zurück 4321)
 - TPM-Statistik 

4.5 Grundlegender Betrieb

Grundlegender Betrieb M4000



Schalten Sie die Frittiermaschine ein.
Halten Sie zum Einschalten die Schaltfläche gedrückt. Drücken Sie die Schaltfläche zum Ausschalten. Wählen Sie die Schaltfläche auf der gewünschten Seite eines geteilten Beckens aus.



Produktwechsel
Drücken Sie das **PRODUKTSYMBOL** für die Bahn, in der das Produkt gewechselt werden soll. Drücken Sie dann das Symbol des neuen Produkts.



Frittierzyklus starten
Press the **START** button under the desired product.

Frittierzyklus abbrechen
Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden nach Beginn eines Frittiergangs die **ROTE** Schaltfläche **X** neben dem gewünschten Produkt.

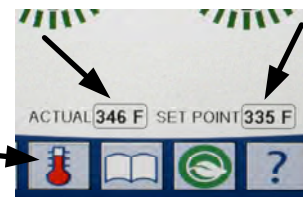


Betriebs- oder Schüttelalarm abbrechen
Drücken Sie die Schaltfläche unter der aktiven Anzeige.

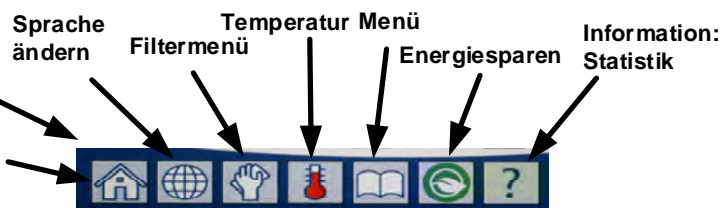
Frittierende-Alarm (ENTFER) abbrechen
Drücken Sie die Schaltfläche unter der aktiven Anzeige.



Temperatur und Sollwert prüfen
Drücken Sie die Schaltfläche **TEMPERATUR**. Ist-Temperatur und Sollwert anzeigen



Schaltfläche HOME (Einstellungen, Rezepte)



4.6 Frittieren

Frittieren mit der M4000

- 1** Auf der Anzeige wird ein Produkt angezeigt. Um ein anderes Produkt auszuwählen, drücken Sie das Produktsymbol und wählen Sie ein anderes Produkt aus.

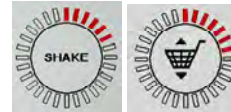


- 2** Drücken Sie die Schaltfläche START unter dem Produkt, um den Frittierzyklus zu starten.

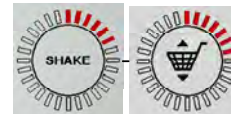
- 3** Die Anzeige wechselt zu FRITTIEREN und zeigt die verbleibende Frittierzeit.



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



- 5** Drücken Sie die Schaltfläche SCHUET/KORB, um den SCHÜTTELALARM abzubrechen.



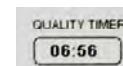
- 6** ENTFER wird abwechselnd mit dem HÄKCHEN angezeigt, wenn der Frittierzyklus abgeschlossen ist.



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



- 8** QUAL-TIMER wird unter der Schaltfläche START angezeigt, wenn der Qualitäts-Timer abläuft.



- 9** Wenn Sie jetzt die Schaltfläche START drücken, beginnt ein Frittierzyklus und der Qualitätszähler wird gestoppt.



- 10** Nach Ablauf der Qualitätszeit wird abwechselnd HALT ABGELAUFEN und das HÄKCHEN angezeigt.



















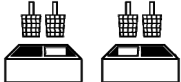





- 11** Wenn Sie die Schaltfläche die HALT ABGELAUFEN/HÄKCHEN drücken, kehrt die Anzeige zum ausgewählten Produkt zurück und die Maschine ist bereit zum Frittieren.
















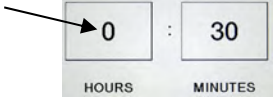
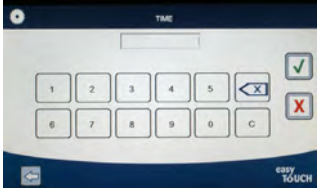
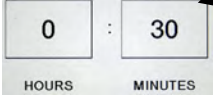







4.7 Programmierung des Frittiermaschinen-Setup (Service)

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. 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.
1 6 5 0	4. Geben Sie 1650 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 RUECKSETZEN	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 RUECKSETZEN	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.
4	16. Wählen Sie die Korbkonfiguration aus. Die Standardeinstellung ist 4 .
   	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 RUECKSETZEN	19. Keine Aktion.
	20. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	21. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärts Pfeil.
<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 RUECKSETZEN	24. Keine Aktion.

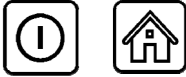












ANZEIGE	AKTION
	25. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> ALTFETT	26. Drücken Sie die Schaltfläche ALTFETT.
KEIN VORR VORNE ENTSORG	27. Wählen Sie KEIN , VORR oder VORNE ENTSORG aus. HINWEIS: Wählen Sie KEIN aus, wenn Fett in einen MSDU- oder anderen METALL-Behälter entsorgt wird. Wählen Sie VORR aus, wenn Fett in ein Fettvorratssystem entsorgt wird, das über große Fettbehälter, die an die Frittiermaschine angeschlossen sind, verfügt. Wählen Sie VORNE ENTSORG, wenn vorne in eine Entsorgungswanne entsorgt wird.
SETUP FERTIG SYSTEM RUECKSETZEN	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.
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 Abwärtspeil.
<input type="checkbox"/> ATO VERZ.ZEIT	34. Drücken Sie die Schaltfläche ATO VERZ.ZEIT.
30 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). Geben Sie für festes Fett einen Wert größer als 0 ein. Die Standardeinstellung ist 30 Minuten, damit das Fett zu schmelzen beginnt, bevor der Nachfüllvorgang beginnt. Bei flüssigem Fett setzen Sie diesen Wert auf 0.
SETUP FERTIG	36. Keine Aktion.
	37. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
<input type="checkbox"/> FILTERZEITEINSTELLUNGEN	38. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERZEITEINSTELLUNGEN.
<input type="checkbox"/> POLIERZEIT <input type="checkbox"/> ZEIT TIEFENREIN <input type="checkbox"/> WASCHZEIT AUTOM FILT <input type="checkbox"/> WARTUNG FILTERWASCHZEIT 	39. Diese Einstellungen dürfen nur im Werk geändert werden. Die Standardeinstellungen sind: <input type="checkbox"/> POLIERZEIT -300 <input type="checkbox"/> ZEIT TIEFENREIN -3600 <input type="checkbox"/> WASCHZEIT AUTOM FILT -5 <input type="checkbox"/> WARTUNG FILTERWASCHZEIT -30 Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK.
<input type="checkbox"/> FILTERUNGSTYP	40. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNGSTYP.
FEST FLUESS 	41. Wählen Sie FEST, wenn festes Fett verwendet wird. Wählen Sie FLUESS, wenn flüssiges Fett verwendet wird. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK.
<input type="checkbox"/> OQS SETUP	42. Drücken Sie die Schaltfläche OQS SETUP, wenn ein OQS-Sensor installiert ist.
<input type="checkbox"/> 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.














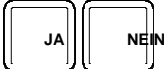

ANZEIGE	AKTION
<p>SETUP FERTIG </p>	45. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
<p><input type="checkbox"/> FETTART</p>	46. Drücken Sie die Schaltfläche FETTART.
<p>OC01v01, OC02v02, usw.</p> 	47. Wählen Sie die richtige Fettartkurve aus. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärtspeil, um zu weiteren Fettartkurven zu scrollen. OC01v01=F212, OC02v02=MCSOL, OC12v02=F600 Stellen Sie sicher, dass die Fettart mit der vom Geschäft verwendeten übereinstimmt.
<p>SETUP FERTIG </p>	48. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
<p><input type="checkbox"/> TYP ANZEIGEN</p>	49. Drücken Sie die Schaltfläche TYP ANZEIGEN.
<p>NUMMER TEXT</p>	50. Wählen Sie NUMMER oder TEXT aus. HINWEIS: Bei Auswahl von NUMMER werden die totalen polaren Materialien als Nummer angezeigt. Bei Auswahl von TEXT wird nur BALD ENTSORG/BESTAETIGEN, FETT IST OK oder JETZT ENTSO angezeigt.
<p>SETUP FERTIG </p>	51. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
<p><input type="checkbox"/> JETZT ENTSO</p>	52. Drücken Sie die Schaltfläche JETZT ENTSO.
<p>TPM-WERT</p>	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.
<p>SETUP FERTIG </p>	57. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	58. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärtspeil.
<p><input type="checkbox"/> BALD ENTSORG</p>	59. Drücken Sie die Schaltfläche BALD ENTSORG.
<p>TPM-WERT</p>	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.










ANZEIGE	AKTION
	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.
□ TIMER ENTSORVERZOEG	65. Drücken Sie die Schaltfläche TIMER ENTSORVERZOEG. Dies ist die Zeit, die bis zur erneuten Anzeige der Meldung JETZT ENTSO vergeht, nachdem die Aufforderung JETZT ENTSO angezeigt und abgelehnt wurde. (Die Standardeinstellung ist: 30 Minuten. Der Mindestwert ist :00 = 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. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
 TEAMMODUS	73. Drücken Sie die Schaltfläche TEAMMODUS.
	74. Halten Sie den Rücksetzschalter in der linken Tür dreißig (30) Sekunden lang gedrückt.
	75. Das System wird in ca. 45 Sekunden neu gestartet und kehrt in den Modus AUS/STANDBY zurück.


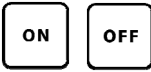
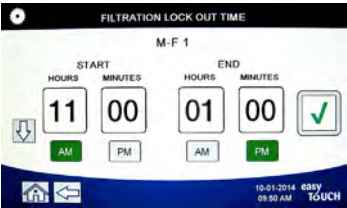









4.8 Programmierung des Frittiermaschinen-Setup (Manager)














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-MASS-EINHEIT, 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 2 3 4	4. Geben Sie 1234 ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> SPRACHE	6. Drücken Sie die Schaltfläche SPRACHE.
	7. Drücken Sie die Schaltfläche PRIMÄRE SPRACHE.
<input type="checkbox"/> ENGLISCH	8. Wählen Sie die gewünschte primäre Sprache aus.
	9. Drücken Sie die Schaltfläche SEKUNDÄR SPRACHE.
<input type="checkbox"/> SPANISCH	10. Wählen Sie die gewünschte sekundäre Sprache aus.
	11. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK.
<input type="checkbox"/> 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.
<input type="button" value="AM"/> <input checked="" type="button" value="PM"/> <input type="button" value="24hr"/>	18. Drücken Sie AM, PM oder 24 H.
	19. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).

ANZEIGE	AKTION
SETUP FERTIG	20. Keine Aktion.
	21. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	22. Drücken Sie die Schaltfläche DAT EINS.
	23. Drücken Sie das DATUMSFORMAT-Feld, um zwischen MM-TT-JJ und TT-MM-JJ zu wechseln.
	24. Oben am Bildschirm wird das Jahr angezeigt. Drücken Sie den Linkspfeil oder Rechtspfeil, um das Jahr auszuwählen.
	25. Unter dem Jahr wird der Monat angezeigt. Drücken Sie den Linkspfeil oder Rechtspfeil, um den Monat auszuwählen.
	26. Wählen Sie das Datum mit den Zifferntasten aus und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG	27. Keine Aktion.
	28. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	29. Drücken Sie die Schaltfläche DST (SOMMERZEIT).
<input type="checkbox"/> DST EIN/AUS	30. Drücken Sie die Schaltfläche DST EIN/AUS.
	31. Wählen Sie EIN, um die Sommerzeit zu aktivieren, oder AUS, um die Sommerzeit zu deaktivieren.
SETUP FERTIG	32. Keine Aktion.
	33. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
<input type="checkbox"/> DST-EINSTELL	34. Drücken Sie die Schaltfläche DST-EINSTELL.
<input type="checkbox"/> DST-STARTMONAT <input type="checkbox"/> DST-START AM SO <input type="checkbox"/> DST-ENDMONAT <input type="checkbox"/> DST-LETZTER SO	35. 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
	36. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG	37. Keine Aktion.
	38. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	39. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK 3 Mal.
<input type="checkbox"/> F° ZU C°	40. Drücken Sie die Schaltfläche F° ZU C° oder C° ZU F°. HINWEIS: F bedeutet Fahrenheit, C Celsius.
BESTAET 	41. Wählen Sie JA aus, um die Temperaturmaßeinheit zu wechseln.
RUECKSETZUNG ERFOLGREICH 	42. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).








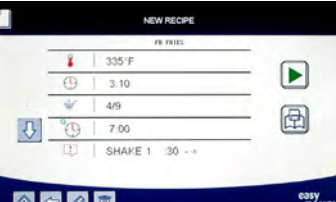

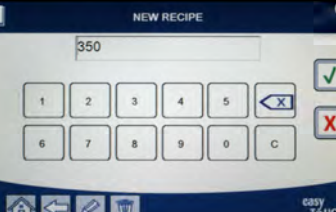


ANZEIGE	AKTION
□ KLANG	43. Drücken Sie die Schaltfläche KLANG.
	44. Ändern Sie die Lautstärke und den Ton mit den Aufwärts- und Abwärtspfeilen. Es sind neun Lautstärken verfügbar, 1 ist am leisesten und 9 am lautesten. Klang hat drei Frequenzen, 1 bis 3. Anhand der Frequenzen können Stationen für Fleisch oder Pommes frites unterschieden werden.
	45. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG	46. Keine Aktion.
	47. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	48. Drücken Sie die Schaltfläche UNTEN.
□ FILTERATTRIBUTE	49. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERATTRIBUTE. Der automatische Filterungsmodus löst zwei Maßnahmen 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.
□ SPAETER FILT	50. 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.
	51. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren, oder die Ziffernschaltfläche und geben Sie die Anzahl der Frittiergänge ein und drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). (Standardmäßig ist das ungeteilte Becken auf 12 Frittiergänge und das geteilte Becken auf 6 Frittiergänge eingestellt.)
	52. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG	53. Keine Aktion.
	54. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
□ FILTERZEIT	55. 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.
	56. 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.)
	57. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG	58. Keine Aktion.

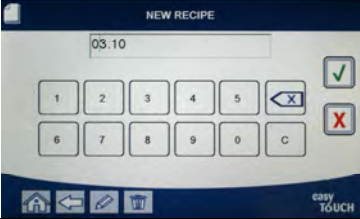











ANZEIGE	AKTION
	59. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
□ FILTERSPERRE	60. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERSPERRE. Die Option FILTERSPERRE wird zum Festlegen der Zeit verwendet, in der die Filteraufforderung deaktiviert ist (z. B. Stoßzeit zu mittags).
	61. Wählen Sie EIN aus, um FILTERSPERRE zu aktivieren. Wählen Sie AUS aus, um FILTERSPERRE zu deaktivieren.
□ ZEIT FILTERSPERRE	62. Drücken Sie die Schaltfläche ZEIT FILTERSPERRE. Mit der Option ZEIT FILTERSPERRE wird die Zeit eingestellt, in der die Filteraufforderung deaktiviert ist (z. B. Stoßzeit zu mittags). HINWEIS: Wenn ZEIT FILTERSPERRE deaktiviert ist (AUS), ist diese Option grau hinterlegt und nicht verfügbar.
	63. Scrollen Sie mit den Aufwärts-/Abwärtspfeilen 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 Stoppzeiten 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 13:00 nicht gefiltert).
	64. Nachdem die Zeiten ausgewählt wurden, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG	65. Keine Aktion.
	66. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
SETUP FERTIG 	67. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	68. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK.
□ ENERGSPARUNGEN	69. 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.
	70. Drücken Sie die Schaltfläche AKTIVIEREN, um diese Option zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.
	71. 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).
	72. Drücken Sie die Schaltfläche STANB ZEI, 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).
	73. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG	74. Keine Aktion.
	75. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
□ BAHNVERGABEN	76. Drücken Sie die Schaltfläche BAHNVERGABEN. Dies dient zum Festlegen der Anzahl der Bahnen oder Körbe, die in jedem Becken verwendet werden. (Die Standardeinstellung ist 4.)


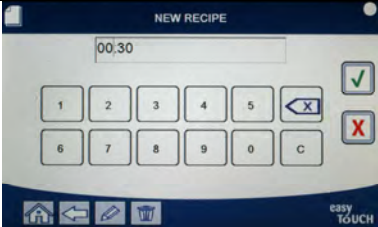








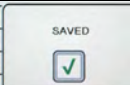


ANZEIGE	AKTION
	77. Drücken Sie die 4.
	78. Drücken Sie das Symbol unter jeder Bahn, um das zugehörige Produkt auszuwählen, das in dieser Bahn frittiert werden soll.
	79. Drücken Sie die Schaltfläche SPEICHERN.
SETUP FERTIG SYSTEM RUECKSETZEN	80. Keine Aktion.
	81. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG SYSTEM RUECKSETZEN.
□ HELLIGKEIT	82. Drücken Sie die Schaltfläche HELLIGKEIT. Dies dient zum Einstellen der Bildschirmhelligkeit. Sie wird mit den Aufwärts-/Abwärts Pfeilen verstellt. (Die Standardeinstellung ist 100.)
	83. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG	84. Keine Aktion.
	85. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
□ BILDSSCHONER	86. 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-/Abwärts Pfeilen verstellt. (Die Standardeinstellung ist 15 Minuten.)
	87. Ändern Sie die Bildschirmhelligkeit mit den Aufwärts- und Abwärts Pfeilen. Es sind neun Helligkeitsstufen verfügbar, 100 ist am hellsten und 10 am dunkelsten.
	88. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
SETUP FERTIG	89. Keine Aktion.
	90. Drücken Sie die kleinere Schaltfläche ✓ (Häkchen) im Feld SETUP FERTIG.
	91. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK.
	92. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
 TEAMMODUS	93. Drücken Sie die Schaltfläche TEAMMODUS.
	94. Halten Sie den Rücksetzschalter in der linken Tür dreißig (30) Sekunden lang gedrückt.
	95. Das System wird in ca. 45 Sekunden neu gestartet und kehrt in den Modus AUS/STANDBY zurück.

4.9 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 2 3 4	3. Geben Sie 1234 ein.
	4. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	5. Wählen Sie das Produktsymbol aus, um es zu bearbeiten, oder drücken Sie +, um ein neues Produkt hinzuzufügen.
	6. Drücken Sie das Bleistiftsymbol am unteren Bildschirmrand, um ein vorhandenes Produkt zu bearbeiten.
	7. Geben oder ändern Sie den Namen des Produkt über das Tastenfeld.
	8. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	9. Dieser Bildschirm zeigt IST-EINSTELLG, FRITTZEIT, LADUNGS-KOMP oder EMPFINDLICHKEIT, QUAL-TIMER, SCHUETTELZT und FILTER-Einstellungen an. Um einen Parameter zu bearbeiten, drücken Sie den gewünschten Eintrag.
	10. Um die Temperatur zu bearbeiten, drücken Sie Schaltfläche TEMPERATUR.
	11. Geben Sie die Frittiertemperatur für das Produkt über das Tastenfeld ein.
	12. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	13. Drücken Sie die Schaltfläche FRITTIERZEIT.











ANZEIGE	AKTION
	<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>
	<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 Abwärts Pfeilen.</p> <p>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 Produktfritterzyklen beeinträchtigen könnte. Die Standardeinstellung für die Produktkompensation ist „vier“.</p>
	<p>18. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>19. Drücken Sie die Schaltfläche QUAL-TIMER.</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 Abwärts Pfeil zu weiteren Einstellungen.</p>

ANZEIGE	AKTION
	<p>26. Drücken Sie die Schaltfläche SCHUETTELZT 2, wenn ein weiterer Schüttelvorgang erforderlich ist; andernfalls springen Sie zu Schritt 30.</p>
	<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 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>

ANZEIGE	AKTION
 <p>TEAMMODUS</p>	<p>39. Drücken Sie die Schaltfläche TEAMMODUS, um wieder zum Hauptbildschirm zurückzukehren.</p>


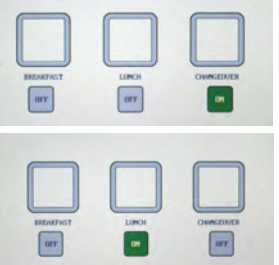
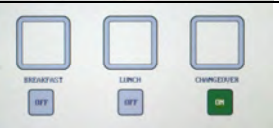



4.10 Hinzufügen oder Bearbeiten von Menüs

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
	<p>1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.</p>
	<p>2. Drücken Sie die Schaltfläche MENUES.</p>
<p>1 2 3 4</p>	<p>3. Geben Sie 1234 ein.</p>
	<p>4. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p>
	<p>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.</p>
	<p>6. Drücken Sie das Bleistiftsymbol am unteren Bildschirmrand, um ein vorhandenes Menü zu bearbeiten.</p>
	<p>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.</p>
	<p>8. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um die ausgewählten Produkte im Menü zu speichern.</p>
	<p>9. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um weitere Menüs beginnend mit Schritt 5 zu bearbeiten, andernfalls fahren Sie mit dem nächsten Schritt fort.</p>
	<p>10. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.</p>
 <p>TEAMMODUS</p>	<p>11. Drücken Sie die Schaltfläche TEAMMODUS.</p>

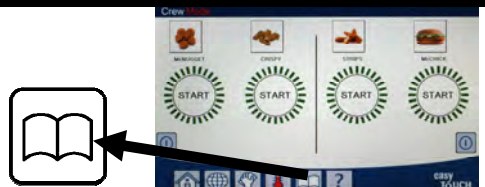
4.11 Wechseln vom Frühstücksmenü zum Wechselmenü oder Mittagsmenü

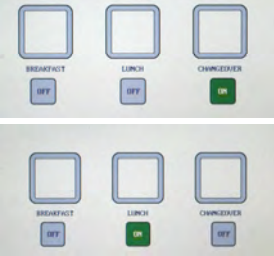




Wenn für Frühstück, Wechselmenü und Mittagsmenü eigene Menüs erstellt wurden, können mit der Schaltfläche MENUE auf dem Hauptbildschirm die Menüwechsoptionen angezeigt werden. Wenn Sie das gewünschte Menü drücken, werden die Menüs gewechselt.

ANZEIGE	AKTION
	<p>1. Drücken Sie die Schaltfläche MENUE.</p>
	<p>2. Drücken Sie EIN/AUS unter dem Wechselmenü oder Mittagsmenü, um die Menüs zu wechseln.</p> <p>HINWEIS: Es kann immer nur jeweils ein Menü ausgewählt werden.</p>
	<p>3. Nachdem das gewünschte Menü ausgewählt ist, wird unter dem Menü EIN hervorgehoben.</p>
	<p>4. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Hauptbildschirm zurückzukehren.</p>
	<p>5. Drücken Sie das Produktsymbol, um Produkte zu wechseln.</p>
	<p>6. Es wird wieder der Hauptbildschirm angezeigt.</p>

4.12 Wechseln vom Mittagsmenü zum Wechselmenü oder Frühstücksmenü

Wenn für Frühstück, Wechselmenü und Mittagsmenü eigene Menüs erstellt wurden, können mit der Schaltfläche MENUE auf dem Hauptbildschirm die Menüwechsoptionen angezeigt werden. Wenn Sie das gewünschte Menü drücken, werden die Menüs gewechselt.

ANZEIGE	AKTION
	<p>1. Drücken Sie die Schaltfläche MENUE.</p>

ANZEIGE	AKTION
	<p>2. Drücken Sie EIN/AUS unter dem Frühstücksmenü oder Wechselmenü, um die Menüs zu wechseln.</p> <p>HINWEIS: Es kann immer nur jeweils ein Menü ausgewählt werden.</p>
	<p>3. Nachdem das gewünschte Menü ausgewählt ist, wird unter dem Menü EIN hervorgehoben.</p>
	<p>4. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Hauptbildschirm zurückzukehren.</p>
	<p>5. Drücken Sie das Produktsymbol, um Produkte zu wechseln.</p>
	<p>6. Es wird wieder der Hauptbildschirm angezeigt.</p>



4.13 Serviceaufgaben




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

4.13.1 Höchsttemperatur testen

Der Modus „Höchsttemperatur testen“ 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 Höchstgrenzschalter ausgelöst wird und die Steuerung abwechselnd FEHLER HOECHSTTEMP 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
	<p>1. Wenn die Steuerung auf AUS/STANDBY geschaltet ist, drücken Sie die Schaltfläche HOME.</p>
	<p>2. Drücken Sie die Schaltfläche SERVICE.</p>




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





4.13.2 Managerfunktionen

4.13.2.1 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.





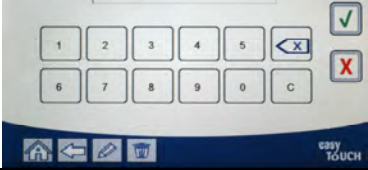


Wenn keine Fehler vorhanden sind, ist die Steuerungsanzeige leer. Die Fehler werden bei einem geteilten Becken mit der Seite des Fehlers, mit Fehlercode, Uhrzeit und Datum eingeblendet. Ein Fehlercode und der Buchstabe „L“ zeigt das linke Becken eines geteilten Beckens, der Buchstabe „R“ das rechte Becken 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 7.6 dieses Handbuchs angeführt.





ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche SERVICE.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche MANAGER.

ANZEIGE	AKTION
4 3 2 1	4. Geben Sie 4321 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.

4.13.2.2 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.
4 3 2 1	4. Geben Sie 4321 ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> PASSWORT SETUP	6. Drücken Sie die Schaltfläche PASSWORT SETUP.
<input type="checkbox"/> MENUES <input type="checkbox"/> REZEPTE <input type="checkbox"/> EINSTLLGEN-MANAGER <input type="checkbox"/> DIAGNOSE - MANAGER	7. Wählen Sie das Passwort aus, da geändert werden soll. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Einstellungen. Standard Einstellungen sind: MENUES 1234 REZEPTE 1234 EINSTLLGEN-MANAGER 1234 DIAGNOSE - MANAGER 4321
	8. Geben Sie auf dem Tastenfeld das neue Passwort für den ausgewählten Eintrag an.
	9. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
PASSW NEU EING	10. Geben Sie auf dem Tastenfeld das neue Passwort zur Überprüfung noch einmal ein.
	11. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).

ANZEIGE	AKTION
PASSWORT SETUP ERFOLGREICH 	12. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> MENUES <input type="checkbox"/> REZEPTE <input type="checkbox"/> EINSTLLGEN-MANAGER <input type="checkbox"/> DIAGNOSE - MANAGER  	13. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.
 TEAMMODUS	14. Drücken Sie die Schaltfläche TEAMMODUS.

4.13.2.3 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.
4 3 2 1	4. Geben Sie 4321 ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
<input type="checkbox"/> USB - MENUEBEDienung	6. Drücken Sie die Schaltfläche USB - MENUEBEDienung.
<input type="checkbox"/> 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.
UI-UI MENUEDATENTRANSFER LAEUFT	11. Nichts erforderlich, während die Datei geladen wird.
MENUEUPGRADE LAEUFT	12. Nichts erforderlich, während die Aktualisierung läuft.
UPGRADE FERTIG? JA	13. Drücken Sie JA.
MENUEUPGRADE FERTIG, USB ENTFERNEN UND GESAMTES SYSTEM NEU STARTEN.	14. 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 30 Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

4.14 Information: Statistik


4.14.1 Filterstatistiken






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

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche FILTER.
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> TAG 1 <input type="checkbox"/> TAG 2 <input type="checkbox"/> TAG 3 <input type="checkbox"/> TAG 4 <div style="text-align: center;">  </div>	3. Wählen und drücken Sie den gewünschten Tag. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Tagen.
<ol style="list-style-type: none"> 1. TAG + DATUM (Tag und Datum der angezeigten Filterstatistiken) 2. VERBL FRITTTGAEN BIS NACHST FILTER (Anzahl der Frittiergänge bis zur nächsten Aufforderung zum Filtern) 3. TAEGL ANZAHL FRITTTGAE (Anzahl der Frittiergänge an diesem Tag) 4. TAEGL ANZAHL FILTERVORG (Anzahl der Filtervorgänge an diesem Becken und an diesem Tag) <div style="text-align: center;">  </div>	4. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Statistiken.
<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. FILTERUNG (Zeigt an, ob Filterung aktiviert oder deaktiviert ist. Diagnosetool zur Bestimmung des Status der FIB-Karte.) <div style="text-align: center;">   </div>	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.
 	6. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.

4.14.2 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 INFORMATION.

ANZEIGE	AKTION
	2. Drücken Sie die Schaltfläche FETT.
1. LETZ ENTSORGDATUM 2. FRITTGAENGE SEIT ENTSORG 3. FILTER SEIT LETZTER ENTSOR 4. UEBERSPR FILTER SEIT LETZTER ENTSO 	3. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Statistiken.
5. IST-FETTLIBENS 6. DURCHSCHN FRIVORG FETTDUER   	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.





4.14.3 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
	1. Drücken Sie die Schaltfläche INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche LEBDR-STATS.
1. AUFTRAGSDATUM 2. GERAETE-SERIENR. 3. STEUERUNGS-SERIENNR. 4. GESAMTZEIT EIN (STD.)  	3. Drücken Sie die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.
5. ZAEHLER GESAMTHEIZYKL	




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






4.14.5 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 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.









4.14.6 Letzte Entsorgungsstatistik

Die „Letzte Entsorgungsstatistik“ enthält Daten des letzten Frittierzyklus.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche LETZ FUELL.
1. LETZTS FRITTPRODUKT 2. LETZ FUELL STARTZEIT 3. LETZ FUE FRITTIMEIT 	3. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Statistiken.
4. LETZ FUELL PROGRAMZEIT 5. LETZ FUE MAX BECKTEMP 6. LETZ FUE MIN BECKTEMP 7. LETZ FUE MITL BECKTEMP 	4. Scrollen Sie mit dem Abwärtspfeil zu weiteren Statistiken.
8. % FRITTIMEIT, HITZE IST EIN 	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.





4.14.7 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.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärts Pfeil.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche SOFTWAREVERSION.
1. UIB-SOFTWAREVERSION 2. SIB-SOFTWAREVERSION 3. VIB-SOFTWAREVERSION 4. FIB-SOFTWAREVERSION 	4. Drücken Sie den Abwärts Pfeil, um zu weiteren Softwareversionen und Sondentemperaturen und Informationen 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 	5. Drücken Sie den Abwärts Pfeil, um zu weiteren Softwareversionen und Informationen zu scrollen.
10. GATEWAY-SOFTWAREVERSION 11. GATEWAY IP-ADRESSE 12. GATEWAY LINK-QUALITAET 13. GATEWAY SIGNALSTAERKE UND RAUSCHEN   	6. Drücken Sie den Aufwärts Pfeil, um nach oben zu scrollen, die Schaltfläche ZURÜCK, um wieder zum Menü zurückzukehren, oder drücken Sie die Schaltfläche HOME, um diese Funktion zu beenden.

4.14.8 Gebrauchsstatistik zurücksetzen





Die Rücksetzfunktion setzt alle Gebrauchsdaten in der Gebrauchsstatistik zurück.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärts Pfeil.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche RUECK.
4 3 2 1	4. Geben Sie 4321 ein.
	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).

ANZEIGE	AKTION
ALLE NUTZUNGSDAT RUECKGES	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	7. 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.







4.14.9 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 Abwärtspfeil.
	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.








4.14.10 Frischfett-Rücksetzung Gebrauchsstatistik

Die Rücksetzfunktion setzt alle Frischfettstatistik zurück.

ANZEIGE	AKTION
	1. Drücken Sie die Schaltfläche HOME und dann INFORMATION.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche Abwärtspfeil.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche FRISCHF RUECKSET.
4 3 2 1	4. Geben Sie 4321 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.

4.14.11 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 und dann INFORMATION.
	2. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
	3. Drücken Sie die Schaltfläche TPM. Die TPM-Werte der letzten gültigen dreißig (30) Tage werden angezeigt.
  	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.

ELEKTRISCHE FRITTIERMASCHINE BIELA14-T SERIE GEN III LOV™

KAPITEL 5: ANWEISUNGEN FÜR DAS FILTERMENÜ

5.1 Einführung

Das FootPrint Pro Filtriersystem ermöglicht das sichere und effiziente Filtrieren des Fetts in einem Frittierbecken, während die anderen Frittierbecken einer Station in Betrieb bleiben.

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

⚠ ACHTUNG

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

⚠ ACHTUNG

Der Filterpad oder das Filterpapier MUSS täglich ersetzt werden.

5.2 Vorbereitung des Filters zur Verwendung

1. Ziehen Sie die Filterwanne etwas aus dem Schrank und warten Sie, bis keine Tropfen mehr austreten, bevor Sie die Wanne vollständig herausziehen (unten dargestellt). Entfernen Sie das Krümelblech, den Niederhaltering, den Filtereinsatz (oder Papier) und das Filtersieb (siehe Abbildung 1). Reinigen Sie alle Metallteile mit einer Lösung aus Allzweckkonzentrat und heißem Wasser reinigen und trocknen Sie diese dann gründlich.

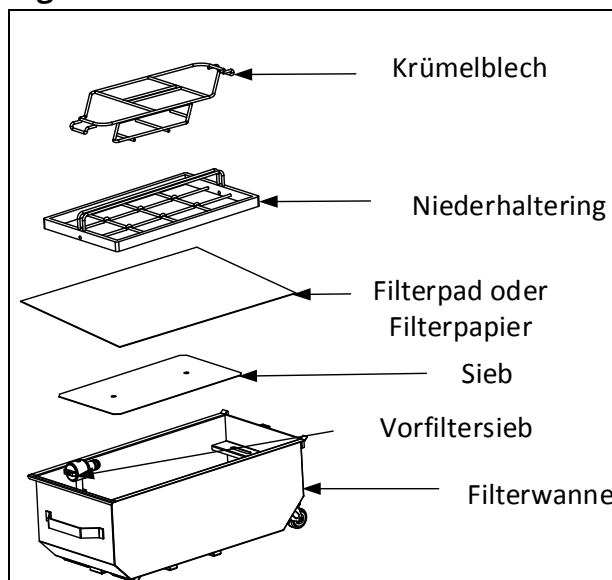


Abbildung 1

2. Prüfen Sie den Schraubanschluss der Filterwanne, um sicher zu stellen, dass beide O-Ringe in gutem Zustand sind (siehe Abbildung 2). Überprüfen Sie, ob der Vorfilter angebracht und sauber ist und mit einem Filterschlüssel fest angezogen wurde.



Abbildung 2

3. Nun in umgekehrter Reihenfolge das metallene Filtersieb in der Mitte auf den Boden der Wanne legen und einen Filterpad mit der **rauen** Seite nach oben darauf setzen. Sicherstellen, dass der Pad zwischen den eingepprägten Rippen der Filterwanne sitzt. Nun den Niederhaltering auf den Filterpad aufsetzen. Bei

Verwendung von Filterpapier einen Bogen auf die Filterwanne legen; er muss an allen Seiten überhängen. Den Niederhalter über dem Filterpapier aufsetzen und den Ring in die Wanne absenken, damit das Papier um den Ring nach oben gefaltet wird, wenn es auf den Boden der Wanne gedrückt wird. 227 Gramm Filterpulver auf das Filterpapier schütten.

4. Das Krümelblech an der Vorderseite der Wanne anbringen. (Siehe Abbildung 1)

MIT DEM FILTERPAD DARF KEIN FILTERPULVER VERWENDET WERDEN!

5. Die Filterwanne zurück in die Frittiermaschine schieben, damit sie unter der Frittiermaschine positioniert ist. Stellen Sie sicher, dass auf der Steuerung oben rechts nicht „P“ angezeigt wird. Das Filtersystem ist nun bereit zum Einsatz.



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.



GEFAHR

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.



ACHTUNG

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

5.3 Das Menü Filterung

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

Das Menü FILTERUNG ist unten aufgeführt:

- Automatische Filterung Seite 5-2
- Automatische Bedarfsfilterung Seite 5-3
- Filterwartung Seite 5-5
- Fett entsorgen (Nichtvorrat-Fettsysteme) Seite 5-7
- Fett entsorgen (Vorratssysteme) Seite 5-8
- Fett ablassen Seite 5-10
- Becken aus Ablasswanne füllen Seite 5-11
- Becken aus Vorrat füllen (Nur Vorrat) Seite 5-12
- Wanne entleeren (Nur Vorrat) Seite 5-13
- Tiefenreinigung (Nichtvorrat-Fettsysteme) Seite 5-14
- Tiefenreinigung (Vorratssysteme) Seite 5-17

5.3.1 Automatische Filterung

Die automatische Filterung ist eine Funktion, mit der für die Frittierbecken nach einer vorbestimmten Anzahl von Frittierzyklen oder Betriebszeit automatisch eine Filteraufforderung angezeigt wird. 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?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um die Filterung zu beginnen. Wenn die Schaltfläche X ausgewählt wird, wird die Filterung abgebrochen und die Frittiermaschine nimmt wieder den normalen Betrieb auf. Die Steuerung fordert wieder zum Filtern des Fetts auf. Dieser Ablauf wird solange wiederholt, bis ein Filtervorgang abgeschlossen wird.

ANZEIGE	AKTION
FETTSTAND ZU NIED	2. Wird angezeigt, wenn der Fettstand zu niedrig ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), 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 BESTAET DRUECKEN WENN FERTIG	3. Schöpfen Sie die Krümel 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).
WAN EINSET	4. Drücken Sie die Filterwanne ganz in die Maschine. Wird angezeigt, wenn die Filterwanne nicht vollständig eingesetzt ist.
ABLASSEN LAEUFT	5. Keine Aktion erforderlich.
AUSWASCHEN LAEUFT	6. Keine Aktion erforderlich.
AUFFUELLEN LAEUFT	7. Keine Aktion erforderlich.
VORWAER	8. Keine Aktion erforderlich. Wird angezeigt, bis die Frittiermaschine den Sollwert erreicht.
START	9. Die Frittiermaschine ist bereit zum Frittieren. Wird angezeigt, nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat.

Der komplette Filtervorgang dauert ungefähr vier Minuten.

Sollte beim Filtervorgang nicht das gesamte Fett zurückgeführt worden sein, kann das System zu einer unvollständigen Filterfunktion umschalten. Siehe Abschnitt 7.3.1.

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

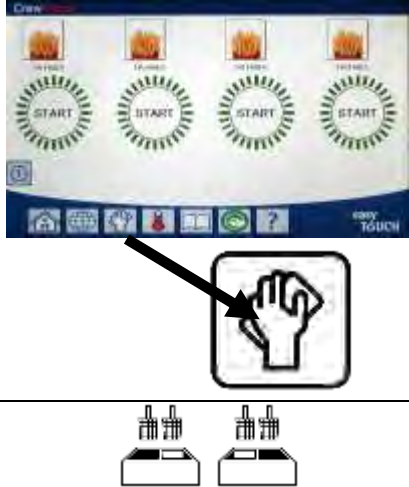
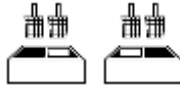



GEFAHR

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

5.3.2 Automatische Bedarfsfilterung

Die automatische Bedarfsfilterung dient zum manuellen Starten eines automatischen Filtervorgangs. **Hinweis:** Das simultane Filtern mehrerer Becken ist nicht möglich.

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 AUTOM FILTERUNG aus.</p>
<p>AUTOM FILTERUNG?</p>	<p>4. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um die Filterung zu beginnen. Wenn die Schaltfläche X ausgewählt wird, wird die Filterung abgebrochen und die Frittiermaschine nimmt wieder den normalen Betrieb auf.</p>
<p>FETTSTAND ZU NIED</p>	<p>5. Wird angezeigt, wenn der Fettstand zu niedrig ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), 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 BESTAET DRUECKEN WENN FERTIG</p>	<p>6. Schöpfen Sie die Krümel 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).</p>
<p>WAN EINSET</p>	<p>7. Drücken Sie die Filterwanne ganz in die Maschine. Wird angezeigt, wenn die Filterwanne nicht vollständig eingesetzt ist.</p>
<p>ABLASSEN LAEUFT</p>	<p>8. Keine Aktion erforderlich. Das Fett läuft in die Filterwanne ab.</p>
<p>AUSWASCHEN LAEUFT</p>	<p>9. Keine Aktion erforderlich. Rückstände werden aus dem Becken gespült.</p>
<p>AUFFUELLEN LAEUFT</p>	<p>10. Keine Aktion erforderlich. Das Becken wird neu gefüllt.</p>
<p>VORWAER</p>	<p>11. Keine Aktion erforderlich. Die Frittiermaschine erhitzt sich auf den Sollwert.</p>
<p>START</p>	<p>12. Die Frittiermaschine ist bereit zum Frittieren. Wird angezeigt, nachdem die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat.</p>

Der komplette Filtriervorgang dauert ungefähr vier Minuten.

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

⚠ GEFAHR

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

Wenn das automatische Filtrierverfahren erfolglos ist, wird eine Fehlermeldung ausgewiesen. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Steuerung, um den Fehler zu beseitigen.

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

⚠ GEFAHR

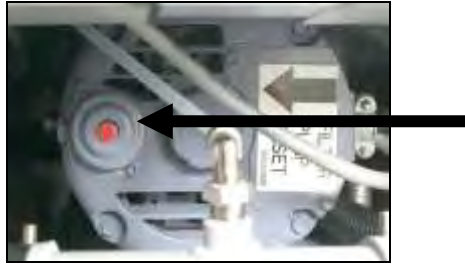
Nur jeweils ein Frittierbecken in die eingebaute Filtereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

⚠ 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 auf der nächsten Seite).

⚠ 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

5.3.3 Wartung oder Filtern am Tagesende

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 ENTSORGV SCHLIESSEN angezeigt wird, schließen Sie das Entsorgungsventil. Drücken Sie die Schaltfläche X, um diesen Vorgang zu beenden.

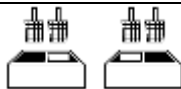
HINWEIS

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

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
	3. Wählen Sie FILTERWARTUNG aus.
WARTUNGSFILTERUNG?	4. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um die Filterung zu beginnen. Wenn die Schaltfläche X ausgewählt wird, wird die Filterung abgebrochen und die Frittiermaschine nimmt wieder den normalen Betrieb auf.
SCHUTZHANDSCHUHE TRAGEN – BESTAET DRUECKEN WENN FERTIG	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), nachdem alle persönliche Schutzausrüstung angelegt wurden.
SICHERST FETTW UND ABDECK SIND IN POS	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), wenn die Fettwanne und Abdeckung angebracht sind.
ABLASSEN LAEUFT	7. Keine Aktion erforderlich. Das Fett läuft in die Filterwanne ab.
BECK INNEN UND ZW ERHITZERN SCHEUERN – BESTAET DRUECKEN WENN FERTIG	8. Scheuern Sie das Becken. Die Elektrik zwischen den Elementen muss sauber sein. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). <div data-bbox="721 795 1495 940" 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>
SENSOR REINIG – BESTAET DRUECKEN WENN FERTIG	9. (Nur Gas) Reinigen Sie den Fettsensor mit einem kratzfreien Pad (siehe Abschnitt 6.6.2 auf Seite 6-4). (Alle Frittiermaschinen) Reinigen Sie rund um die AIF- und ATO-Sensoren mit einem Schraubendreher oder ähnlichen Gegenstand, um Sediment vom Sensoranschlussbereich zu entfernen (siehe Abschnitt 6.2.4 auf Seite 6-2). Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
BECK WAS?	10. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
AUSWASCHEN LAEUFT	11. Keine Aktion erforderlich. Das Rücklaufventil öffnet sich und das Becken wird mit Fett aus der Filterwanne gespült.
ERNEUT AUSWASCHEN?	12. Die Filterpumpe schaltet sich aus. Wenn keine Rückstände im Becken sind, drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche X. Wenn noch immer Krümel vorhanden sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) und die Filterpumpe läuft weiter. Dieser Zyklus wird solange wiederholt, bis Sie die Schaltfläche X drücken.
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. Wenn erneut gespült werden soll, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) und der Spülvorgang wird wiederholt, bis die Schaltfläche X gedrückt wird.
POLIEREN?	15. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.
POLIEREN LAEUFT	16. Keine Aktion erforderlich. Der Ablass und die Rücklaufventile sind offen und Fett wird fünf Minuten lang durch das Frittierbecken gepumpt.
BECKEN FUELLEN?	17. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.
AUFFUELLEN LAEUFT	18. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.
BECKEN VOLL?	19. Drücken Sie die Schaltfläche X, um die Pumpe erneut einzuschalten, wenn der Fettfüllstand unter der oberen Fettfüllstandlinie liegt.*



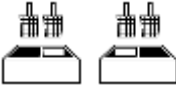

ANZEIGE	AKTION
	<p>Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), nachdem der Fettfüllstand die obere Fettfüllstandlinie erreicht hat. Wenn das Becken nicht komplett mit Fett gefüllt wird, prüfen Sie die Filterwanne, um zu sehen, ob das meiste Fett zurückgeführt wurde. Die Wanne kann ein wenig Fett enthalten.</p> <p>Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um das Fett in die Filterwanne abzulassen.</p>
	<p>20. Die Steuerung schaltet sich aus.</p>


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

5.3.4 Entsorgung bei Nichtvorrat-Fettsystemen

Diese Option dient zum Entsorgen von gebrauchtem Fett in eine PMSDU 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 der McDonald's PMSDU (Fettentsorgungsvorrichtung). Die Dokumentation der Fettentsorgungsvorrichtung enthält genaue Bedienungsanweisungen. **HINWEIS:** Bei Gebrauch einer vor Januar 2004 gebauten MSDU 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. 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 FETT ENTSOR aus.</p>
<p>FETT ENTSOR?</p>	<p>5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum Menü FILTERUNG zurück.</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>



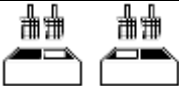
ANZEIGE	AKTION
ENTSORGEINHT EINSETZ	<p>6. Entnehmen Sie die Filterwanne und setzen Sie die Entsorgungseinheit ein.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Beim Ablassen von Fett in einen Entsorgungsbehälter nicht über die maximale Fülllinie des Behälters hinaus einfüllen.</p> </div>
ENTSORGEINHT IN POSITION?	<p>7. Achten Sie darauf, dass die PMSDU oder ein METALL-Behälter mit mindestens 15 Liter (4 gal) aufgestellt ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR Beim Entleeren von Fett einen geeigneten METALL-Behälter benutzen, der ein Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (4 gal) hat, da andernfalls heißes Fett ausfließen und Verletzungen verursachen könnte.</p> </div>
ENTS LAEU	8. Keine Aktion erforderlich, während das Becken das Fett entsorgt.
BECKEN LEER?	9. Wenn das Becken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.
BECKENREINI FERTIG?	10. Reinigen Sie das Becken mit einer Bürste und wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.
MAN BECKENFUELLNG	11. Leeren Sie das Fett behutsam in das Becken, bis die untere Füllmarkierung in der Frittiermaschine erreicht ist. Nachdem das Becken gefüllt ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	12. Die Steuerung schaltet sich aus.




5.3.5 Entsorgung bei Vorrat-Fettsystemen


Diese Option dient zum Entsorgen von gebrauchtem Fett in ein Altfettvorratssystem wie RTI. 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.

⚠ ACHTUNG

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



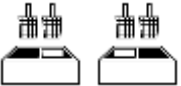
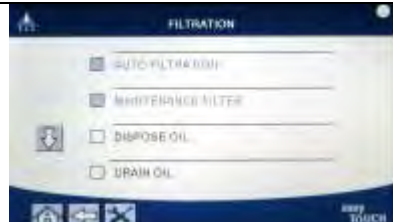
ANZEIGE	AKTION
	1. Die Frittiermaschine MUSS ausgeschaltet sein.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.
	3. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.


ANZEIGE	AKTION
	4. Wählen Sie FETT ENTSOR aus.
FETT ENTSOR?	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum Menü FILTERUNG zurück.
VORR.TANK VOLL?	6. Diese Meldung wird nur angezeigt, wenn der Vorratstank voll ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um dies zu quittieren und verständigen Sie den Altfett-Dienstleister. Die Anzeige zeigt wieder AUS an.
ABLASSEN LAEUFT	7. Keine Aktion erforderlich. Das Fett läuft in die Filterwanne ab.
BECKEN LEER?	8. Wenn das Becken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.
BECKENREINI FERTIG?	9. Reinigen Sie das Becken mit einer Bürste und wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.
ENTSORGVEN OEFFNEN 	10. Öffnen Sie die linke Schranktüre und entsperren Sie das Ventil bei Bedarf. Ziehen Sie das Entsorgungsventil ganz nach vorne, um die Entsorgung zu beginnen.
ENTS LAEU	11. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Fett vier (4) Minuten lang aus der Wanne in die Altfettentsorgungsbehälter.
WANNE ENTF	12. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR</p> <p>Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>
WANNE LEER?	13. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X und kehren Sie nach Einsetzen der Filterwanne zu Schritt 11 zurück.
WAN EINSET	14. Setzen Sie die Filterwanne ein.
ENTSORGV SCHLIESSEN 	15. 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.
BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?	16. Das Becken kann nun mit Fett gefüllt werden. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Andernfalls drücken Sie die Schaltfläche X, um zu Schritt 20 zu gelangen.
FUELL STARTEN? GEDRÜCKT HALTEN	17. Halten Sie die Schaltfläche gedrückt, um das Becken zu füllen. Die Fettvorratpumpe nutzt einen Momentanschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt wird.

ANZEIGE	AKTION
TASTE LOSLASS WENN VOLL	18. Wenn das Becken bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist, lassen Sie den Schalter los.
FUELLEN FORTSETZ?	19. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um zu Schritt 17 zurückzukehren und das Füllen fortzusetzen. Drücken Sie andernfalls die Schaltfläche X, nachdem das Becken voll ist, um den Vorgang zu beenden und zu AUS zurückzukehren.
	20. Die Steuerung schaltet sich aus.

5.3.6 Fett in Wanne ablassen



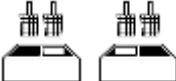
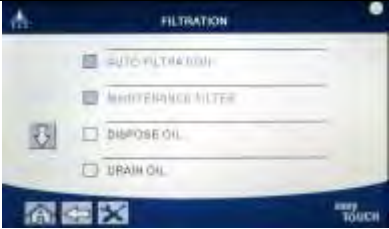

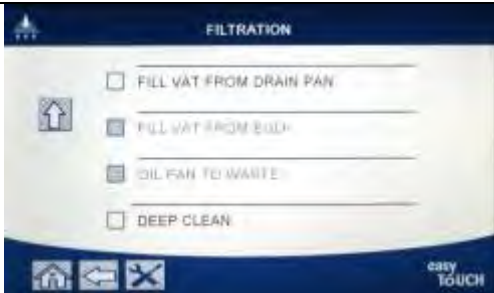
Mit der Funktion FETT IN WANNE ABL wird das Fett aus dem Frittierbecken in die Filterwanne abgelassen.


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 FETT ABL aus.
FETT IN WANNE ABL?	5. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X ausgewählt wird, schaltet sich die Steuerung AUS. Wenn keine Wanne festgestellt wird, zeigt die Steuerung SICHERST FETT W UND ABDECK SIND IN POS an, bis die Wanne erkannt wird.
ABLASSEN LAEUFT	6. Keine Aktion erforderlich, während das Fett aus dem Becken in die Filterwanne abgelassen wird.
BECKEN LEER?	7. Wenn das Becken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.
BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN?	8. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um das Becken neu zu füllen, oder springen Sie andernfalls zu Schritt 10.
WIRD GEFUELLT	9. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.
BECKEN VOLL?	10. Drücken Sie die Schaltfläche X, um die Pumpe erneut einzuschalten, wenn der Fettfüllstand unter der oberen Fettfüllstandlinie liegt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), sobald das Becken voll ist. Springen Sie zu Schritt 15, um zu AUS zurückzukehren.
WANNE ENTF	11. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">⚠ GEFAHR Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</div>
WANNE LEER?	12. HINWEIS: Nach dem Auffüllen kann eine kleine Menge Fett in der Wanne bleiben. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen) und springen Sie zu Schritt 12. Wenn die Wanne nicht leer

ANZEIGE	AKTION
	ist, drücken Sie die Schaltfläche X und kehren Sie zu BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN? in Schritt 7 zurück. Wenn die Wanne nicht leer ist und die Frittiermaschine ein Fettvorratssystem benutzt, drücken Sie die Schaltfläche X und fahren fort mit Schritt 13.
WAN EINSET	13. Setzen Sie die Filterwanne ein und springen Sie zu Schritt 14, um zu AUS zurückzukehren.
WANNE ENTLEEREN?	14. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um das Fett in die Fettvorrat-Entsorgungsbehälter zu entsorgen. Springen Sie zu Abschnitt 5.3.10 Fettwanne entleeren, Schritt 6.
	15. Die Steuerung schaltet sich aus.

5.3.7 Frittierbecken aus Filterwanne füllen



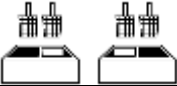
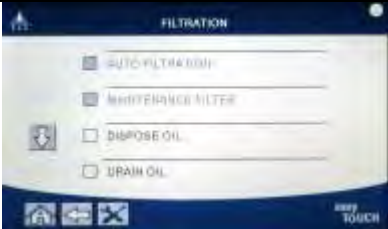



Mit der Funktion FETT IN WANNE ABL wird das Fett aus dem Frittierbecken in die Filterwanne abgelassen.

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. Drücken Sie den Abwärtspeil.
	5. Wählen Sie BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN aus.
BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN?	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X ausgewählt wird, schaltet sich die Steuerung AUS. Wenn keine Wanne festgestellt wird, zeigt die Steuerung WANNE EINSETZEN an, bis die Wanne erkannt wird.
WIRD GEFUELLT	7. Keine Aktion erforderlich, während das Becken gefüllt wird.

ANZEIGE	AKTION
BECKEN VOLL?	8. Drücken Sie die Schaltfläche X, um die Pumpe erneut einzuschalten, wenn der Fettfüllstand unter der oberen Fettfüllstandlinie liegt. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), sobald das Becken voll ist, um zu AUS zurückzukehren.
	9. Die Steuerung schaltet sich aus.







5.3.8 Becken aus Vorrat füllen



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

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. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
	5. Wählen Sie BECKEN AUS VORRAT FUELLEN aus.
BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X 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), um das Füllen fortzusetzen. Drücken Sie andernfalls die Schaltfläche X, nachdem das Becken voll ist, um den Vorgang zu beenden und zu AUS zurückzukehren.
	10. Die Steuerung schaltet sich aus.

5.3.9 Wanne entleeren

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.



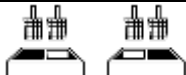


ANZEIGE	AKTION
	1. Die Frittiermaschine MUSS ausgeschaltet sein.
	2. Drücken Sie die Schaltfläche FILTERUNG MENUE.
	3. Wählen Sie bei geteilten Becken LIN BECK oder RECH BECK aus.
	4. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
	5. Wählen Sie WANNE ENTLEEREN aus.
<p style="text-align: center;">WANNE ENTLEEREN?</p>	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X 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 style="text-align: center;">VORR.TANK VOLL?</p>	7. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um dies zu quittieren und verständigen Sie den Altfett-Dienstleister. Die Anzeige zeigt wieder AUS an.
<p style="text-align: center;">ENTSORGVEN OEFFNEN</p> 	8. Öffnen Sie die linke Schranktür und entsperren Sie das Ventil bei Bedarf. Ziehen Sie das Entsorgungsventil ganz nach vorne, um die Entsorgung zu beginnen.
<p style="text-align: center;">ENTS LAEU</p>	9. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Fett vier (4) Minuten lang aus der Wanne in die Altfettentsorgungsbehälter.
<p style="text-align: center;">WANNE ENTF</p>	10. 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>Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.</p> </div>

ANZEIGE	AKTION
WANNE LEER?	11. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X und kehren Sie zu Schritt 9 zurück.
WAN EINSET	12. Setzen Sie die Filterwanne ein.
ENTSORGV SCHLIESSEN 	13. 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.
	14. Die Steuerung schaltet sich aus.


5.3.10 Tiefenreinigung (Auskothen) für Nichtvorrat-Fettsysteme

Der Tiefenreinigungsmodus dient zum Entfernen von verkohltem Fett aus dem Frittierbecken.

HINWEIS: Zum Reinigen der LOV™-Frittiermaschine auf die Kay Chemical-Anweisungen „Frittiermaschinen-Tiefenreinigungsverfahren“ Bezug nehmen.

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. Drücken Sie den Abwärtspfeil.
	5. Wählen Sie TIEFENREIN aus.

ANZEIGE	AKTION
TIEFENREIN?	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X 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.
BECKNFETT ENTFERNT?	7. Drücken Sie die Schaltfläche X, wenn Fett im Becken ist. Drücken Sie bei leerem Frittierbecken die Schaltfläche ✓ (Häkchen) und springen Sie zu Schritt 12.
ENTSORGEINHT EINSETZ	8. Entnehmen Sie die Filterwanne und setzen Sie die Entsorgungseinheit ein. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Stellen Sie sicher, dass eine PMSDU (McDonald's Fettentsorgungseinheit) oder ein geeigneter Metallbehälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (4 gal) unter dem Ablass vorhanden ist.</p> </div>
ENTSORGEINHT IN POSITION?	9. Achten Sie darauf, dass die PMSDU oder ein METALL-Behälter mit mindestens 15 Liter (4 gal) aufgestellt ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. <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> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Beim Entleeren von Fett eine geeignete PMSDU oder einen METALL-Behälter benutzen, der ein Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern (4 gal) hat, da andernfalls heißes Fett ausfließen und Verletzungen verursachen könnte. Andernfalls kann das Fett überlaufen und Verletzungen verursachen.</p> </div>
ABLASSEN LAEUFT	10. Keine Aktion erforderlich, während das Fett aus dem Becken in den Entsorgungsbehälter abgelassen wird.
BECKEN LEER?	11. Wenn das Becken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.
LOESUNG HINZUG?	12. Füllen Sie das zu reinigende Frittierbecken mit einer Mischung aus Wasser und Reinigungslösung. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um den Reinigungsvorgang zu beginnen. Nehmen Sie auf die Wartungsanforderungskarte für das Tiefenreinigungsverfahren und die Anweisungen von Kay Chemical „Frittiermaschinen-Tiefenreinigungsverfahren“ für das McDonald's Tiefenreinigungsverfahren (Auskochen) Bezug.
TIEFENREINIG	13. Schrubben Sie das Becken und lassen Sie die Lösung einweichen, während das Becken eine Stunde lang auf 91 °C (195° F) erhitzt wird.
REINIGUNG BEENDET	14. Nach einer Stunde schaltet sich die Heizung aus. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) um den Alarm zu quittieren.
LOESUNG ENTFERNT?	15. Filterwanne, Krümelkorb, Niederhaltering, Filterpad und Sieb entfernen. Die leere Filterwanne in die Frittiermaschine einsetzen. Nehmen Sie zum Entfernen der Auskochlösung auf die Kay Chemical-Anweisungen „Frittiermaschinen-Tiefenreinigungsverfahren“ Bezug.






ANZEIGE	AKTION
	<p>Nachdem die Reinigungslösung entfernt wurde, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>⚠ GEFAHR</p> <p>Die Auskochlösung vor der Entsorgung auf 38 °C (100 °F) abkühlen lassen, da die heiße Flüssigkeit Verletzungen verursachen kann.</p> </div>
BECK SCHEU FERTIG?	16. Nachdem das Becken geschrubbt worden ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
ABLASSEN LAEUFT	17. Keine Aktion erforderlich, während der Ablass geöffnet wird, um die kleine Lösungsrestmenge aus dem Becken abzulassen.
SPUELEN FERTIG?	18. Lösungsrückstände aus dem Becken spülen. Wenn das Becken komplett gespült worden ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
WANNE ENTF	19. Entfernen Sie die Filterwanne und schütten Sie den Inhalt der Filterwanne weg. Spülen Sie zurückgebliebene Lösung aus der Wanne.
BECKEN UND WANNE TROCKEN?	<p>20. Stellen Sie sicher, dass Becken und Filter komplett trocken sind.</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 Frittieretemperatur erwärmt wird.</p> </div>
WAN EINSET	21. Setzen Sie das entfernte Sieb, Filterpad, Niederhalterung und Krümelkorb ein, die in Schritt 15 entfernt worden sind. Setzen Sie die Filterwanne ein.
MAN BECKENFUELLNG	22. Leeren Sie das Fett behutsam in das Becken, bis die untere Füllmarkierung in der Frittiermaschine erreicht ist. Nachdem das Becken gefüllt ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
	23. Die Steuerung schaltet sich aus.



5.3.11 Tiefenreinigung (Auskochen) für Vorratfettssysteme


Der Tiefenreinigungsmodus dient zum Entfernen von verkohltem Fett aus dem Frittierbecken.

HINWEIS: Zum Reinigen der LOV™-Frittiermaschine auf die Kay Chemical-Anweisungen „Frittiermaschinen-Tiefenreinigungsverfahren“ Bezug nehmen.

⚠ ACHTUNG
Sicherstellen, dass ein Filterpad angebracht ist, bevor Fett abgelassen oder entsorgt wird. Wenn kein Filterpad eingesetzt wird, können Leitungen und/oder Pumpen verstopfen.

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. Drücken Sie den Abwärts Pfeil.
	5. Wählen Sie TIEFENREIN aus.
TIEFENREIN?	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X 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.
VORR.TANK VOLL?	7. Diese Meldung wird nur angezeigt, wenn der Vorratstank voll ist. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um dies zu quittieren und verständigen Sie den Altfett-Dienstleister. Die Anzeige zeigt wieder AUS an.
BECKNFETT ENTFERNT?	8. Drücken Sie die Schaltfläche X, wenn Fett im Becken ist. Drücken Sie bei leerem Frittierbecken die Schaltfläche ✓ (Häkchen) und springen Sie zu Schritt 17.
ABLASSEN LAEUFT	9. Keine Aktion erforderlich. Das Fett läuft in die Filterwanne ab.

ANZEIGE	AKTION
BECKEN LEER?	10. Wenn das Becken leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren.
ENTSORGVEN OEFFNEN 	11. Öffnen Sie die linke Schranktür und entsperren Sie das Ventil bei Bedarf. Ziehen Sie das Entsorgungsventil ganz nach vorne, um die Entsorgung zu beginnen.
ENTS LAEU	12. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpe pumpt das alte Fett vier (4) Minuten lang aus der Wanne in die Altfettentsorgungsbehälter.
WANNE ENTF	13. Die Filterwanne behutsam aus der Frittiermaschine nehmen. <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>
WANNE LEER?	14. Wenn die Filterwanne leer ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Wenn die Wanne nicht leer ist, drücken Sie die Schaltfläche X und kehren Sie zu Schritt 9 zurück.
WAN EINSET	15. Setzen Sie die Filterwanne ein.
ENTSORGV SCHLIESSEN 	16. 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.
LOESUNG HINZUG?	17. Füllen Sie das zu reinigende Frittierbecken mit einer Mischung aus Wasser und Reinigungslösung. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um den Reinigungsvorgang zu beginnen. Nehmen Sie auf die Wartungsanforderungskarte für das Tiefenreinigungsverfahren und die Anweisungen von Kay Chemical „Frittiermaschinen-Tiefenreinigungsverfahren“ für das McDonald's Tiefenreinigungsverfahren (Auskochen) Bezug.
TIEFENREINIG	18. Schrubben Sie das Becken und lassen Sie die Lösung einweichen, während das Becken eine Stunde lang auf 91 °C (195° F) erhitzt wird.
REINIGUNG BEENDET	19. Nach einer Stunde schaltet sich die Heizung aus. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen) um den Alarm zu quittieren.
LOESUNG ENTFERNT?	20. Filterwanne, Krümelkorb, Niederhalterring, Filterpad und Sieb entfernen. Die leere Filterwanne in die Frittiermaschine einsetzen. Nehmen Sie zum Entfernen der Auskochlösung auf die Kay Chemical-Anweisungen „Frittiermaschinen-Tiefenreinigungsverfahren“ Bezug. Nachdem die Reinigungslösung entfernt wurde, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).

ANZEIGE	AKTION
	<p style="text-align: center;">⚠ GEFAHR</p> <p>Die Auskochlösung vor der Entsorgung auf 38 °C (100 °F) abkühlen lassen, da die heiße Flüssigkeit Verletzungen verursachen kann.</p>
BECK SCHEU FERTIG?	21. Nachdem das Becken geschrubbt worden ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
ABLASSEN LAEUFT	22. Keine Aktion erforderlich, während der Ablass geöffnet wird, um die kleine Lösungsrestmenge aus dem Becken abzulassen.
SPUELEN FERTIG?	23. Lösungsrückstände aus dem Becken spülen. Wenn das Becken komplett gespült worden ist, drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen).
WANNE ENTF	24. Entfernen Sie die Filterwanne und schütten Sie den Inhalt der Filterwanne weg. Spülen Sie zurückgebliebene Lösung aus der Wanne.
BECKEN UND WANNE TROCKEN?	<p>25. Stellen Sie sicher, dass Becken und Filter komplett trocken sind.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <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>
WAN EINSET	26. Setzen Sie das in Schritt 15 entfernte Sieb, Filterpad, Niederhalterung und Krümelkorb ein. Setzen Sie die Filterwanne ein.
BECKEN AUS VORRAT FUELLEN?	27. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Wenn die Schaltfläche X ausgewählt wird, kehrt der Bediener zum Menü FILTERUNG zurück.
FUELL STARTEN? GEDRÜCKT HALTEN	28. 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	29. Wenn das Becken bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist, lassen Sie den Schalter los.
FUELLEN FORTSETZ?	30. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um das Füllen fortzusetzen. Drücken Sie andernfalls die Schaltfläche X, nachdem das Becken voll ist, um den Vorgang zu beenden und zu AUS zurückzukehren.
	31. Die Steuerung schaltet sich aus.

ELEKTRISCHE FRITTIERMASCHINE BIELA14-T SERIE GEN III LOV™

KAPITEL 6: VORBEUGENDE WARTUNG

6.1 Vorbeugende Wartungsprüfungen und Service der Frittiermaschine



GEFAHR

Das Krümelblech von Frittiermaschinen, die mit einem Filtersystem ausgestattet sind, muss täglich am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteile können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.



GEFAHR

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



ACHTUNG

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

6.2 TÄGLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.2.1 Inspektion der Frittiermaschine und Zubehörteile auf Schäden

Nach losen oder ausgefranzten Drähten und Kabeln, Undichtigkeiten, Fremdstoffen im Frittierbecken oder im Schrank und nach anderen Anzeichen suchen, die darauf hinweisen, dass die Frittiermaschine und Zubehörteile nicht bereit oder betriebssicher sind.

6.2.2 Reinigen der Innen- und Außenseite des Frittierschranks – täglich

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

Das Äußere des Frittierschranks mit einem sauberen, mit McDonald's Allzweckkonzentrat angefeuchteten Tuch reinigen. Mit einem feuchten, sauberen Tuch nachwischen.

6.2.3 Reinigen des eingebauten Filtriersystems – täglich



ACHTUNG

Das Filtriersystem nie ohne Fett im System betreiben.



ACHTUNG

Niemals mit der Filterwanne verbrauchtes Fett zum Entsorgungsbereich tragen.



ACHTUNG

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

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

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

6.2.4 Rund um AIF- und ATO-Sensoren reinigen

1. Ablagerungen rund um die AIF- und ATO-Sensoren bei der Wartungsfilterung reinigen, wenn das Fett aus dem Frittierbecken abgelassen wird.
2. Einen Schraubendreher oder ähnlichen Gegenstand verwenden, um auf den Bereich rund um den Sensor zugreifen zu können (siehe Foto rechts). Vorsicht walten lassen, damit der Sensor nicht beschädigt wird.
3. Nach Abschluss der Wartungsfilterung das Fett wieder zurückführen.



6.3 WÖCHENTLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.3.1 Reinigen hinter den Frittiermaschinen

Gemäß dem Verfahren auf der Wartungsanforderungskarte hinter den Frittiermaschinen reinigen.

ACHTUNG

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


6.3.2 Reinigen der Filterwanne, abnehmbaren Teile und Zubehörteile

Alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen. Mit einem sauberen, in McDonald's Allzweckkonzentrat gesättigten Tuch abgelagerte Fettreste von den abnehmbaren Teilen und Zubehörteilen entfernen. Die Teile und Zubehörteile mit sauberem Wasser spülen und vor dem Einbau trocken wischen. Verwenden Sie KEINE Stahlwolle oder scheuernde Lappen zum Reinigen dieser Teile. Die beim Scheuern verursachten Kratzer erschweren nachfolgende Reinigungen.

6.4 PRÜFUNGEN UND SERVICE – ALLE ZWEI WOCHEN

6.4.1 Genauigkeit des Sollwerts der M4000-Steuerung prüfen

1. Ein gutes Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Fett eintauchen, wobei die Spitze die Frittierbecken-Temperaturmesssonde berührt.
2. Sobald die Steuerung BEREIT anzeigt (und der Inhalt des Frittierbeckens somit innerhalb des Frittierbereichs

liegt), die Schaltfläche  einmal drücken, um die von der Temperatursonde gemessene Fetttemperatur und den Sollwert anzuzeigen.

3. Die auf dem Thermometer oder Pyrometer angezeigte Temperatur notieren. Die gemessene Temperatur und die Pyrometer-Messwerte müssen innerhalb von ± 3 °C (5 °F) liegen, nachdem der Heizzyklus drei (3) Mal ein und aus geschaltet wurde. Wenn die Temperatur noch immer außerhalb der Toleranz liegt, verständigen Sie einen FAS um Unterstützung.

6.5 VIERTELJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.5.1 Reinigen des Frittierbeckens und der Heizelemente

GEFAHR

Die Frittiermaschine darf nie bei leerem Frittierbecken betrieben werden. Das Frittierbecken muss bis zur Fülllinie mit Wasser oder Frittierfett gefüllt sein, bevor die Heizelemente eingeschaltet werden. Andernfalls können die Heizelemente so stark beschädigt werden, dass sie nicht mehr repariert werden können, und es besteht Brandgefahr.

6.5.2 Auswechseln der O-Ringe

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

6.5.3 Tiefenreinigung (Auskochen) des Frittierbeckens

Nachdem die Frittiermaschine eine Zeit lang verwendet wurde, bildet sich eine harte Schicht karamellisierten Frittierfetts an der Innenseite des Frittierbeckens. Diese Schicht muss anhand der Tiefenreinigung (Auskochen) regelmäßig entfernt werden. Dieses Verfahren ist in den Kay Chemical-Anweisungen „Frittiermaschinen-Tiefenreinigungsverfahren“ beschrieben. *Genau Einzelheiten zum Vorbereiten der Steuerung für die Tiefenreinigung (Auskochen) sind auf Seite 5-15 bis 5-20 zu finden.*



GEFAHR

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



ACHTUNG

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



GEFAHR

Sicherstellen, dass alle Wassertropfen aus dem Frittierbecken entfernt wurden, bevor dieses mit Fett gefüllt wird. Wenn das Fett auf Frittiertemperatur erwärmt wird, verursacht Wasser im Frittierbecken ein Spritzen des Fetts.

6.5.4 Vorfilterwartung

Der Vorfilter muss regelmäßig gewartet werden. Alle 90 Tage, oder häufiger, wenn der Fettstrom langsamer wird. Entfernen Sie die Kappe und reinigen Sie das daran angebrachte Sieb.

1. Tragen Sie Schutzhandschuhe und verwenden Sie den mitgelieferten Filterschlüssel, um die Kappe vom Vorfilter zu entfernen (**Abbildung 1**).
2. Reinigen Sie mit einer kleinen Bürste Rückstände vom Sieb (**Abbildung 2**).
3. Reinigen Sie es unter Leitungswasser und trocknen Sie es gründlich.
4. Setzen Sie die Kappe wieder in das Vorfiltergehäuse ein und ziehen Sie sich mit dem angebrachten Filterschlüssel fest.



Abbildung 1

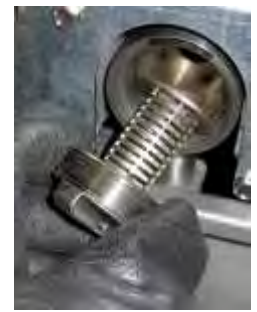


Abbildung 2



ACHTUNG

Entfernen Sie die Vorfilterkappe **NICHT**, wenn ein gerade ein Filterzyklus läuft. Betreiben Sie das Filtriersystem **NICHT** bei entfernter Kappe. Tragen Sie beim Umgang mit der Kappe Schutzhandschuhe. Das Metall und das freiliegende Fett sind heiß.

6.6 Jährliche/regelmäßige Systemprüfung

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

Frymaster empfiehlt, dass dieses Gerät mindestens einmal pro Jahr von einem vom Werk zugelassenen Servicetechniker (FAS) wie folgt geprüft wird:

6.6.1 Frittiermaschine

- Das Innere und Äußere des Schrankes vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen untersuchen.
- Überprüfen, ob die Heizelementdrähte in gutem Zustand sind und die Leiter keine Anzeichen von Ausfransen oder Isolierungsschäden aufweisen; außerdem müssen sie frei von Fetts Spuren sein.

- Überprüfen, ob die Heizelemente in gutem Zustand sind und keine fest gewordenen/verkohlenen Fettablagerungen aufweisen. Die Heizelemente auf Anzeichen übermäßiger Trockenfeuerung prüfen.
- Überprüfen, ob das Scharnier beim Anheben bzw. Absenken der Heizelemente korrekt funktioniert und ob die Heizelementdrähte nicht klemmen und/oder reiben.
- Überprüfen, ob die Stromaufnahme der Heizelemente innerhalb des zulässigen Bereichs liegt, der auf dem Typenschild der Frittiermaschine angegeben ist.
- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzenfühler korrekt angeschlossen, festgezogen sind und funktionieren und ob die Befestigungsteile und Fühlerschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.
- Überprüfen, ob der Komponentenkasten und die Komponenten des Schaltkastens (d. h. Computer/Steuerung, Relais, Schnittstellenkarten, Trafos, Schütze usw.) in gutem Zustand und frei von Fett und anderen Verunreinigungen sind.
- Überprüfen, ob die Verdrahtungsanschlüsse des Komponentenkastens und Schaltkastens fest und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.
- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Schütz-Abdeckungen, Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.
- Überprüfen, ob das Frittierbecken in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung des Frittierbeckens muss noch zur Wartung geeignet sein.
- Überprüfen, ob alle Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

6.6.2 Eingebautes Filtriersystem

- Alle Fettrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.
- Die Filterwanne auf Lecks und Sauberkeit prüfen. Wenn im Krümelkorb große Mengen an Krümel vorhanden sind, muss der Eigentümer/Bediener darauf hingewiesen werden, dass der Krümelkorb täglich in einen brandsicheren Behälter entleert und gereinigt werden muss.
- Überprüfen, ob die O-Ringe und Dichtungen vorhanden und in gutem Zustand sind. O-Ringe und Dichtungen austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.
- Die Integrität des Filtriersystems wie folgt prüfen:
 - Prüfen, ob die Filterwannenabdeckung angebracht und korrekt installiert ist.
 - Wenn die Filterwanne leer ist, ein Becken nach dem anderen in die Auswahl „Becken aus Ablasswanne füllen“ (siehe Abschnitt 5.3.8 auf Seite 5-12) schalten. Die korrekte Funktion der einzelnen Fettrücklaufventile prüfen, indem die Filterpumpe mit der Funktion „Becken aus Ablasswanne füllen“ aktiviert wird. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob Blasen im Fett im zugehörigen Frittierbecken auftauchen.
 - Überprüfen Sie, ob die Filterwanne zur Filtrierung sachgerecht vorbereitet ist, dann lassen Sie ein Frittierbecken mit Fett, das auf 177 °C (350 °F) erwärmt wurde, mit der Funktion „In Wanne ablassen“ in die Filterwanne ab (siehe Abschnitt 5.3.7 auf Seite 5-11). Nun lassen Sie mit der Auswahl „Becken aus Ablasswanne füllen“ (siehe Abschnitt 5.3.8 auf Seite 5-12) das gesamte Fett in das Frittierbecken zurücklaufen (durch Blasen im Fett ersichtlich). Drücken Sie die Häkchen-Schaltfläche drücken, wenn alles Fett zurückgeführt wurde. Das Frittierbecken sollte sich innerhalb von ca. 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

ELEKTRISCHE FRITTIERMASCHINE BIELA14-T SERIE GEN III LOV™

KAPITEL 7: FEHLERBEHEBUNG DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

7.1 Einleitung

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

Beim Beheben eines Problems sollte immer ein Ausschlussverfahren verwendet werden, beginnend mit der einfachsten Lösung bis hin zur kompliziertesten. Nie die offensichtliche Ursache übersehen – es kann leicht passieren, dass ein Netzkabel nicht angeschlossen oder ein Ventil nicht ganz geschlossen wird. 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.

Vor dem Anruf eines Wartungsvertreters oder der Frymaster HOTLINE (1-800-243-7937) folgende Aufgaben durchführen:

- **Sicherstellen, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet sind.**
- **Die Modell- und Seriennummer der Frittiermaschine bereit halten, damit sie dem Techniker mitgeteilt werden kann.**



GEFAHR

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.



GEFAHR

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

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

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

7.2 Fehlersuche

7.2.1 Steuerungs- und Heizprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Steuerungsanzeige 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. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
M4000 zeigt BECKEN VOLL? JA NEIN nach der Filterung an.	Ein Filterfehler auf Grund von verschmutztem oder verstopftem Filterpad oder -papier, verstopfter Vorfilter, falsch eingebauten Filterwannenkomponenten, abgenutzten oder fehlenden O-Ringen, kaltem Fett oder Filtermotor überhitzt, defektem Rücklaufventil oder Betätigungselement, defektem Ablassventil oder Betätigungselement oder verstopfter Filterpumpe.	Befolgen Sie die Anweisungen auf der Anzeige, um den Fehler zu beseitigen. In Abschnitt 5.2 finden Sie Anweisungen zum Filterwechsel, in Abschnitt 6.5.4 Anweisungen zum Reinigen des Vorfilters und in Abschnitt 5.3.2 Anweisungen zum Beheben einer Überlastung des Filtermotors. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
M4000 zeigt FILTERPAD WECHSELN?	Es ist ein Filterfehler aufgetreten, der Filterpad/das Filterpapier ist verstopft, die Aufforderung zum Filterpad-/Filterpapierwechsel nach 25 Stunden wurde eingeblendet oder der Filterpad-/Filterpapierwechsel wurde bei einer früheren Aufforderung ignoriert.	Wechseln Sie den Filterpad/das Filterpapier wechseln und stellen Sie sicher, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang aus der Frittiermaschine herausgezogen wurde. Die Aufforderung FILTERPAD/FILTERPAPIER WECHSELN darf NICHT ignoriert werden.
Die Frittiermaschine heizt nicht.	A. Hauptnetzkabel ist nicht angeschlossen.	A. Prüfen Sie, ob das Netzkabel und das 120-V-Kabel sicher angeschlossen sind und der Schutzschalter geschaltet wurde
	B. Steuerung oder andere Komponente ist ausgefallen.	B. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
Frittiermaschine heizt, bis der Obergrenzenschalter fällt wobei die Heizanzeige EIN ist.	Temperatursensor oder Steuerung ist ausgefallen.	Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
Frittiermaschine heizt, bis der Obergrenzenschalter fällt, wobei die Heizanzeige nicht EIN ist.	Schütz oder Steuerung ist ausgefallen	Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
M4000-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.
M4000 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.
Steuerung ist gesperrt.	Steuerungsfehler.	Spannungsversorgung zur Steuerung unterbrechen und wieder herstellen. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen.

7.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
M4000 zeigt E19 FEHLER HEIZVORG.	Steuerung defekt, Trafo defekt, SIB-Karte defekt, Obergrenzen thermostat offen.	Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
M4000-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.
M4000 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.
M4000 zeigt HILFE HO-2 oder FEHLER HOECHSTTEMP NETZ TRENNEN.	Obergrenze gestört	Die Frittiermaschine sofort abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
M4000 zeigt TEMPERATUR-SONDENFEHLER.	Problem mit dem Temperaturmesskreis, einschließlich Fühler oder beschädigter Kabelbaum/Steckverbinder der Steuerung.	Frittiermaschine abschalten und den FAS zwecks Unterstützung anrufen.
Heizleuchte ist ein, aber Frittiermaschine heizt nicht.	Dreiphasiges Netzkabel ist nicht angeschlossen oder der Trennschalter wurde ausgelöst.	Prüfen Sie, ob das Netzkabel und 120 V sicher angeschlossen sind, sicher in der Steckdose sitzen und arretiert sind und ob der Schutzschalter nicht ausgelöst wurde. Wenn das Problem erneut auftritt, den verständigen Sie Ihren FAS zwecks Unterstützung.
M4000 zeigt ERHOEHUNGSFEHLER 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 1:40. Wenn das Problem erneut auftritt, verständigen Sie den FAS zwecks Unterstützung.
M4000 zeigt KEINE MENUEGRUPPE FUER AUSW VERFUEGBAR	Alle Menügruppen wurden gelöscht.	Erstellen Sie eine neue Gruppe MENUE. Nachdem ein neues Menü erstellt wurde, fügen Sie der Gruppe Rezepte hinzu (siehe Abschnitt 4.10).
M4000 zeigt SERVICE ERFORDERLICH gefolgt von einer Fehlermeldung an.	Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann.	Drücken Sie * (2 NEIN), um den Frittiervorgang fortzusetzen, und rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.






7.3 Fehlersuche für automatische Filterung


Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Frittiermaschine filtert nach jedem Frittiervorgang.	Einstellung „Spaeter filtern“ ist falsch.	Ändern oder überschreiben Sie die Einstellung „Spaeter filtern“, indem Sie den Wert in Managereinstellungen, Filterattribute eingeben, wie in Abschnitt 4.8 beschrieben.
WARTUNGSFILTERUNG startet nicht.	Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie sicher, dass die Frittiermaschine den Sollwert erreicht hat, bevor WARTUNGSFILTERUNG gestartet wird.
M4000-Anzeige zeigt FILT BESCHAEF.	A. Ein anderer Filturvorgang oder ein Filterpad-Wechsel läuft gerade. B. Filterschnittstelle hat das Prüfsystem nicht gelöscht.	A. Warten bis der vorherige Filturvorgang endet, bevor ein neuer gestartet wird. Filterpad auf Anforderung wechseln. B. Warten Sie 15 Minuten und versuchen Sie es erneut.
Filterpumpe startet nicht oder Pumpe stoppt beim Filtern.	A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder der Trennschalter wurde ausgelöst. B. Pumpenmotor ist überhitzt und hat Temperaturschutzschalter ausgelöst. C. Blockierung in der Filterpumpe.	A. Sicherstellen, dass das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst ist. B. Wenn der Motor zu heiß ist, um mit den Fingern länger als einige Sekunden berührt zu werden, wurde wahrscheinlich der Temperaturschutzschalter ausgelöst. Den Motor mindestens 45 Minuten lang abkühlen lassen und dann die Pumpenrücksetztaste drücken (siehe Seite 5-5). C. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
Ablassventil oder Rücklaufventil bleibt offen.	A. VIB-Karte gestört. B. Betätigungselement ist ausgefallen.	Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
M4000-Anzeige zeigt WAN EINSET.	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
<p>Automatische Filtrierung startet nicht.</p>	<p>A. Fettfüllstand ist zu niedrig. B. Fetttemperatur ist zu niedrig. C. Filterwanne nicht eingesetzt. D. Filtrierung in Rezepteinstellungen auf AUS gesetzt. E. Filterrelais ist ausgefallen.</p>	<p>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.</p>
<p>Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Fett zurück.</p>	<p>A. Falsch installierte oder vor-bereitete Komponenten der Filterwanne. B. Vorfiltersieb kann verstopft sein.</p>	<p>A. Entfernen Sie das Fett aus der Filterwanne und ersetzen Sie das Filterpad/Filterpapier. Stellen Sie sicher, dass das Filtersieb unter dem Pad/Papier eingesetzt ist. Wenn der Filterpad verwendet wird, sicherstellen, dass die raue Seite nach oben zeigt. Sicherstellen, dass die O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. Sie müssen auf dem Filterwannen-Anschluss angebracht sein. B. Reinigen Sie den Vorfilter (siehe Abschnitt 6.5.4).</p>

7.3.1 Unvollständiger Filtrervorgang

Wenn das automatische Filtrierverfahren erfolglos ist, wird eine Fehlermeldung ausgewiesen. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um das Fett zurückzuführen und den Fehler zu löschen.

ANZEIGE	AKTION
BECKEN VOLL?	1. Bei vollem Becken drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Der Steuerung kehrt wieder in den Standby-Modus oder zu  zurück. Drücken Sie X, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist.
AUFFUELLEN LAEUFT	2. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpen laufen.
BECKEN VOLL?	3. Bei vollem Becken drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Der Steuerung kehrt wieder in den Standby-Modus oder zu  zurück. Drücken Sie X, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist.
AUFFUELLEN LAEUFT	4. Keine Aktion erforderlich. Die Pumpen laufen.
BECKEN VOLL?	5. Bei vollem Becken drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Der Steuerung kehrt wieder in den Standby-Modus oder zu  zurück. Drücken Sie X, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist. Wenn dieses der sechste aufeinanderfolgende Durchlauf eines unvollständigen Filtrervorgangs ist, fahren Sie fort mit Schritt 10.
FILTERPAD WECHSELN?	6. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um fortzufahren. Durch Drücken von X gelangen Sie zu  .
WANNE ENTF	7. Die Filterwanne entfernen.
FILTERPAD WECHS	8. Den Filterpad wechseln und sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang herausgezogen ist. Nachdem die Wanne 30 Sekunden lang entfernt wurde, kehrt die Steuerung wieder in den Standbymodus zurück. Sicherstellen, dass die Wanne trocken und korrekt zusammengebaut ist. Die Filterwanne wieder in die Frittiermaschine schieben. Stellen Sie sicher, dass die Steuerung nicht „P“ anzeigt.
BECKEN VOLL?	9. Bei vollem Becken drücken Sie zum Fortfahren die Schaltfläche ✓ (Häkchen). Der Steuerung kehrt wieder in den Standby-Modus zurück. Drücken Sie X, wenn das Becken nicht gefüllt ist, und die Steuerung schaltet zu  .
SERVICE ERFORDERLICH	10. Wenn ein Filterfehlercode sechs Mal hintereinander auftritt, schließt sich das Rücklaufventil. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um den Alarm zu quittieren und fortzufahren.
FEHLER PUMPE FUELLT NI	11. Das System erkennt, dass Fett nicht in das Becken zurückgeführt wird; es ist eine Wartung erforderlich. Verständigen Sie Ihren FAS.
SYSTEMFEHLER BEHOB?	12. Drücken Sie die Schaltfläche X, um wenn möglich das Frittieren fortzusetzen. Den FAS zwecks Reparatur und Rücksetzung der Frittiermaschine verständigen. Der Fehler wird alle 15 Minuten erneut angezeigt, bis das Problem beseitigt wurde. Automatische Filtrierung und automatisches Nachfüllen sind deaktiviert, bis die Frittiermaschine zurückgesetzt wurde.
CODE EINGEBEN	13. FAS-Techniker gibt den Code ein, um die Frittiermaschine zurückzusetzen.
BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN?	14. Drücken Sie die Schaltfläche ✓ (Häkchen), um das Becken aus der Filterwanne zu füllen und fortzufahren. Sobald das Becken gefüllt ist, befolgen Sie die Aufforderungen. Drücken Sie X, um das Füllen aus der Ablaufwanne zu überspringen.

WANNE ENTF	15. Die Filterwanne entfernen.
WANNE LEER?	16. Drücken Sie bei leerer Filterwanne die Schaltfläche ✓ (Häkchen) und fahren Sie fort mit dem nächsten Schritt. Drücken Sie X, um das Becken weiter zu füllen. Sobald das Becken gefüllt ist, befolgen Sie die Aufforderungen.
	17. Die Steuerung schaltet sich aus.

7.3.2 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.

7.4 Fehlersuche: Probleme mit dem automatischen Nachfüllen

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Frittierbecken werden kalt nachgefüllt.	Sollwert ist falsch.	Sicherstellen, dass der Sollwert richtig ist.
Ein Becken wird nicht nachgefüllt.	A. Filterfehler. B. Fehler „Service erforderlich“. C. Problem an Magnetschalter, Pumpe, Stift, RTD oder ATO.	A. Filterfehler korrekt zurücksetzen. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen. B. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an. C. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
Die Becken werden nicht nachgefüllt.	A. Frittiermaschinentemperatur ist zu niedrig. B. Fett ist zu kalt. C. Gelbe Nachfüllen-Anzeigeleuchte leuchtet. D. Fehler „Service erforderlich“. E. Schalter der Schmelzeinheit ist ausgeschaltet (nur bei Frittiermaschinen für festes Fett) F. Sicherung durchgebrannt.	A. Frittiermaschine muss die Sollwert-Temperatur haben. B. Stellen Sie sicher, dass das Fett im Nachfüllbehälter mehr als 21 °C (70 °F) hat. C. Stellen Sie sicherstellen, dass der Nachfüllbehälter nicht leer ist. Verschließen Sie den Nachfüllbehälter oder füllen Sie diesen auf und setzen Sie das Nachfüllsystem zurück. Wenn das Problem erneut auftritt, den FAS zwecks Unterstützung anrufen. D. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an. E. Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter der Schmelzeinheit auf der Position EIN steht. F. Prüfen Sie die Sicherung links im ATO-Kasten. Wenn eine Schmelzeinheit für festes Fett verwendet wird, prüfen Sie die Sicherung unter dem Schmelzeinheit-Schalter.

7.5 Fehlersuche: Probleme im Fettvorratssystem

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Nachfüllbehälter füllt sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> A. Falsches Einstellverfahren. B. Eine andere Funktion läuft. C. Entsorgungsventil ist nicht komplett geschlossen. D. Fettvorratstank ist leer. E. Problem an Magnetschalter, Pumpe oder Schalter. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Schalten Sie die Frittiermaschine durch Abziehen und Anschließen des 5-poligen Steckverbinders für das Netzkabel der Fettvorratssteuerung hinten an der Frittiermaschine aus und wieder ein. B. Wenn ein Filtervorgang, eine andere Filtermenüauswahl läuft oder JETZT FILTERN? JA/NEIN, BESTAETIGEN JA/NEIN oder BECK ABSCH angezeigt wird, warten bis der Vorgang fertig ist. Danach erneut versuchen. C. Sicherstellen, dass der Griff des Entsorgungs-ventils ganz geschlossen ist. D. Verständigen Sie den Fettlieferanten. E. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.
Nachfüllbehälter oder Becken füllt sich nur langsam.	<ul style="list-style-type: none"> A. Problem an Pumpe oder Leitung, das über den Umfang dieser Bedienungsanleitung hinausgeht. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Den Fettlieferanten verständigen.
Frittierbecken wird nicht gefüllt.	<ul style="list-style-type: none"> A. Falsches Einstellverfahren. B. Entsorgungsventil ist nicht komplett geschlossen. C. Fettvorratstank ist leer. D. Problem an RTI-Pumpe. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Schalten Sie die Frittiermaschine durch Abziehen und Anschließen des 5-poligen Steckverbinders für das Netzkabel der Fettvorratssteuerung hinten an der Frittiermaschine aus und wieder ein. B. Sicherstellen, dass der Griff des Entsorgungs-ventils ganz geschlossen ist. C. Verständigen Sie den Fettlieferanten. D. Rufen Sie den FAS zwecks Unterstützung an.

7.6 Fehlermeldung-Codes

Abschnitt 4.13.2.1 enthält Anleitungen zum Aufrufen des Fehlerprotokolls.

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E13	TEMPERATUR AUSGEFALLEN	Messwert der TEMP-Sonde liegt außerhalb des Sollbereichs.
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 hat sich nicht geschlossen.
E28	FEHLER HEIZVORG – XXX F oder XXX C	Die Frittiermaschine zündete nicht und sperrte das Zündmodul aus.

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E29	AUFFUELSONDENFEHLER - KUNDENDI RUFEN	Messwert des ATO-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
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 - KUNDDI 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 - KUNDDI RUF	Rücklaufventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E36	FEHLER FILTERUNGSSCHNITTSTELLENKARTE - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUFEN	Ventilschnittstellen-karten--Anschluss defekt oder Kartenausfall.
E37	AUTOMATISCH WECHSELNDE - FILTRIERSONDENFEHLER FILTERUNG DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUFEN	Messwert des AIF-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E39	FILTERPAD WECHS	25-Std.-Zeitgeber ist abgelaufen oder Schaltkreis für verschmutzten Filter wurde aktiviert.
E41	FEHLER FETT IN WANNE	Das System hat Fett in der Filterwanne erkannt.
E42	ABL VERSTOPFT (Gas)	Becken hat sich beim Filtern nicht entleert.
E43	FETTSENSORFEHLER - KUNDENDI RUFEN	Der Fettfüllstandssensor kann ausgefallen sein.
E44	ERHOL.FEHLER	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.
E45	ERHOL.FEHLER - KUNDDIE RUFEN	Die Erholungsdauer überschreitet die maximale Zeitgrenze um zwei oder mehr Zyklen.
E46	SYSTEM-SCHNITTSTKARTE 1 FEHLT - KUNDENDI RUFEN	SIB-Karte 1 Anschluss defekt oder Kartenausfall.
E51	PLAT-ID DUPLIZIEREN\nKUNDEND RUF	Zwei oder mehr Steuerung haben dieselbe Standort-ID.
E52	FEHLER UI-STEUERUNG - KUNDENDIENST RUFEN	Die Steuerung hat einen unbekanntem Fehler.
E53	CAN-BUS-FEHLER - KUNDD RUFEN	Datenübertragung zwischen Karten unterbrochen.
E54	FEHLR USB	USB-Verbindung während Aktualisierung unterbrochen.
E55	SYSTEM-SCHNITTSTKARTE 2 FEHLT - KUNDENDIE RUFEN	SIB-Karte 2 Anschluss defekt oder Kartenausfall.
E61	ENERGIEART FALSCH KONFIG	Frittiermaschine ist für die falsche Energieart konfiguriert.
E62	BECK HEIZT NICHT - ENERGQUE PRUEFEN - XXXF ODER XXXC	Prüfen, ob das Becken einwandfrei heizt.
E63	MASS ANHEBG	Anhebungsfehler bei einer Erholungsprüfung.
E64	FEHLER FILTERUNGSSCHNITTSTELLENKARTE - FILTERG UND AUFFUELL DEAKTIVIERT - KUNDENDI RUFEN	Filterschnittstellen-karten--Anschluss defekt oder Kartenausfall.
E65	OIB-SENSOR REINI - XXX F ODER XXX C - KUNDENDI RUFEN	Gas - Fettanwesenheitssensor erkennt kein Fett. Reinigen Sie den Fettsensor (siehe Abschnitt 6.6.2).
E66	ABLASSVENT OFFEN - XXXF ODER XXXC	Ablassventil wird während des Frittierens geöffnet.
E67	SYSTEM-SCHNITTSTKARTE NICHT KONFIGUR - KUNDDI RUFEN	Steuerung wird eingeschaltet, wenn SIB-Karte nicht konfiguriert ist.
E68	OIB-SICHERUNG AUSGELÖST - KUNDENDI RUFEN	Die OIB-Sicherung der VIB-Karte wurde ausgelöst und hat sich nicht zurückgesetzt.
E69	REZEPTE NICHT VERFUEG - KUNDENDI RUFEN	Die Steuerung wurde nicht mit Produktrezepten programmiert. Ersetzen Sie die Steuerung durch eine im Werk programmierte Steuerung.

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
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 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.

ELEKTRISCHE FRITTIERMASCHINE BIELA14-T SERIE GEN III LOV™

ANHANG A: ANLEITUNGEN HINSICHTLICH DES FETTVORRATS (RTI)

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

C.1.1 Fettvorratssysteme

Fettvorratssysteme besitzen große Fettspeichertanks, die sich gewöhnlich im rückwärtigen Teil des Restaurants befinden und am hinteren Verteiler der Frittiermaschine angeschlossen sind. Altfett wird über den unten angebrachten Anschluss aus der Frittiermaschine abgepumpt und in die Entsorgungstanks geleitet; frisches Fett wird aus den Tanks durch den oben befindlichen Anschluss in die Frittiermaschine gepumpt (siehe Abbildung 1). Entfernen Sie die Platte, die den RTI-Anschluss abdeckt und schließen Sie den RTI-Anschluss an die Frittiermaschine an (siehe Abbildung 2).

Das System der Frittiermaschine muss nach einer Änderung des Fettsystemtyps von JIB auf Vorrat unbedingt aus- und wieder eingeschaltet werden.

Die LOV™ Frittiermaschinen, die zum Einsatz mit Vorratsfettssystemen ausgerüstet sind, besitzen einen integrierten Frischfettbehälter, der von RTI geliefert wird. Den Verschluss entfernen und den Standardanschluss in den Behälter einführen, wobei der Metallverschluss auf der Lippe des Behälters sitzen muss. Das Fett wird durch diesen Anschluss in den und aus dem Behälter gepumpt (siehe Abbildung 3).



Abbildung 3



RTI-Kabelanschluss (hinter Entsorgungsschild).

Abbildung 1

Frischfettanschluss
Altfettanschluss



Abbildung 2

ACHTUNG
Kein HEISSES oder GEBRAUCHTES Fett einem Behälter hinzufügen.

Der federnde Schalter zur Rücksetzung des Auffüllsystems wird ebenfalls zur Füllung des Behälters in einem RTI-System verwendet. Wenn der federnde Schalter, der sich über dem Auffüllbehälter befindet, nach der Löschung der Anzeige AUFFUELLFETT LEER gedrückt gehalten wird, kann der Bediener den Behälter aus dem Vorratsfett-Lagertank füllen (siehe Abbildung 4).

Zum Füllen des Tanks die Schaltfläche AUFFUELL RUECK gedrückt halten, bis der Behälter voll ist. Dann die Schaltfläche wieder loslassen.*

HINWEIS: Den Behälter NICHT überfüllen.

Anleitungen zur Füllung des Beckens aus dem Vorrat finden Sie in Abschnitt 5.3.9.



Abbildung 4

* HINWEIS: Es dauert ca. zwölf Sekunden ab dem Zeitpunkt, zu dem die Schaltfläche AUFFUELL RUECK gedrückt wird, bis zum Start der RTI-Pumpe. Es kann eventuell bis zu 20 Sekunden dauern, bis der Füllstand im Auffüllbehälter anzusteigen beginnt. Normalerweise dauert es ca. drei Minuten, um den Behälter zu füllen. Die Füllung eines geteilten Beckens dauert ca. eine Minute und die eines ungeteilten Beckens ca. zwei Minuten.

ELEKTRISCHE FRITTIERMASCHINE BIELA14-T SERIE GEN III LOV™

ANHANG B: Vorbereitung des JIB mit der Option für festes Frittierfett

1. Öffnen Sie die zweite oder dritte Tür von links der Frittiermaschine und entfernen Sie die Strebe aus dem JIB-Schrank.
2. Ausrichtungshalterung mit den bereitgestellten Schrauben am Boden der ATO-Gehäusestrebe befestigen. Siehe Abbildung 1.
3. Schmelzeinheit vor dem Schrank aufstellen.
4. Die Zungen der Schmelzeinheit in die Ausrichtungs-Führungsschlitze schieben. Siehe Abbildung 2.
5. Setzen Sie die innere Fettbehälterwanne in das Fach ein, wenn die Schmelzeinheit in die Ausrichtungs-Führungshalterung eingeführt ist. Siehe Abbildung 3.
6. Den Deckel der Schmelzeinheit aufsetzen und den Nippel des Fettsaugrohrs in die Saugbuchse stecken. Siehe Abbildung 4.
7. Die Schmelzeinheit mit den bereitgestellten Schrauben am Boden der inneren Schiene befestigen, wobei an beiden Seiten die bestehenden Bohrungen zu verwenden sind. Siehe Abbildung 5.
8. Befestigen Sie an der Rückseite der Schmelzeinheit die weißen zweipoligen Steckverbinder und stecken Sie den schwarzen Steckverbinder in die auf der Abbildung 6 dargestellte Ausgangsdose.
9. Sicherstellen, dass der Netzschalter der Schmelzeinheit auf der Position „EIN“ steht. Siehe Abbildung 7.



Abbildung 1: Befestigen Sie Ausrichtungshalterung am Boden der ATO-Gehäusestrebe.



Abbildung 2: Die Schmelzeinheit im Schrank positionieren und die Zungen in die Ausrichtungs-Führungsschlitze einführen.



Abbildung 3: Die innere Fettbehälterwanne in die Schmelzeinheit einsetzen.



Abbildung 4: Den Deckel auf die Wanne setzen und das Fettsaugrohr in die Saugbuchse stecken.



Abbildung 5: Die Schmelzeinheit an beiden Seiten an der Schiene befestigen.

Das System kann mit dem orangefarbenen Knopf nach der Anzeige eines niedrigen Fettfüllstands zurückgesetzt werden.



Abbildung 6: Befestigen Sie die zweipoligen weißen Steckverbinder und stecken Sie den schwarzen Steckverbinder wie dargestellt in die Versorgungsdose. * Bitte beachten Sie, dass die Position des schwarzen Steckverbinders vom Foto abweichen kann.



Abbildung 7: Die montierte Schmelzeinheit in ihrer Position.

Netzschalter der Schmelzeinheit.

ELEKTRISCHE FRITTIERMASCHINE BIELA14-T SERIE GEN III LOV™

ANHANG E: Anleitungen zur Verwendung der Schmelzeinheit für festes Frittierfett

Fettbehältersystem zurücksetzen.

- Sicherstellen, dass die Frittierfett-Schmelzeinheit eingeschaltet ist.
- Schmelzeinheit mit Fett füllen.
- Das Fett während 2-3 Stunden schmelzen lassen. **NICHT** die orangefarbene Rücksetztaste drücken, solange das Fett noch nicht ganz geschmolzen ist. Die Leuchte „Fett im Behälter niedrig“ leuchtet auf, falls die Frittiermaschine Frittierfett benötigt, bevor das Fett in der Schmelzeinheit flüssig ist.
- Sobald das Fett vollständig geschmolzen ist, halten Sie die orangefarbene Rücksetztaste gedrückt, um die Leuchte zum Erlöschen zu bringen und das System nachzufüllen.
- **KEIN** heißes Fett in die Frittierfett-Schmelzeinheit **HINZUFÜGEN**. Die Temperatur des Fettbehälters sollte 60 °C (140 °F) nicht überschreiten. Kleine Mengen festes Fett zum Behälter hinzufügen, um sicherzustellen, dass dieser über eine zum Betrieb des Nachfüllsystems ausreichende Fettmenge verfügt.
- Die Frittierfett-Schmelzeinheit über Nacht **NICHT AUSSCHALTEN**, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten.
- Der Netzschalter der Schmelzeinheit dient ebenfalls als Rücksetzungsschalter, falls die Höchsttemperatur des Systems erreicht wurde.



Netzschalter der Schmelzeinheit



Vorsichtig anheben, um Fett hinzuzufügen.

ACHTUNG

Die Oberflächen des Heizelements für festes Frittierfett sind heiß. Nicht mit bloßen Händen berühren. Bei der Hinzufügung von Frittierfett zur Schmelzeinheit Schutzkleidung tragen.

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® ▼ MERRYPHEF®
▼ CONVOTHERM® ▼ FITKITCHEN™ ▼ GARLAND ▼ LINCOLN ▼ MERCOC® ▼ MULTIPLEX®